LOUIS ALBERT DE BROGLIE

Les tomates du Prince Jardinier

650 VARIÉTÉS ET LEURS RECETTES

PHOTOGRAPHIES MARC DANTAN

STYLISME NATHALIE NANNINI

RECETTES MISHA ET STÉPHANE GARNIER

ILLUSTRATIONS PIERRE MAILLET

Michel LAFON

Le château de La Bourdaisière

Au cœur du Val de Loire, les châteaux, si nombreux et si illustres, soulignent l'influence de la Renaissance, lorsque François Ier avait transporté sa cour à Amboise, conviant les grands maîtres italiens, de Léonard de Vinci à Pacello da Mercogliano, pour sublimer architectures et jardins. Le château de La Bourdaisière est l'un d'eux. Situé sur un monticule que l'on aperçoit en arrivant par l'ouest, il s'offre au visiteur comme le château de la Belle au bois dormant. Pour les curieux, sachez d'ailleurs qu'il existe, entre le Cher et la Loire, quelques autres trésors à découvrir.

Cette demeure, érigée par le maréchal de Boucicaut en forteresse au XIVe siècle, regorge d'histoires truculentes. Il en subsiste aujourd'hui les douves sèches, les caves de plus de 2 hectares sous la terrasse et sous le potager, des tours et des meurtrières qui abritent quelques secrets qui se révèlent aux plus téméraires. Ce sont les femmes qui, par leur beauté, leur élégance et leur goût pour les fêtes, enivrèrent nos souverains et contribuèrent à l'écriture de l'histoire de ce château. Marie Gaudin, maîtresse de François Ier, fit reconstruire le château en une grande demeure Renaissance ; sa petite-fille Gabrielle d'Estrées, duchesse de Beaufort, y serait née. Le mémorialiste Tallemant des Réaux s'est même amusé à imaginer cette dernière, favorite d'Henri IV, passant la porte attribuée à Léonard de Vinci et se promenant sur l'allée à l'italienne à l'ombre des grands arbres du parc, en route pour Chenonceaux, à quelques encablures de Montlouis-sur-Loire.

d'eau, des tomates rouges et d'autres tomates rouges étaient les mamelles de notre beau monde moderne.

Le Conservatoire qui conserve ne pouvait que s'opposer à ce nivellement par le bas – ou plutôt, devrais-je dire, par un « bas » qui est aérien puisque ces tomates sont souvent cultivées en hors-sol.
Le Conservatoire tente de réhabiliter, grâce à son travail de recherche et de rassemblement de collections variétales, la notion de richesse, et donc d'une diversité bien réelle. Pas d'OGM, pas de culture issue de laboratoires expérimentaux. Non, de la vraie nature ! Le Conservatoire est un point de mire, le point d'ancrage d'une certitude nouvelle : il faut retrouver les variétés anciennes et les cultiver. Il faut comprendre leur richesse à tout point de vue : organoleptique, médicinal, cosmétique, culturel. Et comprendre que, si l'on veut trouver, on cherche et on découvre, car le vivant est partout, et ce vivant est bien la consécration du mot biodiversité, qu'on entend partout aujourd'hui. 2010, Année internationale de la biodiversité, signe la réappropriation d'un équilibre vertueux succédant à l'ignorance. La Bourdaisière est un jardin, à ce titre, précurseur.

En 1996, le très sérieux CCVS (Conservatoire des collections végétales spécialisées) labellise le potager de La Bourdaisière « Conservatoire agréé ». La démarche, il y a quinze ans, était reconnue et, pour tous les amateurs, la tomate avait enfin son jardin d'Éden.
En 2011, 637 variétés ont été cultivées. Bien sûr, il fallait un homme dévoué à cette collection exceptionnelle. Nicolas Toutain, jardinier de talent que vous apercevrez dans le potager-conservatoire, vous prodiguera de généreux conseils et saura vous faire découvrir toute la subtilité de la culture de ce fruit pour le moins si peu connu. Ce grand nombre de variétés de tomates est un petit hommage à la biodiversité. Mais à La Bourdaisière on ne trouve pas la biodiversité dans les tomates uniquement ; elle s'étend à d'autres fruits et légumes, herbes et plantes...

Le Bar à tomates

Pour être parfaitement franc, quand j'ai parlé d'installer un bar à tomates derrière le potager de La Bourdaisière, ce fut plutôt le « gaspacho » à la grimace que j'eus comme réponse !

Je me suis entendu dire : « Qui va traverser le potager pour déguster, à une table commune, salades et tomates grillées alors que chacun pourrait avoir son couvert, son dîner, dans la salle à manger du château ? »

Ma réponse fusa comme une certitude, celle que ceux qui entreverront le bonheur de cette traversée du « beau, du bon, du juste » en éprouveront une joie mémorable. Cette expérience, ils pourront la commenter ensemble ; ceux qui voudront regarder le chef transformer ces tomates en savourant des jus divers et insolents, aux saveurs et aux textures nouvelles, auront plaisir à découvrir et à décrire leur aventure en des termes jusque-là réservés à l'œnologie !

Pari réussi, en déambulant près du Bar à tomates, voici ce que vous entendrez :
« Paradisiaque, extatique, savoureux, bien en chair, sensuel, acide, sucré, onctueux, enveloppé, épanoui, fondu, fruité, succulent, croquant, moelleux, soyeux, suave, velouté, charnel, érotique, décapant, enveloppant, déconcertant... »

TERRINE AUX TROIS TOMATES

Préparation : 45 min — Cuisson : 30 min pour le coulis — Réservez au frais 24 h avant de servir
Difficulté : difficile

Pour 8 à 10 personnes

- *10 tomates de 3 variétés de couleurs différentes*
- *50 cl de coulis de tomates*
- *6 feuilles de gélatine*
- *1 cuill. à café de purée de piment d'Espelette*
- *6 feuilles de basilic citron et pourpre*

Pour servir :
- *Huile d'olive*
- *Fleur de sel*
- *Poivre du moulin*
- *Parmesan*

Faire tremper les feuilles de gélatine dans un petit bol d'eau froide et chauffer le coulis de tomates dans une casserole. Ajouter la gélatine au coulis chaud et la laisser fondre.

Émonder les tomates et les couper en tranches de 2 cm environ.

Pour le montage, mettre 2 feuilles de basilic au fond de la terrine, les couvrir de la moitié du coulis de tomates, puis de la moitié des tranches de tomate et de 2 feuilles de basilic. Napper du reste de coulis, couvrir du reste de tomates et ajouter enfin les dernières feuilles de basilic.

Couvrir et mettre au réfrigérateur pendant 24 heures.

Couper délicatement la terrine et servir avec de l'huile d'olive, de la fleur de sel, du poivre du moulin et des copeaux de parmesan.

LES VARIÉTÉS DE TOMATES

Cette terrine, que j'appelle aussi « l'exquise composition de l'éveil de nos sens organoleptiques », doit à la couleur, à la texture, au palais révéler ce que sont ces fameuses *Lycopersicum esculentum* : des fruits extraordinairement moelleux, doux, pleins de chair, subtilement longs en bouche et y laissant une fraîcheur, un état de grâce indicible confirmant cette idée que nous ne savons rien sans avoir goûté à l'inconnu ! Nous avons choisi les tomates suivantes : Ananas, Cœur-de-bœuf et Green Zebra.

CLAFOUTIS DE TOMATES ET FRAMBOISES

Préparation : 20 min — Cuisson : 30-40 min — Difficulté : facile

Pour 6 personnes

- *375 g de tomates Potre rouge*
- *375 g de framboises*
- *5 cutil. à soupe légèrement bombées de farine*
- *6 cutil. à soupe bombées de sucre*
- *25 cl de lait*
- *4 œufs*
- *1 pincée de sel*
- *Beurre*
- *Sucre glace*

Préchauffer le four à 210 °C (th. 7). Laver et équeuter les tomates.

Versez la farine et le sucre dans un saladier. Les mélanger avec une cuillère en bois et faire un puits au centre.

Casser les œufs dans le puits et les amalgamer doucement avec la cuillère, en partant du centre.

Ajouter le sel puis verser le lait petit à petit, et mélanger à nouveau jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène. Ajouter les tomates et les framboises.

Beurrer un moule à manqué et y verser la pâte. Enfourner pour 30 à 40 minutes.

Saupoudrer le clafoutis de sucre glace et le servir tiède.

LE MARIAGE DE LA TOMATE

On l'aura compris, la tomate se marie très agréablement avec la framboise. Mais elle peut également s'associer à d'autres cousines rouges, comme les fraises et les groseilles et, plus surprenant encore, elle peut filer le parfait amour avec la rhubarbe, la pêche, la mirabelle, l'abricot, la quetsche, la figue, la clémentine ou la mandarine... Pour tirer parti de cette rencontre il est préférable de cuire les tomates avec leurs consœurs. Elles conserveront ainsi leur goût si profond et si particulier, et révéleront par la même occasion leurs vertus médicinales (car, rappelons-le, le lycopène s'active lorsque la tomate rouge ou orange est cuite !).

BLANCHE D'ANVERS

CROISSANCE : indéterminée

FRUIT : blanc crémeux, aplati, légèrement côtelé

POIDS : 100 à 150 g

CHAIR : généreuse et juteuse

SAVEUR : douce, sucrée

MATURITÉ : mi-saison

PRODUCTIVITÉ : bonne

OBSERVATION : originaire des États-Unis

L'avis du Prince Jardinier

Variété de mi-saison, la Blanche d'Anvers, qui impressionne d'abord par son aspect, n'est peut-être pas la championne du goût, mais elle m'intéresse pour sa chair généreuse qui en fait un bon ingrédient pour les jus et certaines salades.

En salade, elle est formidable, par exemple dans un tian de tomates, où ces fruits se déclineraient en espèces blanches, jaunes, vertes et orange... Délicieuse aussi en potage frais, mixée à une bonne dose de roquette et de menthe, agréablement poivrée et fleur de salée !

Lorsqu'elle est ferme, aventurez-vous à couper sa chair en lamelles rectangulaires épaisses (comme on peut le voir ci-contre en bas à droite). Faites de même avec d'autres chairs de tomates vertes, orange, roses, noires et, après les avoir passées au congélateur pendant 15 minutes, servez très frais sur un lit de pourpier mariné à l'huile, au citron et au poivre.

CŒUR-DE-BŒUF DE NICE

CROISSANCE : indéterminée

FRUIT : rouge, piriforme, très côtelé

POIDS : 200 à 250 g

CHAIR : moyenne, presque réduite

SAVEUR : douce, désaltérante

MATURITÉ : tardive

PRODUCTIVITÉ : bonne

OBSERVATION : originaire de France

L'avis du Prince Jardinier

Ce fruit, avec sa chair moyenne, est une tomate idéale à farcir... par exemple, d'une salade niçoise, ou de différents mélanges d'autres tomates coupées (vertes, jaunes et orange) avec toutes sortes d'herbes. Pensez notamment au thym citronné grillé, auquel on peut ajouter beaucoup de persil plat, de la menthe grecque cuite et un peu d'origan ! Par-dessus, vous verserez l'huile de tous vos péchés, et si ce n'est pas le Cœur-de-bœuf que vous ferez fondre, ce sera en tout cas celui de vos convives.
Bien sûr, compte tenu de son look de dentelle lorsqu'elle est coupée en tranches, on pourra la poser délicatement sur une viande grillée ou la laisser flotter sur un lit de pesto comme une composition artistique !
Enfin, pour les gourmands, on peut aussi déguster cette espèce de tomate frite. Pour cela, il suffit de plonger le cœur coupé en tranches dans de la chapelure avant de le faire tremper dans une friture à base d'huile d'olive et d'arachide.

LE WHITE WONDER

- *4 tomates blanches White Wonder*
- *4 pincées de menthe poivrée*
- *1/2 citron jaune*
- *2 poires*

LE GREEN ZEBRA

- *6 tomates vertes de type Green Zebra*
- *1 concombre*
- *2 brins de thym ou de romarin*
- *3 tours de moulin de poivre de l'Himalaya*
- *2 cuill. à café d'huile d'olive*
- *2 pincées de fleur de sel de Guérande*