

# l'Ami des jardins

ET DE LA MAISON



*Plantez et dégustez!*

**LES  
10 MEILLEURES  
TOMATES**

TESTÉES & APPROUVÉES  
PAR UN JURY D'EXPERTS

**CŌNCOURS**

**Vos plus beaux  
POTAGERS**

Un voyage à Madère  
et plus de 70 cadeaux  
**À GAGNER**

**SPÉCIAL DÉBUTANTS**

Réussir ses  
jardinières d'été  
et 8 fiches compos  
à découper

**DOSSIER**

**Envie d'un coin tranquille?**

**TONNELLES, PERGOLAS...**

**Où et comment  
les installer**

- + Les nouveaux modèles
- + Le top des grimpantes

*Tous dehors!*

Barbecues, fontaines, éclairages...

**Nos coups de cœur**

**CAHIER PRATIQUE  
QUE FAIRE  
EN JUIN  
NOS EXPERTS  
VOUS CONSEILLENT**

L 11057 - 1019 - F: 4,50 €



**Bien choisir des PLANTES POUR SOLS TRÈS HUMIDES**



# Les Tomates d'or de l'Ami



Repérées par des numéros, les tomates ont été goûtées... et regoûtées avant d'être notées.

Au château de la Bourdaisière, notre jury d'experts gourmands a goûté 15 tomates anciennes et élu ses favorites.

À, mieux qu'au conservatoire de la tomate ancienne (CCVS), pouvait-on trouver tant de variétés? 642 exactement, de presque toutes les couleurs: noires, jaunes, vertes, blanches et bien sûr rouges aux multiples nuances. Dans une ambiance bon enfant mais sérieuse, huit jardiniers gourmands ont testé quinze variétés parmi les plus commercialisées (repérées par des numéros), pour en élire trois, après en avoir longuement discuté! **Nous les avons goûtées crues et jugées sur les critères suivants:** couleur, forme, saveur, qualité de la chair, finesse de la peau et discrétion des graines. L'influence du sol, ici celui des bords de Loire, calcaire et sableux, celle de l'heure de la récolte matinale et des conditions météo ont certainement influencé notre appréciation. Comme le plaisir de les apprécier au soleil, après le très pluvieux mois d'août. À croquer, à préparer en salade ou en carpaccio bariolé, nos "tomates d'or" et les coups de cœur des jurés sont à planter dès à présent.



## Nos 3 gagnantes

### 'RUSSIAN PERSIMMON'

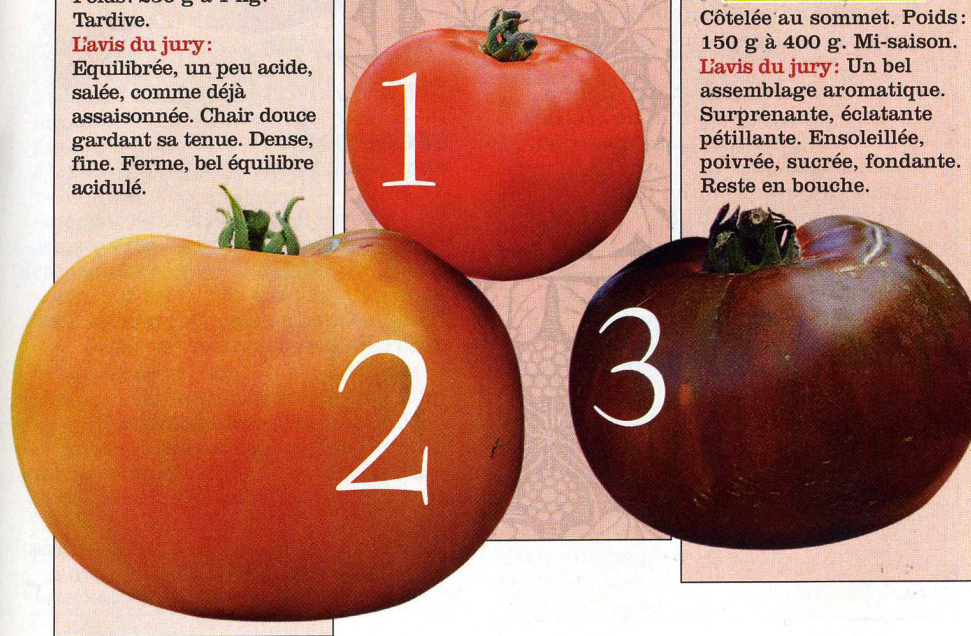
Ronde et lumineuse. Poids: 180 g à 300 g. Mi-saison.  
**Lavis du jury:** Un bel équilibre acidulé sucré. Originale, éclatante, melonnée et fondante. Belle tenue, bel équilibre.

### 'ANANAS'

Bigarrée, peu de graines. Poids: 250 g à 1 kg. Tardive.  
**Lavis du jury:** Équilibrée, un peu acide, salée, comme déjà assaisonnée. Chair douce gardant sa tenue. Dense, fine. Ferme, bel équilibre acidulé.

### 'PAUL ROBESON'

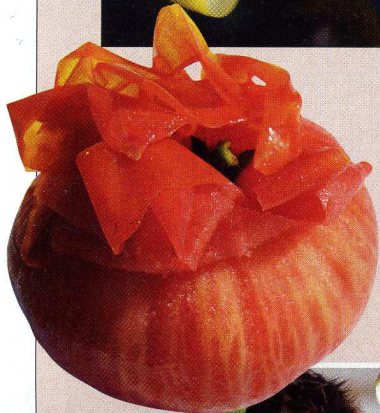
Côtelée au sommet. Poids: 150 g à 400 g. Mi-saison.  
**Lavis du jury:** Un bel assemblage aromatique. Surprenante, éclatante pétillante. Ensoleillée, poivrée, sucrée, fondante. Reste en bouche.



### TOMATES EN LICE

- 'Ananas'
- 'Black Cherry'
- 'Black Prince'
- 'Caro Rich'
- 'Cœur de Bœuf'
- 'Délice du Jardinier'
- 'Evergreen'
- 'Green Zebra'
- 'Marmande'
- 'Merveille des Marchés'
- 'Paul Robeson'
- 'Prune Noire'
- 'Rose de Berne'
- 'Russian Persimmon'
- 'Yellow Brandywine'





“*Dévoiler la tomate et jouer avec elle*”

**GERMAIN BOURRÉ,**  
designer, passionné d'art  
culinaire. ☺

**A**rrivé de bonne heure, il pioche dans la corbeille, sort sa panoplie de couteaux et improvise des sculptures à partir du caractère unique de chaque tomate. L'une dévoile une chair bayadère en toute simplicité. L'autre, inspirée par l'esprit "Châteaux du Val-de-Loire", est ciselée. Le travail de Germain prolonge le geste amoureux du jardinier et appelle celui du cuisinier pour offrir le meilleur aux sens des gourmets.

[www.germainbourre.com](http://www.germainbourre.com)



'MARMANDE'



“*Connaissez-vous toutes ses vertus?*”

**SIMONE BOURGAREL,**  
experte en plantes médicinales  
et aromatiques ☺

**A**u jardin, c'est une potion magique (purin de feuilles et de tiges) anti-pucerons, altises, piérides du chou. Et pour nous, un atout bonne mine. Voici mon cocktail: 50 ml de jus de tomate; 3 gousses d'ail dans 50 ml d'eau chaude, 7 minutes; une feuille de gélatine dissoute. Mixez le tout. Placez ensuite la pâte lisse, 30 minutes au réfrigérateur, avant de l'appliquer sur votre visage. Une fois sèche, exfoliez. Rincez à l'eau froide. Et votre peau est comme neuve!”

**Son coup de cœur:** La 'Marmande' très fruitée, savoureuse.

<http://lebonheurestdanslepre.net>



'CŒUR DE BŒUF'

“*J'achète mes tomates à une AMAP(\*)*”

**JACQUELINE,**  
abonnée à l'Ami ☺

**N**otre lectrice est toujours en quête de légumes savoureux. Après les trois gagnantes, son coup de cœur est 'Cœur de Bœuf': "Un peu croquante, avec une saveur qui reste longtemps en bouche". Les jardiniers du jury lui indiquent qu'il existe des dizaines de déclinaisons de cette tomate, notamment celles en vente sur les marchés, sélectionnées pour résister au transport. L'originale, celle dont le goût a fait sa renommée, a une forme de cœur marquée, elle est très charnue et quasiment sans pépins.

(\*) Association pour le maintien de l'agriculture paysanne.