



## CVF ZOOM

# LES SECRETS DES TOMATES ANCIENNES

*Leurs couleurs et leurs formes étonnantes nous attirent comme une promesse de saveurs et de renouveau. Racines d'un succès...*

Texte : Catherine Gerbod - photo : Thierry Legay

En puisant dans les innombrables variétés anciennes, les producteurs ont voulu trouver des tomates plus qualitatives et moins soumises à la pression des prix bas. Dans les grandes surfaces, la **cœur-de-bœuf** a initié la tendance. Avec ses formes débordantes, sa peau fine et sa chair presque dépourvue de pépins, elle est devenue l'un des fleurons de la coopérative Savéol, qui l'a lancée en 2000.

### Un retour en force

D'autres variétés ont suivi. Le groupe Rougeline a ainsi misé sur la **marmande**. Aujourd'hui, les variétés un peu bizarres sont classées en tomates anciennes. Si leur côté luxe peut intimider en cuisine, elles ont pourtant d'autres prétentions que les salades. La cœur-de-bœuf ou la marmande se cuisent à la provençale ou se substituent au pain d'un burger. La **green zebra** a une chair acidulée excellente en tartare avec menthe et avocat. L'**ananas**, parfumée et juteuse, peut se farcir crue ou inspirer un gaspacho. La **cornue-des-andes**, charnue et peu juteuse, garnit les brochettes. La **noire-de-crimée** a une douceur intéressante en soupe.

### Des vieilles modernes

Ces tomates sont produites comme les autres dans des serres très performantes, en culture hors sol. Elles ont dû devenir plus précoces, plus productives, plus résistantes et de meilleure conservation. Chercheurs et semenciers ont adapté les variétés par hybridation, en conservant les noms

anciens. "Les consommateurs sont ravis de les trouver en hypermarché", plaide Pierrick Rault, directeur du développement de Savéol. Certains maraîchers continuent de cultiver des variétés anciennes en pleine terre, sous abri ou en plein air. Ils utilisent des semences diffé-

rentes, plantent des centaines de variétés et ne produisent qu'en saison. Productivité modérée, aléas de la météo et fragilité des fruits expliquent des prix souvent élevés.

### Un casse-tête

Chaque variété a sa personnalité : sucrée, acidulée, ferme, juteuse... Leur saveur déçoit parfois. "Génétiquement, on peut faire des bonnes tomates. Le goût dépend de la façon dont on les cultive", souligne René Damidaux, spécialiste de la génétique de la tomate à l'Inra (Institut national de la recherche agronomique). Combiner résistance, productivité et goût est un casse-tête ! "Il faut 25 ans pour mettre au point une variété", explique-t-il. Les producteurs ne sont pas toujours aussi patients ! Seule certitude : longs transports, chambres froides et réfrigérateurs sont les ennemis absolus du goût de la tomate, qu'elle ait grandi en serre ou dans un champ. ■



### A quelle cœur-de-bœuf se vouer ?

*Les cœur-de-bœuf géantes en forme d'aumônière émanent d'une variété italienne nommée "cuore-di-bue" (cœur de bœuf en français) ou "albenga". Mais pour les puristes, la véritable cœur-de-bœuf ne devrait être que la tomate plus petite, en forme de cœur, appelée ainsi en France depuis des lustres. Ils voudraient que la variété italienne soit rebaptisée mais ses promoteurs s'y opposent tant ce nom est devenu emblématique.*