

Les Paysans de Rougeline

# La tomate farcie : une jeunette



Petit voyage à travers son histoire, depuis 1803...

## Sommaire

1987,

En savoir plus sur l'histoire de la tomate...  
grâce à Maguelonne Toussaint-Samat

page 4

1803-1812,

Comment Grimod de La Reynière écrit  
une première recette à base de chair à saucisse

page 7

1873,

Alexandre Dumas cite Grimod de La Reynière  
et porte peu d'attention à la tomate

page 9

1889,

Comment Urbain Dubois magnifie  
la recette des tomates farcies

page 10

1907,

Comment Ali Bab exprime que la tomate  
“vaut réellement mieux”

page 11

1932,

Comment Ginette Mathiot rend la tomate farcie  
incontournable au quotidien

page 13

1938,

Comment Prosper Montagné traduit  
la diversité de la recette

page 16

1976,

Comment René Jouveau traite la tomate farcie  
au sein de son discours régionaliste

page 17

1976,

Comment Paul Bocuse intègre la tomate farcie  
au palmarès de la gastronomie française

page 20

# Les Paysans de Rougeline

## 1987, En savoir plus sur l'histoire de la tomate... grâce à Maguelonne Toussaint-Samat

Maguelonne Toussaint-Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*

« Malgré l'excellence de ses pâtes alimentaires, la cuisine italienne n'aurait pas trouvé toute son expression si l'Amérique ne s'en était pas mêlée. Comme pour tant d'autres choses, après le retour de Christophe Colomb, rien ne fut plus pareil au fond des casseroles et l'on en est à se demander comment, pendant des millénaires, la Péninsule a pu se passer de la tomate.

*Lycopersicum esculentum*, appartenant à la même famille que les pommes de terre et le tabac, ses compatriotes, poussait au Mexique et dans les pays de l'Amérique centrale. Petite plante guère spectaculaire, mais qui sentait bon, elle offrait des fruits ronds et gros comme des billes : elle ressemblait à la tomate-cerise que nous connaissons et était bien moins prolifique. Les Indiens expliquèrent aux premiers colons andalous, les Moriscos, qui avaient été maraîchers depuis des générations, que la *tomat* faisait de bonnes sauces, relevées de l'*aji*, ce piment « à la fois chaud et frais qui emporte la bouche », dit le père de Acosta.

Et c'est par la porte de Naples, possession espagnole, que, au XVI<sup>e</sup> siècle, la tomate, d'abord considérée bien entendu comme plante médicinale, entra dans la cuisine italienne, avec ou sans piment (plutôt sans, car les Italiens, contrairement aux Espagnols, ne sont pas très portés sur le piquant). Les Italiens, lyriques, la nommèrent « pomme d'or » (*pomodoro*) et, par Gênes et Nice, la transmirent aux Provençaux. Ceux-ci désignèrent sous le nom de « pomme d'amour » ces jolies baies rouges dont l'odeur éloignait fourmis et moustiques, mais ne se décidèrent à sa consommation qu'à la génération suivante, d'abord avec précaution, puis avec enthousiasme. (Les colons anglo-saxons, eux aussi, connurent la tomate en Amérique du Nord par les Indiens mais ils s'en méfièrent encore plus longtemps.)

Aux dernières heures du Consulat, Grimod de la Reynière, comme les autres Parisiens, ne connaît que la tomate depuis quelques années et seulement sous forme de sauce : « Ce légume ou fruit, comme on voudra l'appeler, était presque entièrement inconnu à Paris il y a quinze ans. C'est à l'inondation des gens du Midi que la Révolution a conduits dans la capitale, où presque tous ont fait fortune qu'on doit de l'y avoir acclimaté. D'abord fort cher, il est ensuite devenu très commun, et dans l'année qui vient de finir, on le voyait à la Halle par grands paniers, tandis qu'il s'y vendait auparavant par demi-douzaine... Quoiqu'il en soit, les tomates sont un grand bienfait pour une cuisine recherchée. On en fait d'excellentes sauces qui s'allient à toutes espèces de viande. » »

# Les Paysans de Rougeline

« Ces « gens du Midi » (à prononcer d'un ton condescendant !) désignent sans doute les *Trois frères provençaux*, en réalité trois beaux-frères, qui établirent leur célèbre restaurant, rue Sainte-Anne, en 1786, avant la chute de la Bastille et la montée de la tomate. Ils prospérèrent jusqu'à la Révolution de juillet. Un autre confrère marseillais planta son enseigne du *Bœuf à la mode* rue de Valois en 1792, en un temps où du véritable sang coulait... pas du jus de tomate ! Mais enfin, lorsque les choses revinrent à la normale, peut-être que l'un d'eux répéta ce dicton provençal : « Pouma d'amour quès bono viando » (c'est la tomate – en sauce – qui fait la bonne viande). Dicton tout récent à l'époque. Et il ne faut pas trop prendre argent comptant des transpositions de texte comme celui de Grimod de la Reynière, donnant naissance à des légendes récentes car fabriquées par la publicité du temps, telle celle des Marseillais « montés » à Paris pour la fête de la Fédération en 1790 et réclamant à grands cris de la tomate pour leur casse-croûte !

La tomate ayant sauté du pot de fleurs garnissant la fenêtre de la grand-mère de l'Arlésienne pour s'aligner dans le jardin de Me Roumanille, ancien soldat de l'Empire devenu jardinier et père du grand félibre Joseph Roumanille, devint, à force d'eau et de soins, fessue, juteuse et goûteuse, comme se faisaient ses sœurs restées en Italie. Les premières exploitations françaises débutèrent à Barbentane, Châteaurenard (aujourd'hui capitale tomatière), Mallemort (chef-lieu des boîtes de coulis), Marseille et Perpignan.

Sa culture tombait à point, les exploitations traditionnelles du Midi (vigne, garance, olivier) connaissant une crise grave. La garance vivait ses derniers jours, face aux teintures industrielles, et nous avons raconté les malheurs de la vigne. Plus tard, ce fut le tour du mûrier avec la soie artificielle, la rayonne, mais la tomate avait, d'avance, pris le relais. Le développement des réseaux d'irrigation, des transports par le train, l'invention de la conserverie et de la pasteurisation permirent une spectaculaire augmentation de la consommation, d'abord sous forme de salade, puis de ces fameuses sauces. Déjà, au moment de la naissance de Frédéric Mistral et d'Alphonse Daudet – jolie coïncidence ! –, la gastronomie provençale, grâce en partie à la tomate, avait pris ses lettres de noblesse. »

# Les Paysans de Rougeline

« Avec Roumanille et Mistral, la langue provençale « d'un patois vulgaire se fera un idiome classique, d'images et d'harmonies ravissant l'imagination et l'oreille ». Mais cela est une autre histoire ! On ne peut se demander, toutefois, sans galérer, si la vogue des écrivains provençaux, tout autant que celle des restaurateurs du même nom, ne fut pas aussi, comme la crise, pour quelque chose dans la révélation de la tomate et de la cuisine provençales. Bien entendu, les populations bourgeoises de la moitié nord de la France et des pays anglo-saxons firent front et déclarèrent ces plats ensoleillés vulgaires et folkloriques. Puis on comprit que l'on avait besoin de joie et de soleil, pour se sentir déjà en vacances.

D'ingrédient à sauce, la tomate devint alors un mets : crudité, « légume », jus, confiture, tout lui est permis. Mais la plus sublime des manières reste cependant celle au sujet de laquelle on se demande si le bon Dieu n'a pas inventé la tomate tout exprès : les « tomates à la provençale », préparées exactement comme on doit le faire.

Les tomates à la provençale ne sont *jamais* dignes de ce nom si l'on ne procède pas *exactement* de la manière rituelle : d'abord, vous prenez des tomates qui ne soient pas trop mûres. Ainsi, elles seront en chair et non point en eau. Vous les coupez en deux, mais *perpendiculairement à la base* (voilà un premier secret !) de façon que les deux parties soient d'égale consistance qu'il n'y ait pas de culs pour les uns et des têtes pour les autres. Vous sortez les grains au couteau pointu, vous salez un peu et vous retournez vos fruits, face coupée contre une assiette. Cela donne le temps de mettre à chauffer de l'huile (d'olive) dans une poêle noire. Vous secouez vos tomates pour les faire pleurer et vous les déposez dans de l'huile fumante sur la *face coupée*. Quand elles commencent à grésiller et que la peau se soulève sur ses bords, vous les retournez avec une spatule en bois pour ne pas meurtrir et vous les faites cuire sur la partie bombée. Si cela attache, vous secouez la poêle. Vous ajoutez de l'huile si nécessaire. Voici à présent l'autre secret : les tomates cuites à point sont alors posées avec délicatesse dans un plat à gratin où elles sont salées (un peu) et poivrées et laissées au chaud. Et *dans l'huile chaude de la poêle*, là-même où les tomates avaient commencé à se caraméliser, vous faites revenir de l'ail et du persil hachés, de la mie de pain séchée écrasée. Vous en saupoudrez les tomates et vous les passez ainsi garnies pour quelques instants au four chaud, en prenant bien garde de ne pas dessécher cette merveille.

La tomate est, aujourd'hui, la primeur la plus cultivée en France. Davantage même que les pommes de terre. »

# Les Paysans de Rougeline

## 1803-1812, Comment Grimod de La Reynière écrit une première recette à base de chair à saucisse

Grimod de La Reynière, *L'almanach des gourmands*

- PREMIÈRE ANNÉE -

bourg Saint-Germain, on pourra apprendre l'art, inconnu jusqu'ici, de faire faire chez soi une matelote qui ne le cédera en rien à celles de la Râpée et du Gros-Caillou.

La viande de boucherie, le gibier, le poisson, et la volaille ont en décembre le même degré de bonté que dans les deux mois suivants, et celui-ci n'appartient pas moins incontestablement à la bonne chère que janvier et février. Mais comme c'est la fin de l'année, la saison des faillites, celles de conclusion de beaucoup d'affaires, et que presque tout le monde y est plus occupé de ses travaux que de ses plaisirs, les rassemblements nutritifs y sont beaucoup moins fréquents. On se dispose par quelques jours de diète aux visites du jour de l'an, qui sont presque toujours des visites préparatoires, et dans lesquelles s'arrangent ces festins qui mettront les familles d'accord. Car il n'est plus permis de se boudier lorsqu'on a dîné ensemble ; et la bonne harmonie, suite nécessaire d'un excellent festin, doit, entre honnêtes gens, durer au moins six mois. Il en est de même de la reconnaissance pour celui qui l'a donné ; on doit s'interdire toute espèce de médisance sur son compte, pendant la même période. Cette retenue est même chez tous les gourmands un devoir, d'autant plus sacré qu'il repose également sur la gratitude et sur l'espoir.

Il faut donc être fort circonspect sur le compte des amphitryons, et ne pas se permettre de juger légèrement celui qui nous a donné de solides preuves de sa bienveillance. C'est ce que les grands seigneurs d'autrefois, parasites habitués de la table des riches financiers, semblaient trop souvent perdre de vue. C'est un crime de lèse-gourmandise que de tourner en ridicule, l'homme généreux qui vous fait faire excellente chère, et qui vous abreuve de ses meilleurs vins.

✂

### DES TOMATES

Les légumes de décembre sont les mêmes que ceux de janvier, mais cependant meilleurs, comme étant plus récents. Mais il est rare que les tomates, appelées par le vulgaire : pommes d'amour, et par les savants *lycopersicum*, aillent au-delà de la Saint-Thomas. Elles ont même cessé d'être bonnes dès le commencement de ce mois, ce qui nous fait un devoir de nous y arrêter un moment ici.

Ce légume ou fruit, comme on voudra l'appeler, originaire d'Espagne, puis transplanté dans le Languedoc et la Provence, était presque entièrement inconnu à Paris il y a quinze ans. C'est à l'inondation des gens du Midi que la Révolution a attirés dans la capitale, où presque tous ont fait fortune (parce qu'ils ont eu le bon esprit de s'y soutenir réciproquement, et de faire toujours entre eux cause commune) qu'on doit de l'y voir acclimaté. D'abord fort cher, il est ensuite devenu très commun, et dans l'année qui vient de finir, on le voyait à la Halle par grands paniers, tandis qu'il ne s'y vendait auparavant que par Maniveaux.

# Les Paysans de Rougeline

- L'ALMANACH DES GOURMANDS -

Quoi qu'il en soit, les tomates sont un grand bienfait pour une cuisine recherchée. On en fait d'excellentes sauces qui s'allient avec toute espèce de viandes, même rôties; mais qui surtout conviennent admirablement au bouilli: elles lui tiennent lieu de moutarde, que le bon ton écarte de quelques tables avant l'hiver (quoique la moutarde qui ne vient pas après dîner soit bonne en toute saison), et donne au plus médiocre un goût délicieux. On s'en sert comme coulis dans les potages au riz en gras, et elles lui communiquent cette saveur aigrelette extrêmement fine et appétissante, connue en médecine sous le nom de *grata aciditas*.

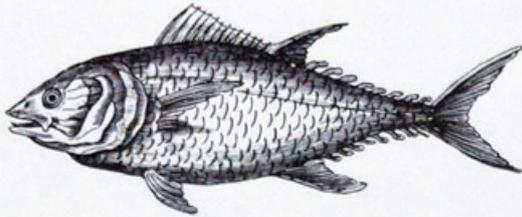
Mais ce n'est pas seulement aux fonctions d'auxiliaires que les pommes d'amour bornent leur service. On en fait un plat d'entremets délicieux: après en avoir ôté les pépins, on les bourre d'une farce savante, ou même tout uniment d'une simple chair à saucisses, pétrie avec un tiers de mie de pain rassis, et dans laquelle on a mêlé une gousse d'ail (excipient nécessaire de la pomme d'amour), persil, ciboules, estragon hachés; on met le tout cuire sur le gril, ou ce qui vaudrait mieux encore, dans une tourtière, sous un four de campagne, avec une bonne redingote de chapelure. L'expression d'un jus de citron (au moment de servir, dans la tourtière même) couronne cet entremets, qui, en telle quantité qu'il soit servi, n'est jamais assez abondant. Comme ce mets est nouveau à Paris, la recette ne s'en trouve dans aucun dispensaire, et nous croyons ajouter au mérite de cet almanach, et acquérir quelques droits à la reconnaissance de nos gourmands concitoyens en la consignait ici. Nous ne connaissons même que cette manière d'accommoder les pommes d'amour, (manière commune aux aubergines, autre légume languedocien assez rare dans la capitale), lorsque les deux premières éditions de cet almanach ont paru; nous avons appris depuis qu'en Italie on les introduit avec succès dans la pâte à choux, et que M. Leblanc, qui a travaillé longtemps à Parme, se propose de tirer parti des tomates dans l'art du four, qu'il exerce avec tant d'honneur. Déjà d'heureux essais annoncent aux gourmands de nouvelles découvertes sur cette terre inconnue; nous ne doutons donc pas que ce joli petit fruit, abandonné aux méditations profondes des hommes de l'art, ne deviennent par la suite le principe d'un grand nombre de jouissances savantes et variées.

# Les Paysans de Rougeline

1873, Alexandre Dumas cite Grimod de La Reynière et porte peu d'attention à la tomate

Alexandre Dumas, *Le grand dictionnaire de cuisine*

## Thy



et citron, ciboules, sel, poivre et laurier, une livre de beurre que vous mettez dans la lèchefrite; dégraissez ensuite cette marinade, liez-la d'un fort coulis roux en y ajoutant quelques câpres, et versez-la sur le thon.

**THON EN CAISSE.** Foncez une caisse de papier avec des tranches de thon, avec des herbes fines, parez et mettez la caisse dans une tourtière; faites cuire prestement entre deux feux vifs, et servez.

**THON FRAIS EN SALADE.** Servez avec une rémoulade des tranches de thon rôti.

**THON FRIT.** Servez avec une rémoulade des tranches de thon mariné et frit.

## THYM

Plante aromatique qu'on emploie comme assaisonnement.

## TOAST

C'est la Révolution qui a établi en France l'usage des toasts. Cette dénomination nous vient des Anglais, qui, pour porter la santé de quelqu'un, mettent dans chaque pot de bière une rôtie de pain, qui s'écrit *toast* et qui se prononce *toste*. Le toast ou rôtie reste à celui qui boit le fond du vase.

Un jour qu'Anne Boleyn, la plus belle femme qui existât alors en Angleterre, prenait un bain entourée des seigneurs de sa suite (elle était de mœurs faciles), ces gentilshommes, pour lui faire leur cour, prirent chacun un verre et puisèrent dans sa baignoire de l'eau, qu'ils burent. Un seul s'abstint de suivre cet exemple, et quand on lui demanda pourquoi il ne faisait pas comme les autres :

« C'est, répondit-il, que je me réserve le toast. »  
Pour un Anglais, c'était assez gracieux.



Un autre toast célèbre, qui peut venir à la suite du précédent :

Le comte de Stair, lorsqu'il était ambassadeur d'Angleterre en Hollande, donnait souvent des fêtes brillantes auxquelles il invitait tous les autres ministres étrangers qui, de leur côté, l'invitaient aussi à leurs dîners diplomatiques.

Un jour qu'ils se trouvaient tous rassemblés chez l'ambassadeur de France, celui-ci, faisant allusion à la devise de Louis XIV, porta la santé du soleil levant; tout le monde lui fit raison.

L'ambassadeur de l'impératrice-reine but ensuite à la lune et aux étoiles fixes, faisant allusion aux diverses principautés d'Allemagne.

On se demandait comment le comte de Stair, qui restait seul, allait porter la santé de son maître pour égaler au moins ses deux collègues. Alors il se lève gravement, et, présentant son verre :

« A Josué, dit-il, qui arrêta le soleil, la lune et les étoiles. »

Pas mal, mais assez prétentieux, qu'en dites-vous?

Encore un petit toast et un bon mot pour finir :

Dans un dîner d'Anglais (c'est toujours dans les dîners d'Anglais qu'on voit ces choses-là), on porta, selon l'usage, la santé des dames. Milord B..., bien connu pour sa galanterie, dit :

« Messieurs, je bois au beau sexe des deux hémisphères.

– Et moi, répondit le marquis de la V..., plus réaliste que son ami, je bois aux deux hémisphères du beau sexe. »

## TOMATES

Fruit qui nous vient des peuples méridionaux, chez lesquels il est en grand honneur; on mange sa pulpe en purée, et on emploie son sucre comme assaisonnement.

**TOMATES A LA GRIMOD DE LA REYNIÈRE.** Après avoir ôté les pépins de vos tomates, beurrez-les d'un hachis de viandes fines, et si vous n'en avez pas, de chair à saucisses, auquel vous aurez mêlé une gousse d'ail, du persil, de la ciboule et de l'estragon haché, mettez le tout cuire sur le gril, ou, ce qui vaut mieux encore, dans une tourtière sous un four de campagne avec beaucoup de chapelure, pressez dans la tourtière même un jus de citron pour achever l'assaisonnement, et servez.

## TORTUE

A l'article *Potage de tortue* nous avons dit tout ce que nous avons à dire sur les différentes manières d'apprêter cet animal. Nous recevons cependant de M. Duglerez, ancien chef de bouche de la maison Rothschild, quelques recettes sur le même sujet, et nous nous empressons de les indiquer à nos lecteurs amateurs de tortue.

Dans plusieurs contrées de l'Amérique, dit M. Duglerez, la tortue se trouve communément et se débite parmi le peuple comme poisson, à très-bon marché.

## 1889, Comment Urbain Dubois magnifie la recette des tomates farcies

Urbain Dubois, *La cuisine d'aujourd'hui*

SERVICE DES DINERS. — LÉGUMES.

677

comme les truffes; assaisonnez cette salade avec sel, huile, vinaigre, moutarde. Une demi-heure après, égouttez-en l'assaisonnement, liez-la avec de la mayonnaise aux œufs collée.

Avec cet appareil garnissez le creux des fonds d'artichaut, en formant pyramide; lissez-en les surfaces, en les nappant légèrement avec de la mayonnaise; décorez-les avec des détails en cornichon. Remettez-les dans l'armoire à glace pour 10 minutes, dressez-les ensuite sur serviette.

### Crème d'artichauts.

Pilez des fonds d'artichaut cuits, mêlez-leur 2 ou 3 décilitres de bonne béchamel réduite avec un peu de glace; délayez-les avec 8 à 10 jaunes et un œuf entier; passez-les au tamis, assaisonnez. — Délayez l'appareil avec la valeur de 3 à 4 décilitres de crème crue et quelques cuillerées de bonne demi-glace; versez-le dans une légumière, faites-le pocher 30 à 35 minutes au bain-marie. Arrosez-en le dessus avec un peu de demi-glace; servez ainsi la crème.

### Tomates farcies, aux morilles.

Hachez des morilles fraîches ou conservées, bien propres; faites revenir un oignon haché; mêlez-lui les morilles; faites-les revenir jusqu'à ce que leur humidité soit évaporée, assaisonnez; retirez-les du feu, liez-les d'abord avec un peu de sauce, puis avec une égale quantité de panade au pain et quelques jaunes d'œuf crus; ajoutez du persil haché.

Choisissez des tomates de bonne qualité, lisses et rondes, pas trop grosses ni trop mûres, cernez-les en dessus, pour les ouvrir et les vider en partie; salez-les, faites-les égoutter un quart d'heure; garnissez-les ensuite avec l'appareil aux morilles; lissez-le en dessus. Rangez les tomates dans un petit plafond à rebords, saupoudrez-les de panure, arrosez-les largement avec de l'huile, cuisez-les trois quarts d'heure à four doux. — Il est à remarquer que l'huile seule convient à la cuisson des tomates.

# Les Paysans de Rougeline

1907, Comment Ali Bab exprime que la tomate “vaut réellement mieux”

Ali Bab, *Gastronomie pratique - Etudes littéraires*

— 899 —

125 grammes de fromage de Gruyère râpé,  
100 grammes de beurre,  
30 grammes de mie de pain rassis tamisée,  
10 grammes de sel,  
2 grammes de poivre,  
huile d'olive.

Pelez les courgettes, laissez-les entières ou coupez-les en morceaux suivant leur grosseur ; faites-les frire rapidement dans de l'huile d'olive bien chaude ; égouttez-les.

Foncez un plat creux allant au feu avec 50 grammes de beurre, disposez dedans des couches de courgettes séparées par de la sauce tomate, sur lesquelles vous mettez, au fur et à mesure, du fromage râpé, du sel et du poivre ; terminez par du fromage, saupoudrez avec de la mie de pain, ajoutez le reste du beurre coupé en petits morceaux et poussez au four pendant 5 à 10 minutes pour gratiner.



On peut apprêter de même des aubergines.

## Tomates farcies de champignons grillés.

La tomate ou pomme d'amour, délicieux et poétique légume-fruit qui joue surtout, en cuisine, le rôle de garniture, mérite de fixer l'attention des amateurs. Fine et jolie à travailler, elle a véritablement droit à des égards ; aussi doit-elle bien souffrir, la pauvre, de se sentir farcir par des Barbares avec du hachis de bœuf bouilli et de la chair à saucisses. Elle vaut réellement mieux que cela.

Pour lui conserver son parfum, pour ne pas profaner son arôme délicat, il convient de ne lui associer que des farces distinguées, de bonne compagnie, et l'une des meilleures, à mon avis, est une simple farce aux champignons grillés,

Voici comment il faut opérer,

Pour six personnes, prenez :

500 grammes de champignons de couche,  
180 grammes de beurre,  
150 grammes de sauce tomate épaisse,  
10 grammes de sel blanc,  
1 gramme de poivre fraîchement moulu,  
6 belles tomates,

# Les Paysans de Rougeline

— 900 —

1 jaune d'œuf frais,  
jus de citron,  
mie de pain rassis tamisée.

Ébouillantez les tomates, pelez-les, retirez-en les graines.

Pelez les champignons, coupez-les en petits morceaux, passez-les dans du jus de citron qui les imprégnera et les empêchera de noircir ; faites-les cuire dans 120 grammes de beurre jusqu'à siccité, de manière à les griller ; arrêtez l'opération dès que vous sentirez se dégager des champignons le parfum de l'huile aromatique qui les caractérise. Retirez-les alors du feu, ajoutez la sauce tomate, le jaune d'œuf, le sel et le poivre, mélangez intimement.

Farcissez les tomates avec ce mélange, saupoudrez la surface de mie de pain rassis tamisée, mettez dessus du beurre, à raison de 10 grammes par tomate, faites dorer au four.

Préparées de la sorte, les tomates farcies sont délicieuses, légères et parfumées ; elles font la joie des gourmands.



Comme variante, on pourra servir ces tomates farcies masquées avec du fond de veau et volaille tomaté, très concentré.

## Tomates 'farcies.

(Autre formule.)

Prenez deux belles tomates par personne ; creusez-les ; réservez les bouchons enlevés.

Mettez dans le creux de chaque tomate quelques gouttes d'huile d'olive, une petite pincée de sucre en poudre et de sel ; laissez en contact toute la nuit.

Le lendemain, videz l'eau qui est sortie des tomates ; passez-les au four pendant 4 à 5 minutes ; égouttez-les ; puis emplissez-les avec une farce constituée par un hachis de champignons cuits au beurre avec du jus de citron, de queues de crevettes cuites selon le rite et décortiquées, d'œufs durs et de pulpe des bouchons de tomates, le tout lié avec de la sauce Mornay finie au beurre de crevettes.

Saupoudrez le dessus des tomates ainsi farcies avec de la chapelure et un peu de beurre fondu ; achevez la cuisson au four et servez.

### 1150. — Tomates farcies aux crevettes.

*Préparation : 45 mn.*

12 petites tomates.                      Laitue.  
125 g. crevettes épluchées.              Mayonnaise.

Enlever au couteau une petite rondelle de chaque tomate bien lavée. Sortir avec une petite cuillère les pépins, saler légèrement l'intérieur et retourner les tomates pendant une 1/2 heure pour faire sortir de l'eau. Préparer une mayonnaise (72). Y incorporer les crevettes épluchées. Remplir les tomates, couvrir avec les rondelles et les placer sur feuilles de laitue.

### 1151. — Tomates farcies au crabe.

*Préparation : 40 mn.*

Procéder selon la formule 1150. Remplacer les crevettes par le contenu d'une boîte de crabe de 0 kg. 300. Servir, garni avec rondelles d'œufs durs. On peut procéder de la même façon et farcir les tomates :

Avec du thon et mayonnaise.

Avec des œufs durs et fines herbes.

Avec des filets d'anchois pilés, œufs durs et beurre.

12 petites tomates.                      2 œufs durs.  
8 filets anchois.                          60 g. beurre.

Avec une macédoine de légumes assaisonnée de mayonnaise.

### 1152. — Tomates à l'antiboise.

*Préparation : 40 mn.*

6 tomates moyennes.  
200 g. thon.                                  200 g. mayonnaise.  
150 g. beurre.                                0 dl. 5 tomate en purée.  
Persil. Sel. Poivre.

Couper les tomates lavées en tranches régulières de 1 cm. 5 d'épaisseur. Malaxer le thon avec le beurre pour obtenir une pâte très lisse. Assaisonner avec soin. Disposer les tranches de tomate en cercle. Intercaler entre chaque tranche de tomate une cuillerée de pâte de thon. Nap-



Préparer d'autre part une duxelle (118). Remplir les tomates avec cette farce bien assaisonnée. Mettre un morceau de beurre. Recouvrir avec les chapeaux. Faire cuire doucement à four moyen pendant 40 minutes.

## 1158. — Tomates farcies au riz.

*Préparation : 35 mn. — Cuisson : 25 mn.*

6 grosses tomates, persil, ciboule, cerfeuil.  
180 g. riz. 2 œufs durs.

Chapelure ou 150 g. gruyère.

Faire cuire le riz selon la formule 1190. Hacher les œufs; les mélanger avec le riz et persil, ciboule et cerfeuil hachés. Assaisonner. Préparer les tomates selon la formule 1157. Farcir chaque tomate. Saupoudrer de chapelure et faire cuire au four pendant 25 minutes.

## 1159. — Tomates farcies au gras.

*Préparation : 35 mn. — Cuisson : 30 mn.*

6 grosses tomates. 200 g. farce ou chair à saucisse.

Procéder selon la formule 1158. Mais remplacer le riz par une farce (118) ou de la chair à saucisse. Cuisson au four 30 mn. dans un plat beurré.

## 1160. — Tomates aux œufs.

*Préparation : 10 mn. — Cuisson : 10 mn.*

6 œufs. 6 grosses tomates. 60 g. de beurre.

Laver les tomates, les couper en tranches et les faire cuire, à couvert, dans une poêle avec le beurre chaud. Saler légèrement. Casser les œufs, un à un, de façon à laisser le jaune entier. Faire cuire 5 mn. comme des œufs sur le plat. Saler, poivrer. Servir aussitôt.

# Les Paysans de Rougeline

## 1938, Comment Prosper Montagné traduit la diversité de la recette

Prosper Montagné, préface d'Auguste Escoffier, *Larousse gastronomique*

1029



Tomates fraîches expédiées en caisse.

*Nota.* — On peut saupoudrer la salade de tomates (que l'on sert habituellement comme hors-d'œuvre) avec des herbes aromatiques diverses, telles qu'estragon, fenouil frais, basilic frais, etc.

On peut aussi, lorsqu'elles sont dressées en raviers, les recouvrir de minces anneaux d'oignons nouveaux.

**Sauce tomate.** — Voir cette recette au mot SAUCE.

**Soufflé de tomates.** — Préparer 6 décilitres de purée de tomates très serrée. Ajouter à cette purée 4 cuillerées de sauce béchamel réduite et 6 jaunes d'œufs. Assaisonner de sel, poivre, muscade râpée. Incorporer à cette composition 6 blancs d'œufs fouettés en neige très ferme. Mélanger rapidement.

Verser le tout dans une timbale à soufflé beurrée, en ne remplissant cette dernière que jusqu'à un centimètre du bord. Lisser bien la surface du soufflé. Le cuire au four, comme un soufflé ordinaire.

**Suc de tomates concentré, dit aussi glace de tomates.** — Passer au tamis fin un kilo de tomates crues (sans enlever les pépins ni l'eau de végétation).

Mettre cette pulpe à cuire sur feu vif. Lorsqu'elle est réduite de moitié, la passer au tamis de crin.

La remettre à cuire. La passer à nouveau lorsqu'elle est bien réduite. Faire réduire cette pulpe jusqu'à ce qu'elle soit devenue de consistance sirupeuse.

*Nota.* — Cette glace, lorsqu'elle est réduite au point voulu, peut se conserver fort longtemps. On la conserve dans des petits pots en faïence ou en verre.

On l'utilise pour relever la saveur de certaines sauces ou de divers apprêts, tels que farces, salpicons, salades, etc.

**Tomates farcies.** — Choisir des tomates de moyenne grosseur et de forme régulière. Les cerner du côté du pédoncule et les ouvrir. Les presser légèrement pour enlever l'eau et les semences; les assaisonner intérieurement de sel et poivre.

Les ranger dans une plaque huilée; mettre dans chaque tomate un petit filet d'huile, et les passer au four très chaud pendant 5 minutes.

Egoutter les tomates; les farcir, en les remplissant bien avec de la duxelles liée, condimentée d'une légère pointe d'ail, et additionnée de maigre de jambon cuit coupé en très petits dés et d'un peu de mie de pain fraîche. Monter cette farce en dôme. Ranger les tomates dans une plaque huilée. Les saupoudrer de mie de pain; les arroser d'huile. Les cuire au four pendant 12 à 15 minutes.

En sortant les tomates du four, verser autour quelques cuillerées de demi-glace.

**Tomates farcies à la bonne femme.** — Partager en deux transversalement de grosses tomates. Les épépiner et assaisonner de sel et poivre. Les faire vivement revenir à l'huile brûlante, dans une poêle. Les mettre dans un plat huilé. Les farcir avec de la chair à saucisse, additionnée d'oignon haché fondu au beurre, de mie de pain fraîchement passée, de persil et d'ail hachés. Saupoudrer de chapelure. Arroser d'huile. Cuire au four, à chaleur douce.

TOMATE



Tomates conservées en bocaux de verre.

**Tomates farcies à la languedocienne.** — Faire vivement sauter à l'huile, à la poêle, les moitiés de tomates, assaisonnées de sel et poivre.

Les farcir avec un mélange de chair à saucisse, d'œufs durs hachés, d'oignon haché revenu à l'huile, de persil et d'ail hachés.

Les mettre dans un plat à gratin huilé. Les saupoudrer de chapelure; les arroser d'huile. Les cuire doucement au four.

**Tomates farcies à la niçoise.** — Farcir les moitiés de tomates, préparées ainsi qu'il est dit dans la recette précédente, d'un mélange de riz cuit au gras, de chair d'aubergine cuite à l'huile et hachée, de mie de pain, de persil et d'ail hachés, le tout bien assaisonné et mélangé.

Mettre les tomates dans un plat à gratin huilé; les saupoudrer de chapelure; les arroser d'huile. Les cuire doucement au four.

**Tomates farcies à la parisienne.** — Faire revenir vivement à l'huile les tomates entières. Les garnir avec de la farce fine mélangée d'un salpicon de truffes et de champignons passés au beurre. Mettre dans un plat à gratin beurré. Saupoudrer les tomates de mie de pain fraîchement passée; arroser de beurre fondu. Cuire doucement au four.

**Tomates farcies à la piémontaise, dites aussi à l'italienne.** — Cerner le dessus de tomates de moyenne grosseur, fermes et charnues, et les presser pour en sortir l'eau et les semences, en évitant de déchirer l'écorce. Les assaisonner intérieurement. Les farcir, à cru, avec du risotto additionné de purée de tomates très réduite. Mettre les tomates dans une plaque beurrée; les arroser de beurre fondu; les cuire doucement au four. Les dresser sur plat rond. Les entourer de sauce tomate pas trop épaisse; les saupoudrer de persil haché.

**Tomates farcies au salpicon de volaille, dites à la reine.** — Garnir des tomates de moyenne grosseur, épépénées et légèrement revenues au beurre d'un salpicon de volaille mélangé de truffes et champignons en dés et lié de sauce velouté très réduite.

Mettre les tomates sur plaque beurrée. Les saupoudrer de chapelure; les arroser de beurre fondu. Les cuire au four.

**Tomates frites.** — Echauder et peler des tomates de moyenne grosseur, à chair très ferme. Les détailler en tranches d'un centimètre d'épaisseur. Assaisonner ces tranches de sel et poivre. Au moment, les tremper dans de la pâte à frire légère, et, au fur et à mesure, les plonger dans de la friture brûlante.

Egoutter les tomates; les dresser sur serviette; garnir de persil frit. Servir aussitôt, cette friture risquant de se ramollir très vite.

**Tomates froides.** — Ces tomates se servent comme hors-d'œuvre, ou sont employées comme garnitures de plats froids divers. On les prépare ainsi :

Evider, sans en briser l'écorce, des petites tomates rondes, à chair bien ferme. Assaisonner ces tomates

# Les Paysans de Rougeline

## 1976, Comment René Jouveau traite la tomate farcie au sein de son discours régionaliste

René Jouveau, *La cuisine provençale de tradition populaire*

drant de sel fin. Faites-les cuire ensuite à l'huile dans un plat couvert et après cuisson: égouttez-les. Ajoutez-leur alors un demi-litre de lait et trois œufs. Mettez-les dans un moule qui peut bien être en forme de tiare mais qui en tout cas doit être huilé. Faites cuire environ dix minutes au bain-marie. Démoulez et servez vos aubergines arrosées d'un coulis de tomates à l'ail.

Tout aussi quotidiennement que la bohémienne, les Provençaux mangent les aubergines frites et servies avec un coulis de tomate. C'est là une association exquise et dont on ne dira jamais assez de bien. Les aubergines, gorgées d'huile (les Provençaux les disent «gourmandes»: *la merinjano es galavardo*), brûlant facilement la langue, aimant le sel, lasserait vite les papilles, n'était le sédatif que leur apporte la pulpe sucrée des tomates. Chaud ou froid, ce plat a un succès immense en Provence.

Il est recommandé, après les avoir coupées en tranches minces dans le sens de leur longueur, de saler les aubergines pour qu'elles laissent égoutter leur eau. A cette fin, on les dépose un bon moment dans une passoire.



La pomme d'amour n'en est pas moins aimée pour elle-même. Le Dr Raoulx, qui a écrit sur la cuisine toulonnaise un livre savoureux, nous dit que des générations de Toulonnais se sont élevées avec... des tomates à la poêle. On les y cuisait coupées en deux, avec leur peau. Elles étaient cuites quand elles étaient pour ainsi dire cara-

# Les Paysans de Rougeline

mélisées. Un Toulonnais y sauçait un pain.

Les tomates à la provençale, si répandues dans les menus, ne se préparent pas partout de la même façon. A Toulon, l'ail et le persil hachés qui servent à les assaisonner sont vite passés à la poêle. A Saint-Rémy, on les farcit avec de la mie de pain trempée dans du lait.



Très populaires sont les tomates farcies. Je dois la recette que voici à Mme Montagard qui en régale ses invités le jour où, dans sa propriété de la Crémade, à Saumanes, près de Vaucluse, se donnent rendez-vous de nombreux groupes félibréens.

Faites revenir de l'oignon, de l'ail et du persil dans de l'huile d'olive. Ajoutez des épinards ou des blettes hachés, puis du coulis. Salez, poivrez et faites tout cuire ensemble. Liez alors avec des œufs. Remplissez les tomates de cette farce. Saupoudrez de panure et mettez au four.

La Provence comtadine est grande productrice de ce légume. Un homme politique, ignorant du problème du contingentement des tomates étrangères, n'aurait pas eu, il y a quelques années, grande chance d'y être écouté, et l'on se souvient sans doute d'un ministre Daladier mis en minorité sur cette grave question par le boîtier du parti radical, un Carpentrasien comme son président. On dit que M. Daladier averti, n'eut que le temps de sauter dans sa voiture pour venir à la Chambre arranger les

# Les Paysans de Rougeline

choses. J'ai assisté moi-même à une campagne où l'un des candidats au siège de député de Carpentras s'honorait, en réunion publique, du titre de «membre du Comité pour le contingentement des tomates», dont son adversaire était le président. C'est dire si la tomate est carpentrassienne. N'oublions pas qu'aux temps héroïques du siège de Carpentras par les Avignonnais, l'armée carpentrassienne du général Panpan n'utilisait pas d'autres projectiles. C'était le beau temps.



Quittons l'été et gagnons l'automne où nous attend parmi d'autres choses excellentes le *pignen* des Provençaux, ou, si l'on veut, le lactaire délicieux des botanistes. Quelles poêlées nous en mangions à Lourmarin, au temps de cet excellent homme qu'était M. Olier. Les camions les apportaient dès septembre, avec le charbon de bois. Avec de l'ail et du persil hachés, c'était un régal dont les hôtes du Château ne faisaient point fi. Au dessert, apparaissait le bon M. Olier avec son air plus ou moins joué de confusion souriante. On le félicitait et Gaston Riou, un des pensionnaires du Château, se disposait à enlever la nappe comme il excellait à le faire, d'un seul coup, sans qu'un verre ne bougeât. Irrésistiblement, M. Olier fermait les yeux au bon moment pour ne pas assister à la destruction de son matériel. Quand il les rouvrait, il avait beau découvrir tout intact sur la table dépouillée de sa nappe, il ne les en fermait pas moins la fois d'après.

# Les Paysans de Rougeline

## 1976, Comment Paul Bocuse intègre la tomate farcie au palmarès de la gastronomie française

Paul Bocuse, *La cuisine du marché*

### Fondue de tomates

La fondue de tomates est généralement employée pour des garnitures diverses ou comme condiment. Suivant l'emploi ultérieur, la fondue est faite au naturel, à la portugaise, à la niçoise, à la provençale.

La manière de procéder est identique, seuls les condiments diffèrent.

*Au naturel.* 500 grammes de tomates bien mûres ; découper le pédoncule avec la partie de la pulpe qui le porte ; les peler après les avoir plongées une seconde dans de l'eau en ébullition ; les ouvrir en deux parties par le milieu et extraire les semences en laissant, autant que possible, l'eau de végétation ; les couper en gros dés.

Les assaisonner de sel, de poivre et d'une prise de sucre.

Chauffer dans une sauteuse 2 cuillerées à potage d'huile ou une cuillerée d'huile et l'équivalent de beurre ; y mettre les tomates concassées et faire mijoter doucement jusqu'à réduction presque totale de l'eau de végétation.

Terminer, hors du feu, par l'addition de 50 grammes de beurre frais mis en parcelles et vanné.

*A la portugaise.* Au début de l'opération, faire fondre sans rissoler, dans l'huile, deux beaux oignons ciselés finement. Terminer avec une persillade.

*A la niçoise.* Accommoder les tomates à la portugaise et les terminer avec une cuillerée à café de persil, de cerfeuil, d'estragon en parties égales et hachés, et une cuillerée à café de câpres concassées. Beurrer, hors du feu, avec deux noix de beurre d'anchois.

*A la provençale.* Terminer la recette au naturel avec une persillade additionnée d'une gousse d'ail râpée.

### Tomates farcies

Trier des tomates moyennes, bien mûres mais fermes.

Les ouvrir du côté du pédoncule et extraire l'eau et les semences sans déformer les tomates.

Huiler ou beurrer un plat à gratin ; y ranger les tomates, le côté ouvert dessus ; parsemer sur chacune une prise de sel fin, un peu de poivre moulu et quelques gouttes d'huile ou mettre une noisette de beurre.

Les exposer à four chaud 5 minutes.

Recueillir l'eau rendue par les tomates et l'introduire dans la farce préparée. En garnir chaque tomate en dôme, les saupoudrer de chapelure fine, les arroser de quelques gouttes d'huile ou de beurre fondu et placer à four très chaud pour finir de cuire et pour gratiner.

Peuvent être servies telles, ou avec une cuillerée de jus de veau, de demi-glace ou de sauce tomate légère versée dans le plat à gratin.

Les farces pour tomates farcies sont généralement réalisées avec des hachis faits avec des viandes de dessertes ou de la chair à saucisse accommodés avec des champignons hachés, du riz à la pilaf, des piments doux, des oignons, des échalotes, de l'ail, etc.

Elles sont aussi farcies avec de la duxelles (champignons hachés), du risotto mélangé de foie de volaille, ou de rognons coupés en dés, etc.

### Tomates grillées

Les préparer comme pour farcir, les arroser de quelques gouttes d'huile ou de beurre fondu assaisonné au préalable de sel et de poivre.

Exposer la partie ouverte sur un gril doux. Les retourner à demi cuites.

*N. B.* — On peut aussi griller les tomates entières, après les avoir légèrement incisées.

## Bibliographie

- Maguelonne Toussaint-Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, Editions Bordas, Paris, 1987, p.517-p.518
- Ali Bab, *Gastronomie pratique - Etudes littéraires*, Editions Flammarion, Paris, 9<sup>e</sup> édition, 1950, p.899-900
- Paul Bocuse, *La cuisine du marché*, Editions Flammarion, Paris, 1976, p.371
- Urbain Dubois, *La cuisine d'aujourd'hui*, Editions Dentu, 3<sup>e</sup> édition, Paris, 1889, p.677
- Alexandre Dumas, *Le grand dictionnaire de cuisine*, Editions Claude Tchou, Paris, 1965, p.492
- Alexandre Balthazar Laurent Grimod de La Reynière, *L'almanach des gourmands*, Editions Marion Bretonnière le Dû, 2<sup>e</sup> édition, 2014, p.93-94
- René Jouveau, *La cuisine provençale de tradition populaire*, Editions du message de Berne, Berne, 1976, p.120-122
- Ginette Mathiot, *Je sais cuisiner*, Editions Albin Michel, Paris, 1932, p.416-418
- Prosper Montagné, préface d'Auguste Escoffier, *Larousse gastronomique*, Librairie Larousse, Paris, 1938, p.1029

Contact Presse

**Agence Com N You**

Daphné Frulla et Mélanie Zachwalinsky - frulla.daphne@gmail.com

06 61 01 01 63 / 06 09 66 89 83

Maxime Laclaverie - 05 53 20 51 65

06 42 90 81 14 - m.laclaverie@rougeline.com

**www.rougeline.com**