

“Amours de tomates farcies”

Opération
été 2015



La tomate est le légume le plus consommé en France. Tout le monde en mange mais pourtant, peu connaissent son histoire. Les Paysans de Rougeline ont décidé de la mettre à l'honneur pour cet été 2015 en revisitant la recette de la tomate farcie, une recette adulée, avec l'aide de chefs de renom, et en proposant un concours de recettes original !



Les Paysans de Rougeline

Mais d'où vient la tomate ?

Découverte en Amérique du Sud par Christophe Colomb au XV^e siècle, elle est longtemps considérée comme un produit vénéneux. Ce n'est qu'à partir du XVIII^e siècle que l'on commencera timidement à la consommer et à la cuisiner. La tomate est alors sur toutes les tables du Sud de l'Europe. Les Provençaux sont les premiers Français à la consommer. Montés dans la capitale pour la fête de la Fédération Nationale du 14 juillet 1790, ils exigent des tomates partout où ils vont, comme en témoigne Grimod de la Reynière dans son "Almanach des Gourmands" :

"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 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".

**Extrait de l'Almanach des Gourmands
de Grimod de La Reynière, 1812**

C'est, par le volume de production, le premier "légume" au niveau mondial, devant la pastèque et le chou, mais derrière la pomme de terre et la patate douce, ces deux dernières étant toutefois plutôt considérées comme des féculents.

Alors révisez vos classiques : cet été, vous allez en entendre parler avec les Paysans de Rougeline...

...et la farcie ?

C'est justement Grimod de La Reynière, célèbre écrivain et avocat du XVIII^e siècle, et passionné de gastronomie qui publiera la première recette de tomate farcie dans son Almanach des gourmands. Aujourd'hui la tomate farcie s'est multipliée et s'est démocratisée. C'est un des grands classiques des familles et on peut découvrir de nombreuses manières de la cuisiner. En plat principal, en accompagnement, à l'apéritif ou même en dessert, elle se transforme selon les envies !

La tomate farcie, cette jeunette...

Nous avons exploré l'histoire de la tomate farcie. De Grimod de la Reynière à Prosper Montanié, de Ali Bab à Ginette Mathiot nous tenons à votre disposition des recettes et des infos sur la tomate farcie !



Les Paysans de Rougeline

Nous organisons cet été un concours de recettes de tomates farcies pour les amateurs !

Aux beaux jours, les tomates sont à point pour être farcies ! Et il y a mille et une façons de concocter des tomates farcies avec toutes nos variétés ! Des petites et des grosses, des rouges et des jaunes, des chaudes et des froides, des "à la viande" et des "aux légumes"... On les aime toutes !

Tout l'été, le public est invité à imaginer une recette originale qui entre dans l'une des 4 catégories suivantes :



1. La plus régionale

Une tomate farcie qui vit avec sa région, ses produits mythiques et ses traditions, ses saveurs uniques...

2. La plus audacieuse

Une tomate farcie qui ose tout, en chaud ou en froid, loin des codes et des habitudes, sans pour autant que la tomate ne soit oubliée...

3. La plus gastronomique

Une tomate farcie haute couture qui aurait séduit Grimod de La Reynière, le grand maître de la tomate farcie, qui se régalaient de cette union sacrée entre la chair de la tomate et la viande...

4. La plus dessert

Une tomate farcie qui pourrait être un dessert accompli, qui révèle ce fruit unique qui aime le sucre...



Des chefs de renom que nous aimons, qui connaissent, aiment et respectent nos produits, sont les ambassadeurs de ce concours : Michel Dussau (La Table d'Armandie à Agen), Christian Etienne (Avignon) et Romuald Royer (Le Lido à Propriano).

Les Paysans de Rougeline

Description du concours

Un grand concours de cuisine est organisé par Les Paysans de Rougeline dans toute la France cet été, à partir du 7 mai 2015 et jusqu'au 31 août 2015. Le concours est ouvert à tous les passionnés de cuisine ayant 18 ans ou plus et résidant en France Métropolitaine.

Le concours se déroule dans un premier temps sur internet. Chaque participant est invité à créer une recette originale de tomates farcies – en fonction des 4 catégories (au choix) – élaborée à partir d'une ou plusieurs tomates des Paysans de Rougeline, puis à la proposer sur le site internet www.rougeline.com au sein de l'espace dédié à l'opération (avant le 31 août 2015).

À la fin du mois de mai, les recettes des participants seront ouvertes au public et chaque internaute pourra voter pour la ou les recette(s) qu'il aime le plus en ligne (par catégorie). Les Paysans de Rougeline innove et croient au web participatif !

La sélection des 4 recettes (une dans chaque catégorie) éligibles à la finale sera effectuée sur les critères suivants : créativité de la recette, photo de la recette (dressage), équilibre de la recette (pas trop gras, pas trop salé, pas trop sucré...) et adhésion du public (nombre de votes sur www.rougeline.com)

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

Les 4 lauréats à l'origine de ces 4 recettes participeront à la finale du concours en septembre 2015. Ils seront invités à passer une journée magique et inoubliable à Paris !

Chaque lauréat devra cuisiner individuellement sa recette de tomate farcie dans un temps limité. Après dégustation, le Jury élira le grand gagnant du concours.

Le concours est doté des lots suivants :

- **Premier prix** : des cours de cuisine à l'Ecole Ferrandi, l'école française de Gastronomie, à choisir parmi une sélection proposée par la Société. Valeur indicative : 1 800 TTC
- **Du deuxième au quatrième prix** : 3 bourses d'une valeur de 600 euros TTC

