

La tomate en pleine terre offre le vrai goût du terroir

De saison Les maraîchers qui cultivent des tomates en pleine terre ou en plein champ se font de plus en plus rares. Ils proposent des variétés anciennes de toutes les couleurs et de toutes les formes. A déguster juste avec un peu d'huile d'olive.

Isabelle Bratschi
isabelle.bratschi@lematindimanche.ch

Pauvre pomme d'amour! Elle rougit même si elle n'est pas mûre. Elle séduit encore alors qu'elle a perdu toutes ses saveurs. On l'a voulue ronde, uniforme et peinte en rouge.

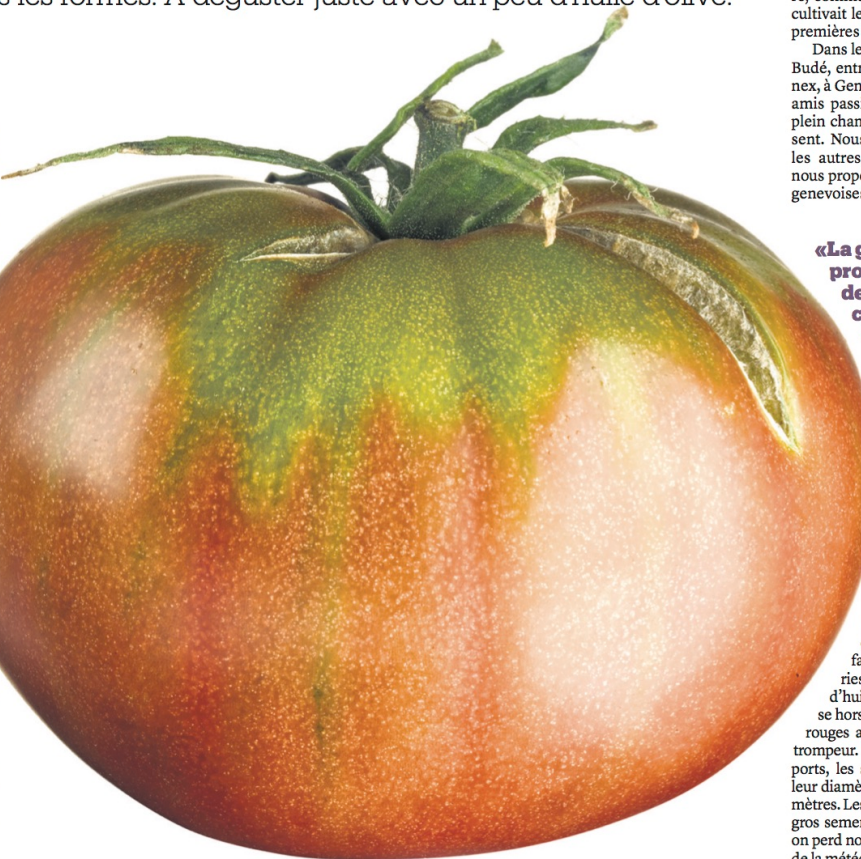
Les consommateurs ont désiré la manger toute l'année, même en décembre. Dans les années 1980, des chercheurs israéliens ont manipulé son gène RIN pour qu'elle se conserve plus longtemps. Fermes, elles sont devenues fades. Alors la recherche mise aujourd'hui sur des greffes pour lui redonner du goût. Aux Etats-Unis, les spécialistes en gants blancs travaillent sur le gène SIGLK2 pour augmenter le taux de sucre. La tomate de demain, au doux nom de FW13, ne devrait jamais pourrir, dit Syn-genta qui consacre un milliard par année à la recherche.

En Suisse, 97%, voire 99% de la production sont désormais cultivés hors sol. L'année dernière les maraîchers qui disposent de serres modernes ont utilisé de l'éthéphon pour accélérer la maturation des tomates retardataires. Substance aujourd'hui interdite par l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) et remplacée par du gaz éthylène.

Variétés anciennes

Dans cette euphorie, cette course au rendement, il reste quelques rares passionnés à cultiver des tomates en pleine terre, à valoriser des variétés anciennes, à respecter le cycle des saisons. Le temps des tomates se situe entre «la première ou deuxième semaine de juillet et fin septembre», explique Gabriella Salvadori, de la ferme des Pralies, à Arnex-sur-Nyon (VD).

Chez elle, les tomates ne sont pas encore mûres. Peu importe, elles le seront dans une dizaine de jours. Patience. «L'attente est douce aux raffinés», aime-t-elle préciser, un brin timide. Gabriella Salvadori, cuisinière et diplômée de l'Ecole hôtelière, a décidé, en 2007, de cultiver des tomates, aubergines, poivrons et piments en pleine terre. Parmi les variétés de tomates qu'elle propose, on trouve la Summer Cider «avec une peau fine, une chair orange clair, elle est charnue et fruitée», l'Ananas K «striée



Une noire de Crimée du Marché Cuendet, à Bremblens (VD).
Yvain Genevaey

d'orange et de jaune à la texture ferme et douce», la noire de Crimée «pourpre veinée de vert», la zébrée verte «superbe avec ses moirures sur fond jaune» ou encore la Vintage Wine «en robe de bal rouge et jaune».

Gabriella Salvadori privilégie la biodiversité, travaille sans traitement, sans désherbant. «Je cherche les équilibres avec la microfaune, c'est-à-dire l'introduction d'insectes pour lutter contre les maladies et les parasites. Je fais mes propres graines. La grande distribution produit trente kilos de tomates par mètre carré. Moi, j'en compte entre trois et huit au maximum par mètre carré. Elles sont certes

plus chères, mais elles ont le goût du terroir.» Et même plus: à la ferme des Pralies, on peut acheter des tomates confites, des sauces ou de la confiture de tomate... faite maison.

Autre passionné, Patrick Mossière à Puplinge dans le canton de Genève. «Je travaille la cœur de bœuf et la marmande en pleine terre, sous tunnel. Cela permet de les protéger de la pluie et des baisses de température. Si on voyage dans la campagne genevoise, on voit beaucoup de serres mais il s'agit de tomates hors sol. A l'intérieur, tout est réglé par ordinateur. Il faut de la rentabilité. C'est hélas le mal du commerce.» Pa-

trick Mossière vend ses tomates aux restaurateurs et non aux particuliers car sa production n'est pas suffisante pour tout le monde. Peu importe, il préfère rester fidèle à la terre, comme à l'époque où, avec son père, il cultivait les tomates à ciel ouvert. «Des les premières pluies, c'était fini. C'est la vie.»

Dans le domaine agricole de la ferme de Budé, entre les immeubles du Petit-Saconnex, à Genève, Léo Zulauf, avec deux autres amis passionnés, propose des tomates en plein champ. «En ce moment elles fleurissent. Nous sommes toujours en retard sur les autres, plaisante-t-il. De nos jardins, nous proposons deux variétés typiquement genevoises, la trophy et la chancy. A ces

«La grande distribution produit 30 kilos de tomates par mètre carré. Moi, j'en compte entre trois et huit au maximum»

Gabriella Salvadori, ferme des Pralies, Arnex-sur-Nyon

deux stars locales, s'ajoutent dans notre offre, la rose de Berne, la noire de Crimée, de Paudex, la jaune de Thonne. Pour cela nous travaillons avec Vincent Eche-nard, à Perly et Cultures Locales, à Dardagny.»

Leurs tomates sont loin d'être rondes, vernies, parfaites, du moins esthétiquement. Mais elles ont du goût, elles ne sont pas farineuses, gorgées d'eau ou nourries aux produits chimiques. «Aujourd'hui la quasi-totalité des tomates pousse hors sol, précise Léo Zulauf. Elles sont rouges avant d'être mûres. C'est souvent trompeur. Elles restent dures pour les transports, les stockages. Elles sont calibrées et leur diamètre ne varie que de quelques millimètres. Les variétés sont sélectionnées par les gros semenciers. Nous, une année sur trois, on perd nos récoltes à cause des maladies ou de la météo. C'est fragile. Il faut l'accepter.»

Difficile de résister quand on sait qu'aujourd'hui Monsanto et Syngenta contrôlent 70% des variétés de tomates protégées en Europe. ●

► Ferme des Pralies, route d'Arnex 2, Arnex-sur-Nyon (VD). Ouvert vendredi de 14 h à 20 h, samedi de 9 h à 18 h. Tél. 079 717 49 54, www.lafermedespralies.ch

► Ferme de Budé, chemin Moise-Duboule 2, Petit-Saconnex, Genève. Ouvert le mardi et le vendredi de 9 h à 18 h, samedi de 9 h à 16 h. Tél. 022 777 17 00, www.ferme-de-bude.ch

Gourmandises par Christophe Thuet

Sebastien Anex



Au Café de l'Odéon, à Genève, Christophe Thuet aime mettre les produits du terroir en valeur. Entre autres une fabuleuse salade de tomates.

«De nos producteurs, dont Patrick Mossière à Puplinge, nous recevons des tomates au fur et à mesure de la saison. En été on en a de toutes les couleurs et on aime mettre à la carte notre composition de tomates, mozzarella et légumes grillés. On prend les roses de Berne, les rouges cœur de bœuf ou marmande, les noires de Crimée, les jaunes et les vertes. On y ajoute des courgettes et des aubergines grillées, des cœurs d'artichaut, de la roquette et de l'huile d'olive extra-vierge. Sans oublier une burrata artisanale. On obtient une assiette colorée avec du volume, des goûts et des textures différentes.

Il faut que les tomates soient tempérées, qu'elles ne sortent pas directement du frigo sinon elles perdent leurs saveurs. Je me souviens de ma grand-mère à Yverdon (VD), elle les laissait sur le rebord de la fenêtre se gorgier de soleil. Ses tomates n'étaient pas rondes, elles étaient loin d'être parfaites, mais juteuses et goûteuses, c'était une merveille.

Huile et fleur de sel Quand elles ont du goût et un zeste d'acidité, elles se suffisent à elles-mêmes. Il n'est pas nécessaire d'ajouter du vinaigre balsamique ou du citron. A l'Odéon, on les fait juste à l'huile d'olive et fleur de sel.

Confiture de tomates Depuis une année je travaille avec Stéphane Ibaou, un jeune chef talentueux. Il a imaginé une focaccia croustillante avec confiture de tomates dont il donne la recette: faire un caramel que l'on déglace avec du vinaigre. Ajouter des tomates molles, coupées en cubes, un bâton de cannelle, une fleur de badiane. Laisser compoter pendant une heure à couvert et mettre au frigo. A déguster en apéritif sur des toasts avec un pinot noir «Les Fenêtres» de Paul-Henri Soler, à Mategnin (GE). Restaurant de l'Odéon, boulevard de Saint-Georges 60, Genève. Tél. 022 328 55 98, www.odeongeneve.ch

Un vin L'œil-de-perdrix

Vigneron à Genève, Jacques Dupraz, du Domaine des Curiades, propose un œil-de-perdrix à déguster avec des tomates.

Le Domaine des Curiades possède ses lettres de noblesse puisqu'il a appartenu au marquis de Coudrée au XVI^e siècle. La famille Dupraz compte quatre générations de vignerons passionnés. Aujourd'hui, sur 15 hectares, treize cépages sont élaborés et mis en bou-



teille au domaine. Jacques Dupraz a choisi un œil-de-perdrix pour accompagner une salade de tomates. «Ou plutôt un gaspacho, aime-t-il préciser. Notre œil-de-perdrix est du pur raisin de pinot noir réalisé avec une courte macération qui lui donne une robe très claire. Assez vif, il possède des arômes fruités, axés sur la framboise, la rose et l'amande.» Domaine des Curiades, chemin des Curiades 49, Lully, Genève. Tél. 022 757 28 15, www.domaine-des-curiades.ch