



Panier de légumes du 14 août

Pêche de loup, pomme d'amour,...

La tomate est originaire des régions andines côtières (Colombie, Équateur, Pérou, Nord du Chili). C'est en effet seulement dans ces régions qu'on a retrouvé des plantes spontanées, semblables à de la vigne et donnant de petits fruits.

La première domestication de la tomate à gros fruits est vraisemblablement intervenue dans le Mexique actuel, où l'ont trouvée les conquérants espagnols lors de la conquête de Tenochtitlán (Mexico) par Hernán Cortés en 1519 (on ne sait d'ailleurs toujours pas comment la tomate a migré du Pérou au Mexique ; par le biais d'oiseaux migrateurs ?).

Elle fut introduite en Europe au début du XVI^e siècle par les Espagnols, en Espagne, puis en Italie. Son nom inca « tomatl » est immédiatement adopté par les conquistadors. En 1544, elle était connue en Europe grâce aux écrits d'un certain Mathiolus qui lui trouvait des points communs avec la Mandragore, réputée aphrodisiaque. Le nom « tomate » n'a été accepté par l'Académie française qu'en 1835 et ce produit a été longtemps désigné par des surnoms comme "pomme d'amour" ou "pomme d'or".

La plante étant de la même famille botanique que la belladone et la morelle noire (surnommées respectivement – entre autres exemples - « cerise du diable » et « tue-chien »), toutes deux indigènes en Europe et connues pour leur toxicité, les tomates ne furent pas considérées par les « savants » comme comestibles, mais utiles en médecine. En botanique, son nom latin de *lycopersicum* signifie d'ailleurs littéralement « pêche de loup » et faisait à l'origine référence à son prétendu caractère toxique.

La tomate est cultivée et consommée en Espagne probablement dès le XVI^e siècle. Dans l'Europe du Nord, elle est longtemps considérée comme une plante ornementale, et n'est cultivée pour son fruit qu'à partir du milieu du XVIII^e siècle.

L'introduction en France fut lente, et commença par la Provence. En 1600, Olivier de Serres, un des premiers agronomes français, classe la tomate parmi les plantes d'ornement :

« Les pommes d'amour, de merveille, et dorées, demandent commun terroir et traitement, comme aussi communément, servent-elles à couvrir cabinets et tonnelles, grimpants gaiement par-dessus, s'agrafant fermement aux appuis. La diversité de leur feuillage, rend le lieu auquel l'on les assemble, fort plaisant : et de bonne grâce, les gentils fruits que ces plantes produisent, pendants parmi leur

ramure... Leurs fruits ne sont bons à manger : seulement sont-ils utiles en la médecine, et plaisants à manier et flairer. »

En France, à la fin du XVIII^e siècle, les qualités culinaires du fruit de la tomate sont mises en avant dans l'Encyclopédie de Diderot et d'Alembert :

« Le fruit de tomate étant mûr est d'un beau rouge, & il contient une pulpe fine, légère & très succulente, d'un goût aigrelet relevé & fort agréable, lorsque ce fruit est cuit dans le bouillon ou dans divers ragoûts. C'est ainsi qu'on le mange fort communément en Espagne & dans nos provinces méridionales, où on n'a jamais observé qu'il produisît de mauvais effets. »

La diffusion de la tomate s'accéléra en France pendant la Révolution avec la montée des Provençaux à Paris pour la fête de la Fédération en 1790 : ils exigent alors des tomates partout où ils vont, et les maraîchers parisiens commencent alors à cultiver ce délicieux légume !

A cuisiner : carpaccio de courgettes

Temps de préparation : 10mn. Temps de repos : 30mn.

Ingrédients pour 2 personnes

- 1 courgette
- 2 tomates
- 50 g de parmesan en copeaux
- jus d'un citron
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

Préparation

- Découpez la courgette en rondelles très fines et disposez-les sur des assiettes. Coupez également les tomates en fines rondelles.
- Intercalez les tranches dans les assiettes : courgettes, tomates et inversement. Mélangez dans un bol l'huile d'olive, le jus d'un citron. Salez et poivrez légèrement.
- Arrosez-en le carpaccio et laissez mariner le tout au réfrigérateur pendant 30 min. Avant de servir, répartissez des copeaux de parmesan sur les assiettes.

Bon appétit !