



*On l'attend avec impatience tous les étés.* C'est elle la star des étals, celle qui nous fait dire que les vacances arrivent : La Tomate !

Reine de nos salades, il en existe de nombreuses couleurs et variétés. Son utilisation est des plus simples, et *à elle seule elle nous ramène, le temps d'un repas, dans le potager de notre enfance.* Si tant est qu'elle ait du goût. Et c'est souvent là que le bât blesse.

Parce que pour proposer des tomates de toutes les couleurs et de toutes les formes, à des prix imbattables et à la durée de vie qui défie les lois de la nature, il a bien fallu procéder à quelques ajustements. Exit les bottes et le chapeau de paille, bonjour blouses blanches et gants de latex. *Désormais, on cultive des tomates en laboratoires.*

Ah qu'elles sont jolies les tomates de nos supermarchés ! ... Mais comme on ne peut pas tout avoir, elles sont souvent fades et insipides, il faut s'y faire.

## Peut-on encore trouver des tomates riches en goût ?

Il faut s'y faire ? Accepter c'est renoncer et renoncer à l'un des principaux plaisirs de l'été, c'est comme se passer de sapin à Noël. Alors non ! *On change juste nos habitudes et on déniche les tomates qui ont du goût, elles existent encore et on vous dit où les trouver.*

Depuis quelques années déjà, on peut se procurer en magasins spécialisés bio de vraies tomates anciennes. Et oui, vous ne le saviez peut-être pas mais il en existe des fausses, qui n'ont d'ancien que le nom et sont à bannir de votre panier. Identifiées par un logo « *tomates variétés anciennes garanties* », *ces tomates non hybrides ont été sélectionnées pour leurs qualités gustatives* et leur succès grandissant n'est plus à démontrer. Evidemment, leurs rendements sont beaucoup plus faibles que les tomates « de laboratoire » et du coup leur prix peut parfois décourager les ménages moins aisés.

Cette année, une alternative de taille devrait faire trembler les apprentis sorciers de la génétique et mettre tout le monde d'accord.

*La Générose® arrive sur les étals.*



Oui, elle est issue de croisements. *Non, ce n'est pas une tomate ancienne. Et pourtant. Et pourtant elle a du goût.* On peut même dire qu'elle a très bon goût et qu'elle n'a rien à envier à ses cousines les anciennes. Charnue, fondante, juteuse, sucrée elle a toutes les caractéristiques d'une tomate ancienne tout en assurant au producteur les rendements nécessaires lui permettant de les proposer à un prix\* proche de la tomate ronde basique. *Une tomate ronde qui a du goût c'est désormais possible, et ça, ça nous rassure pour nos repas cet été.*



Plus d'infos sur [www.tomate-generose.fr](http://www.tomate-generose.fr)

\*Tomate bio disponible en magasins spécialisés bio et en grandes surfaces alimentaires - Prix de vente conseillé : 3.49€/ kg

crédit photo : pronatura - fotolia

# La Générose® faites-en tout un plat!

La Générose®, on la préfère crue, sa chair fondante étant moins adaptée à la cuisson. On l'adore en salade évidemment ! on peut aussi la découvrir autrement au centre de recettes légères et ultra gourmandes.



## Tomate Générose®

sur son lit de pain de campagne et mozzarella

Versez un filet d'*huile d'olive* sur une tranche de *pain de campagne* préalablement dorée au four. Étalez une couche généreuse de *véritable mozzarella de Bufflone*, dont la texture coulante est idéale. Disposez des tranches de *tomate Générose®* (le nombre dépendra de sa grosseur), puis finalisez la recette en assaisonnant selon vos goûts et en parsemant de quelques *pignons de pin* grillés et de feuilles de *basilic*.

Millefeuille express de

## Tomate Générose®

Prenez un emporte pièce de la taille de votre *tomate Générose®* et avec, détaillez trois cercles dans une *pâte Brisée*. Piquez avec une fourchette afin d'éviter le gonflement à la cuisson.

Enfourez dix minutes sur une plaque dans un four préalablement chauffé à 180°C.

Pour le dressage, disposez sur une assiette un cercle de pâte, une tranche de tomate, un filet de *pesto* puis quelques lamelles d'*avocat*. Recommencez l'opération une fois puis finalisez le dressage avec un cercle de pâte et un filet de pesto.

# Quand la Générose® devient une oeuvre d'art



Lorsque nous avons proposé à Glenn Viel de sublimer la tomate la Générose®, il a tout de suite été conquis par sa texture généreuse et son goût sucré qu'il compare à celui de la tomate cerise. Au final, il nous livre une véritable peinture impressionniste où il marie savamment les textures et les saveurs. Véritable virtuose en cuisine, ce chef doublement étoilé n'en demeure pas moins d'une humilité déconcertante. Pour Glenn Viel, à partir du moment où l'on a le bon produit, cultivé avec soin et récolté au bon moment, alors tout devient facile !

Retrouvez la vidéo de la recette  
sur [www.tomate-generose.fr](http://www.tomate-generose.fr)

crédit photo : pronatura

Glenn Viel, chef deux étoiles, officie à l'Oustau de Baumanière,  
établissement d'exception situé aux Baux de Provence.



BAUMANIERE  
LES MAÎTRES DE LA CUISINE