

Tomate de Beurepaire



Solanum lycopersicum

Règne *Plantae*
Sous-règne *Tracheobionta*
Division *Magnoliophyta*
Classe *Magnoliopsida*
Sous-classe *Asteridae*
Ordre *Solanales*
Famille *Solanaceae*
Genre *Solanum*
Espèce *Lycopersicon
esculentum*

Semis *printemps*
Récolte *été, automne*

Particularité(s) de la variété

Il s'agit d'un fruit bien en chair, qui se tient correctement à la coupe. Saveur sucrée, chair fondante, il s'apprécie cru ou en cuisine. C'est une variété tardive, résistant bien à la sécheresse, les fleurs tiennent longtemps sur le pied malgré la chaleur.

Historique

Variété originaire de la ville de Beurepaire en Isère, elle est surtout connue et cultivée en région Rhône-Alpes.

Le CRBA l'a trouvée chez un habitant de l'Ain qui la cultivait depuis plusieurs générations. Cette variété a intégré les conservatoires du CRBA en 2012.

À travers les enquêtes de terrain effectuées à la même époque, le CRBA a retrouvé une autre variété appelée « tomate de la Côte-Saint-André ». Très similaires dans leurs caractéristiques respectives et provenant d'aires géographiques voisines, des recherches sont entreprises afin de déterminer s'il s'agit de deux variétés différentes proches ou de la même variété de souches différentes.

Protocole de multiplication

Sélectionnez les plants sains qui correspondent au mieux aux attentes du maraîcher : rendement, port, étalement de la production, précocité, résistances...

Sur ces plants, sélectionnez les plus beaux fruits. Écartez les fruits présentant une attache pistillaire très marquée, celle-ci doit être fermée et nette. Malgré le caractère autogame de cette espèce, un croisement entre 2 variétés est toujours possible.

Prenez les fruits à partir du troisième bouquet.

Épépinez, nettoyez les graines à l'eau courante puis plongez-les dans un verre d'eau pendant 24h à température ambiante (25°C) jusqu'à l'apparition d'une fine pellicule blanche, rincez puis frottez contre un tamis et étalez sur un plateau à l'air libre. Une fois sèches, mettez les graines dans un récipient fermé au frigo.

► **Conservation** : sachet en papier kraft, bocal en verre et ensuite au frais (pièce sèche et ventilée ou frigo à froid statique). Les graines peuvent se garder 4 ans.



Plus d'infos sur
www.crba.fr



c-r-b/a*

* Centre de Ressources
de Botanique Appliquée



GRANDLYON
La métropole

Recette proposée par **Alain Alexanian**, chef étoilé
avec la participation de **Frédéric Nesmes**,
maraîcher bio à Arnas (69)

Demi-tomate de Beurepaire sur lit de céleri boule sauce livèche et Muscat



Préparation {20 mn}

Chauffez l'eau puis infusez le Rooibos avec la marjolaine durant 5 minutes.

Lavez, épluchez puis coupez la boule de céleri en 3 rondelles dans sa circonférence sur 1/2 cm d'épaisseur. Placez 2 rondelles dans une poêle et réservez la troisième.

Versez l'infusion dans la poêle et les 3/4 du raisin égrainé autour des 2 tranches de céleri. Portez à ébullition et laissez cuire les lamelles de céleri jusqu'à évaporation complète de l'infusion. Retirez les céleris et écrasez les raisins cuits pour en faire sortir tous les sucs. Filtrez et réservez le jus.

Lavez et coupez les tomates en deux dans le sens de la largeur. Posez les demi-tomates côté chair sur les sucs de cuisson et laissez-les rôtir jusqu'à caramélisation. Retournez et réservez.

Sucrez et déglacez au vinaigre de vin avec un peu d'eau du remouillage du Rooibos, rajoutez le jus de cuisson.

Coupez grossièrement les feuilles de livèche que l'on ajoutera dans la poêle.

Taillez la dernière rondelle de céleri en julienne très fine et réservez-la, légèrement huilée. Ajoutez une pincée de sel. Coupez en deux les raisins restants, afin de les mélanger à la julienne de céleri.

Dressage de l'assiette

Posez la rondelle de céleri cuite au centre de l'assiette.

Parsemez en «chiffonnade» la julienne de céleri tout autour avec les 1/2 raisins.

Posez la demi-tomate sur la rondelle et nappez-la de sauce.

Effeuillez une tige de livèche par dessus les raisins.

Posez une grappe de raisins sur la tomate.

Finissez avec quelques fleurs comestibles sur l'assiette.



INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES

- 2 Tomates de Beurepaire
- 6gr de Rooibos
- 300ml d'eau
- 200gr de raisin de Muscat
- 1/2 Céleri boule
- 3 branches de Livèche
- 2 tiges de Marjolaine
- 2 cs de vinaigre de vin
- 2 cs d'huile de lin
- Fleur de sel

Alain Alexanian



Retrouvez la vidéo de cette recette sur
www.amap-aura.org