

Tomate

SOLANUM LYCOPERSICUM

La tomate est une plante herbacée annuelle d'une hauteur variant de 50 cm à 2 m. Ce "légume-fruit" se décline en milliers de variétés. Sa tige et ses feuilles portent des poils qui contiennent une huile essentielle qui donne son odeur caractéristique à la plante.

Les fruits charnus sont des baies à 2 ou 3 loges, la taille va de quelques grammes à près de 2 kg ; la forme est généralement sphérique, plus ou moins aplatie, plus ou moins côtelée, mais il en existe en forme de cœur ou de poire ; la couleur, d'abord verte, vire généralement au rouge à maturité, mais il en existe des blanches, des jaunes, des noires, des roses, des vertes, des violettes, des oranges et des bicolores.

SES HISTOIRES

La tomate est originaire du Pérou et de l'Equateur où elle était une plante sauvage. Puis elle est passée au Mexique où elle devint une plante cultivée. La tomate fut introduite dans le sud de l'Europe au XVI^e siècle après la conquête de l'Amérique centrale et de l'Amérique du sud. Les Italiens l'appelaient alors « pomme d'or » et les Provençaux « pomme d'amour ». Considérée comme vénéneuse, ses plants étaient cultivés pour leurs qualités ornementales. Ses propriétés en tant que légume fruit ne furent découvertes qu'au milieu du XVIII^e siècle. Elle gagna alors toutes les tables de l'Europe méridionale.

SES UTILISATIONS

En cuisine, la tomate se prépare très facilement et entre dans un grand nombre de préparations aussi bien crue, soit en salade, souvent en mélange avec d'autres ingrédients, soit en jus, coulis, sauce, soit cuite dans d'innombrables préparations culinaires. Les tomates vertes se préparent souvent en confiture. La tomate fait bon compagnonnage avec la carotte, persil, poireau, salade, basilic, artichaut, bourrache, capucine, céleri, cresson, menthe, œillet d'Inde, panais, radis, sauge, souci. Ne pas mettre à proximité des haricots, concombre, pomme de terre, betterave, aubergine, brocoli, cornichon, courge, courgette, échalote, piment, poivron, pois.



SOLANUM LYCOPERSICUM

Tomate

JEAN-MAURICE PELLY
Musée Naturel