

*Tomates
du
monde*



2
0
2
3





Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161

jean.gagne@videotron.ca www.pepinierejeangagne.com

TOMATES DU MONDE

2023

Cultiver son jardin potager c'est passionnant!

C'est un loisir qui est de plus en plus populaire au Québec.

Pas étonnant puisque c'est une activité familiale extraordinaire. Peu coûteuse, elle fait faire de l'exercice et prendre l'air.

De plus les récoltes obtenues au jardin sont beaucoup plus savoureuses que les produits industriels.

Notre pépinière s'affaire à vous offrir une grande variété de légumes, sous forme de jeunes plants prêts à mettre en terre. Consultez le tableau de la page suivante.

Nous vous offrons 70 cultivars de tomates soigneusement sélectionnés à travers plus de 250 variétés que nous avons testées. Vous en aurez la description dans les prochaines pages.

Voyez aussi les 30 variétés de piments et poivrons disponibles.

Bonne lecture



Jean Gagné

Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161

jean.gagne@videotron.ca www.pepinierejeangagne.com

TOMATES DU MONDE

2023

FRUITS ET PLANTES POTAGÈRES :

Légumes	Fines Herbes	Petits fruits	Arbres fruitiers
Artichaut	Aneth	Bleuets variés	Cerisiers variés
Arachide	Basilics variés	Camerises	Poiriers variés
Asperge	Céleri-feuilles	Canneberges	Pommiers variés
Aubergine	Cerfeuil	Fraises variées	Pimbina
Bette à cardo	Ciboulette	Framboises variées	Pruniers variés
Brocoli	Ciboulette chinoise	Gadelles, Cassis	
Céleri	Coriandre	Goji	
Céleri rave	Estragon	Groseilles	
Cerise de terre	Laurier-sauce	Kiwis	
Chou de Savoie	Lavande	Mûres	
Chou d'été	Livèche	Raisins	
Chou Kale	Marjolaine	Rhubarbes variées	
Chou d'hiver	Mélicse		
Chou-rave	Menthes variées		
Chou rouge	Origan		
Chou-fleur	Oseille		
Chou-fleur Romanesco	Persil		
Chou de Bruxelles	Plante champignon		
Chou Caraflex	Romarin		
Citrouilles	Roquette		
Concombres variés	Sarriette		
Courges variées	Sauge		
Echalote française	Thym		
Fenouil	Thym citronné		
Laitues variées			
Melons variés			
Oignons variés			
Poireau			
Pommes de terre			
Radicchio			
Zucchini			

Nous avons aussi une grande variété de plantes ornementales :

Annuelles, vivaces, arbres et arbustes



Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161

jean.gagne@videotron.ca www.pepinierejeangagne.com

TOMATES DU MONDE

2023

TOMATES : Photos disponibles sur le site internet dans « potager »

A486 Ace 55 : _____ **ROUGE**

Chair rouge à saveur douce, pour ceux qui préfèrent une tomate sans acidité. Fruit de 200 à 300 grammes. Plant de 120 à 180 centimètres de hauteur. Bonne couverture du feuillage contre le soleil. Bonne résistance au fusarium et au verticillium. **Déterminée**. Hongrie. (80 jours).

A569 Ananas : _____ **MULTICOLORE**

Spectaculaire avec ses fruits énormes qui dépassent largement la paume de la main. Sa chair ressemble à une tranche d'ananas. Son goût est sublime, frais, très parfumé et même légèrement sucré. USA. (85 jours).

A457 Andine cornue : _____ **ROUGE**

Variété très ancienne et rare. Peu de graines et peu de jus ce qui en fait une tomate idéale pour la cuisson. D'un goût très parfumé, très productive. Elle a été rapportée de la Cordillère des Andes par un collectionneur français. Amérique du sud. (75 jours).

A158 Anna Russe (Anna russian) : _____ **ROSE**

Chair très tendre, veloutée et juteuse. Goût succulent. En fait, une des meilleures tomates selon les experts (lorsqu'elle est très mûre). Tomate rose rougeâtre plus ou moins en forme de coeur allongé, de format moyen gros. Assez hâtive. Plants maigres, presque chétifs, parés d'un feuillage délicat, finement divisé. Les graines seraient parvenues d'un immigrant russe qui les aurait apportées en Oregon, où elles auraient été ensuite léguées de génération en génération. Russie. (65-75 jours).

A187 Atol: _____ **ROUGE**

La tomate de champ précoce "Atol" est sans doute le meilleur choix pour les jardiniers qui recherchent des variétés naines robustes et productives. Fruits très appétissants et savoureux qui mûrissent très tôt. Chair ferme, compacte et juteuse. Parfait pour les salades et les sandwiches, ainsi que pour les confitures maison et les plats chauds. Très résistante aux maladies. **Déterminée**. Pologne. (68 jours).



Jean Gagné

Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161

jean.gagne@videotron.ca www.pepinierejeangagne.com

TOMATES DU MONDE

2023

B146 Big Beef F1: _____ ***ROUGE***

Les amateurs raffolent de cette variété de type Beefsteak de couleur rouge. Plants vigoureux. Haute tolérance à plusieurs maladies. Très uniforme et productive. Remarquable pour sa saveur. USA. (73 jours).

B180 Black Icicle: _____ ***POURPRE***

Magnifique! Saveur riche comme celle des grosses tomates noires. Sa forme est cylindrique et pointue. Très productive et ne craque pas. De bonne conservation. Sauce, séchée ou fraîche. Peu de graines. Ukraine. (72 jours).

B22 Blue cream _____ ***INDIGO ET JAUNE***

NOUVELLE CETTE ANNÉE

Petite tomate prolifique de couleur indigo et jaune. En enlevant le pédoncule, on découvre une jolie petite étoile sur le dessus de la tomate! Son goût est sucré et délicat. USA. (68 jours).

B43 Bonsai: _____ ***ROUGE***

NOUVELLE CETTE ANNÉE

Micro plant de tomates n'atteignant pas plus d'un pied à maturité, d'où son nom *Bonsai*. Les plants sont si productifs qu'il n'est pas rare de les voir couverts entièrement de délicieuses tomates cerises rouges de la tête aux pieds; parfait pour les espaces restreints comme les balcons et les jardinières. **Déterminée**. Nouvelle-Écosse. (75 jours).

B229 Brandywine : _____ ***ROSE***

Variété ancestrale classique renommée pour l'excellente saveur riche et complexe de ses gros fruits. Tomate de format beefsteak, légèrement aplatie, irrégulière, de couleur rouge rosé. Cultivée par les Amish depuis le 19e siècle. Plusieurs affirment que c'est la meilleure tomate. La plus populaire des variétés ancestrales. USA. (80-90 jours).

B45 Brandywine Jaune : _____ ***JAUNE***

Variété très ancienne et recherchée. Énormes fruits qui peuvent atteindre jusqu'à 500 g, avec un goût formidable. Juteuse avec un peu d'acidité. Couleur exceptionnelle d'un beau jaune citron. Variété très productive résistante au craquement. Feuillage de patate. USA. (85 jours).



Jean Gagné

Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161

jean.gagne@videotron.ca www.pepinierejeangagne.com

TOMATES DU MONDE

2023

C160 Calabash : POURPRE

Ce qui frappe chez cette variété, à part son goût magnifique, c'est le plissement extrême de ses fruits ainsi que leur coloration rouge pourpre foncé tout à fait inusitée. Sa couleur unique est celle qui se rapproche le plus du vrai pourpre. L'intérieur révèle une chair rouge violacée et des cavités verdâtres. Forme aplatie ressemblant un peu à une citrouille. Variété extrêmement ancienne, qui aurait été cultivée à partir du XVIe siècle. Goût hautement apprécié, concentré; on croirait presque que ses fruits ont macéré dans une sauce au vin (ils font d'ailleurs une sauce délicieuse). Arménie. (85 jours).

C32 Cascade village: POURPRE

NOUVELLE CETTE ANNÉE

Grosse tomate cerise noire en début de saison et rouge pourpre à maturité. Le fruit tient longtemps sur le plant. Sa saveur est fraîche et acidulée, avec une touche sucrée ; parfaite pour les salades d'été! **Semi-déterminée.** USA. (70-80 jours).

C666 Célébrité F1 : ROUGE

Variété très populaire, produisant de gros fruits sur des plants vigoureux. Les amateurs apprécient cette variété depuis 1980 pour ses fruits fermes, de coloration rouge foncé brillant. Goût exceptionnel. **Déterminée.** USA. (68 jours).

C126 Cerise noire : NOIR

Très belle tomate cerise savoureuse, douce et fruitée. Productive et résistante aux maladies. USA. (65 jours).

C233 Cherokee : POURPRE

Tomate rouge foncé, tirant sur le brun, avec des épaules vertes. Format Beefsteak (gros). Saveur riche, avec du caractère. Chair rouge brique. Cultivée par les Cherokee de l'Amérique du Nord (1890, Tennessee). Résistante aux maladies et ses fruits ne craquent pas. USA. (85 jours).

C202 Coeur de bœuf : ROSE

Variété ancienne très populaire. Fruits très gros pouvant atteindre 500 ou 600 grammes sans forcer, épousant la forme d'un cœur, charnus, de bonne saveur puissante de tomate. Collet vert. Un délice! Italie. (100 jours).



Jean Gagné

Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161

jean.gagne@videotron.ca www.pepinierejeangagne.com

TOMATES DU MONDE

2023

C108 Coeur de bœuf orange : _____ **ORANGE**

Très productive, cette variété russe ancienne a été introduite en Amérique du Nord au début des années 2000. En forme de cœur, les tomates sont très charnues et contiennent peu de graines. Sans acidité, elles développent une goût recherché qui les feraient passer pour des fruits. Saveur douce, parfumée, juteuse et sucrée. Reconnue comme étant la plus savoureuse des types coeur de boeuf. Russie. (76 jours).

C420 Cosmonaute Volkov : _____ **ROUGE**

Une variété sous-estimée, plus hâtive, plus productive et plus savoureuse que bien d'autres de sa catégorie! Fruits rouges de gros format au superbe goût franc d'antan, avec une bonne acidité. Produit bien même en conditions médiocres ou fraîches. Bien adaptée aux conditions du Québec. Originaire de l'Ukraine, nommée d'après le cosmonaute natif de ce pays. URSS. (70 jours).

C196 Créole : _____ **ROUGE**

Saveur exceptionnelle, tomate ancienne de grosseur moyenne Elle mûrit lentement mais cela en vaut la peine car les louisianais disent que : « *l'été n'est pas l'été sans la Créole* ». Résistante aux maladies. Louisiane. (72 jours).

D182 Délice d'or (Golden delight): _____ **ORANGE**

Superbe tomate jaune orangé, tendre et savoureuse, sans acidité. Lauréate de notre dégustation en 2014. Les semences ont été obtenues des Jardins du Grand Portage www.semencesduportage.com. Résistante aux maladies et à l'éclatement. Peu de graines. Développée à l'université du Dakota du Sud en 1972. **Déterminée**. USA. (60 jours).

E352 Everett's Rusty: _____ **MULTICOLORE**

Belle grosse tomate en forme de cœur, charnue et juteuse. En bouche, elle dévoile tous ses parfums aux saveurs fruitées et prononcées. L'extérieur est de couleur brun rouge et l'intérieur est marbré de rose, orange et vert. Un arc-en-ciel dans l'assiette. Très bonne productivité. Plant vigoureux. Unique en son genre! Origine inconnue. (80 jours).



Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161

jean.gagne@videotron.ca www.pepinierejeangagne.com

TOMATES DU MONDE

2023

F262 Flaming Burst: _____ ***JAUNE***

Variété créée par Tom Wagner, un maître dans le développement de nouvelles tomates. Mini poire à robe jaune. Chair ferme, juteuse, très sucrée et aromatique. Plante à production très longue et tout aussi abondante. USA. (70 jours).

F54 Fraise F1: _____ ***ROUGE***

Fruit unique en forme de fraise. D'une belle couleur rouge foncé en forme de cœur, ferme et sucré. Grosseur d'environ 1 pouce. Mexique. (60 jours).

G1 Great white: _____ ***BLANC***

NOUVELLE CETTE ANNÉE

Tomate blanche géante de plus d'une livre en moyenne. Impressionnante par sa couleur et sa taille. Sa chair fruitée et abondante libère des notes d'ananas, de melon et de goyave. Elle est très appréciée en sandwich et en salade. Très productif. USA. (75 jours).

H220 Harzfeuer F1: _____ ***ROUGE***

Très réputée en Europe, récolte hyper précoce et importante. Fruits de 70 g. rouge vif, d'excellente saveur, résistants au craquement. Mûrissent facilement dans les régions fraîches. Elle produit une récolte riche pendant longtemps. Sa chair est charnue, sucrée et aromatique. Résistante aux maladies. Allemagne. (50 jours).

H179 Heinz: _____ ***ROUGE***

Variété de précocité moyenne à la production très groupée. Elle se cultive sans tuteur et ne nécessite pas de taille. Ses fruits ronds très fermes et savoureux ont une remarquable résistance à l'éclatement. **Déterminée.** USA. (78 jours).

J242 Jasper F1 : _____ ***ROUGE***

Gagnante All America Selection en 2013. Petits fruits rouges au goût incroyablement riche et sucré qui se conservent longtemps. Très haute résistance aux maladies. USA. (60 jours).



Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161

jean.gagne@videotron.ca www.pepinierejeangagne.com

TOMATES DU MONDE

2023

J123 Jelly bean F1 : JAUNE

NOUVELLE CETTE ANNÉE

Les fruits ressemblent à des raisins et portent bien leur nom pour leur douceur et leur couleur intense. De lourdes grappes, jusqu'à 30 fruits qui mûrissent tôt sur les plants et qui ont une bonne résistance aux maladies. Parfait pour les salades et les collations. Incroyablement sucrées avec une texture ferme. Les enfants de tous âges les adorent. USA. (71 jours).

J389 Joyau d'Oaxaca : MULTICOLORE

Des montagnes de l'Oaxaca nous provient ce petit bijou de la nature: une superbe tomate multicolore possédant une saveur fruitée intense avec des notes rappelant la pêche. Fruits de format moyen à gros, chair marbrée de bandes rouges. Plant à feuillage de patate de taille moyenne. Assez hâtive. Originaire de l'état d'Oaxaca, (Zapotèques). **Semi déterminée**. Mexique. (75 jours).

J116 Juliet F1 : ROUGE

Haut rendement de tomates, (13 grappes de 30 petits fruits chacune), très sucrées et riches en saveur, rouge très foncé et luisantes. Haute tolérance au fendillement. USA. (62 jours).

L315 Lemon boy F1 : JAUNE

Fruits globulaires, jaune citron de 7oz. Meilleure apparence que les tomates dites dorées. Très productif. Bonne résistance au fusarium wilt race 1, au verticillium race 1 et aux nématodes. Saveur douce, tomate très demandée par les connaisseurs. USA. (72 jours).

M125 Malakhitovaya Shkatulka VERT

NOUVELLE CETTE ANNÉE

Une gentille mexicaine du nom de Élisabeth Simonin a fait parvenir à Jean les graines de cette variété. « La reine des tomates vertes » disent les puristes! Le nom traduit signifie «Boîte Malachite», nommé d'après les belles boîtes vertes qui sont fabriquées à partir de ce minéral qui provient des montagnes de l'Oural. Un fruit qui goûte le kiwi, la pomme et la tomate. Chair succulente d'un vert clair, très savoureuse. Bon comportement dans les régions froides. Russie. (75 jours).



Jean Gagné

Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161

jean.gagne@videotron.ca www.pepinierejeangagne.com

TOMATES DU MONDE

2023

M487 Malinowy olbrzym : _____ ROSE

Une magnifique très grosse tomate rose à découvrir. Chair rose framboise, très juteuse et très goûteuse, exceptionnellement savoureuse. Le plant a besoin d'être tuteuré même si sa croissance est **déterminée**. Pologne. (78 jours).

M685 Manitoba : _____ ROUGE

Une tomate extra hâtive adaptée aux zones 3 et moins. Idéale pour les régions montagneuses ou le Nord du Québec; ou encore pour les impatient(e)s en zones 4-5 qui veulent avoir des tomates dès juillet. Fruits rouge vif, légèrement aplatis, de format moyen. Plants compacts. Développée au Manitoba. **Déterminée**. Canada. (58 jours).

M289 Matina : _____ ROUGE

Surprenante par l'uniformité et la perfection des fruits que présente cette variété, rouges et de format moyen, parfaitement ronds et uniformes, qui mûrissent en groupes sur chaque grappe. Ceux-ci ressemblent aux tomates « mûries sur vigne ». Pulpe rouge et gel vert autour des graines. Bonne saveur. Grands plants au magnifique feuillage de patate (feuilles pleines, non divisées). Variété reconnue pour sa qualité. Résistante au craquement et plusieurs maladies. Très hâtive. Une super génétique digne des variétés hybrides. Allemagne. (65 jours).

M533 Mémé Beauce : _____ ROUGE

Un menuisier, en démolissant une vieille maison à St-Joseph de Beauce a trouvé des précieuses graines. Il les a remises à M. Gérard Parent, qui a réussi à obtenir trois plants sur environ 200 semences. L'un des plants de tomates a été remis à M. Antoine d'Avignon, qui nous a confirmé une très ancienne variété. Belle grosse tomate rouge très hâtive à saveur d'antan. Canada. (70 jours).

M722 Merveille des marchés : _____ ROUGE

Tomate très ancienne d'une vigueur et d'une productivité remarquables. Beaucoup plus savoureuse et parfumée que les nouvelles variétés. Beaux fruits rouges, lisses et bien formés, sans craquements ni fendillements et résistants aux maladies. Peau mince avec peu de graines. Alors on peut à juste titre la qualifier de « merveilleuse ». Format moyen (5 à 7 cm). Italie. (75-80 jours).



Jean Gagné

Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161

jean.gagne@videotron.ca www.pepinierejeangagne.com

TOMATES DU MONDE

2023

M537 Mille fleurs : _____ ***JAUNE***

Une étonnante variété *multiflora* aux grappes énormes couvertes d'une myriade de fleurs, d'où la variété tire évidemment son nom. Une seule grappe peut ensuite contenir jusqu'à 150 tomates! Petits fruits de forme ronde à ovale (2-3 cm), de couleur jaune doré. Bonne saveur fruitée. Plant d'environ 2 m. Variété rare! Origine inconnue. (80 jours).

M215 Momotaro F1 : _____ ***ROSE***

Une des plus populaires dans les marchés japonais. Son nom lui vient d'un héros du folklore. Elle se mange fraîche et son goût insurpassable, harmonieux sucré et piquant en fera aussi le héros de votre jardin. Elle a été plusieurs fois championne dans les concours de dégustation. Format moyen, résistante au craquement et de bonne conservation. Japon. (70 jours).

M388 Monte Carlo F1 : _____ ***ROUGE***

Variété très populaire en Europe mais très rare en Amérique même si elle en est originaire. Gros fruit rond à la peau lisse d'un beau rouge brillant. Peu acide, productive et résistante aux maladies. USA. (75 jours).

M524 Mountain Magic F1 : _____ ***ROUGE***

Tomate cocktail de type Campari, excellente au goût, saveur douce et une tomate des plus résistantes au craquement et aux maladies. Elle se récolte en grappe ou une à une. Fruit rouge foncé qui atteint un poids de 35 grammes. Développée à l'université de la Caroline du Nord. **Semi déterminée**. USA. (66 jours).

N198 Nepal: _____ ***ROUGE***

Variété originaire des Indes, adaptée à la culture en hautes altitudes du Népal et aux climats froids. Fruit rond rouge vif sans défaut, qui ne fendille pas, de 300 à 400 grammes en bouquet de 5 à 7 fruits. Chair ferme et dense, superbe saveur riche des tomates d'antan. Production régulière jusqu'en automne à cultiver sur plusieurs branches (3 à 5) pour calmer sa vigueur; remarquable. Une agréable surprise. Indes (78 jours).



Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161

jean.gagne@videotron.ca www.pepinierejeangagne.com

TOMATES DU MONDE

2023

N181 Noire de Crimée : *NOIR*

Fruits brun foncé rouge, à épaules vertes, de format moyen gros. Intérieur rouge foncé et vert. Saveur riche et unique, légèrement salée selon certains. Les fruits tournent presque au noir lorsqu'il fait très chaud. Originaire de la Mer Noire (Crimée). URSS. (75 jours).

O166 Omar Libanaise (Omar Lebanese) : *ROSE*

Variété qui combine à la fois quantité et qualité, avec ses fruits immenses à saveur riche et délicieuse. Format très gros, de 400g à 800g (1 à 2 lbs). Surprenante saveur riche pour une méga-tomate. Forme ronde, aplatie. Couleur rouge rosâtre. Originaire d'un petit village du Liban. Variété assez récente en Amérique du Nord. Agréable surprise. Produit peu de graines. Liban. (80 jours).

O16 Orange hat : *ORANGE*

NOUVELLE CETTE ANNÉE

Le plant atteint un maximum de 30 cm de hauteur, ce qui en fait un candidat bien indiqué pour les balcons et les jardinières. Le port est compact et les fruits ronds de couleur jaune orangé libèrent des notes de fruits juteux et sucrés! Les fruits couvrent le plant tout au long de la saison pour le plaisir des yeux et du ventre. **Déterminée.** Russie. (65 jours).

P339 Pamplousse du grand-père : *MULTICOLORE*

Gros fruit orange strié de jaune légèrement aplati. Chair pleine, ferme, juteuse, dense, de couleur rosé, peu de graines. Saveur très parfumée, acide et sucrée. Croisement patiemment réalisé par Monsieur Berthier Michel à Décines dans le Rhône en 1982. Cette variété est aujourd'hui maintenue par son petit fils Sébastien Berthier maraîcher à Douévas Saint Barthélemy de Vals dans la Drôme en France. (82 jours).

P272 Patio F1 : *ROUGE*

Petit plant nain, 60cm. À cultiver en pot sur une table ou sur le patio. Format moyen en abondance. Résistante aux maladies. **Déterminée.** USA. (60 jours).



Jean Gagné

Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161

jean.gagne@videotron.ca www.pepinierejeangagne.com

TOMATES DU MONDE

2023

P112 Patty rayée ***MULTICOLORE***

NOUVELLE CETTE ANNÉE

Vous serez impressionnés par cette tomate bicolore. Gros fruits d'une qualité gustative ancestrale et d'un goût appétissant. Vous pouvez faire un pas en arrière dans le temps pour goûter aux héritages des années passées, puis vous pouvez entrer dans la percée d'un éleveur pour une plus grande productivité. USA. (85 jours)

P259 Pêche jaune : ***JAUNE***

Avec sa forme ronde et sa peau duveteuse jaune pêche, cette tomate du patrimoine originaire du Pérou porte très bien son nom. Les fruits mûrs arborent même une joue rose comme le font la plupart des pêches! Sa chair douce, sucrée et très juteuse a cependant un goût de tomate incontestable. Le plant très productif est facile à cultiver, même dans une terre pauvre. Bonne résistance aux maladies. Pérou. (70 jours).

P589 Petit moineau : ***ROUGE***

Tomate groseille rouge. Grappes de tomates minuscules qui sont extrêmement savoureuses et sucrées. Plants vigoureux et productifs. Cette variété est cultivée dans la région de Châteauguay au Québec depuis les années 50. Il s'agit d'une espèce de tomate sauvage. Pérou. (65 jours).

P10 Pink Girl F1 : ***ROSE***

Savoureuse tomate rose de gros calibre, lisse et de qualité uniforme. Haute tolérance au fendillement. Productive. USA. (65 jours).

P46 Plourde : ***ROUGE***

Fruits très ronds d'environ 8 cm de diamètre. Variété rare de tomate rouge résistante au fendillement, à la chair ferme et au goût excellent. Toutes les tomates rouges rêvent d'être des Plourde. Cultivée par la famille d'Aurélius Plourde de Saint-Alexandre de Kamouraska, depuis 1925. Remise à Jeannot Pelletier qui l'a sauvée de la disparition et par la suite à René Paquet, qui l'a cultivée et observée avant de la partager dans le Catalogue des Semences du patrimoine Canada et de la rendre disponible pour tous. Grosse dodue, un peu lente mais combien douce et généreuse, cette variété de type «beefsteak» est une véritable récompense à la fin de l'été. **Semi-déterminée.** Québec. (80 jours).



Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161

jean.gagne@videotron.ca www.pepinierejeangagne.com

TOMATES DU MONDE

2023

P167 Poire jaune : _____ ***JAUNE***

Populaire, appréciée des amateurs. Des tonnes de petits fruits de coloration jaune, très sucrés. Extrêmement productive, les enfants en raffolent! Mexique. (65 jours).

P76 Primo F1: _____ ***ROUGE***

Après plusieurs demandes de nos clients, la voici de retour. Variété très hâtive, qui vous surprendra par sa grosseur, sa chair ferme et sa saveur. Elle atteint facilement 8 à 12 oz. Un vrai bijou. Résistante aux maladies, très productive. **Déterminée**. USA. (64 jours).

P4 Principe borghese: _____ ***ROUGE***

NOUVELLE CETTE ANNÉE

La variété ancestrale italienne célèbre pour l'utilisation qu'on en fait : séchage au soleil méditerranéen. Le plant produit des grappes abondantes de fruits à la forme de raisin contenant très peu de graines. On dit qu'elle est merveilleuse pour les sauces et les pâtes. Vous pouvez également l'essayer séchée dans l'huile pour les conservations hivernales ! **Déterminée**. Italie. (72 jours).

R168 Raisin Rouge : _____ ***ROUGE***

Tout en chair, ferme et résistante au craquement. Sa texture la rend agréable à mâcher. Goût sucré et peu de graines. Très productive, grappes de plus de 20 fruits. Taiwan. (60 jours).

R117 Roma VF : _____ ***ROUGE***

Italienne, à tiges compactes et vigoureuses portant d'énormes récoltes de tomates rouges fermes. Pour une savoureuse sauce spaghetti maison. Italie. (75 jours).

R190 Rose de Berne : _____ ***ROSE***

La tomate! La saveur de cette tomate à la peau fine est exceptionnelle. Très parfumée, chair dense et juteuse. Couleur rose à rose rouge, cette tomate résiste bien aux maladies et produit beaucoup. C'est le top. Essayez-la en salade! Ancienne variété. À récolter bien mûre, en bouquet de 4 à 6 fruits. France. (75 à 85 jours).



Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161

jean.gagne@videotron.ca www.pepinierejeangagne.com

TOMATES DU MONDE

2023

R95 Rose précieuse _____ **ROSE**

NOUVELLE CETTE ANNÉE

Ces tomates roses de 6 à 8 onces ont cette saveur à l'ancienne et cette chair juteuse que les gens recherchent. Le potentiel de rendement est impressionnant. USA. (72 jours)

S206 San Marzano: _____ **ROUGE**

Tomate italienne de forme plus allongée et plus grosse que la Roma. Grands plants vigoureux. Fruits rouges qui se consomment aussi à l'état frais. Chair épaisse, peu d'eau et cavité intérieure vide. Idéal pour la transformation (sauces, etc.). Italie. (82 jours).

S799 Savignac: _____ **ROSE**

Fruits de taille moyenne, ronds de couleur rose aux épaules jaunes. Juteux et sucrés. Variété québécoise, bien adaptée au climat frais et aux saisons courtes. Connue aussi sous le nom "Dufresne" depuis 1930 créée par R. Dufresne et perpétuée par le père Savignac décédé en 1994 de la région de Joliette. Québec. (70 jours).

S779 Spoon : _____ **ROUGE**

Petit fruit de la grosseur d'un pois (22 tomates dans une cuillère à soupe) sur un plant énorme. Il pourrait grimper sur un treillis et couvrir la façade d'un portique. Il s'agit de la plus petite variété disponible aujourd'hui. Il est d'un goût très rafraîchissant. Croustillant, il éclate en bouche. Très productif, jusqu'aux gelées. Un ancêtre de la tomate d'aujourd'hui. Pérou. (65 jours).

S236 Stupice : _____ **ROUGE**

Fruits rouge vif, de grosseur moyenne, qui se distinguent par leur excellente saveur prononcée de tomate. Variété à feuillage de patate. Produit bien dans des conditions froides et assez hâtive. Format salade (moyen petit). La Stupice est souvent citée comme une des tomates les plus savoureuses au monde. Plants relativement petits. Se prononce "Stoupitché". Tchécoslovaquie. (63 jours).

S186 Superfantastic F1 : _____ **ROUGE**

Hâtives, superbes tomates rouges d'excellente saveur, très populaire et demandée, 4 à 6 oz. USA. (70 jours).



Jean Gagné

Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161

jean.gagne@videotron.ca www.pepinierejeangagne.com

TOMATES DU MONDE

2023

S284 Sweet Million F1 : ***ROUGE***

Fruits ronds de 1 pouce de diamètre. Variété améliorée, parfaite. Un goût surprenant, une petite tomate cerise rouge magnifique, très productive. Mexique. (60 jours).

S572 Sweet Orange F1 : ***ORANGE***

Tomate cerise ferme, orange, ronde et très sucrée. Bonne tolérance au fendillement et aux maladies. USA. (60 jours).

T343 Taxi: ***JAUNE***

Excellente variété jaune, hâtive, bien adaptée aux saisons courtes. Beaux fruits de couleur jaune profond, de 4 à 5 cm de longueur, de forme ronde à ovale. Tomates parfaites, lisses et sans défaut. Pas de craquement. Saveur très agréable, pas insipide du tout. Très bon goût rafraîchissant. Petits plants compacts de 70 cm. Sans contredit, l'une des meilleures tomates jaunes : belle, bonne et hâtive! **Déterminée**. USA. (60 jours).

T479 Téton de Vénus : ***ROUGE***

Fruits de couleur rouge à forme singulière présentant une extrémité fortement mamelonnée, particulièrement juteuse. Tendre, peu acide. Certains fruits possèdent une forme typique de tomate coeur de boeuf, tandis que d'autres sont plus allongés. Italie. (75 jours).

T316 Tumbler F1 : ***ROUGE***

Plant buissonnant et extrêmement hâtif. Masse de fruits rouge vif, ronds et sucrés de 3cm. Ultra productif ! **Déterminée**. *Disponible en jardinière seulement*. Australie. (48 jours).

V312 Val : ***ROUGE***

Tomate rouge brillant, de bonne taille jusqu'à 400g de type Cœur de boeuf. Charnue avec peu de graines. Plant avec un feuillage vapoureux, très productif. Excellente saveur. Variété ancestrale cultivée depuis longtemps et classée variété à protéger par le gouvernement slovène. Slovaquie. (70 jours).



Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161

jean.gagne@videotron.ca www.pepinierejeangagne.com

TOMATES DU MONDE

2023

V534 Velours Vert: _____ ***VERT***

Fruits aplatis de taille moyenne (250 grammes). La peau devient jaune vif à maturité ; la chair est d'un beau vert lime, inusité. Excellente saveur sucrée. Origine inconnue. (65 jours).

V643 Viva Italia F1: _____ ***ROUGE***

Surnommée « Étalon italien », cette variété est championne par plusieurs longueurs. Aucune variété essayée n'a été aussi hâtive et sucrée. Ses fruits sont fermes, lisses et contiennent peu de graines. Aussi bons frais qu'en sauce. Résistante aux maladies. **Déterminée**. Italie. (65 jours).



Jean Gagné

Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161

jean.gagne@videotron.ca www.pepinierejeangagne.com

TOMATES DU MONDE

2023

Piments et Poivrons

596 Piment Biquinho:

Appelé petit baiser. Rapporté par Christophe Colomb, il se répandit dans le monde en moins d'un siècle. Goût fumé distinctif, riche à saveur fruitée. Délicieux mariné. force de 1000 sur l'échelle de Scoville. (Modérément fort). Brésil. (100 jours).

393 Piment Bhut Jolokia (Piment fantôme):

« **Le piment le plus fort du monde** » en 2006 date à laquelle il a été déterminé comme tel. Plus de 1 000 000 unités sur l'échelle de Scoville en comparaison avec le pourtant très fort piment de Cayenne qui lui n'affiche que 40 000 selon cette même échelle. Il est utilisé très souvent dans la cuisine indienne. Le Bhut jolokia devient de plus en plus utilisé notamment dans la fabrication de sauce piquante. Il peut nous effrayer *a priori*, mais il est très savoureux si on sait le doser judicieusement. Utilisé aux Indes pour éloigner les éléphants. Originaire d'Assam en Inde. (150 jours).

124 Piment Carolina Reaper (Faucheuse de la Caroline):

« **Le piment le plus fort du monde** » répertorié en 2013. 2 200 000 à l'échelle de scoville ! Provenant du croisement entre le Bhut jolokia et le Habanero, il était le piment le plus fort du monde jusqu'à tout récemment, dépassé depuis par le Dragon Breath, qui fut ensuite détrôné par le Pepper-X. Son arôme est frais et fruité, légèrement citronné, puis laisse ensuite place à une chaleur volcanique, intense et durable. Il est déconseillé de le manger cru. Avis aux amateurs de sensations fortes. Caroline du sud, USA. (120 jours).

38 Piment Cayennetta :

Gagnant All America Selection 2012. D'un goût excellent et légèrement piquant, ce piment de 3 à 4 po. de type Chili au plant compact et retombant est bien adapté pour la culture en panier ou en pot. Le feuillage dense protège les fruits du froid et du soleil. Très productif, il constitue un excellent choix pour tous les jardiniers. 20 000 unités sur l'échelle de Scoville. USA. (58 jours).



Jean Gagné

Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161

jean.gagne@videotron.ca www.pepinierejeangagne.com

TOMATES DU MONDE

2023

74 Piment Cerise (Cherry bomb):

De petits piments rouges "qui en ont dedans". Usage culinaire mais aussi qualité ornementale certaine avec son port compact et ses fruits en forme de baies rouges de la grosseur d'une balle de golf. Idéal pour les piments marinés, le séchage ou les piments farcis cuits sur grill. Sucrés et avec une belle intensité épicée. 2500 à 5000 unités sur l'échelle de Scoville. (85 jours).

279 Piment Chili de Corée :

Saveur complexe avec des goûts épicés, sucrés et légèrement fumés. Très productif et moyennement fort, 1500 à 2500 sur l'échelle de Scoville. À sécher et réduire en poudre ou en flocons. Corée. (80 jours).

590 Piment Chimayo :

Piment peu fort 2 500 unités sur l'échelle de Scoville à sécher. Saveur sucrée, très rare. Son nom signifie "flocon rouge". Hâtif. Nouveau Mexique. (95 jours).

172 Piment d'espelette :

Variété basque très renommée pour son goût savoureux et juste assez piquant, qui se situe à mi-chemin entre le paprika et le piment de Cayenne. Fruits rouges de 10 cm par 3 cm, légèrement incurvés. Parois d'épaisseur moyenne : 3-4 mm. Souvent vendus en Europe séchés sur cordes ou encore sous forme moulue. Pousse bien au Québec, développe toute sa saveur. Appellation contrôlée en Europe. 1 500 à 2 500 unités sur l'échelle de Scoville. Délicieux, particulièrement sous forme séchée. (80 jours).

739 Piment Goat Horn (Corne de chèvre) :

Variété originaire de Taïwan utilisée dans la cuisine traditionnelle mais également cultivée comme plante *ornementale*. Fruits allongés, lisses, recourbés et fins de 12 à 15 cm de long. Populaire en Chine et en Asie du sud-est. Variété productive qui se cultive bien en contenant. 2 000 unités sur l'échelle de Scoville. (90 jours).



Jean Gagné

Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161

jean.gagne@videotron.ca www.pepinierejeangagne.com

TOMATES DU MONDE

2023

769 Piment Habanero :

Un des piments les plus forts au monde, 350 000 unités sur l'échelle de Scoville, de 20 à 50 fois plus puissant que le Jalapeno, pourtant déjà assez piquant ! Produit de petits fruits vert foncé de 4cm, en forme de lanterne ou de coeur, qui tourneront à l'orange à maturité. Saveur brûlante et fruitée, citronnée. Odeur distincte d'abricot séché. Espèce chinoise qui forme de grands plants au feuillage lisse. Il est fortement recommandé de trancher ces petites bombes en portant des gants. Pour moins de force, retirer les graines et les veines. Populaire dans les Caraïbes. (90-100 jours).

328 Piment Hot Portugal :

Piment de type Cayenne de 15 cm. Très productif. 40 000 unités sur l'échelle de Scoville. Portugal. (65 jours).

87 Piment Jalapeno :

Fruit effilé à extrémité obtuse. Très populaire. Vert foncé, devenant rouge à maturité. Assez fort, lorsque mûr. 2 500 à 8 000 unités sur l'échelle de Scoville. Originaire de Jalapa (Xalapa). (70 jours).

225 Piment Long Red Cayenne :

Très piquant, de l'épaisseur d'un doigt, vert foncé, devenant rouge à maturité. 30 000 à 50 000 unités sur l'échelle de Scoville. (75 jours).

485 Piment Paprika :

Gros piment de forme allongée à parois épaisses d'un beau rouge profond qui se sèche bien et qui possède une saveur légèrement piquante de paprika. Si vous n'avez jamais goûté le paprika frais, vous manquez quelque chose. 100 à 500 unités sur l'échelle de Scoville. Hongrie. (70 jours).



Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161

jean.gagne@videotron.ca www.pepinierejeangagne.com

TOMATES DU MONDE

2023

557 Piment Pepperoncini :

Un classique de la cuisine italienne. Piment doux de forme allongée. Chair fine. Du vert au rouge il passe d'abord par le jaune et le orange. Bon à tous les stades, mais plus sucré lorsque orange ou rouge. Bonne saveur et peut parfois être très légèrement piquant. Excellent cru ou en marinade. Ils est adapté au séchage et en saumure. Utiliser sur les pizzas, farci, dans une salade à la grecque. Convientra aux enfants puisque c'est un piment doux. Plants compacts très productifs. Entre 100 et 1 000 sur l'échelle de Scoville. Italie. (70 jours).

574 Piment Pimiento de Padron :

Délicieux! Doux quand il est vert mais piquant quand il devient rouge. Parfois il arrive que même vert, l'un d'eux peut être piquant. De là son surnom « piment roulette russe ». Il est servi sauté dans l'huile d'olive comme tapas. Il se sèche bien. 1000 unités sur l'échelle de Scoville. Espagne. (65 jours).

308 Piment Poblano :

Cultivé au Mexique dans la province de Puebla et dans les environs de Mexico city. Il est devenu tellement populaire qu'on le retrouve dans toute l'Amérique Centrale, du Sud ainsi qu'au USA. On peut le savourer sans craindre d'avoir toute la bouche et le gosier en feu. Délicatement parfumé, une fois cuisiné, il dégage une subtile saveur fruitée. Frais, vert foncé il s'utilise dans les soupes, les sauces, sautés ou pour être farci. Une fois séché, il prend une belle couleur cacao, aux reflets lie-de-vin, et il devient alors le **Chile Ancho** . À essayer. 1000 unités sur l'échelle de Scoville. Mexique. (65 jours).

320 Piment Pretty Purple :

Petits piments de la taille d'une cerise. Le feuillage ainsi que les fruits sont très ornementaux. Les petits piments passent du violet au jaune, à l'orange puis rouge à maturité. Ils sont assez piquants, 50 000 unités sur l'échelle de Scoville. USA. (85 jours).



Jean Gagné

Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161

jean.gagne@videotron.ca www.pepinierejeangagne.com

TOMATES DU MONDE

2023

20 Piment Rocoto :

Espèce unique par son feuillage velu, ses fleurs mauves et ses fruits à graines noires. Le plus gros des piments forts, ce qui permet de le farcir : vider et plonger 3 fois dans une eau bouillante environ une minute ce qui enlèvera une partie de son piquant. Peau lisse et luisante, chair épaisse et juteuse qui dégage une saveur intense. Pour sauces, salsas, chilis etc. 100 000 à 325 000 sur l'échelle de Scoville. Plant pouvant atteindre 4 mètres. Pérou. (120 jours).

97 Piment Tabasco :

Variété originaire de l'état du Tabasco, Mexique, dont les piments servent à préparer la fameuse sauce piquante du même nom. Petits fruits très forts de 5 cm qui mûrissent en passant par les couleurs blanc, jaune, orange puis rouge. Très productif, décoratif. 30 000 à 50 000 unités sur l'échelle de Scoville. Saveur fruitée et fumée. (90 jours).

709 Piment Trinidad parfumé :

Un piment très parfumé mais peu fort, avec un délicieux arôme tropical qui envoûte les papilles. Autrement dit, un goût fruité, épicé et sucré qui évoque un habanero, mais sans toute sa furie incendiaire. Piquant très modéré: on peut les croquer sans craindre de se brûler la bouche. Fruits jaune doré à maturité. Forme variable, plus ou moins aplatie, généralement en forme de lanterne (environ 4-5 cm de longueur). Plants productifs. 500 unités sur l'échelle de Scoville. Variété originaire de Trinidad & Tobago. (90-100 jours).



Jean Gagné

Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161

jean.gagne@videotron.ca www.pepinierejeangagne.com

TOMATES DU MONDE

2023

687 Poivron Ace :

Variété extra hâtive et très productive, le premier poivron à être récolté au jardin. Poivron rouge de grosseur moyenne (55 à 60 grammes). Produit bien dans des conditions fraîches. Résistant aux maladies. (55 jours).

326 Poivron Bella Yella :

Grosse cloche de 4 pouces aux parois épaisses. Goût supérieur et texture croquante. Résistant aux maladies. (72 jours).

200 Poivron Beauté pourpre :

Magnifique poivron pourpre brillant juteux et croustillant. Sa chair est douce et sucrée. Hâtif, production abondante. USA. (65 jours).

333 Poivron Carré miniature :

Magnifiques petits poivrons à peine plus gros qu'un deux dollars. Se présentent en rouge, jaune et orange. Très prolifiques, à paroi épaisse. Utiliser frais, farcis ou marinés. (70 jours).

591 Poivron Corbaci :

Mince comme un sabre, variété ancienne et rare, long de 25 cm. Saveur riche et douce. Délicieux, mariné ou frit. Extrêmement productif. Turquie. (75 jours).

197 Poivron Corne de Taureau (Corno di Toro) :

Un des plus longs poivrons au monde : peut atteindre plus de 30cm de longueur. Forme recourbée, comme une corne de taureau. Belle apparence et impressionnant. À maturité, les fruits tournent au jaune. Doux et légèrement sucrés. 2 à 3 lobes, parois relativement minces. Variété italienne que l'on fait frire traditionnellement dans de l'huile d'olive, mais qui est aussi très bonne utilisée fraîche ou dans les salades. (70-80 jours).

257 Poivron Doe hill :

Voici sans contredit l'un des *meilleurs* poivrons : à la fois pour sa production, sa précocité, ainsi que la qualité, l'apparence et la saveur de ses fruits. Chair épaisse, croustillante et très sucrée, avec un superbe fruité. Poivrons de couleur jaune orangé de 5 à 7 cm de diamètre, aplatis, 2 à 4 lobes, de forme légèrement variable. Plants compacts de 45 cm. Originaire des Appalaches, Etats-Unis; très bien adapté à la culture au Québec. Les premiers poivrons sont mûrs vers le 25 juillet et la récolte se poursuit ensuite jusqu'en fin de saison. Hâtif. Petit poivron extraordinaire. Recommandé! (60 jours).



Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161

jean.gagne@videotron.ca www.pepinierejeangagne.com

TOMATES DU MONDE

2023

826 Poivron Orange Sun :

Magnifique poivron d'un bel orange vif à chair épaisse de 10 à 14 cm de longueur. Mûrit rapidement du vert à l'orange. Hâtif et productif. Plant de 50 cm de hauteur, bien adapté à la culture en pot. Sa chair orange est douce, savoureuse, sucrée, croustillante et fruitée. Ce poivron doux d'un orange vif égaillera vos grillades, vos salades et vos sautés, il saura conquérir votre cœur. Variété originaire des Etats-Unis. (75 jours).

55 Poivron Socrates :

Énormes poivrons rouges à chair épaisse, à rendement élevé. Hâtif et productif. Très sucré même vert. Résistant aux maladies bactériennes et virales. (68 jours).



Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161

jean.gagne@videotron.ca www.pepinierejeangagne.com

TOMATES DU MONDE

2023

LA PLANTATION :

La tomate doit être cultivée dans un endroit ensoleillé, exposé au sud et à l'abri du vent, si possible près d'une haie.

Des températures inférieures à 10°C lors de la floraison provoquent la déformation des fruits et le dépérissement des plants.

La tomate préfère les terrains légers, frais, biens drainés et riches en matière organique.

Plantez profondément, jusqu'au-dessous des premières feuilles, à un mètre de distance entre chaque plant.

Placez immédiatement le tuteur d'au moins 1mètre 50, (5 pieds).

La branche est fragile et, à cause du poids des tomates, il faut s'assurer de bien attacher la tige principale au tuteur sans toutefois l'étrangler.

Les principaux amis de la tomate sont les oeilletons d'inde, les capucines, les soucis, le basilic, le persil et la ciboulette.

L'ENTRETIEN :

Les tomates aiment un sol humide, mais pas détrempé. Un manque d'eau perturbera l'absorption du calcium et des éléments nutritifs du sol.

Arroser de préférence le matin, si possible avec de l'eau non glacée et en évitant de mouiller le feuillage.

Les drageons ou "gourmands" se forment entre la base de la tige de la feuille et le tronc. Ces "gourmands" doivent être enlevés au fur et à mesure qu'ils apparaissent car ils puiseront beaucoup de sève au détriment de la future récolte. Pincez entre le pouce et l'index d'un mouvement sec les drageons. Cette opération s'appelle l'édrageonnage .

Il existe dans le commerce des engrais spécifiques pour la culture des tomates. Fertilisez tel que recommandé par le fabricant. On dit que l'utilisation d'un purin d'ortie serait presque miraculeuse. Cette méthode est largement utilisée en Europe. À partir de la mi-août, enlevez toutes les nouvelles fleurs qui, de toute façon, n'arriveront pas à maturité, car elles demandent beaucoup d'énergie.

LA RÉCOLTE

Lorsque les tomates sont mûres, on peut les enlever en gardant toujours la queue pour en préserver toute la fraîcheur. Ne pas placer les tomates au réfrigérateur.

Bon jardinage !



Jean Gagné

Tel : (418) 889-0265 ou (418) 889-9161

PÉPINIÈRE JEAN GAGNÉ

HEURES D'OUVERTURE

FERMÉ LE MARDI

À 12 MINUTES DES PONTS
ET C'EST FACILE À TROUVER

ÉCOCENTRE

QUÉBEC




Jean Gagné
19 RUE
LANGLOIS