

Publié le 13 mai 2012 à 05h00 | Mis à jour le 13 mai 2012 à 11h20

Voyage dans le monde de la tomate



Dans leur pépinière à Saint-Lambert-de-Lauzon, Jean Gagné et Francine Déry-Gagné proposent 70 variétés de tomates provenant de différents pays, dont la Matina, une tomate allemande qui serait la «meilleure au monde».
Le Soleil, Pascal Ratthé



Claudette Samson

Le Soleil

(Québec) Ceux qui en ont marre de cultiver toujours de la tomate Big Beef seront servis. À la pépinière Jean Gagné, à Saint-Lambert-de-Lauzon, le fruit-légume le plus populaire au monde se décline en 70 variétés provenant d'une vingtaine de pays. De quoi titiller les plus maniaques!

Il y a maintenant 12 ans que cet informaticien aujourd'hui à la retraite s'est lancé dans l'aventure botanique. Sur un bout de terre perdu à l'extrémité d'un petit chemin bordé de pins blancs, dans des installations modestes, il produit ce que tous les pépiniéristes classiques produisent... y compris de la Big

Beef. Mais pour attirer les clients dans «son trou», comme il le dit avec humour, il lui fallait un créneau pour se distinguer. Ce fut celui des «tomates du monde», une collection qui bouge constamment, au gré des commentaires de la clientèle. Au fil du temps, il a bien dû en tester 120 autres variétés, estime-t-il.

Avec sa conjointe Francine Déry-Gagné qui lui donne un coup de main dans l'entreprise, il fouille sur Internet, va sur les forums, et dénêche constamment de nouveaux produits à tester. Lui-même cultive au moins un plant de chaque cultivar pour en faire sa propre appréciation.

Il fait venir la plupart de ses graines, à moins que leur rareté le force à les produire lui-même.

Au moment de la visite du *Soleil*, au tout début de mai, les petites plantules n'avaient que quatre ou cinq centimètres de hauteur. Fin mai, début juin, ils seront à point pour la vente, assure le pépiniériste. D'ailleurs, il n'ouvre pas ses portes avant le 18 mai.

De la Russie jusqu'au Guatemala

N'empêche, il était déjà fascinant de circuler devant les tables et de lire les petites fiches: États-Unis, Russie, Guatemala, Mexique, Chine, Arménie, Allemagne, Italie, Israël, Tchécoslovaquie... Étonnant également de constater, photos à l'appui, qu'en plus des couleurs déjà bien connues, il existe des tomates blanches, noires, bleues...

Certaines viennent de canaux très classiques, des hybrides commerciaux très connus; d'autres ont été mises au point dans des universités, plusieurs ont été élaborées par des jardiniers amateurs.

Jean Gagné se targue de produire la plus vieille tomate au monde, la Calabash, d'Arménie, cultivée depuis le XVI^e siècle. «Pas très belle, mais savoureuse», assure-t-il. La Cherokee pourpre était quant à elle

cultivée par la tribu amérindienne au XVIIIe siècle. Autre variété ancestrale, l'Amish paste, que la communauté amish fait pousser depuis plus d'un siècle et qui est excellente pour les sauces.

L'Opalka, de Pologne, a remporté le test de dégustation d'un groupe d'amis des propriétaires, alors que la saveur de la Rose de Berne est vantée sur les forums. Toutefois, c'est l'allemande Matina qui serait la «meilleure au monde», rien de moins.

L'histoire de la Mémé Beauce est touchante : en démolissant une vieille maison à Saint-Joseph de Beauce, un ouvrier a découvert un sac de vieilles graines. Sur 200, seulement trois ont germé et donné des plants, qui ont été reconnus comme une très ancienne variété.

Plusieurs se distinguent par leur nom: la Téton de Vénus, française ou italienne, on ne sait trop, mais d'une forme bien caractéristique; la Lapin blanc, développée au New Jersey; la Marmande ancienne, une variété française ancestrale; la Pamplémousse du grand-père, au gros fruit orange et jaune légèrement aplati, française elle aussi; la Petit moineau, une espèce sauvage domestiquée dans la région de Châteauguay, au Québec, depuis les années 1950; la Prince noire, de Sibérie; la Saucisse verte, la Taxi, la Voyage... Quant à la Longkeeper, elle se conserve paraît-il jusqu'à un mois sur le comptoir!

Car bien sûr, rappelle le pépiniériste, on ne met jamais une tomate au réfrigérateur.

Piments et poivrons

Comme s'il n'en avait pas assez de ses tomates, Jean Gagné s'est aussi lancé dans une collection de piments et de poivrons du monde. Il en a environ 25 dans son catalogue, des doux et des forts.

Avis aux vrais de vrais amateurs, il possède une «petite quantité» du plus fort piment au monde, celui d'Assam, en Inde, qui marque plus de 1,4 million sur l'échelle de Scoville, par laquelle on mesure la force des piments. À titre comparatif, le piment de Cayenne fait environ 50 000...

Parmi ses autres amusements, Jean Gagné propose aux jardiniers des plants d'arachides. Ceux-ci ne produiront pas au point de remplir un bien gros bol, mais assez pour satisfaire la curiosité des petits et des grands quant à cette culture, dit-il.

À noter que le commerce est fermé le mardi. Pour information, voir www.pepinierijeangagne.com (<http://www.pepinierijeangagne.com/>), ou composer le 418 889-0265 ou le 418 889-9161.

Partager

Recommander

25

Tweeter

5

2

publicité

DOUBLEZ VOTRE PLAISIR! **3 POUR 6** MOIS

Week-end **1.29\$** /semaine
7 jours **2.57\$** /semaine

leSoleil
LA RÉFÉRENCE