

Tomate

le goût avant tout

Fruit consommé et cuisiné comme un légume, la tomate est un ingrédient incontournable de la cuisine italienne. Comment le choisir pour qu'il livre tout au long de l'année, le meilleur de sa saveur...

La tomate est le premier légume consommé par les Français en volume, avec un peu plus de 14 kg par ménage et par an¹. Côté production, la France se place 5^e en Europe avec un peu plus de 600 000 tonnes (essentiellement Bretagne, Provence-Alpes-Côte d'Azur et Pays de la Loire)² derrière le trio de tête constitué de l'Espagne, les Pays-Bas et l'Italie³. La pleine saison des tomates selon les années, le climat, les régions va, en France, de mai à septembre. Dans d'autres contrées au climat plus clément et plus ensoleillées, l'amplitude peut être supérieure. « Par chance, en Sicile les tomates poussent toute l'année sauf de mi-décembre à mars », se réjouit Giovanni Brischetto chef-pizzaïolo propriétaire de la pizzeria Da Giò à Levallois-Perret et sicilien de naissance. Ce qui signifie que pour le secteur de la restauration italienne, s'approvisionner en tomate fraîche en provenance d'Italie est envi-



GÉNÉROSE, LA RONDE
Générose est une tomate ronde bio issue de croisements. Elle est disponible du 20 mai au 20 septembre environ.
www.pronatura.com

sageable une bonne partie de l'année, empreinte carbone mise à part. Pour éviter cet écueil, il vaut mieux parfois choisir des tomates cultivées en France. Mais les Italiens ont leurs habitudes, leurs racines, leurs repères, leurs palais sont habitués à certaines saveurs, leurs nez à certains parfums, leurs oreilles à certains intitulés... Du côté de la pizza, un nom revient sans cesse depuis quelque temps et l'élévation

du niveau qualitatif de l'offre, notamment grâce à un déferlement de pizzaïolos arrivés de Naples : la San Marzano.

Tomate et pizza

Alors que le chef à domicile Gerardo Gargiulo l'utilise volontiers crue, la variété San Marzano, typique de Campanie et liée à la pizza napolitaine, paraît incontournable dans la réalisation des bases tomâtées des pizzas. Bien que sa pizza ne soit pas napolitaine mais sicilienne, Giovanni Brischetto, chef-pizzaïolo propriétaire de la pizzeria Da Giò à Levallois-Perret estime que cette variété convient bien pour la base des pizzas dont la cuisson est rapide. Pas de San Marzano en revanche pour Ludovic Bicchierai, le pizzaïolo propriétaire de Gusto Pizza à Sausset-les-Pins et champion du monde de pizza à Parme en 2016. Il utilise plutôt une pulpe de tomate dont il apprécie la texture liquide qu'elle permet d'obtenir quand il la mixe mais : « pas de san marzano car je ne fais pas de la pizza napolitaine », explique-t-il. Il avait essayé de travailler

Conseils de Frédéric Jaunault, MOF primeur

- La température de stockage et de conditionnement des tomates ne doit jamais descendre au-dessous de 12 °C, sous peine d'altérer leurs saveurs.
- Toujours couper les tomates dans le sens horizontal pour en avoir toutes les saveurs dans chaque tranche.



PULPE ET SAUCES PAR COPPOLA
À partir de tomates cultivées en Italie, 4 variétés de sauces composées uniquement de tomates émincées accompagnées selon la recette de légumes, poivrons, ail et herbes, sans sel, ni sucre ni conservateur ni autre. La Polpa Fine est composée à 100 % de tomate italienne.
www.coppolafoodsgroup.com

la variété pelée entière mais le résultat était trop liquide et nécessitait d'être préalablement écrasée, une manipulation supplémentaire qu'il estimait inutile. Le point de vue est différent dans le vivier napolitain des restaurants du groupe Big Mamma. Ciro Cristiano, le pizzaïolo exécutif, explique que tant pour les pâtes que pour la pizza, la San Marzano est à l'honneur, en conserve le plus souvent. Il faut dire que Big Mamma a le privilège de pouvoir sélectionner non seulement les producteurs d'une coopérative basée en Campanie mais aussi les parcelles des tomates qui leur sont livrées. Le pizzaïolo et instructeur APF Luigi Smine basé à Dijon ne conçoit pas non plus de bases pour les pizzas hors la San Marzano qu'il a choisi d'utiliser pelée en conserve. Il apprécie son goût équilibré aigre et doux, sa couleur très vive, sa pulpe peu granuleuse et juteuse et souligne que cette variété est soumise au respect d'un cahier des charges pour la production et la transformation.

Tomate en sauce

Quand il réalise une sauce du type ragù qui cuit très longtemps, Gerardo Gargiulo recourt le plus souvent à des tomates en conserves, du commerce ou celles de



SAUCES POUR PÂTES PAR HEINZ
Six recettes sans viande ni poisson ni œufs et seules deux d'entre elles contiennent du fromage : Arrabiata, Provençale, Méditerranéenne, Tomates et Basilic, Poivrons grillés & Fromage italien, Tomates & Pesto rouge.
www.heinz.fr



BLACK TOMATO GIN PAR UNION NOUVELLE
Ce gin artisanal est produit avec la variété de tomates noires de Sicile qui confèrent à ce spiritueux des notes herbacées et douces, à la texture dense, et une légère note fumée.
www.union-nouvelle-annecy.com



SAUCES TOMATE BASILIC OU TOMATE OIGNON PAR BARILLA
À base de tomates 100 % italiennes, sans colorant ni conservateur en brique de 2 kilos, ces sauces peuvent servir de base à enrichir ou de sauce prête à l'emploi.
www.barillafoodservice.fr



100% italien
depuis plus de 160 ans !

Une coopérative de 14.000 agriculteurs participe à notre succès



CIRIO vous offre la qualité exceptionnelle de ses tomates 100% italiennes, cultivées en plein champ et transformées dans les 24 heures après la récolte.

www.cirio1856.fr





TOMATES BIO PAR IBO ET RAPUNZEL. Chez Ibo, antipasti bio (tomates séchées et caviar de tomates), chez Rapunzel, purée de tomates, tomates séchées et tomates pelées en quartiers. www.ibo.bio, www.rapunzel.fr



TOMATES CERISES JAUNES PAR ITALIM. Proposées par Ristoris, spécialiste italien du légume premium en conserve, ces tomates s'utilisent aussi bien en garniture de pizzas, de pâtes ou en décoration d'entrées ou de plats. Elles sont coupées en deux, partiellement séchées et aromatisées avec des épices naturelles. www.italim.fr



SAUCES TOMATE SURGELÉES PAR SURGITAL. Sauce tomate et basilic, arrabbiata, en sachet d'1 kilo, boulettes de viande à la sauce tomate et petits pois en sachet de 300 g. www.surgital.it

COLLEZIONE ITALIANA PAR KNORR. Une gamme de sauces composées de tomates cultivées en Italie : napoletana, peperonata, bolognese et tomatella. www.ufs.com



SAUCES POUR PÂTES PAR GRECI. Sauce bolognaise et sauce amatriciana enrichies de dés de tomate, sauce pizzaïola et sauce aux cèpes avec de la pulpe de tomate à l'aspect rustique, sauce méditerranéenne au thon, sauce bolognaise végétarienne aux lentilles, pesto à la pulpe de tomate et tomates séchées, amandes et baies de goji. <http://greci-france.blogspot.com>

4. L'AOPn rassemble plus de 1 000 producteurs sur toute la France, réunis autour d'une charte de qualité garantissant une qualité de production respectant l'environnement et la santé publique avec 4 pôles d'engagement : le développement de la production biologique intégrée, la protection des ressources en eau, la valorisation ou l'élimination contrôlée des déchets de culture, les bonnes pratiques d'hygiène et la traçabilité des produits.

sa belle-mère qui réside en Calabre, et y ajoute un peu de sucre. Pour la sauce tomate autre que le ragù qu'il accompagne avec les pâtes, le poisson, le poulpe... il choisit volontiers la variété datterino. Pour préparer une sauce qui cuit longtemps Giovanni Brischetto opte pour des tomates cerises de Sicile, datterini ou pacchino fraîches selon la saison. Les variétés datterino (en été) et piennolo (de la fin août à décembre) fraîches sont cuisinées dans certaines recettes de pâtes des restaurants Big Mamma, à peine poêlées ou caramélisées pour les datterini. Les tomates séchées n'ont trouvé de place dans aucun plat car ils n'en ont pas découvert qui trouvent grâce à leur palais. Pour la sauce des pâtes et gnocchi ainsi que pour la caponata, Eleonora Bellotti, chef propriétaire du restaurant Il Bacaro, prend du coulis de tomate de Sicile en conserve. Elle réserve les cœurs de bœuf italiennes ou bio de Normandie pour une recette



JUS DE TOMATE PAR ZUEGG. En bouteille en verre de 200 ml, un jus 100 % tomate sans colorant ni conservateur de la gamme Skipper Bar. www.zuegg.it

SAUCES BIO PAR DE CECCO. Une gamme de sauces de tomates cultivées en Italie, issues de l'agriculture biologique, obtenues selon des méthodes naturelles dans le respect de l'environnement et de la santé : coulis, sauce à l'arrabbiata, sauce tomate au basilic. www.dececco.it

les tomates commerciales et les tomates artisanales : « une tomate élevée en pleine terre et en plein soleil ne peut avoir le goût d'une tomate élevée hors sol », affirme-t-il. Il incite à être vigilant sur la provenance, à regarder les étiquettes sur les caisses. L'aspect des tomates est aussi une mine de renseignements : si elles sont toutes les mêmes et uniformes, mieux vaut passer son chemin, alors que si elles sont toutes différentes, elles seront probablement plus hautes en goût. Il distingue les tomates à jus, celles que l'on peut farcir, cuire au four, rôtir, celles qui se dégustent crues, les charnues, les cerises, les côte-

lées... Dans tous les cas, une tomate doit être ferme et moelleuse sans être plastique ni flasque. Mieux vaut sélectionner celles qui sont avec leur pédoncule, dont les petites feuilles ne seront pas desséchées. Bien sûr, il rappelle, s'il en était besoin, que c'est un fruit d'été à consommer en saison... « Surtout ne pas les conserver au réfrigérateur », insiste-t-il, rappelant qu'elles résistent sur pied à 50° en plein soleil... L'association d'organisations de producteurs nationale « tomates et concombres de France » (AOPn⁴) contribue au lot des recommandations

dans laquelle elles sont panées et frites avec du thon. Pour le risotto par exemple, elle réhydrate des ciappe, tomates séchées de Sicile, avant de les utiliser en morceaux ou mixées. Elle apprécie aussi les mi-séchées bien qu'il soit rare qu'elle en trouve qui satisfassent ses attentes gustatives. Plus insolite, de la mi-août à la mi-septembre, les San Marzano fraîches servent à la préparation de confitures servies au brunch du Big Love caffè, établissement du groupe Big Mamma, avec de la ricotta de bufala et des toasts.

Ludovic Bicchierai se porte sur une datterino de Sicile au goût sucré. Pour une utilisation à cru, c'est la variété Merinda qui est servie dans les restaurants du groupe Big Mamma, pour la fermeté de sa chair qui se prête à la composition des salades. Pour la garniture des pizzas, le pizzaïolo Luigi Smine s'oriente vers des tomates cerises fraîches en saison, et hors saison des tomates cerises jaunes piennolo del Vesuvio en conserve. Pour accompagner mozzarella, carpaccio et pour donner une petite touche de fraîcheur à certains plats, Eleonora Bellotti utilise les petites tomates de Sicile, les datterini car : « leur gout est fantastique », dit-elle. Toujours crues, elle prend les marinda qui sont les premières tomates de la saison, côtelées et de couleur verte ou vert-rouge, dont la chair est très ferme.

Choisir et chérir sa tomate

Frédéric Jaunault, MOF primeur rappelle qu'une tomate se choisit selon l'utilisation que l'on souhaite en avoir, car c'est ce qui détermine la saveur recherchée. C'est en effet ce que Giovanni Brischetto déclare être déterminant dans le choix de ses tomates : en tout premier lieu la saisonnalité, puis la variété selon l'utilisation. Frédéric Jaunault distingue

POUR ALLER PLUS LOIN

« Les semences en questions, de la terre à l'assiette », par Catherine Flohic. Un livre qui analyse les enjeux de l'agriculture, du développement des biotechnologies et des semences, l'essor du bio et l'économie, et la santé et le plaisir du bien manger. Editions Les ateliers d'Argol.



MORETTI FORNI The SmartBaking Company® LA RÉFÉRENCE DU FOUR À PIZZAS ÉLECTRIQUE ET GAZ

Avec une expérience de plus de 60 ans, Moretti Forni a su s'imposer comme leader en s'inspirant des exigences des utilisateurs. De la préparation de la pâte à la cuisson, les appareils Moretti Forni ont la même marque de fabrique : fiabilité, performances, rendement maximum, facilité d'utilisation, matériaux et composants qualitatifs. En choisissant Moretti Forni, vous êtes sûr d'avoir du matériel fiable, à la pointe de la technologie.

Soyez exigeant, choisissez le meilleur.



EF L'ÉQUIPEMENT PRO eberhardt-pro.fr

Froid Pizza Cuisson Lavage AGENT DISTRIBUTEUR EXCLUSIF POUR LA FRANCE 18 RUE DES FRÈRES EBERTS | BP 30083 | F-67024 STRASBOURG CEDEX 1 Retrouvez nous aussi sur Facebook

guide pratique à votre carte...



SAUCES TOMATE SANS GLUTEN PAR PROBIOS
La gamme Il Nutrimento se compose de 10 références à base d'ingrédients biologiques : à l'arrabbiata, au basilic, aux cèpes, aux aubergines, della nonna, olives et câpres, ragù de soja, tofu alla boscaiola, légumes grillés, condiment pour couscous.
www.probios.it



POMODORINA PAR MENU
La sauce Pomodorina est un produit phare à base de tomates fraîches qui s'utilise avec les pâtes, la viande, sur des bruschette. Menu propose aussi la sauce aux tomates datterini, ainsi que les tomates en conserve Soleggiati (tomates en morceaux), Mezzoro (demi-tomates) et Dorati (tomates cerises au basilic).
www.menu.it

TOMATES CERISES ENTIÈRES PAR MUTTI
Cultivées et mûries sous le soleil du sud de l'Italie, ces tomates sont conditionnées moins de 24 h après la récolte et immergées dans un coulis de tomate. Leur consistance est adaptée pour la réalisation de sauces ou pour accompagner du poisson ou des viandes blanches.
www.mutti-parma.com



TOMATES SÉCHÉES PAR STEFANIA CALUGI
Tomates italiennes entières, tomates cerises, en sachet ou sous huile, en grands formats dans la gamme Linea Chef.
www.tartufi.it/it

ENTIÈRES, PULPE, SÉCHÉES, TARTINABLE PAR QUALITALIA
Conserves de tomates cerises entières, tomates pelées italiennes ou San Marzano et concassées. Pulpe nature Pomorustica, au basilic, bio, napolitaine aux San Marzano, demi-séchées, séchées à l'huile d'olive ou en sachet, tartifiable nature ou légèrement piquante.
www.qualitalia.pro



TARTINABLE ET SAUCES BIO PAR JEAN MARTIN
Crème de tomates séchées au thym cuisinée à l'huile d'olive et sauces tomate au thym ou au basilic.
www.jeanmartin.fr

pour mettre de son côté les chances de se servir en tomates goûteuses : acheter autant que possible directement à des producteurs français et au plus près de son établissement, l'idéal étant de les goûter préalablement, préparer des conserves pour l'hiver, être regardant sur l'origine, la fraîcheur du pédoncule, questionner et privilégier une culture sans pesticide ni résidu de pesticide. Catherine Flohic, éditrice et auteure⁵, a dernièrement produit l'ouvrage « Semences ». Interrogée sur la tomate, elle alerte : « il y a les semences traditionnelles, les tomates transgéniques dont on ignore les effets sur la santé, qui nuisent à la biodiversité et qui relèvent de la classification OGM, quant aux semences hybrides de type F1⁶, elles représentent 80 % des fruits ». Ce dernier type est proposé tant par de grands semenciers

que par des petits. Il répond aux critères qui satisfont distributeurs et grande distribution : conservation au froid, résistance au transport, fermeté, couleur, format... Le goût n'est pas un critère ! Pour des tomates goûteuses, il faut compter sur les semences traditionnelles mais les conditions de conservation en sont plus limitées et ne conviennent donc pas à la production ni à la distribution de masse. Comment les reconnaître ? Elles sont souvent toutes différentes comme la biodiversité l'induit. Son conseil : connaître le producteur, les conditions dans lesquelles il travaille, questionner, se rapprocher de l'alliance Slow Food des cuisiniers. « Des maraîchers et des chefs ont travaillé ensemble, c'est l'avenir », rassure-t-elle, avant de conclure : « c'est à chacun de faire un effort, d'être vigilant ». **Carole Gayet**

5. Catherine Flohic a créé la maison d'édition Argol et écrit deux livres documentaires, « L'huile en questions » et « Les semences en questions, de la terre à l'assiette »
6. Les F1 sont obtenues à partir de races pures dont les semences ne sont pas réutilisables, c'est pourquoi elles sont qualifiées improprement de « stériles ».

La tomate, dix façons de la préparer par Brigade rouge

Une grappe d'auteurs réunis sous le label Brigade Rouge pour cette nouvelle édition de la tomate. Dix recettes : gelée et eau de tomates, tomate-mozza d'hiver, salade de tomates et de fraises...
Éditions de l'Épure



MUTTI, LE MEILLEUR DE LA TOMATE 100% ITALIENNE.

L'exigence de la qualité, 100% naturelle, sans additifs ni conservateurs et sans OGM.



PIZZA SAUCE
texture riche et dense

*Solo pomodoro, Solo Mutti.**

* Rien que de la tomate, Rien que Mutti.

F. Mutti
PROFESSIONNEL