

# CONFRERIE DES CHEVALIERS DE LA POMME D'AMOUR

## TOMATE DE MARMANDE

### HISTOIRE DE LA CONFRÉRIE



La Ville de Marmande, sous-préfecture du Lot-et Garonne, est traversée par la Garonne. Cette commune organise une fête au mois de juillet.

Cette période correspond à la pleine saison de la production de la tomate, fruit emblématique de ce territoire. Qui dit Marmande, pense à la tomate. Certains producteurs et amoureux de ce territoire ont imaginé qu'à ces fêtes patronales pouvait s'associer la fête de la tomate. Ainsi ils ont réfléchi à la création d'une structure valorisant ce produit et qui pourrait les aider dans l'organisation de cet événement ; naturellement le choix de la création d'une confrérie s'est imposé. En 1990 fut créée la Confrérie des Chevaliers de la Pomme d'Amour de Marmande. La pomme d'amour vient du nom qui était donné à la tomate au Moyen Âge.

Le but de la confrérie est la promotion et la valorisation de la tomate de Marmande. Pour répondre à ses objectifs, la confrérie participe activement à la fête de la tomate durant laquelle elle organise son chapitre annuel, et les dignitaires répondent aux diverses invitations de confréries amies pour valoriser la tomate et le territoire de Marmande.

Les chevaliers de la confrérie de la pomme d'amour sont des ambassadeurs qui font connaître la tomate, produit chouchou des Français après la pomme de terre.

Contact : [confrerieschevalierspommedamour@orange.fr](mailto:confrerieschevalierspommedamour@orange.fr)

### LA FÊTE DE LA TOMATE



L'une des activités principales de la confrérie consiste à participer à l'organisation de la fête de la tomate qui se déroule début juillet à Marmande. Ces festivités se déroulent durant la période de production de la tomate. De nombreux producteurs y sont présents et permettent d'en déguster diverses variétés. C'est aussi l'occasion de dialoguer avec les producteurs qui

vous feront découvrir leur mode de production.

**Pour tout visiteur, aller à la fête de la tomate c'est l'occasion de déguster les nombreuses variétés et de découvrir celle qui aura sa préférence.**

### EN ROUTE VERS L'IGP

L'une des variétés de tomates s'appelle Marmande VR mais on ne la trouve qu'en jardinerie. Elle peut être produite dans toutes les régions. Pour éviter tout malentendu et protéger les consommateurs et les producteurs, l'interprofession a engagé une demande de Signe d'Identification de Qualité et d'Origine (SIQO).

L'obtention d'une Identification Géographique Protégée (IGP) apportera la garantie que la tomate a bien été produite dans la zone historique du Marmandais

Dossier préparé par l'Institut du Goût Nouvelle-Aquitaine avec le concours de la confrérie des Chevaliers de la Pomme d'amour. Remerciement à Fabienne Gourgues pour son aimable soutien

Informations : [mailto:gout.nouvelleaquitains@gmail.com](mailto:mailto:gout.nouvelleaquitains@gmail.com)

## HISTOIRE DE LA TOMATE

Un peu après l'arrivée du train dans la deuxième moitié du XIXe siècle, arrive en effet de son côté le phylloxera, en 1863. Il ravage une économie locale qui repose sur le vin et signe un des plus grands désastres qu'a connu le vignoble.

C'est après 1880 que les campagnes autour de Marmande vont découvrir leur fonction maraîchère. À la suite de cette crise et à la faveur des premiers comices agricoles, la tomate connaîtra un nouvel essor. **Les confiseurs de Bordeaux faisaient déjà auparavant la conserve de ce légume et ce sont leurs demandes qui amenèrent son premier développement.** Les puissants mandataires de Bordeaux encourageront la culture de la « pomme d'amour » – appelée aussi la « pomme d'or » – pour fournir les halles de Paris ou de Londres. La tomate se développe alors dans la riche plaine de la Garonne, du côté de Tonneins et de Marmande.

La ville de Marmande se spécialise dans la culture de la tomate. Elle est honorée le temps d'un week-end et chaque année, la ville fête son histoire, son goût et l'avenir de la tomate.

Marmande est LE bassin de production de la tomate en Nouvelle-Aquitaine. La terre y est riche. Le fruit y puise toute sa saveur et sa fraîcheur.

Il existe de nombreux producteurs artisanaux de tomates de Marmande, dont le Grand Maître de la Confrérie des Chevaliers de la Pomme d'amour. « Pomme d'amour », c'est ainsi qu'on appelait la tomate au Moyen-Âge.

Marmande et ses alentours se couvrent de pieds de tomates « Merveille des Marchés » ou « Ponderosa ». Selon les travaux du chercheur local André Silvestro, c'est un horticulteur marmandais, Pierre Gautriaud, qui a l'idée de percher les pieds tomates sur un tuteur. La production s'en trouve plus abondante et la tomate de qualité supérieure. Le fruit s'impose comme le meilleur des légumes... La consommation par habitant de l'Hexagone est de 14 kilos par an. Ce qui fait de la tomate le produit chouchou des Français après la pomme de terre.

Les tomates de Garonne ne sont pas de production hâtive, comme celles de Midi-Méditerranée (tomates d'hiver, semées en août et récoltées en janvier), ce sont les tomates d'été semées en janvier et ramassées en juillet et août, ce territoire a dû s'adapter à une sévère concurrence et s'est spécialisé dans la tomate de qualité et la tomate tardive.

## TOURIN A LA TOMATE DE MARMANDE DE LA CONFRÉRIE



Faire revenir l'oignon émincé dans un faitout avec l'huile d'olive ainsi que les gousses d'ail coupées en très petits morceaux.

Quand l'oignon devient translucide verser les tomates grossièrement coupées en dés avec la peau (BIEN MÛRES)

Remuer et couvrir le temps que les tomates rendent bien le jus

Ajouter de l'eau et l'assaisonnement sel, sel de céleri, poudre de piment et un peu de sucre (facultatif, pour enlever l'acidité)

Laisser bouillir 45 minutes en surveillant la cuisson et écumer

A la fin de la cuisson passer au mixeur puis à la passoire type chinois pour ôter les graines ou mieux, à la machine Italienne si vous en possédez une (spécifique pour les sauces tomates)

Suivant le goût, servir nature, tiède ou froid, avec des dés de céleri branche frais

Adaptez les quantités en fonction de vos besoins, comptez un kilos de tomates bien mûres pour réaliser un tourin pour 4 personnes.

A vos fourneaux!!!