

Confrérie Tomate de Marmande

Adresse 41 Avenue Charles Boisvert - 47200 Marmande

Sites <https://www.facebook.com/groups/2961115564199969/>

Courriel contact@tomatedemarmande.fr

Date de création 29/03/1990 **Nombre de Membres** **F** **H** **Nombre d'Adoubés**




Grand Maître	Michel GOURGUES		06 82 53 28 44		mgourgues@orange.fr
Président					
Secrétaire					
Trésorier					

Historique

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 maraichère. Suite à cette crise et à la faveur des premiers comices agricoles, les puissants mandataires de Bordeaux encouragent 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 spécialisera dans la culture de la tomate. Elle est honorée le temps d'un week-end et comme 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 « Pomme d'amour », c'est ainsi qu'on appelait la tomate au Moyen-Âge. Le succès est immédiat. Marmande et ses alentours se couvrent de pieds de tomates « Merveille des Marchés » ou « Pondorosa ». 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... Comme la pomme de terre, la tomate nous vient du Pérou, on l'appelait d'ailleurs autrefois « Pomme du Pérou » et ce sont les « Conquistadores » espagnols qui ramenèrent au XVIe siècle ces précieux fruits en Europe. Les premières exploitations françaises débutèrent à Barbantane, Châteaurenard, Mallemort, Marseille, Perpignan et, au cours du XIXe siècle, la production des tomates connut un développement considérable, grâce aux progrès de l'irrigation, qui permettait d'accroître les surfaces cultivables et les rendements. Considérée désormais comme un légume, la tomate est aujourd'hui le plus cultivé en France, après la pomme de terre.

Produits et Traditions



Ingrédients : 12 petites tomates rondes bien mûres, 100 gr de veau haché fin, 100 gr de porc haché fin, 1 oignon (coupé en petits dés), 1 carotte (coupée en dés), 1/2 courgette, 1 gousse d'ail, 1 branche de persil, 1 morceau de mie de pain trempé dans du lait froid, 4 cuillères à soupe de coulis de tomate, 1 œuf.

Préparation : **Pour la farce** : Faire revenir l'oignon jusqu'à coloration dans un fond d'huile d'arachide. Ajoutez le veau et le porc hachés, faites cuire doucement. Quand la viande est presque cuite, ajoutez la carotte et la courgette. Faites cuire 10 minutes. Ajoutez le coulis de tomate, l'ail et le persil haché. Salez, poivrez et cuisez encore 2 à 3 minutes. Laissez refroidir puis ajoutez la mie de pain dont vous aurez enlevé l'excédent de lait. Mélangez énergiquement à la spatule. Ajoutez l'œuf et remuez à nouveau. **Pour les tomates** : ôtez délicatement le dessus de la tomate et les graines. Retournez les tomates sur un papier absorbant pour que le jus s'écoule; puis salez-les à l'intérieur et réservez. Remplissez les tomates de farce. Mettez un peu de chapelure sur chacune et une noisette de beurre. Rangez les tomates dans un plat à gratin où vous aurez mis un peu d'huile d'arachide. Faites cuire au four 150°C pendant 20 minutes.

Vos Chapitres		Lieu	
Vos Manifestations	Fête de la Tomate – 1 ^{er} week-end de Juillet	Lieu	Marmande
Fonction Nom et Prénom	Grand Maître Michel GOURGUES		Date 15/06/2021

Président : Bruno CARNEZ - bruno.carnez@wanadoo.fr - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70

Secrétaire : Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - manoloalcayaga@hotmail.com - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92

Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations