

Tomate La Pasquale

Solanum lycopersicum

Summum de la tomate, extraordinaire, bonne pour tout, François Brouillard des Jardins Sauvages de Saint-Roch-de-l'Achigan ne tarit pas d'éloges pour cette tomate. Aucune des variétés parmi la centaine qu'il a cultivé depuis les années 1980 ne rivalise avec cette merveille !

C'est Pasquale, un ami cueilleur de champignons, qui lui a donné des graines il y a quelques années.

Un trésor de famille

Le chemin de cette tomate **part d'Italie** et passe par les malles du père de Pasquale vers la fin des années 1940 alors qu'il immigre au Canada. Toutes les variétés de graines cultivées par sa famille depuis de nombreuses générations y avaient trouvé une place d'honneur.

Mettre dans son bagage des semences du pays était pour bien des gens une façon d'apporter **un peu de sa terre natale** et de ses parfums culinaires dans son exil.

Le nom de cette variété particulière s'est perdu entre 2 générations, mais sa saveur est toujours intacte. C'est pourquoi, à l'instar des propriétaires des Jardins Sauvages, nous l'appelons **La Pasquale**, en l'honneur de celui qui a permis à ce **cultivar exceptionnel** de se propager hors du cercle familial.

La véritable Re Umberto ?

François Brouillard a confié des graines aux Jardins de l'écoumène qui en ont donné à François Martel, aussi connu sous le nom de **Monsieur Tomate**. Bon an, mal an, ce passionné de tomates en offre quelque 250 variétés à son kiosque du Marché des jardiniers à La Prairie!

Selon lui, elle **ressemble beaucoup** à une tomate ancienne apparue dans le sud de l'Italie au 19^e siècle, la **Re Umberto**. Ce fleuron de l'agriculture locale avait été ainsi baptisé en l'honneur du Roi Humbert 1^{er} pour souligner sa visite à Naples l'année de son couronnement en 1878.

Comme la famille de Pasquale est originaire du sud de l'Italie et qu'elle faisait pousser cette tomate depuis 4-5 générations avant la sienne, les **dates concordent**. Il faudrait toutefois mener des analyses plus pointues pour savoir avec certitude s'il s'agit bien de la Re Umberto.

Peut-être un jour connaîtrons-nous le fin mot de l'histoire ?

Ce serait fort intéressant !

D'autant plus que les graines de la Re Umberto se sont **mélangées** à d'autres variétés vers le milieu du 20^e siècle. Une confusion s'en est suivie, qui a entraîné la **radiation** de la Re Umberto du registre de l'ENSE, l'organisme responsable du contrôle des semences de l'époque en Italie.

En attendant d'en savoir plus, appelons-la La Pasquale !

Des qualités remarquables

Le plant de croissance **indéterminée** donne de **gros fruits très charnus** qui font la « meilleure sauce tomate au monde » !

Elle est si bonne et si polyvalente que François Brouillard n'en cultive plus d'autres; 100% de sa production de tomate est de La Pasquale ! Sa conjointe et cheffe aux Jardins Sauvages, Nancy Hinton, la sert vraiment **à toutes les sauces**: coulis, sauce, pâte, salade, au four, en sandwich et plus encore.

Sa belle chair juste assez ferme et juteuse renferme **très peu de graines**. Son acidité modérée est aussi fort agréable.

Les fruits de bonne taille, **plus ou moins coniques**, mesurent environ 7-8 cm de long et composent des grappes de 5 à 10 tomates. Chacune prend une forme allongée plus large aux épaules à mi-chemin entre celles de 2 types d'origine italienne : la San Marzano et la cœur de bœuf.

Le plant de croissance modérée atteint **1,2-1,5 m de hauteur** en une saison au Québec. La récolte commence normalement autour de la **fin août**.

François Martel la cultive en champ et recommande de la cueillir sans délai quand elle rougit, car elle se **fragilise en mûrissant**.

François Brouillard les produit sous serre avec beaucoup de succès et n'a pas observé de problème dans ces conditions de culture contrôlées.