Histoire de légume :

La tomate Mémé de Beauce

Non, ce n'est pas le surnom gentil donné à la vieille dame qui les cultivait depuis sa tendre enfance. En fait, il n'y a pas de vieille dame dans l'histoire de la Mémé de Beauce!

La **découverte** de cette variété est le fruit du hasard. En 1995, alors qu'il rénovait une ancienne maison familiale abandonnée, un dénommé **Lessard** aperçoit sous le plancher du grenier un sachet de semences. L'enveloppe d'une autre époque trahissait l'âge avancé des quelque **300 graines** qui s'y trouvait.

Curieux, ledit Lessard confie son trésor à Gérald Parent alors très impliqué au sein de l'organisme **Semencier du patrimoine**.

Celui-ci s'empresse de semer quelques graines en pleine terre; rien ne lève. Il essaie donc d'en faire germer entre deux essuietout humides; **3 plantules** voient le jour!

Verdict des spécialistes

Une fois les plants mis en terre, Gérald Parent passe le bâton à **Antoine D'Avignon**, technicien chez Agriculture Canada et grand défenseur de la biodiversité végétale.

Des analyses pratiquées sur les plants ne permettent pas d'identifier la souche, mais confirment ses **origines ancestrales**. De l'avis de celui qui les a soustraits au plancher du grenier, les semences auraient dormi là plusieurs décennies!

Antoine D'Avignon a récolté des semences qu'il a partagées avec des semenciers et autres passionnés pour que cette tomate du terroir québécois puisse revivre.

Et la tomate?

Bien sûr, pour que l'histoire mérite d'être racontée, les fruits produits par nos 3 rescapées se devaient d'être à la hauteur... mission accomplie!

Chacune de ces **énormes tomates rose-rouge** peut peser jusqu'à **1 kg**! Avec un tel poids sur les tiges, celles-ci doivent être soutenues pour ne pas casser.

La chair **charnue** est protégée par une **peau si fine** qu'elle fendille facilement à maturité; on évite ce problème en cueillant les fruits avant qu'ils ne soient parfaitement mûrs.

Et quand ils sont bien **mûrs**, leur contenu en **jus** est tel qu'ils se transforment en **sauce et en coulis** sans effort!

Aussi, l'imposant tour de taille de la Mémé permet de n'utiliser qu'une seule tranche par **sandwich**.

Mais le plus important demeure sa **saveur incomparable** qui est à la fois sucrée et légèrement acidulée. Un vrai régal!

Le plant à croissance **indéterminée** atteint entre 1,2 et 2 m de haut durant la courte saison de croissance du Québec. Comme pour toutes les tomates de fort calibre, les fruits arrivent à **maturité tardivement** (80-100 jours).

Pourquoi Mémé alors?

Comme le Lac-Saint-Jean regorge de Tremblay, la Beauce a ses innombrables Lessard. En réalité, la multitude de **lignées de Lessard** en Beauce fait que chacune répond à un 2^e nom; notre découvreur de semence de tomate appartient à la lignée **Mémé**!