



Cuisinez la tomate

Jean-Marie Guilbault

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Cuisinez la tomate Jean-Marie Guilbault

 [Download Cuisinez la tomate ...pdf](#)

 [Read Online Cuisinez la tomate ...pdf](#)

Cuisinez la tomate

Jean-Marie Guilbault

Cuisinez la tomate Jean-Marie Guilbault

Téléchargez et lisez en ligne Cuisinez la tomate Jean-Marie Guilbault

80 pages

Extrait

PETITE HISTOIRE DE LA TOMATE

La tomate est originaire de l'Amérique tropicale, plus précisément du Pérou. C'est effectivement seulement dans ces régions que l'on a retrouvé des plantes spontanées de diverses espèces de l'ancien genre *Lycopersicon*, en particulier *Solanum lycopersicum* cerasiforme, la tomate dite «cerise».

Le mot «tomate» est une déformation du terme inca *tomalt*.

Elle fut découverte au XVI^e siècle par les conquistadors qui recherchaient la route des Indes. Elle était cultivée dans les Andes par les Incas. Elle n'était, à l'époque pas plus grosse qu'une tomate-cerise.

La première domestication de la tomate à gros fruits est probablement intervenue au Mexique où l'ont découverte les compagnons de Cortès.

Elle fut introduite en Europe par ces mêmes Espagnols comme plante ornementale. De l'Espagne, elle passa assez rapidement en Italie. En effet, Naples était alors possession de la couronne espagnole.

Fruit, utilisé peu à peu comme légume, la tomate trouve assez vite ses amateurs comme ses détracteurs. Elle est mentionnée la première fois dans la littérature européenne en 1544 dans un ouvrage de Pietro Andréa Mattioli, botaniste et médecin italien. Il la décrit sommairement dans un chapitre relatif aux mandragores et l'appelle *pomi d'oro*, pomme d'or. On lui prête alors des vertus aphrodisiaques. Plus tard, un savant anglais John Gérard la présente comme une plante toxique, mais la conseille pour traiter goutte et ulcère. Sa consommation s'étiolé peu à peu, ce n'est qu'au milieu du XVIII^e qu'elle semble trouver une place, certes réduite, dans les cuisines de quelques bourgeois ou aristocrates. L'introduction en France fut particulièrement lente.

Oliviers de Serres, un des premiers agronomes de l'époque, la classe dans les plantes ornementales et en fait la description suivante dans le théâtre d'agriculture et message des champs : «Leurs fruicts ne sont bons à manger : seulement sont-ils utiles en la médecine, et plaisans à manier et flairer.» Présentation de l'éditeur La tomate nous donne l'occasion (vertueuse, nous disent les auteurs) de conjuguer «saveurs authentiques» et «bienfaits nutritionnels» avec les mots Santé et Simplicité... Voici donc 31 recettes simples, classiques ou originales et toujours gourmandes, délivrées par un grand cuisinier amoureux de la nature et du goût avec des tours de main choisis. Plongez-vous, avec délices, dans un monde à la tonalité dominante rouge, mais aussi orange, jaune ou verte, voire noire ! Sachez tout, ou presque, de ce légume-fruit et, surtout... n'oubliez pas de vous régaler !

J.-M. GUILBAULT (à gauche), après un BTS de gestion des hôtels et restaurants et une formation à l'École Lenôtre, travaille au Plaza-Athénée en 1984. Remplaçant sa mère au fourneau du restaurant familial, la Ferme du Letty à Benodet, il obtient très vite 1 étoile au guide Michelin, 2 puis 3 toques au guide Gault-Millau et 3 points au Champérad. Il a quitté la restauration il y a peu pour se consacrer, désormais, à la création, la fabrication artisanale d'une gamme de produits sucrés et épices, confits de légumes, chutneys,... dans la ferme familiale.

C. H E R L É DAN (à droite) est photographe et vit en Bretagne. Il a éclairé de ses belles images de très nombreux ouvrages culinaires. Biographie de l'auteur

J-M Guilbault, après un BTS de gestion des hôtels et restaurants et une formation à l'École Lenôtre, travaille au Plaza-Athénée en 1984. Remplaçant sa mère au fourneau du restaurant familial, la Ferme du Letty à Benodet, il obtient très vite 1 étoile au guide Michelin, 2 puis 3 toques au guide Gault-Millau et 3 points au Champérad. Il a quitté la restauration il y a peu pour se consacrer, désormais, à la création, la fabrication artisanale d'une gamme de produits sucrés et épices, confits de légumes, chutneys,... dans la ferme familiale.

C Herlédan est photographe et vit en Bretagne. Il a éclairé de ses belles images de très nombreux ouvrages culinaires.

Download and Read Online Cuisinez la tomate Jean-Marie Guilbault #1G6H97CZPON

Lire Cuisinez la tomate par Jean-Marie Guilbault pour ebook en ligneCuisinez la tomate par Jean-Marie Guilbault Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Cuisinez la tomate par Jean-Marie Guilbault à lire en ligne.Online Cuisinez la tomate par Jean-Marie Guilbault ebook Téléchargement PDFCuisinez la tomate par Jean-Marie Guilbault DocCuisinez la tomate par Jean-Marie Guilbault MobipocketCuisinez la tomate par Jean-Marie Guilbault EPub
1G6H97CZPON1G6H97CZPON1G6H97CZPON