



CHÂTEAU
DE LA
BOURDAISIÈRE

Hôtel de Charme & Bar à Tomates

FESTIVAL DE LA TOMATE ET DES SAVEURS

22ème édition

12 & 13 septembre 2020

Cette année, plus que toute autre encore, les visiteurs du Festival de la Tomate et des Saveurs se rendront avec plaisir au Château de La Bourdaisière, propriété de Louis Albert de Broglie.

Cet événement accueille chaque année près de 8.000 amateurs de tomates et promeneurs qui apprécient de passer une journée dans ce magnifique domaine, au cœur du Val de Loire. Après cette période particulière, où malheureusement la traditionnelle Fête des Plantes et du Printemps n'a pas eu lieu en raison de la crise sanitaire, le Château de La Bourdaisière a redoublé d'imagination et d'organisation pour accueillir petits et grands. Le temps d'un week-end, la Tomate sera reine, et ravira gourmands et amateurs pour cet incontournable rendez-vous gastronomique plein de surprises, devenu rituel.

LE THÈME DE CETTE 22ÈME ÉDITION :
ALIMENTATION ET BIEN-ÊTRE

Etre bien dans sa tête et dans son corps passe par une alimentation équilibrée et une activité physique. Toutes les études le montrent, pendant le confinement, les Français ont pris plaisir à cuisiner et nombre d'entre eux se sont mis au jogging ou à suivre des cours de gymnastique sur internet. Il y aurait même un grand retour à la campagne, une envie de nature. La thématique de cette édition est parfaitement en adéquation avec cette appétence pour ce nouveau style de vie, plébiscité par les Français.

CHÂTEAU DE LA BOURDAISIÈRE
www.labourdaisiere.com

22^e festival
DE LA TOMATE

et des Saveurs

12 & 13 SEPTEMBRE 2020

ALIMENTATION ET BIEN-ÊTRE

Logos: TOMATES, DEYROLLE, IGA Bio, Rastica, bio, H&M, Paris Jardins, Festival de la Tomate, PAYSAN D'AMOUR

CONTACTS PRESSE

Nathalie Degroote & Nathalie Berthod contact@lullabloo.com - 06 09 02 59 90 ou 06 17 40 87 79

LA TOMATE SOUS TOUTES SES FORMES

Grâce au Marché de Tomates, de Jacky Mercier, les visiteurs auront la possibilité de découvrir et d'acheter de nombreuses variétés de tomates biologiques dont des variétés anciennes, aux formes ovales, allongées, cornues, striées...et aux couleurs insoupçonnables, blanche, jaune, orange, noire..., loin de la tomate standardisée ronde et rouge des supermarchés.

Les visiteurs évolueront dans un étonnant marché gourmand.

Une cinquantaine d'exposants réunis autour de la tomate et des saveurs proposeront : graines, plantes gustatives, objets décoratifs, produits culinaires, cosmétiques.

LA TOMATE, L'ATOUT SANTÉ

Il est avéré que la tomate est source de bien-être et de bonne santé. Elle possède de nombreux atouts nutritionnels qui contribuent à garder "la forme" (riche en vitamines et minéraux, très faible en calories, bon antioxydant, source de fibres, de vitamines A et C et de minéraux tel que le potassium...).

L'association Kokopelli, qui expose au Festival de la Tomate, proposera aussi des semences issues de l'agriculture biologique.



POUR SE CULTIVER OU S'AMUSER, DE NOMBREUSES ANIMATIONS SONT PROPOSÉES

Des dégustations à l'aveugle de différentes variétés de tomates seront organisées par le Château afin de redécouvrir ce fruit uniquement au travers du goût sans être influencé par son aspect ou sa couleur. Les visiteurs devront goûter les yeux bandés des tomates de couleurs différentes et retrouver de quelle couleur est la tomate qu'ils dégustent.

Visite guidée du Potager Conservatoire National de la Tomate avec Nicolas Toutain, le jardinier en chef du Château, suivie d'un échange questions/réponses

Un atelier-démonstration de Mathieu Guillon sur le thème « Tout savoir pour entretenir son verger ».

DES ANIMATIONS CULINAIRES À BASE DE TOMATE AU MENU DES CHEFS

Isabelle Jaunault du Petit Tonneau, restaurant- brasserie à Montlouis, qui propose une cuisine familiale et locale, animera des ateliers d'une quinzaine de minutes autour de recettes comme son fameux taboulé, la sauce salsa ...

Cédric Ravaud du Clos de la Ribaudière à Chasseneuil-du-Poitou (86) qui concocte depuis 20 ans la carte de ce restaurant gastronomique selon son inspiration agrémentée de quelques plats-signature. Il présentera aux visiteurs différents modes de dégustation de la tomate, des découpages inédits, des cuissons totalement maîtrisées, l'art de disposer les salades de tomates dans des plats ou à l'assiette, ainsi que plusieurs idées d'assaisonnement.

La venue d'un **grand chef étoilé parisien** est prévue si son emploi du temps le permet.

LA TOMATE, C'EST TOUT GAGNANT !

UN CONCOURS CULINAIRE OUVERT AU GRAND PUBLIC

sera organisé autour de la transformation de la tomate, sur le thème de la tapenade de tomates.

Les participants devront réaliser leur recette à la maison avant de venir la faire déguster sur place à un jury de spécialistes, dont Louis Albert de Broglie, Jacky Mercier « le roi de la Tomate en France » qui fournit la plupart des grands restaurants de la métropole, ou encore Nicolas Toutain, pour qui les tomates n'ont aucun secret.

Les gagnants se verront offrir une nuit au Château de la Bourdaisière.

UN GRAND JEU-CONCOURS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX POUR LES HÉROS DU CONFINEMENT

Sur le compte Facebook du Château, chaque participant pourra inscrire, tout en partageant la page, le nom de son héros du quotidien qui a travaillé pendant le confinement pour le bien-être de la société. L'équipe du Château de la Bourdaisière tirera au sort celui qui sera invité à passer une nuit dans une magnifique chambre parmi la trentaine qu'abrite le Château.

UNE CONFÉRENCE ACTIVITÉ PHYSIQUE ET ALIMENTATION.

Comment lier activité physique et alimentation respectueuse de l'environnement ? Quels aliments apportent tous les apports nutritionnels en ayant une activité physique soutenue ? Peut-on être vegan et sportif ? Et bien d'autres questions.

Conférence animée par Yosi Goasdoué, ancien Champion de France de semi-marathon (Créateur de « Day Running » : des athlètes de haut niveau coachent ceux qui souhaitent progresser dans la pratique de la course à pied **et la naturopathe Laetitia Lieby** spécialiste de la méditation, des soins psycho-corporels, et des massages biodynamiques.

POUR LES ENFANTS

Concours de dessin autour de la tomate

Maquillage gratuit réalisé par les bénévoles de l'Association des infirmières « Les Nurses Trotteuses » (participation libre au profit de l'association qui financera leur stage à l'international, un voyage au Vietnam afin de soigner ceux qui sont au bout du monde nécessitent des soins médicaux)

Photo Laurent Bochet





DES FORMULES DE RESTAURATION INÉDITES ET DÉLICIEUSES POUR PONCTUER LE JOURNÉE

À l'heure du déjeuner, les visiteurs pourront se restaurer au **Bar à Tomates®** où des plats simples et délicieux à base de tomates en provenance du potager du Château seront proposés. Ouverture de 12h à 17h (déjeuner jusqu'à 15h)

Au **Bar à Jus**, les visiteurs pourront se désaltérer avec des jus frais, réalisés avec les tomates, aromates et autres produits du potager

Une **buvette** proposera des en-cas avec sandwiches et gâteaux.

Un **traiteur** proposera un menu au choix composé de 3 plats.



LE CONSERVATOIRE DE LA TOMATE

Initié en 1993 par le Prince Louis Albert de Broglie, le Conservatoire National de la Tomate est riche aujourd'hui de 700 variétés qui, plantées mi-mai, commencent à produire des fruits fin juillet. Le Conservatoire est ouvert au public du 1er avril au 15 novembre. Les premières graines ont d'abord été rapportées d'Inde et d'Asie par Louis Albert de Broglie, collectionneur et adepte avant l'heure de la biodiversité. Au fil des ans, le Conservatoire s'est enrichi grâce à des collectionneurs ou par des achats dans les jardins botaniques du monde entier. Dix variétés créées par Tom Wagner (obteneur passionné de tomates, qui a notamment créé la variété Green Zebra) ont rejoint la collection du Château, telles que Zebra Robecq, Betty White, Blue Rubies, Sweet Casady, Abracazebra, Wading Deep... Cette collection, agréée par le CCVS (Conservatoire des Collections végétales spécialisées), attire chaque année de plus en plus de visiteurs. Vingt variétés de basilic et trente variétés de menthe complètent cette promenade à la fois bucolique, olfactive et gustative.

La vocation de Louis Albert de Broglie est de mettre en avant la richesse de notre planète et de permettre à un public, le plus large possible, de prendre conscience des enjeux de la préservation de cette biodiversité afin de transmettre aux générations futures les fondements essentiels à la survie des espèces.

LA BOURDAISIÈRE C'EST AUSSI

- Le verger conservatoire et ses 70 arbres fruitiers de variétés anciennes
- Un parcours artistique et pédagogique inédit de vingt étapes au cœur du parc de 55 hectares de la Bourdaisière
- L'exposition « Deyrolle, une école de la Nature », qui présente une sélection de planches pédagogiques anciennes et nouvelles sur le développement durable, créées par la maison Deyrolle.
- La visite d'une maison 100% Bois
- Un parcours santé

Tous les ans, à partir du mois de juin

- Le Conservatoire de la Tomate avec 700 variétés de tomates.
 - La réouverture du Bar à tomates®, où l'on déguste différents jus et plats du jour, simples et délicieux, cuisinés avec des produits en provenance du potager du Château.
 - Le Dahliacolor, dessiné par le célèbre paysagiste français Louis Benech : un des plus grands jardins de France de dahlias, composé de 400 variétés différentes en provenance de la maison Turc.
-
- Festival de la Forêt et du Bois
17 et 18 Octobre 2020
 - Courir à La Bourdaisière
1^{er} Novembre 2020
 - Festival des Plantes et du Printemps
3, 4 & 5 avril 2021

Pour s'informer davantage et à tous moments, le Château possède maintenant son application mobile qui vient compléter la visite du site : des caves troglodytiques au Conservatoire de la Tomate, tous les éléments remarquables du Domaine y sont expliqués en textes et en images. Réalisée en collaboration avec l'ONF, l'application est disponible sur Apple et Android.

RESTAURATION

A l'heure du déjeuner, les visiteurs auront le choix entre différents lieux de restauration : la buvette, le salon de thé ou le traiteur qui propose un menu 3 plats, servi à table (24 € hors boissons)

INFORMATIONS PRATIQUES

CHÂTEAU DE LA BOURDAISIÈRE

37270 Montlouis-sur-Loire

Tél : +33 (0)2 47 45 16 31

www.labourdaisiere.com

COMMENT S'Y RENDRE ?

12 km de Tours et d'Amboise

9 km de la gare de

Saint-Pierre-des-Corps

(55 mn en TGV de Paris)

TARIFS

(visite des jardins,

du parc et des expositions) :

Plein tarif : 7,50€

Tarif réduit pour les Montlouisien(ne)s, aux étudiants, personnes à mobilité réduite et demandeurs d'emploi sur présentation de justificatif : 5,50€

Gratuit pour les enfants de moins de 10 ans

Tarif de groupe à partir de 20 personnes
sur demande

Parking gratuit - Restauration sur place

Photo Laurent Bochet

