



# CATALOGUE 2023

**FLEURS JOHANNE & ESTHEL**

**TOMATE DU MARCHÉ**

**1200 CHEMIN ST-JEAN, LA PRAIRIE**

**TÉLÉPHONE : 450-444-4451**

[TOMATEDUMARCHE@HOTMAIL.CA](mailto:TOMATEDUMARCHE@HOTMAIL.CA)

**Ouverture 1<sup>er</sup> mai 2023**

# **INDEX**

**TOMATES**

**POIVRONS**

**PIMENTS**

**CONCOMBRES**

**LÉGUMES**

**FINES HERBES**

# TOMATES ROUGES



## **TOMATE 42**

**La tomate 42 jours porte bien son nom elle est hâtive et prête en 42 jours! De calibre moyen, très rouge et très rond, elle convient parfaitement aux climats frisquets ou aux latitudes plus nordiques. Son goût est très équilibré, mais elle est notée comme étant rare chez les semenciers. Ne fendille pas et donne une multitude de fruits. Indéterminée.**



## **Tomate Alacrity**

**Introduit en 1915, Alacrity a été le premier cultivar de tomate nommé au Canada. Les tomates rouges de taille moyenne sont bonnes pour la mise en conserve ou en tranchage. Feuillage foliaire régulier et déterminé. (70 jours)**



## **Aunt Mary Italienne**

**Cette variété patrimoniale du Wisconsin est résistante et très productive. Elle donne tellement de fruits que le plant croule sous leur poids. Ces grosses tomates italiennes de saveur douce sont idéales pour faire des sauces. Croissance déterminée.**



## **Beef steak**

**De couleur rouge Ponderosa, excellente productivité et le goût merveilleux .Saveur sucrée, la chair est charnue idéale pour faire la conservation .85jours**



## **Big beef**

**Grosse tomate de type « Beefsteak » uniforme et de très bonne saveur, sucrés avec une pointe d'acidité. Son plant vigoureux est résistant à la plupart des maladies. Gros plant indéterminé. Hâtif75 à 80 jours. Ensoleillement de 5 à 6 hrs,**



## **Bison rouge**

**Fruit rouge en bouquet de 12 à 15 fruits de grosseur 150 à 180 grammes . Faible dépression à l'attache pédonculaire. Variété bien adaptée au climat frais ,très bonne production ,plant déterminé de 70-80 cm de hauteurs Variété développée par le Professeur A. F. Yeager, ND University, et présentée au marché en 1937 par Oscar H. Will and Co.**



## **Box Car Willie**

**Tomate rouge de forme arrondie, régulière. Format beefsteak (gros). Bonne saveur d'antan. Tomate américaine nommée d'après le "roi des vagabonds", Box Car Willie. 75-80 jours. Indéterminé**



## **Caro Rich**

Une variété de tomates saine portant de gros fruits de 10 à 12 onces qui mûrissent en orange doré foncé. Les fruits sont très riches en bêta-carotène, ayant jusqu'à 10 fois la quantité trouvée dans la tomate standard. La saveur est savoureuse, faible en acide et sucrée. Les fruits poussent jusqu'à 3 1/2", avec une forme de globe légèrement aplatie. . Déterminé. 80 jours.



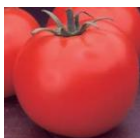
## **Campbell**

Variété sélectionnée par la compagnie Campbell, reconnue pour sa soupe tomate. Fruits rouges, arrondis, de format moyen (200-250 g), légèrement aplatis. Bonne production. Usage polyvalent: pour la consommation fraîche (sandwichs et salades) ou la transformation (soupe tomate, etc.). Résistant VF (verticillium, fusarium). Fruits lisses résistant aux fissures. Plants déterminés. Hâtive. 70 jours.



## **Canabec Rouge**

Variété québécoise déterminée à fruits rouges de format moyen (5-6 cm). Forme variable, généralement arrondie-globuleuse. Fruits rouge vif, lisses, de belle qualité, qui ne craquent pas. Bonne saveur sucrée-aromatique. Variété originaire du Québec, sélectionnée par Roger Doucet. Serait bien adaptée aux saisons courtes ou froides. 65-70 jours. Déterminé.



## **Célébrité**

Tomate de très bon goût. Fruit rouge foncé brillant, très résistant aux maladies. 60-90cm. Hâtive 60-70jours .Gros plantvigoureux .Valeur sûre .Indéterminé



## **CŒUR DE BOEUF**

**en allusion à la remarquable forme de coeur que prend souvent cette tomate, qui rappelle aussi celle d'une fraise ou d'une toupie. Fruit rouge-rose de format gros. Très bonne saveur. Forme variable (arrondie à plus ou moins cordiforme). Certains fruits peuvent devenir très gros. Connue aussi sous les noms de "Cuor de Toro", "Oxheart", "Bull's Heart", "Italian Oxheart" ou "Oxheart Giant". 85 jours. Originaire d'Italie. Introduite en Amérique vers 1925. Indéterminé**



## **Cosmonaute Volkov**

**Originaire de l'Ukraine, fruits rouge de gros Formats, goût franc .fruits bien formés peu de défauts. Hâtive 65jours, indéterminé**



## **Czesch's Bush**

**Originaire de la Tchécoslovaquie, cette variété de tomates extrêmement productive donne des grappes de fruits rouges de 110 à 220 g chacun. Il s'agit d'une variété déterminée dont la production commence tôt en saison et dure jusqu'à l'automne. Les plants courts et robustes sont parfaits pour la culture en contenant ou dans les petits jardins.**



## **Calypso**

**La tomate Calypso , est idéal en zone chaudes et humides. Les tomates rouges, mûres et rondes de 7 onces sont produites en abondance et font des trancheuses parfaites ou des tomates du marché. Il s'agit d'une variété relativement uniforme et sans tache. Si vous vivez dans le sud des États-Unis ou dans une partie plus chaude du monde, Calypso est la tomate parfaite.de croissance – Indéterminée jours jusqu'à l'échéance - 65 jours Couleur des fruits - Tomate rougeTaille du fruit – Moyenne.**



## **Delicious**

**Originaire des Etats-Unis. Tomate ronde et rouge d'aspect régulier.Les fruits en grappes de 3-5 murissent lentement. Chair assez ferme. Croissance indéterminé. Maturité 77 jours**



## **Dester**

**Originaire de la Tchécoslovaquie, cette variété de tomates**

**Extrêmement productive donne des grappes de fruits rouges de 110 à 220 g chacun. Il s'agit d'une variété déterminée dont la production commence tôt en saison et dure jusqu'à l'automne. Les plants courts et robustes sont parfaits pour la culture en contenant ou dans les petits jardins.**



## **Druzba**

**Fruits rouge vif de format gros, à forme ronde, légèrement aplatie. Saveur d'antan avec bonne acidité. Bonne tomate pour faire des conserves. Aurait une certaine résistance aux maladies. Tomate bulgare dont le nom signifierait "amitié". 80-95 jours. Indéterminé.**



## **Fantastique**

**Tomate ronde, écarlate, de format moyen. Ne craque pas. Bons rendements. 65 jours.**



## **Floradade**

**Variété sélectionnée par l'Université de la Floride pour la croissance en conditions chaudes et humides.**

**Bonne résistance aux maladies. Plants productifs donnant des fruits rouges arrondis-aplatis, lisses et fermes, de format moyen (150-200 g). Variété déterminée. Populaire dans les marchés du sud des É.U. 75-78 jour**



## **Italienne Dix doigts de Naples**

**Cette tomate à croissance indéterminée est originaire d'Italie. Elle est d'une forme ovale allongée qui se termine avec une pointe émoussée dans sa partie inférieure. Ses fruits rouges sanguins poussent en grappes régulières de 6 à 8 et pèsent en moyenne de 40 à 100g. Elle est parfaite pour les conserves, pour les sauces ou pour faire sécher.**





## **Gregoria Altai**

**Cette variété sibérienne est originaire des Montagnes Altai, à la frontière chinoise. Elle produit l'une des grosses tomates les plus précoces. Son fruit rose foncé et charnu est un peu aplati et pèse entre 250 et 600 g. Cette tomate très ferme et à saveur douce est bien adaptée aux climats frais .**



## **HARBINGER**

**La tomate Harbinger est une ancienne variété anglaise qui a été introduite en 1910 au Canada. Les plantes extrêmement productives sont chargées de tomates rouges de petite à moyenne taille avec un bon goût. Tolère bien le temps frais. Indéterminé. 65 jours**



## **JOHN BAER**

**Développé par John Baer du comté de Baltimore, Maryland. Il est issu d'une seule plante de Bonny Best Tomato. Après 15 ans de sélection, il a donné cette variété à la J. Bolgiano Seed Company de Baltimore, Maryland et ils l'ont introduite en 1914. C'était une variété de mise en conserve de premier plan pendant de nombreuses années. Les fruits en forme de globe rouge vont de 3 à 6 oz et ont une excellente saveur. Feuillage indéterminé et régulier. 75 jours**



## La Pasquale

Le plant de croissance indéterminée donne de gros fruits très charnus qui font la « meilleure sauce tomate au monde. 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 : San Marzano et 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. Pour les plants cultivés en champ, on recommande de la cueillir sans délai quand elle rougit, car elle se fragilise en mûrissant.



## Lisbonne (Lisboa)

Fruits parfaitement ronds, comme des balles rouge vif. Lisses, de belle apparence. Format moyen. Ressemble à la variété *Palla di Fuoco*. 75 jours. Indéterminé



## Matina

Fruits rouges de format moyen, parfaitement ronds et uniformes, qui mûrissent en groupes sur chaque grappe. Surprenante uniformité et perfection des fruits. En effet, ceux-ci ressemblaient aux tomates mûries sur vigne vendues aux supermarchés. Pulpe rouge et gel vert autour des graines. Bonne saveur. Grands plants au magnifique feuillage de patate (feuilles pleines, non divisées). Variété allemande reconnue pour sa qualité. Résistante au craquement et plusieurs maladies. Une variété à pollinisation ouverte possédant toutes les qualités d'un hybride. Hâtive 65 jours. Déterminé.



## **Manitoba**

**Une tomate extra hâtive adaptée aux zones 3 et moins. Idéale pour les régions montagneuses ou le nord du Québec ou encore pour les gens en zones 4-5 qui veulent obtenir des tomates dès juillet. Fruits rouge vif, légèrement aplatis, de format moyen. Plants compacts. Développée au Manitoba. Déterminé. 58 jours.**



## **Marglobe**

**Variété ancienne précoce, la Tomate Marglobe forme de gros fruits à chair dense d'un poids pouvant atteindre 300g. Originaire des États Unis, ces fruits sont de couleur rouge vifs, rond et lisse. Vigoureux et résistant aux maladies, on l'utilise aussi bien en salade, coulis, sauce ou encore en conserve. Sa culture très facile s'adapte aussi bien en serre qu'en plein champs.**



## **Marianna's Peace**

**Superbe tomate à chair dense, onctueuse et veloutée, et à saveur riche et bien équilibrée. Goût nuancé, subtil, avec une bonne présence sucrée. Fruits rose foncé à reflets rougeâtres, de gros format (11-12 cm), à épaules plissées. Grands plants à feuillage de patate qui peuvent atteindre 2 m et plus (et plus productifs d'ailleurs que la plupart des autres variétés à feuillage de patate). Variété originaire de l'ancienne Tchécoslovaquie. 80-90 jours.**



## **Marmande**

**Tomate gourmet originaire de France et bien adaptée aux étés frais. Goût prononcé de tomate et bonne teneur en sucres. Fruit rond, aplati, avec épaules côtelées. Format moyen-gros. Bonne pour les sauces. Plants robustes. 68jours. Déterminé**



## **Moskvich (Moskovich)**

**Une autre variété provenant de la Sibérie, relativement tolérante au froid et hâtive (60 jours). Bien adaptée aux zones 4 et moins au Québec. De plus, elle possède une excellente saveur, douce et riche. Fruits rouge vif de gros format. 60 jours. Indéterminée**



## **Mémé de Beauce**

**La tomate "Mémé de Beauce" a une histoire fort singulière. En 1995, on a découvert près de 200 graines de tomates non identifiées dans une maison abandonnée depuis plusieurs années à Saint-Joseph-de-Beauce. Après consultation auprès des voisins, il n'y avait pas eu de potager à cette adresse depuis plus de 60 ans. Monsieur Gérard Parent a hérité des semences et en a fait germer trois, mais les plants n'ont pu être identifiés par le spécialiste Antoine Davignon . Cette tomate exceptionnelle qu'on a baptisée 'Mémé de Beauce' se distingue par une production d'énormes tomates qui pèsent près de 1 kilo chacune, parfois plus! Les fruits charnus et multiloculaires sont recouverts d'une peau fine rose à rouge. Les fruits bien mûrs ont une chair molle qui fait merveille en jus et en coulis. Le plant présente une bonne résistance au blanc et mesure environ 90 cm à 1.2 mètre de hauteur. Le plant à croissance indéterminée doit être supporté pour ne pas casser sous le poids des fruits. La maturité arrive entre 80 et 95 jours après la transplantation. Très rare!**



## **Tomate Merveille des Marchés**

**Belles tomates rouges bien formées et de bonne saveur. Fruits lisses, parfaits, sans craquements ni fendillements. Grappes de 5 à 8 fruits de format moyen (5 à 7 cm), et de forme arrondie. En plus d'être belles, ces tomates sont très bonnes au goût, alors on peut à juste titre les qualifier de "Merveilleuses". 75-80 jours.**



## **Mountain Princess**

**Variété fixée développée pour le climat des montagnes de la région des forêts de Monongahela de la Virginie Occidentale. Fruit rouge rond et lisse de 200 à 250 g et de 5 à 7 cm de diamètre. Bouquets de 4 à 5 fruits. Ondulation en partie haute. Dépression moyenne à l'attache pédonculaire. Ombrilic en léger renflement marqué par un point minuscule. 6 sépales. Chair rouge, d'excellente saveur.**



## **NÉPAL**

**Délicieuse saveur riche et vive de tomate d'antan ! Remarquable. En plus, cette variété produit bien en conditions fraîches. Elle est en effet adaptée au climat des hautes altitudes du Népal. Adaptée pour la culture en serre pendant l'hiver ou pour les climats aux étés frais. Fruits rouge vif, ronds, de taille moyenne, sans défaut. Une agréable surprise. Superbe saveur. Recommandé. 80 jours.**



## **New Yorker**

**Originaire des États-Unis, Fruit rouge légèrement aplati de 100 à 180 g. Bouquets de 7 à 12 fruits. Large et profonde dépression à l'attache pédonculaire. Omphalique marqué par un point. 5 sépales. Plant de 70 à 90 cm de hauteur. Croissance déterminée. Maturité : 60 à 66 jours. Bonne résistance aux maladies.**



## **Oregon Spring**

**Cette variété de tomate déterminée produit des beaux fruits ronds légèrement aplatis, rouge vif, dont le poids varie entre 150 et 350 g. La saveur des fruits juteux est très douce. Le plant présente une bonne résistance au verticillium et atteint normalement entre 60 et 80 cm de haut. 'Oregon Spring' présente une bonne tolérance au froid. Aussi, elle produit tôt en saison; il suffit de couvrir les plants les nuits de gel. 70 – jours.**



## **Plourde**

**Variété héritage originaire du Québec à gros fruits rouges de saveur douce, légèrement sucrée et peu acide. Goût nuancé et équilibré rappelant celui de la *Marianna's Peace*. Forme ronde et aplatie. Épaules plissées. 90 jours. Indéterminé**



## **PERON SPRAYLESS**

**Tomate Peron est Introduite par Gleckler's Seed en 1951. La variété a été développée à l'origine par le professeur Abelardo Piovano de l'Université nationale d'Argentine. Les plantes résistantes aux maladies produisent des fruits rouges sans défaut de taille moyenne avec un bon goût. Indéterminé. 70 jours**



## **RIO GRANDE**

**La tomate Rio Grande est une variété rustique ainsi que très savoureuse, de type Roma à haut rendement qui produit de nombreux fruits allongés rouge vif de taille moyenne (60-100 g). Les tomates contiennent peu de pépins et sont idéales pour réaliser concentrés, coulis, soupes, jus et salades. Variété résistante aux maladies**



## **QUARTER CENURY**

**Variété ancestrale polyvalente initialement proposée dans les catalogues de jardins familiaux en 1906. Les fruits rouge vif sont de forme oblate, lisses, sans fissures et pèsent de 5 à 8 oz chaque. La chair est ferme avec une délicieuse saveur bien équilibrée. Excellent pour le jardinage en pot ou même planté dans des plates-bandes avec des plantes ornementales à un espacement de 24". Les plantes attrayantes sont compactes, au feuillage rugueux de type nain (déterminée)**



## **Roma**

**L'archétype même de la tomate italienne, avec ses fruits rouges, charnus et solides, en forme de poire arrondie. Peu de jus, tout en pulpe. Idéal pour la transformation (sauces, ketchup, conserves, etc.), mais aussi la consommation fraîche. Fruit de format moyen, 55-60 g. Bonne résistance aux maladies VF. 75-85 jours. Plants compacts avec bonne couverture. Les fruits ressemblent aux "tomates italiennes" vendues au supermarché. Déterminé**



## **Rutger**

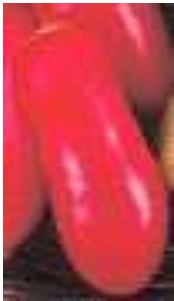
**Originaire du New Jersey aux États-Unis. Fruit rouge et rond, d'environ 200 g. Peau fine, tendance à l'éclatement quand elle est bien mûre. Bouquets de 5 à 6 fruits. Port indéterminé, plante énorme et vigoureuse, bonne production. Idéal pour les conserves. 65 à 80 jours**





## **Saint Pierre**

**Belles tomates uniformes à peau lisse montrant très peu d'imperfections. Forme arrondie, couleur rouge profond. Format moyen, 6-7 cm. Bonne saveur. Produit même pendant les étés frais ou dans des conditions moins qu'optimales. Fiable. Populaire dans les marchés en Europe. La Saint Pierre présente peut-être un look parfait de supermarché, mais son goût est nettement supérieur! Variété non hybride. 70-80 jours. Indéterminé.**



## **San Marzano**

**Tomate italienne aux fruits de style Roma, mais à la forme plus allongée et de plus gros format. Grands plants indéterminés vigoureux. Cultivar Lampadina, dérivé de la San Marzano commerciale, avec des fruits qui se consomment tout aussi bien à l'état frais. Chaire épaisse avec peu d'eau et cavité intérieure vide, idéale pour la transformation (sauces, etc.). 82 jours. Indéterminé.**



## **Sibéria**

**Tomate originaire de Sibérie et résistante aux climats froids. Peut fructifier pendant les températures nocturnes basses. Hâtive: 64 jours. Plants robustes de 60 à 75cm de hauteur qui résistent au vent. Fruits rouges, de format petit-moyen, à bonne saveur sucrée-acidulée. Bonne production.**

**Recommandée pour ceux qui habitent en zone 3 et moins. 64 jours.**



## **Siletz**

**Variété qui produit bien à basses températures. Idéale pour les étés frais, les climats côtiers. La Siletz elle produit de gros fruits rouges et de très bonne saveur, produits généreusement et pendant longtemps sur un grand plant buissonnant. Fruits très uniformes. 70-75jours indéterminé**



## **Stupice**

**Fruits rouge vif qui se distinguent par leur excellente saveur prononcée de tomate. Variété à feuillage de patate originaire de l'ancienne Tchécoslovaquie. Produit bien dans des conditions froides et assez hâtive: 63 jours. Format salade. La Stupice est souvent citée comme une des tomates les plus savoureuses au monde. En effet, ses fruits sont très *savoureux*! Plants relativement compacts. Recommandée. Indéterminé.**



## **Super Sioux**

**Variété productive de tomates rouges, rondes, par grappes de 5 à 8 fruits. A la dégustation, saveur prononcée, et bonne texture de la chair. Plant à croissance semi-déterminée, de saison et au feuillage normal. Fruit rond de taille moyenne. Hauteur : 1,00 m à 1,50 m.**



## **Téton de vénus**

**Jolie tomate en forme de cœur avec une pointe recourbée. Très charnue avec peu de graines. Chair ferme, fruit juteux et plutôt sucré quoi que légèrement acide. Propriétés gustative impressionnantes. Plant de 120 à 160 cm. Originaire d'Italie. Variété indéterminée aux fruits d'une couleur allant du rose au rouge; maturation : 70-80 jours.**



## **Thessaloniki**

**Délicieuse tomate grecque à superbe saveur dévoilant des notes *salées* et *minérales*. Unique. Essayez-la dans vos salades au fromage feta ou encore nature. Fruits rouges, ronds, lisses et assez uniformes, de format moyen et bien juteux. Résistent aux craquements et brûlures. Provient vraisemblablement de Thessalonique, ville côtière de la Grèce. Recommandée ! 80 jours.**



## **trophy**

**Les graines de tomate Trophy ont été initialement introduites en 1870 par le colonel George E. Waring Jr de Rhode Island. Trophy est devenu très populaire jusque dans les années 1920 et serait le parent de la plupart des variétés développées au cours des 25 années qui ont suivi sa sortie. Le catalogue de graines de Briggs & Brothers de 1871 indiquait : « fruit de très grande taille ; lisse; mûrit tôt et bien jusqu'à la tige; d'excellente saveur, et produit un poids de fruits beaucoup plus important que toute autre variété encore introduite. . Les plantes saines produisent de grandes quantités de tomates rouges de taille moyenne à grosse, légèrement sucrées et idéales pour le tranchage. Feuillage indéterminé et régulier. 80 jours**



## **Valiant**

**Valiant est une tomate introduit par Francis C. Stokes Co. de Vincetown, New Jersey en 1937. Les fruits rouges de taille moyenne sont parfaits pour la mise en conserve. Indéterminé. 75-80 jours**

# Tomates roses



**Adelin Morin**

**Cette grosse tomate au fruit rose, aplati et multiloculaire pèse entre 200g et 1kg. C'est une variété cultivée par la famille Morin dans la région de Chertsey depuis la fin du 19e siècle. Sa chair ferme et juteuse, a une saveur qui présente un bel équilibre entre le sucré et l'acide. C'est une tomate de collection, une représentante patrimoniale dans les très grosses tomates. Très rare ! Croissance indéterminée; Maturité : 80-85 jours**



**Anna Russe**

**Chair très tendre, veloutée et juteuse. Goût succulent. En fait, une des meilleures tomates qu'il m'ait été donné de goûter, surtout lorsqu'elle est très mûre. Tomate rose rougeâtre plus ou moins en forme de cœur allongé (type cœur de bœuf), de format moyen-gros. Plants maigres, presque chétifs, parés d'un feuillage délicat, finement divisé. Les graines seraient parvenues d'un immigrant russe qui les aurait amenées en Oregon, où elles auraient été ensuite léguées de génération en génération. Assez hâtive. 65-75 jours. *Anna Russia*.**



## **Belmonte**

**Variété italienne à grosses tomates rosées aux épaules plus ou moins plissées. Pulpe fine, bonne saveur. Ces tomates sont particulièrement belles lorsqu'on les cueille en fin de saison, encore partiellement vertes, pour être laissées ensuite à mûrir à l'intérieur. Forme quelque peu variable, aplatie à arrondie. Gros format: 350 à 500 grammes. Les épaules restent parfois partiellement vertes. Variété renommée et difficile à trouver en Amérique du Nord. Environ 80 jours. Très rare!**



## **Belge Géante**

**Cette variété produit de très gros fruits rose foncé pouvant peser près de 1kg! On raconte même que certains auraient pu atteindre 2 kg (5 livres). Couleur rose foncé. Saveur sucrée. Cette tomate aurait déjà été utilisée pour produire du vin . Environ 85 jours**



## **BrandyWine**

**Variété ancestrale classique renommée pour l'excellente saveur riche et complexe de ses gros fruits. Tomate de format beefsteak, légèrement aplatie, irrégulière, de couleur rouge rosé. Cultivée par les Amish depuis le 19e siècle. Plusieurs affirment que c'est la meilleure tomate au monde. Du moins, c'est la plus populaire des variétés ancestrales provenant des États-Unis. La Brandywine est en fait la variété qui fut à l'origine du regain de popularité des variétés ancestrales. Plants à feuillage de patates. Sous-cultivar rose (Brandywine Pink). 80-90 jours**



## **Chianti Rose**

**Wow! Voici probablement l'une des tomates les plus savoureuses au monde! Saveur exceptionnelle, délectable et hautement parfumée. Variété *grandifolium* (feuillage de patate) produisant des fruits de type beefsteak, de format moyen à gros, d'une belle couleur rose profond. Assez hâtive pour la culture au Québec, environ 80 jours\*. Très bonne pureté de semences (fleurs isolées à la main). Dans le style des Brandywine et Pruden's Purple**



## **Pink rose**

**Fruit de gros calibre, lisse, uniforme et de qualité .Collet vert. Haute tolérance au fendillement.Productive .Hâtive 65 jours.**



## **Rose Aimée**

**Comme son nom l'indique, les savoureux fruits de cette variété de tomate sont roses. Ils mesurent environ 6,5 cm de diamètre et pèsent près de 200 grammes. Parfaitement adaptés à la culture en serre, les plants généreux donnent des tomates savoureuses, fermes et très résistantes au fendillement et qui se conservent très bien. Variété indéterminée. 65-70 jours.**



## **Rose de Berne (Bernier Rosen)**

**Variété suisse à fruits rose foncé, ronds, uniformes, poussant en groupes de 6 à 8 par grappe. Fruits de format moyen, juteux, à peu mince. Saveur équilibrée, à la fois vive et sucrée. Variété héritage assez populaire. 75-80 jours. Aussi appelée *Berner Rosen*.**





## **Savignac**

**La tomate 'Savignac' a été découverte par un cultivateur de la région de Joliette du nom de Dufresne dans les années 1930. Par la suite, elle a été perfectionnée par le père Armand Savignac des Clercs de Saint-Viateur qui voulait en améliorer la productivité et la résistance au froid. Grâce au travail du clerc Savignac, cette tomate rose de forme ronde et à peau lisse est très bien adaptée aux climats frais et aux saisons de culture courtes. Elle a acquis une excellente réputation pour sa saveur exceptionnelle et sa bonne résistance aux maladies. Les plants vigoureux à croissance indéterminée poussent jusqu'à 2,5 m de haut et donnent des tomates mesurant près de 10 cm de diamètre et pesant entre 180 et 350 grammes. La récolte commence environ 75 à 80 jours après la transplantation.**



## **Triple Crop**

**Méga tomates roses de près de 1 kilo, à très bonne saveur, sur des plants imposants de 2 m et plus. Une seule grappe peut porter simultanément jusqu'à 3 de ces gros fruits rose foncé, souvent fortement lobés. Grands plants vigoureux de plus de 2 m, qui pourrait même atteindre 4 ou 5 m de hauteur selon certaines sources. Variété à feuillage de patate (*grandifolium*). 85 jours**

# Tomates Jaunes –Orange



**Ananas**

**Magnifique tomate jaune-orangé marbrée de rouge. Très gros fruits, pouvant atteindre près d'un kg. Saveur douce et légèrement fruitée. Tomate de fin de saison: 90 jours.**

**Le nom provient vraisemblablement du patron foliaire qui couvre le ventre des fruits et qui rappelle vaguement la forme des feuilles du plant d'ananas. D'autres affirment qu'il s'agit plutôt de l'apparence des cloisons, en coupe transversale, qui ressemblerait à celles d'un ananas.**



**Aunt gertie's gold**

**Variété héritage renommée, souvent classée parmi les 10 meilleures américaines. Gros fruit orange vif, presque "fluo", à chair tendre, très pigmentée, ressemblant à de la mangue. Pulpe orangée particulièrement soyeuse et juteuse, fondant dans la bouche. Saveur concentrée, fruitée, intense. Fruits de format gros, avec quelques imperfections. Plants vigoureux de plus de 2 m, à feuillage de patate. Production moyenne. Fin de saison. 85-90 jours. Originaire des montagnes Appalaches.**



## **Citron (Plum Lemon)**

Très belles tomates ressemblant à de petits citrons.

**Fruits fermes de 5 à 6 cm de longueur.**

**Couleur jaune clair tournant un jaune doré à maturité.**

**Chair ferme à saveur légère, vive et fraîche.**

**Originaire de Russie. 80 jours.**



## **Jaune Flammée**

**Tomate d'origine française hautement appréciée pour son apparence et son goût uniques. Superbes fruits orangés, de la taille d'un abricot, possédant en leur centre de subtiles marbrures, tel des flammes. Saveur unique, difficile à décrire, aromatique/fruitée, voire même épicée. Les fruits de format salade (5 cm) poussent en grappes de 8 à 12 tomates.**

**Productive, hâtive et serait résistante à plusieurs maladies. 65 jours.**

**Une excellente saveur**



## **Médaille d'Or**

**De retour**

**Très grosse tomate de couleur jaune doré avec marbrures rouge-rosé. Forme aplatie, parfois lobée, avec épaules plissées. Peut atteindre près d'un kilo. Magnifique pulpe marbrée. Saveur douce et sucrée. Peu acide. Tout de même assez hâtive pour sa grosseur. 80 jours.**



## **Pêche**

**Tomate à peau couverte d'un duvet fin comme celui des pêches. Les fruits mûrissent en se voilant partiellement de rose. Quelques bandes vertes persistent aussi quelques fois. Belle apparence. Format salade. Peau quelque peu épaisse. Saveur très, très douce, peu acide, qui s'améliorerait avec l'âge. 85 jours.**



## **Persimmon**

**Tomates de couleur orange, sucrées et juteuses, et à faible acidité. Saveur vantée par plusieurs. Format moyen à gros. Ressemblent vaguement à des persimmons. Originaire de Russie.**

**80 jours.**



## **Taxi**

**Excellente variété jaune, hâtive, bien adaptée aux saisons courtes. Beaux fruits de couleur jaune profond, de 4 à 5 cm de longueur, de forme ronde à ovale. Tomates parfaites, lisses et sans défaut. Pas de craquements. Saveur très agréable, pas insipide du tout. Très bon goût rafraîchissant. Petits plants compacts de 70 cm. Bon potentiel commercial. Sans contredit, l'une des meilleures tomates jaunes: belle, bonne et hâtive! 60 jours.**



## **Valencia**

**Tomate de couleur orange vif au goût vif et fruité, dans le style de la Tangella. Fruits ronds de format moyen, lisses et fermes. Charnus. Originaires du Maine, donc bien adaptées à la culture au Québec. Assez hâtives. 75 jours.**



## **Goldmine**

**Originaires de Nouvelle Zélande, fruits jaunes et ronds. À forte saveur non acide. Format gros fruit. Plant indéterminé. Hâtif 65 jours.**

# Tomates Noires & Bleus



## Ananas Noir

Une des colorations les plus inusitées chez une tomate, présentant un dégradé allant du vert au rouge foncé, en passant par divers tons de jaune. Chair verte et jaune marbrée de lignes rouges. Goût intéressant, à la fois sucré/fruity et épicé, à mi-chemin entre celui des tomates bicolores et celui des tomates foncées. De plus, ce dernier varie au sein du même fruit selon la région dégustée. Format gros. 80 jours



## Black Krim

Fruit brun foncé/rouge, à épaules vertes, de format moyen-gros. Intérieur rouge foncé et vert. Saveur riche et unique, légèrement salée selon certains. Les fruits tournent presque au noir lorsqu'il fait très chaud. Originaire de la région de la Mer Noire (Crimée) en Russie. 70-90 jours.



## Black Sea Man

Tomate noire à agréable saveur riche dévoilant une touche salée. Plus douce que les autres noires. Fruits rouge violacé à épaules vertes. Magnifique intérieur marbré. Format moyen. Bonne production. Cultivar à feuilles normales. 75 jours. Déterminé.



## **Carbon**

**Belle tomate noire, assez bien formée, avec peu de défauts. Bonne saveur riche de tomate noire. Format moyen à gros, et forme légèrement aplatie. Peau assez lisse, avec peu de craquements et fendillements. Couleur rouge foncé-brunâtre avec épaules vertes présentant parfois un certain reflet gris-noir, d'où provient vraisemblablement le nom de la variété. Serait en fait l'une des variétés noires les plus foncées. Cette variété aurait enfin gagné plusieurs concours de dégustation, et sa saveur est d'ailleurs souvent vantée par les amateurs de tomates comme étant l'une des meilleures. 75-80 jours.**



## **Cherokee Pourpre (Cherokee Purple)**

**Tomate rouge foncée, tirant sur le brun violacé, avec épaules vertes. Superbe saveur à la fois sucrée et riche, avec du caractère, et une touche "fumée" selon certains. Une des préférées de plusieurs qui l'ont essayée. Chair rouge brique. Format beefsteak (gros). Cultivée par les Cherokee de l'Amérique du Nord (1890, Tennessee). Résistante aux maladies et ses fruits ne craquent pas. 85 jours.**



## **Noire de Tula**

**Beaux fruits ronds, uniformes et sans défaut, recelant une très bonne saveur aromatique et complexe, à la fois vive/fruitée et relevée. Sans contredit, l'une des meilleures tomates noires ! (Même si vous n'êtes pas un "fan" des tomates noires, vous vous devez de l'essayer.) Fruits fermes. Format moyen. Probablement la plus fruitée des tomates noires. 80-85 jours.**



## **Paul Robeson**

**Variété de tomate noire à saveur riche et relevée, hautement vantée par plusieurs. Bon équilibre sucre-acidité. Pulpe tendre. Fruits ronds, légèrement aplatis, de couleur rouge brique, et avec épaules vertes. Quelques fois lobés. Format moyen à gros, 7 à 10 cm. Originaire de Russie. 75 à 80 jours.**

## **AUTRES**



## **Aunt Ruby's (Aunt Ruby's German Green)**

**Variété à gros fruits ayant la particularité de rester verts même à maturité. En fait, les fruits mûrs tournent au vert ambré et sont marqués de quelques bandes roses rayonnant à partir du ventre. Les fruits tranchés révèlent un centre vert jaunâtre d'où s'étendent des marbrures roses. Goût unique que l'on pourrait décrire comme étant *musqué*. Notes végétales évoquant le feuillage de tomate. Les fruits peuvent atteindre près d'un kg. Laissez-les mûrir le plus longtemps possible afin d'obtenir les plus belles couleurs. Vieille variété originaire du Tennessee. Environ 85 jours.**





## Spears Tennessee Green

Délicieuse variété caractérisée par sa chair pâle très *tendre* et très *juteuse*, qui fond en bouche comme du melon bien mûr. Succulente, avec ses saveurs doucement fruitées (laissez mûrir les fruits au maximum afin de profiter de leur saveur optimale). Tomates de format moyen à gros, rondes ou semi-lobées, aplaties et légèrement côtelées. Tournent de couleur jaunâtre/chartreuse lorsque bien mûres Variété cultivée par la famille Spears du Tennessee depuis les années 50. Environ 75-80 jours. Peu commune.



## TOMATILLO VERDE

Tomatillo verte à maturation précoce indispensable à la cuisine mexicaine. Les gros fruits verts ont une chair de bonne qualité et d'excellentes qualités .Hautelement recommandé idéale pour une salsa. 65jours



## Tomatillo Pourpre

Une variété de tomatillo à fruits tournant au pourpre à maturité. Chair blanche croustillante à agréable saveur acidulée rappelant la pomme verte. Les fruits immatures ont une saveur qui s'approche plus de la lime. Fruits de 4 à 5 cm de diamètre. Facile à cultiver. Bonne production. Hauteur: 1,50 m. Plein soleil. Récolte: août-septembre.



## **Tomatillo Géant Jaune**

**Les fruits de cette variété sont aussi plus gros que la normale; ils peuvent atteindre 5 cm de diamètre. La chair est croustillante et sa texture rappelle un peu celle de la pomme. Goût frais et vif comme le citron. Meilleure saveur, sans amertume. Idéal pour agrémenter les sauces, salsas et ketchups. Les fruits mûrs jaunissent puis tombent au sol; ils sont protégés par leur membrane fibreuse qui sèche et prend alors la consistance du papier. Les fruits sont produits abondamment sur un plant de 1m à 1,50 m de hauteur. Très facile à cultiver. Notez enfin qu'il faut mettre en terre plus d'un plant à la fois afin de permettre la pollinisation croisée et la production de fruits.**



## **White Queen**

**Tomate de taille moyenne de style beefsteak atteignant environ 8 oz, avec des fruits légèrement côtelés. Les fruits White Queen ont une peau douce, jaune-blanche avec un intérieur de couleur crème. Les fruits ont une belle saveur croquante et sucrée. Cette variété est l'une des plus anciennes des variétés blanches et conserve encore aujourd'hui une excellente réputation. 80 à 85 jours.**

# Tomates Cerises Rouges



## Acadian cerise

**On dit que la tomate cerise acadienne est un héritage acadien. Cette plante naine compacte est parfaite pour pousser en pots et produit une abondance de petites tomates cerise rouges. Les tomates Acadiennes produisent des tomates semblables à celles d'Andrina, mais plus résistantes aux maladies et des plantes en croissance légèrement plus grosses. Déterminée. 60 jours**



## Alaska

**À l'origine une variété ancienne de Russie, l'Alaska est un excellent choix pour les jardiniers de saison fraîche et courte. Produit dodu, 1-2 onces, très grosses tomates cerises ou petites tomates ressemblant à de la salade. Agréable à trancher également. Fruits rouges ronds et brillants avec un bel équilibre de saveur acide. Semi-déterminé. 63 jours**



**bloody butcher**

Tomate de couleur rouge riche avec une excellente saveur forte. Les plantes ont également un rendement élevé et les tomates ne mûrissent que dans une variété à feuilles de pomme de terre. Pollinisation ouverte. Indéterminé. 55-60 jours.



## **Campari OP**

**Nouveauté 2020**

Variété de "tomates sur vigne" à fruits ronds, lisses, bien formés. Grappes compactes portant chacune de 6 à 9 fruits. Format cocktail (4 cm), mais variant quelque peu, allant de 3 à 5 cm de diamètre. Très bonne capacité de conservation les tomates restent longtemps sur les plants avant de ramollir, se dégrader ou tomber; et elles se conservent tout aussi bien après la cueillette. On peut donc cueillir la grappe et la laisser mûrir pendant des semaines ou encore simplement les laisser sur les plants pour cueillette ultérieure. Idéale pour les salades. Bonne saveur. Environ 80 jours.



## **CANDYLAND**

Chouette petite tomate cerise qui se compare avantageusement à la variété Bonbon. Les fruits de Candyland ont une belle couleur rouge vif et un goût savoureusement sucré. Candyland produit beaucoup de fruits et est plus facile à récolter parce que les grappes poussent à l'extérieur du plant et sont facilement accessibles. Port plant: Indéterminé Maturité 55 jours. Couleur: Rouge Grosseur Plant: Large PoidsFruit:7-8 g



## Cappuccino

**Variété d'origine italienne. Tomates cerises qui mûrissent du vert au brun clair et finalement au rouge foncé / brun. Chair solide et croquante, juteuse au goût de tomates noires mais plus douce avec une teinte légèrement sucrée. Plantes en croissance indéterminée avec feuillage régulier. Haut rendement en deuxième partie de saison.**



## Cheeseman's

**Cheeseman's est une petite tomate ovale, de type raisin aux fruits rouges orange. Certains fruits sont jaunes. Agréable pour grignoter ou en salade. Très productif. 60 jours, plant déterminé.**



## Fireball

**La tomate Fireball a été introduite par Joseph Harris Co. à Rochester, NY en 1952. Fireball a été développé à partir d'une lignée de prunes rondes et de la tomate Valiant. Les globes rouges brillants mesurent 6 à 10 oz et ont une belle saveur à l'ancienne. Les fruits fermes sont agréables à conserver ou à manger frais et se conservent bien après la cueillette. Semi-déterminé. 65 jours.**



## **FARTHEST NORTH**

**FARTHEST North a été introduit par l'Université d'État du Dakota du Nord en 1934. Une tomate cerise très précoce et prolifique qui fixe les fruits à des températures fraîches. Idéal pour les régions nordiques. Déterminée. 50 jours EXTRÊMEMENT RARE**



## **Gardener'S Sweetheart**

**Cette tomate délicieuse est un plaisir à cultiver et à manger. Les fruits de la taille d'une cerise sont en forme de cœur et poussent en longues grappes. Texture ferme et saveur agréable et sucrée. Mûrit au rouge. Idéal pour savourer ! Indéterminé. 65 jours.**



## **Grappoli d'Inverno**

**Variété italienne dont le nom peut se traduire par "grappes d'hiver". En effet, les petits fruits ovales de format cerise rouge tiennent très longtemps sur le plant et se conservent longtemps à l'intérieur. Plant compact. Ressemble un peu à la Juliet ou les tomates raisins. Déterminé.**



## **Grappe de Noël (Christmas grape)**

**Variété caractérisée par ses grappes serrées de 10 à 12 fruits de format cerise. Serait idéale pour la culture en pot, quoique les plants atteignent plus de 1 m de longueur. Tiges tombantes. Utiliser un gros pot et prévoyez l'espace nécessaire. 75-80 jours. Indéterminé**



## **Grandpa's Hardy Minnesota**

**Tomate rustique de Grandpa's Hardy Minnesota est une tomate cerise ancienne productive originaire du Minnesota. Les cerises rouges savoureuses sont idéales pour les collations ou les salades. Feuillage indéterminé et régulier. 60 jours**



## **Glacier**

**Originnaire de Suède, fruits rouges de format salade (5cm). À feuillage de patate de taille moyenne. Idéale pour petit potager. Très hâtive 55 jours.**



## **Juliet**

**Fruit rouge de style raisin, très foncé et luisant .La forme se situe entre un gros raisin et une prune. Plant indéterminé. Maturité 60 jours.**



## **Matt's Wild Cherry**

**À mi-chemin entre la tomate miniature et la tomate cerise standard, cette variété offre de magnifiques fruits rouge foncé, luisants, d'environ 1,5 cm de diamètre. Leur saveur unique est très concentrée et typiquement fruitée. Idéal pour les salades et les collations. Indéterminé**





## Mini Rouge

Cette variété produit une myriade de minuscules fruits rouges de la taille d'un bleuet ou d'une myrtille (1 cm). Leur saveur unique est concentrée et fruitée. Sur la photo ci-haut, on peut voir à gauche une grappe de tomate Mini comparée avec, au centre, la Matt's Wild Cherry; et, à droite, une grappe de tomate cerise ordinaire. Les plants ont un port buissonnant imposant et nécessitent plus d'espace que les tomates ordinaires\*. Hauteur: 2 m et plus. La plante se ressème souvent d'elle-même. Une espèce botanique différente: *Lycopersicon pimpinellifolium*. Aussi connue sous les noms de *Tomate Bleuet* ou *Petit Moineau*\* Il est d'ailleurs presque impossible de garder les plants bien taillés. Les gourmands y sortent de partout du jour au lendemain et on se retrouve rapidement avec un buisson.



## Peacevine

Les tomates bien rondes d'un beau rouge foncé du Peacevine possèdent une saveur extraordinaire, incroyablement sucrée. Elles sont regroupées en grappes généreuses et produites en abondance sur un plant à croissance indéterminée. Une peau résistante au fendillement protège la chair ferme et juteuse. Contrairement à plusieurs autres variétés de tomates cerises, celles-ci se conservent très bien. Les fruits de 2,5 cm (1 po) de diamètre sont riches en vitamine C. Avis aux insomniaques, ces petites tomates possèdent aussi une teneur élevée en acide gamma-aminobutyrique (GABA), un acide aminé et un neurotransmetteur qui agit comme sédatif sur le corps, d'où son nom



## **Petit moineau**

**La tomate 'Petit Moineau' a commencé à faire parler d'elle vers 1950, alors qu'on la cultivait dans la région de Châteauguay. À peine plus grosse qu'une pièce de 10 sous, cette variété exceptionnelle forme un buisson qui donne ses premiers fruits rouges vers la fin juillet, continuant à produire jusqu'aux premières gelées, et plus encore, si on protège le plant. Ces petits fruits de saveur douce et sucrée se mangent comme des bonbons. Un plant pousse jusqu'à 1,5 m de hauteur et peut donner près de 4 kg de tomates de la taille d'un gros bleuet. Il est donc recommandé d'installer une structure en tipi pour soutenir les branches, une cage ou un tuteur ne suffit pas.**



## **Petitbec**

**Variété québécoise de tomate cerise rouge, à port déterminé, aux plants de petite taille (60 cm de hauteur). Grappes ramifiées composées de 15 fruits et plus, de couleur rouge vif, ronds, de 3 à 3,5 cm. Ne craquent pas et restent longtemps sur le plant. Se conservent assez bien. Saveur vive avec un petit goût sucrée. Charnue. La peau peut-être parfois épaisse. Hâtive, environ 60-65 jours. Déterminé. Variété originaire du Québec, sélectionnée par Roger Doucet.**



## **Principe Borghese**

**Variété déterminée originaire de l'Italie spécialement adaptée à la production de tomates séchées. Les fruits sont portés en longues grappes sur de petits plants. Format d'une grosse tomate cerise (4 cm de diamètre). Vous pouvez faire sécher ces tomates en coupant la grappe entière et en la suspendant dans un endroit sec et aéré (au soleil). Les tomates peuvent être aussi mises au déshydrateur ou encore au four, à basse température. 70 jours.**



**Raisin (Red Grape, Grape tomato)** Petits fruits en forme allongée de raisin, semblables à ceux vendus quelques fois au supermarché. Ces tomates se distinguent aussi par leur forme régulière, leur peau lisse et luisante, ainsi que leur étonnante fermeté. Vient ensuite leur excellent goût très concentré, fruité et sucré. Résistant au craquement. Format cerise: 3 cm. Recommandé. Indéterminé.



**Red Current** Variété fixée originaire des USA pour les uns, et d'Amérique du Sud, pour les autres. Fruit rouge rond de type "cerise" minuscule (groseille). Grappes de 12 à 14 fruits. Absence de dépression à l'attache pédonculaire. Absence de trace à l'ombilic. 5 sépales. Goût âpre avec une saveur intense. Développement vigoureux. Croissance indéterminée .Maturité : 70 à 75 jours.



## **Red Pear**

**L'une des plus anciens tomates héritages, la poire rouge continue de ravir aujourd'hui avec ses fruits de la taille d'une cerise en forme de poire qui ont une saveur sucrée. Les plantes sont extrêmement prolifiques et produisent tard dans la saison. Indéterminé. 65-75 jours.**



## **Sebastopol**

**Une tomate cerise de grande taille parfaitement adaptée aux jardins de saison fraîche ou courte. La variété Sebastopol a été développée dans le nord de la Californie et fructifie très bien dans les climats d'été brumeux. Attendez-vous à une image parfaite, des fruits rouges ronds dodus en grappes. La taille des fruits est celle d'une très grosse tomate cerise ou d'une tomate standard plus petite. Très bon goût de tomate cerise. Indéterminé. 70-75 jours.**



## **Tomatoberry**

**Une tomate unique en forme de fraise. Fruit ferme rouge foncé. Goût sucré. Haut rendement. Plant indéterminé. Maturité 60 jours.**



## **Sweet 100**

**La variété la plus populaire des tomates cerise. Paroi sucrée, épaisse et productive .Plant indéterminé, maturité 65 jours.**



## **Tigerella**

**De couleur rouge tigrée, marquée de bandes jaunes ou dorées agréable en salade ou comme collation. Très productifs ,55-65 jours**



## **Tiny Tim**

**La tomate cerise ancienne 'Tiny Tim' est idéale pour la culture en contenant. Elle donne un plant compact et buissonnant de 20-40 cm de haut par environ 30 cm de large. Ces délicieuses tomates rouges bien fermes et rondes ne mesurent que 2-4 cm de diamètre. La germination est excellente et les fruits sont à maturité 55 jours après la transplantation au jardin. Cette variété développée par le département Horticulture de l'université du New Hampshire à Durham aux États-Unis a été introduite en 1945.**



## **Rambling Red Stripe**

**Fruits rouges à rayures sur une plante assez vigoureuse. Sucré et juteux. Cette plante sera un ajout décoratif, à votre terrasse ensoleillée.75 jours**



## **SWEET N NEAT**

**Plant ultra compact d'environ 30 cm de haut pour la culture en pot et les espaces restreints. Bon rendement de tomates sucrées et juteuses. Maturité 55 jours.**



## **Patio**

**Idéal pour les patios, très fiable, de couleur rouge .Taille d'une balle de tennis. Saveur exceptionnelle.60cm de hauteur 70jours**



## **Cerise Sweetie**

**Petite tomates rouges bien sucrées, produites en abondance sur de longues grappes. La Sweetie porte bien son nom, car elle serait l'une des plus sucrées, contenant de 12 à 14% de sucres. Excellente pour la consommation fraîche, collations, salades, etc. Longues grappes de 15 à 20 fruits de couleur rouge vif, mesurant environ 2,5 cm de diamètre. Bonne production. Serait tolérante à un certain degré de fraîcheur et de conditions humides. Certaine tolérance aussi aux craquements. Hâtive:**

**65 jours.**

# Tomates Cerises Jaunes- Oranges



## BRAD'S ATOMIC GRAPPE

Variété tout à fait remarquable, que ce soit pour son coloris hautement inusité ou encore sa saveur intense! Combine probablement les couleurs les plus uniques chez une tomate: violet foncé, vert, jaune et rouge. Superbe saveur: concentrée, riche et complexe, avec une dominante sucrée. Non, le "raisin atomique" n'est pas un OGM, mais bien le fruit du travail de sélection de Bradley Gates en Californie. Grappes de 6 à 8 fruits, bien formés, de forme ovale à légèrement fuselée, de 4 à 5 cm de longueur. Les variations de patrons et de couleurs se développant sur les différentes baies sont fascinantes à observer. L'exposition au soleil provoque le foncissement des fruits (anthocyanine). Tout est au maximum dans cette tomate: le goût et les couleurs; bref, une explosion pour les sens. Une excellente nouvelle variété qui ne laissera personne indifférent dans la tomatosphère. Gagnante du "Best in Show" à l'exposition nationale de Santa Rosa en 2017. 75 jours.



## Barry' Crazy

Variété de type multiflora aux énormes grappes. Fruit de 15 à 25 grammes, de type cerise, ovoïde se terminant par une pointe plus ou moins émoussé. Épiderme jaune pâle/blanc crémeuse Chair craquante et juteuse. Saveur excellente: douce mais relevée d'une pointe d'amertume. Abondante production de la mi-saison jusqu'aux premières gelées. Indéterminée





## **Flaming Burst**

**Une délicieuse création de tomate Tom Wagner, cette tomate orange cerise/poire à pollinisation libre offre beaucoup de saveur dans un petit emballage. Il ressemble à un croisement entre une tomate poire et une tomate cerise, avec des fruits mûrissant à l'orange, une chair juteuse, avec d'excellentes notes de saveur sucrée et acidulée. 70 jours. . Indéterminé.**



## **Ildi**

**Petits fruits jaunes de forme globuleuse regroupés en grand nombre sur chaque grappe. Goût sucré. Une seule grappe, telle celle illustrée ci-haut, peut contenir plus de 80 tomates! Type multiflora. Originaire de Suède. 75-80 jours.**



## **Isis Candy**

**Un petit bonbon de la nature aux couleurs chaudes de l'été et débordant de nectar. Une des tomates les plus sucrées offertes. Superbe coloration combinant jaune, orange et rouge. Appétissante. Délicieuse. Format cerise. 70 jours. Attention: la forme et la coloration des fruits semblent varier sensiblement selon les plants. 80 jours.**



## **Galina**

**Variété sibérienne produisant des tomates cerise jaunes de qualité sur de grands plants à feuillage de patate. Agréable saveur fraîche-fruitée**

**qui devient de plus en plus sucrée avec le mûrissement. Ce qui est particulièrement remarquable de cette variété est la capacité de ses baies à tenir très longtemps sur les plants.**

**De plus, elles offrent une bonne résistance aux craquements. Fruits assez bien formés, ronds, d'environ 2,5 cm de diamètre. Belle qualité.**

**Grands plants dépassant facilement les 2 m de hauteur.**

**Bien adaptée au climat du Québec. Productive. Hâtive: 65 jours.**



## **Gold Nugget**

**De magnifiques petits fruits de format cerise mûrissant en un jaune doré éclatant. Variété super hâtive dont les premiers fruits apparaissent en seulement 55 jours. De plus, les plants sont très productifs. Cette variété, sélectionnée par le Dr. James Baggett de l'Université de l'Orégon, est compacte et elle est idéale pour les petits potagers ou la culture en pot. 55 jours. Déterminé.**



## **Poire Jaune**

**Petits fruits de couleur jaune ayant la forme d'une poire. Format tomate cerise. Peuvent être mangées directement au jardin. Amusant. 75-80 jours.**



## **Raisin Orange**

**Merveilleuses petites tomates raisins de couleur orange, à saveur sucrée à souhait. Portées sur des grappes ramifiées contenant environ 20 fruits chacune.**

**Forme et format légèrement variables selon les plants, pouvant aller d'ovoïde à plus ou moins pyriforme, et de 2,5 à 3 cm de longueur.**

**Excellente saveur sucrée et fruitée. Les fruits tendent à fendre en fin de saison, mais en valent grandement la peine.**

**Environ 70 jours.**



## **Tigrella**

**Une tomate *tigrée* de couleur rouge, marquée de bandes jaunes ou dorées. Petits fruits de format salade (5cm). Agréables en salade ou comme collation. 55-65 jours. Indéterminé. Variété originaire d'Angleterre reconnue pour la saveur douce et sucrée de ses petits fruits jaunes vifs (format cerise). Grands plants. Une des meilleures tomates cerise jaune. 75 jours**



## **Sungold**

**Petits fruits orange de format cerise, à très bonne saveur sucrée, vive et fruitée. Un type de Sungold à pollinisation ouverte, sélectionné en Allemagne par Reinhard Kraft. On s'approche en fait ici beaucoup de la qualité gustative de la fameuse Sungold hybride. Les fleurs ont été minutieusement isolées à la main .**



## **Mini Orange (Gold Currant, Gold Rush)**

**Une variété de tomate-bleuet de couleur orangée. Minuscules baies de 1 cm de diamètre, portées sur de longues grappes de 20 fruits et plus. Bonnes pour les décorations de plats et dans les salades. Passent du jaune au orange lorsque pleinement mûres, et deviennent alors plus sucrées. Texture ferme et croquante. À noter: les petites tomates tiennent très bien sur les grappes (ne tombent pratiquement jamais). Aussi, comme toutes les autres variétés de tomate-bleuet (Mini, Petit-Moineau, Tomates-Groseilles, etc.), il faut savoir que les plants sont très ramifiés et prennent spontanément une forme de buissons un peu chaotiques. Bref, il est futile de vouloir enlever tous les drageons (la culture en cage, ou avec de multiples tuteurs, est recommandée). Enfin, la cueillette des fruits individuels à l'intérieur du buisson demande un certain niveau de patience, voire même de zen. Il est souvent plus pratique de simplement couper la grappe au complet, tel qu'illustré sur la photo de gauche. 75 jours. rare. Environ 70 jours**



## **Cerise Orange**

**Merveilleuses petites tomates raisins de couleur orange, à saveur sucrée à souhait. Portées sur des grappes ramifiées contenant environ 20 fruits chacune.**

**Forme et format légèrement variables selon les plants, pouvant aller d'ovoïde à plus ou moins pyriforme, et de 2,5 à 3 cm de longueur.**

**Excellente saveur sucrée et fruitée. Les fruits tendent à fendre en fin de saison, mais en valent grandement la peine.**

**Environ 70 jours.**



## **Rambling Gold Stripe**

**Fruits jaune strié de vert à consommer lorsqu'ils passent à l'orange. Idéal pour culture en pot. Déterminé 65 jours**



## **Sweet Orange 2**

**Beaux fruits dodus et fermes, comme de gros raisins orange. Format cocktail (3 cm, grosse cerise), de forme ovoïde. Tomates lisses de belle apparence. Pas de craquements, peu de défauts. Très belle qualité.**

**Chair juteuse, à saveur sucrée-fruitée. Laissez mûrir au maximum, lorsque les fruits tournent à l'orange vif, presque fluo. La belle qualité des fruits et la vigueur des plants font songer immédiatement à un hybride (mais non, c'est un pollinisateur ouvert). Bon potentiel commercial. 65-70 jours.**



## **Tangella**

**Cette variété arbore de magnifiques fruits orangés de la taille d'une clémentine. Leur saveur est excellente, distinctement rafraîchissante et fruitée, avec un bon équilibre acidité-sucre. Un goût dont on ne se lasse jamais. La peau de la tomate est quelques fois couverte de petits points pâles rappelant les pores de la pelure d'une tangerine. Sélectionnée en Angleterre et adaptée aux étés frais. Hâtive, environ 65 jours.**

## **Tomates cerises Rose**



### **Pink Ice**

**Fruits rosés, globuleux, fermes, de format cocktail (3,5 cm), lisses et de très belle apparence. Grosses grappes de 50 cm, portant des fruits largement intercalés. Grands plants. Ressemble à une version rosée des variétés *Sweet Gold* et *Sweet Orange 2*. 80jours**



### **PINK BUMBLE BEE**

**Une autre des variétés de bourdons, avec de gros fruits de la taille d'une cerise marbrés de magnifiques roses et verts. Les fruits ont une saveur agréablement sucrée-acidulée et savoureuse. Fruits résistants aux fissures, retiennent bien les plantes. Indéterminé. 70 jours.**



### **Rosabec**

**Variété québécoise caractérisée par ses beaux fruits roses à saveur vive, avec un petit goût "surette" spécial. Grappes de 5 à 6 fruits, rosés, de format moyen (5-7 cm). Peau lisse, belle apparence, ne craque pas. Forme variable, généralement arrondie. Plants compacts de 85 cm de hauteur. Hâtive, environ 65 jours. Déterminée. Variété originaire du Québec,**

### **Rose Quartz Multiflora**



**Une variété de type *multiflora*, qui produit des racèmes composés d'une myriade de fleurs suivi d'énormes grappes de plusieurs dizaines de fruits. Tout comme la Rose Quartz standard, les fruits sont de format cerise et d'une belle couleur rose profond. Excellente saveur, parfumée-fruitée. Grosses grappes qui peuvent porter plus de 100 fruits chacune. Cette variété est aussi incroyablement productive! Environ 75 jours. Variété rare!**

# TOMATES CERISES NOIRES



## **Black Zebra Cherry**

**Tomate cerise à peau rouge foncé et zébrures vertes. Autrement dit, une version miniature de la *Black Zebra* (Zèbre Noire). Les fruits sont très fermes, tout en possédant une excellente saveur vive et fruitée! Format grosse cerise ou cocktail (3 à 4 cm de diamètre). Chair rouge foncé. Plants compacts, 40 cm de hauteur, déterminés. Environ 70 jours. Variété rare! Pour une variété similaire, voir aussi la tomate**



## **Blue Pitts**

**Tomate cerise passant par plusieurs stades de couleurs: du vert au mauve, puis au pourpre foncé, et enfin au rouge rosé, avec plusieurs teintes à mi-chemin. La plupart des tomates finissent leur maturation en tournant de couleur rouge-rosé, avec parfois un léger blush pourpre. Une autre sélection de Tom Wagner de type anthocyanine . Forme ronde**



## **Tomate Bleue P20**

**Une coloration violacée spectaculaire! Les fruits verts tournent au violet foncé avec l'exposition au soleil. En fin de maturité, le ventre de ces derniers vire enfin au rouge. Tomates de format moyen, rondes (5 à 7 cm). Chair rouge-rosé à saveur agréable, légèrement aromatique et fruitée. Feuillage à odeur singulière, et tournant au pourpre en conditions froides. Environ 80-90 jours. Croisement de Jim Myers (OSU). *P20 Blue tomato, OSU Blue tomato*. Rare**





## **Chocolat “Brown Berry”**

**Splendide tomate cerise de couleur rouge-chocolat. Format grosse cerise (cocktail, 3 cm). Superbe nuance rouge grenat avec reflets brunâtres. Belle qualité de tomate, sans défaut. Ne craque pas. Bonne capacité de conservation. Saveur aromatique agréable. Environ 70 jours**



## **Chocolat Cherry**

**Une délicieuse et jolie tomate cerise similaire à la très populaire Black Cherry, mais avec des fruits qui poussent généralement un peu plus gros. La pulpe est foncée, rouge-violet et juteuse. La saveur est assez douce. Les fruits poussent en grappes .Indéterminé. 70-80 jours.**



## **Dancing with Smurfs**

**Petites tomates magnifiques passant du vert au pourpre foncé, puis enfin partiellement au rouge. Tout comme la P20 (OSU Blue).Le côté exposé directement au soleil devient pourpre foncé alors que l'autre côté demeure vert puis tourne enfin au rouge foncé. Fruits sphériques de 3 à 3,5 cm de diamètre, sur plants au feuillage assez clairsemé, qui laisse bien passer la lumière. Enlevez quelques feuilles en fin de saison, et les plants deviendront alors assez décoratifs, comme s'ils étaient couverts de gros bleuets. Nouvelle variété anthocyanine sélectionnée par Tom Wagner, dont le nom se traduit par "Danser avec les schtroumpfs" (les schtroumpfs ne sont cependant pas garantis). Pulpe rouge-rosée qui devient plus sucrée à pleine maturité. La peau foncée apporte une couleur bourgogne ou violacée aux sauces tomates (et des antioxydants).**

**Environ 70 jours.**



### **Cerise Noire (Black Cherry)**

**Superbe tomate cerise de couleur rouge foncé avec reflets pourprés. Belle apparence et très bonne saveur. Magnifique en mélange avec d'autres tomates cerise. 65 jours.**



### **Zèbre Noir**

**Incroyable et fascinante coloration délurée combinant le rouge brique foncé et un drôle de vert à reflets dorés (cliquez les vignettes). Non, il ne s'agit pas d'un OGM! Une des tomates les plus intrigantes. Saveur riche, mais meilleure lorsque le fruit n'est pas trop mûr. Fruits ronds de format moyen. 75-80 jours.**

## **Les maladies de la tomate**

## **Mildiou de la tomate**

**Le mildiou est la maladie la plus redoutée pour les tomates, les étés pluvieux sont très favorable à l'apparition de celle-ci. Les symptômes se caractérisent par des taches vertes foncées sur le bord des feuilles. Elles finissent souvent par se propager sur l'ensemble du feuillage et deviennent grises ou brunes.**

**Solution : Vaut mieux prévenir que guérir ! Au moment de la plantation, s'assurer de bien distancer les plants et surtout ne pas arroser le feuillage (la tige aussi).**



**Oidium (maladie du blanc)**

**Tout commence par l'apparition d'un feutrage blanc d'aspect farineux sur les feuilles, les tiges et parfois les fleurs. Ce champignon aime particulièrement l'humidité et les nuits fraîches.**

**Solution : Généralement appliqué en pulvérisation, le soufre s'achète sous forme de "poudre à mouiller" que l'on dilue dans l'eau. Respectez les doses indiquées sur l'emballage; les augmenter n'améliore pas l'efficacité du traitement. À pulvériser sur les feuilles, ne pas traiter par forte chaleur.**



**Alternariose de la tomate**

**De petites taches jaunes virant rapidement au brun-noir, nécrotiques, circulaires et aux contours nets, d'environ 5mm de diamètre apparaissent graduellement sur le plant. Les tiges peuvent aussi présenter des taches grises ou brunes. Si le fruit est touché, ce sera au point d'attache que les taches apparaîtront.**

**Solution : au printemps, espacer les plants et lors de l'apparition des premières taches, éliminer les feuilles touchées et les jeter.**



**Cul noir ou nécrose apicale**

**Cette maladie est causée par un déséquilibre en calcium dans les tomates, généralement causé par un arrosage irrégulier (phases de stress hydriques alternant avec des arrosages très abondants). Ce problème se manifeste uniquement du côté opposé au pédoncule (donc opposé au point d'attache du fruit), sous forme d'une tache noire nécrotique.**

**Solution : Le meilleur moyen d'éviter cela est de pailler le sol pour conserver l'humidité et d'arroser régulièrement.**

# Échelle de Scoville

**Échelle Scoville : est une mesure de la force des piments. Son but est de renseigner sur la teneur en capsaïcine, responsable de la force du piment de 0 à 15 000 000.**

<b>15 000 000– 16 000 000</b>	<b>Capsaïcine pure et dihydrocapsaïcine</b>
<b>9 100 000</b>	<b>Nordihydrocapsaïcine</b>
<b>8 600 000</b>	<b>Homodihydrocapsaïcine et homocapsaïcine</b>
<b>2 000 000 – 5 300 000</b>	<b>Bombe d'auto-défense</b>
<b>2 009 231</b>	<b>Trinidad Moruga Scorpion, le plus fort du monde répertorié à ce jour</b>
<b>1 463 700</b>	<b>Piment Trinidad Scorpion Butch Taylor<sup>2</sup></b>
<b>1 359 000</b>	<b>Piment Naga Viper</b>
<b>1 067 286</b>	<b>Piment Infinity Chilli</b>
<b>1 001 304</b>	<b>Les Nagas Bhut Jolokia (aka. Bih Jolokia, Naga Jolokia, Ghost Pepper), Naga Dorset, Naga Morich</b>
<b>800 000</b>	<b>Variétés croisées Naga x Habanero; Habanaga, Nagabon</b>
<b>577 000</b>	<b>Piment habanero (var. Red Savina)</b>
<b>100 000 – 325 000</b>	<b>Piment habanero (Originellement Javanero ou piment antillais), piment Scotch bonnet, piment rocoto, Jamaican Hot Pepper, piri piri, Bulgarian carrot, Piment Fatalii</b>
<b>50 000–100 000</b>	<b>Piment Thaï Hot, piment Malagueta, piment chiltepin, piment tabasco</b>
<b>30 000 – 60 000</b>	<b>Piment pequin ou piment oiseau</b>
<b>30 000 – 50 000</b>	<b>Piment de Cayenne</b>
<b>10 000 – 23 000</b>	<b>Piment serrano</b>
<b>5 000 – 10 000</b>	<b>Piment jaune (Hungarian Hot Wax)</b>

<b>7 000 – 8 000</b>	<b>Tabasco habanero</b>
<b>4 500 – 5 000</b>	<b>Piment d'Anaheim (var. New Mexico)</b>
<b>2 500 – 8 000</b>	<b>Piment Jalapeño</b>
<b>2 500 – 5 000</b>	<b>Tabasco rouge</b>
<b>1 500 – 2 500</b>	<b>Piment d'Espelette, piment Rocotillo</b>
<b>1 000 – 1 500</b>	<b>Piment poblano</b>
<b>500 – 2 500</b>	<b>Piment d'Anaheim</b>
<b>600 – 800</b>	<b>Tabasco verte</b>
<b>100 – 500</b>	<b>Paprika doux, piments doux et certains poivrons</b>

# Piments forts



## Piment Aji Amarillo

Vieille variété péruvienne cultivée dans les Andes depuis des siècles pour ses longs fruits à saveur relevée. Piments verts qui tournent à l'orange à pleine maturité. Arôme mordant et fruité, excellent en salsa avec de la lime. Utilisés verts, mûrs ou séchés. Les fruits déshydratés (droite) prennent une couleur ocre et un goût fumé intéressant. Grands plants vigoureux, productifs. 100 jours.

Le fruit peut être récolté vert, alors qu'il est juste un peu fort. Si on le laisse mûrir à sa couleur jaune (*amarillo*), il devient alors plus brûlant. Retirer les veines pour moins de force.

Tolèrerait les gels légers. Vivace en certains endroits. Au Québec, partir les plants plus tôt qu'à l'ordinaire. Syn.: *Aji Escabeche*. (2 000 000-4 000 000 unité scoville)



## Piment Aji Cristal

Variété chilienne à saveur très piquante, épicée et citronnée. Fruits d'aspect cireux, semi-translucides, tournant du vert pâle au jaune-crème, pour enfin virer au rouge écarlate. Cueillir jeunes pour une saveur optimale (alors qu'ils sont de couleur jaune pâle). Excellents pour la préparation de salsa piquante. Plants productifs. Fruits allongés-coniques de 9 cm de longueur, à parois minces. Originaire de Curico, Chili. 90-100 jours.



## **Piment Aji Dulce**

**Un piment exceptionnel, très parfumé mais peu fort, avec un arôme tropical qui envoûte les papilles. Goût fruité/épicé/sucré complexe, avec une note d'abricot, évoquant immédiatement le goût d'un habanero,**

**mais sans toute sa furie incendiaire\* On peut les croquer sans craindre de se brûler la bouche. Petits fruits rouges de 3-4 cm de diamètre, en forme de toupie aplatie\*\*. Bel effet ornemental. Connus aussi sous les noms *Rocotillo* et *Cachucha*. Rare. Environ 90-100 jours (rouge) Piment originaire du Venezuela, populaire dans les Antilles (Puerto Rico, Cuba et République Dominicaine). Idéal pour la préparation de riz, légumes sautés; mets antillais et latino-américains.**

**\*Ces piments sont très peu forts. On peut les croquer sans craindre de se brûler la bouche. Attention cependant: environ 10% des plants donnent des fruits beaucoup plus forts!**

**\*\* Forme généralement aplatie-toupie, mais quelques fois plus ou moins allongée.**

**Pour une variété de saveur similaire, voir aussi le piment Trinidad, ainsi que la variété brésilienne Biquinho.(8 000 000 unité scoville)**



## **Piment Aji Panca** (*Capsicum baccatum*)

**Variété populaire au Pérou pour la confection de salsas, ragoûts, légumes *escabeche* et pour pimenter le poisson. Vendu souvent séché ou encore sous la forme d'une pâte de piment fort. Les fruits allongés, de 10 à 15 cm de longueur, tournent au rouge foncé brunâtre à maturité. Ils deviennent ensuite bourgogne foncé à brun foncé lorsque séchés. Ils sont d'ailleurs meilleurs lorsque séchés (prennent alors toute leur saveur fumée). Piquant variable, mais habituellement de force moyenne. Un des plus populaires au Pérou .Tardif au Québec, 100 jours et plus.**





## Piment Alma Paprika

Splendides piments blancs qui mûrissent graduellement sur les plants. De peu à moyennement forts. Reste assez doux lorsqu'on retire les veines et les graines. On prétend qu'il serait bon pour faire du paprika, mais cela reste douteux étant donné l'épaisseur des parois de ces piments. Quoi qu'il en soit, il est très bon frais. Fruits ronds, aplatis, semi lobés, de 5-6 cm par 3,5 cm. Chair épaisse: 8 mm. Petits plants compacts. Fruits rouges à maturité. Force variable. 70-80 jours.(1 500-2 500 unité scoville)



## Piment Anaheim

Longs piments de 15 à 25 cm, de force moyenne, qui font partie intégrante de la cuisine des états désertiques du sud-ouest américain. Aussi appelé *Numex* (Nouveau-Mexique). La variété la plus populaire pour la cuisson sur grill. On en fait aussi des guirlandes de piments séchés (*ristras*). On peut les farcir pour en faire des *chili relleños* (piments forts farcis). 80 jours.(500-2 500 unité scoville).



## Piment Ancho

Beaux piments à peau vert foncé luisante, populaires au Mexique où ils servent à la préparation de *chiles relleños* (piments farcis) et des *moles*. Appelé *Poblano* sous sa forme fraîche et *Ancho* une fois séché. Idéal pour faire rôtir sur grill ou pour farcir. Fruits de 15 cm de longueur. Peu à moyennement forts. Grands plants vigoureux (75 cm). Ces piments sont souvent servis farcis de viande ou d'une purée de haricots et recouverts de fromage. 90-95 jours.



## **ALEPPO**

**Piment d'origine Syrienne avec un goût fruité de raisin et épicée de Cumin. Utilisé séché dan la cuisine du Moyen Orient, c'est un passe-partout pour ajouter un peu de piquant!10,000 scovile. 90jours.**



## **Piment Arc-en-Ciel Bolivien**

**L'un des plus beaux piments décoratif, avec de petits fruits lumineux passant par les couleurs suivantes: violet, jaune, orange et rouge. Le feuillage prend aussi une teinte violacée avec l'exposition au soleil. Les piments peuvent être évidemment utilisés pour épicer les plats, bien qu'ils soient très forts. Plant assez compact, environ 40 cm de hauteur. Excellent pour la croissance en pot. Magnifique aussi en bordure avec des fleurs. Environ 80 jours. Était disponible auparavant sou le nom de "Piment décoratif Arc-en-Ciel".**



## **BOQUINHO IRACEMA**

**Variété brésilienne à petits piments mignons, de forme unique, à saveur aromatique et modérément forte. Petits piments de 2-3 cm, qui poussent en grand nombre sur le plant. Forme singulière, avec une pointe allongée, mamelonnée, ou en forme de bec d'oiseau. Décoratif et délicieux. Originaire du Brésil. Partir les plants le plus tôt possible. 100 jours.**



**Piment Biquinho Jaune** (*Biquinho Amarela*)

**Superbe version jaune-dorée du fameux biquinho brésilien. Petits piments en forme de gouttelette; excellents comme décoration dans les plats. Font aussi de superbes piments en conserve. Saveur à la fois sucrée, fruitée et poivrée, avec un piquant assez modéré (ou presque nul). À la fois décoratif et délicieux. Cette variété pousse assez bien au sud du Québec (les fruits commencent à tourner au jaune vers la fin août). Les fruits très mûrs tournent au doré. Environ 2,5 cm de longueur. Le nom "Biquinho" veut dire "petit bec" en portugais. Environ 90-100 jours**



**Piment Habanada**

**Un Habanero sans toute sa furie incendiaire! Absolument aucune force, zéro, nada; conserve cependant tous ses arômes fruités et tropicaux, typiques des *Capsicum chinense*. Délectable. À noter que les piments sont plus longs que le Habanero standard et peuvent atteindre parfois près de 10 cm. Plants buissonnants et compacts. Bonne production. On peut récolter plus de 20 piments par plant. Même les derniers fruits immatures, en fin de saison, sont délicieux. Environ 100 jours**



## **Piment Bhut Jolokia (Ghost Pepper)**

Variété originaire de l'Inde, faisant partie des "ultra forts", à *1 million* d'unités Scoville! Autrement dit, jusqu'à 10 fois plus fort qu'un habanero (!). Record du piment le plus fort au monde (2007). Piments allongés, plus ou moins plissés et pointus, d'environ 10 cm de longueur. Parois très minces. Tournent au rouge écarlate en septembre.

Évidemment, la prudence est de mise avec ce type de piment. Le Bhut Jolokia peut nous effrayer *a priori*, mais il est très savoureux si on sait le doser judicieusement (i.e. très petites quantités). Aussi appelé "Ghost Pepper" (piment-fantôme). Utilisé aux Indes pour éloigner les éléphants (?). Résultat d'un croisement entre 2 espèces de *Capsicum*: *C. frutescens* et *C. chinense*. 100-120 jours.



## **Butch T Reaper Piment Scorpion**

Une super hot sortie récemment, née d'un croisement entre la Butch T Scorpion et la Carolina Reaper. Les gousses ressemblent à la morgua rouge et ont des parois un peu plus minces. La chaleur est extrêmement chaude mais n'a pas encore été testée. Cette variété est candidate au titre de piment le plus fort du monde. Veuillez noter que son piment est extrêmement piquant et pourrait présenter un risque pour la santé de toute personne sensible aux piments ou souffrant de certains types d'allergies. Ne pas ingérer sans dilution. Les fruits mûrs et les graines doivent être manipulés avec soin et protection.



**Japones**

**Nouveauté 2023**

**Populaire en Japon et dans les régions de Sichuan et Hunan en Chine, ainsi que dans les Caraïbes et en Amérique latine. Utilisé souvent dans les recettes de légumes sautés et les sauces piquantes. Le Japones est majoritairement employé sous sa forme séchée (piments entiers ou flocons). Sa force est "moyenne", soit 3 à 6 fois celle du Jalapeno. Les piments poussent en groupes de 5 à 6, en pointant vers le ciel. Ils sont de calibre supérieur au piment thai: environ 7 cm. Plants de taille moyenne: 60-80 cm. Aussi connu sous les noms de *Hontaka*, *Santaka* et *Yatsufusa*. 80 jours.**



## **7 Pot Brain Strain Red Pepper**

**Un piment brûlant, souvent classé avec le Jolokia's et Trinidad Scorpion comme l'un des piments les plus piquants au monde. Les graines proviennent de la variante Brain Strain à fruits rouges. Les fruits ont généralement un aspect marbré caractéristique, partagé parmi les types super chauds. Originaire de Trinidad. Saveur extrêmement piquante, jusqu'à 3 à 5 fois celle d'un habanero ,100-120 jours.**



## **Piment Cambuci**

**Un piment brésilien d'apparence similaire au piment Bishop's Cap ou Orchidée. Les gousses ont des lobes proéminents et mûrissent au rouge. La saveur est plus douce que celle du Bishop's Cap et les plantes montrent une croissance vigoureuse et très productifs.**



## **CARABEEN RED**

**Un piment fort dans le style du habanero, mais de couleur rouge et encore plus fort que ce dernier! (Serait de 1,2 à 2 fois plus fort). On rapporte que sa saveur serait un peu plus sucrée que le habanero orange, et avec même un certain arrière-goût de fraise (?) Originnaire de la péninsule du Yucatan (Mexique) et cultivé aujourd'hui dans les Caraïbes. Fruits lisses à moyennement plissés, de forme arrondie à semi-allongée, avec un bout plus ou moins pointu, de 2 à 4 cm de longueur. Plants buissonnants-ramifiés couverts de fruits, d'environ 75 cm de hauteur. Terriblement fort: prenez vos précautions. Environ 90-110 jours. (200 000-400 000 unité scoville).**



## **Cayenne Ring of Fire**

**Le cultivar 'Ring of Fire' donne des fruits de type Cayenne très forts, rouges et lustrés, qui sont relativement courts, soit environ 10 cm de longueur. Même lors d'étés frais et humides, les fruits atteignent la maturité au bout de 60 jours! Le plant de 60 cm de hauteur est assez facile à cultiver. Ces piments sont parfaits pour être séchés, broyés ou réduits en poudre.**



## **Piment Carotte Bulgare**

**Piment orange de forme allongée, évoquant la forme et la couleur d'une carotte, mûrissant du jaune à l'orange vif. Environ 8 cm de longueur. Saveur fruitée-citronnée intense suivie d'un fini assez piquant. Chair croustillante. Curieusement, la saveur fruitée de ces piments évoque celle des chinense, comme le Habanero. Excellents comme piments rôtis, ou pour marinades, salsas, chutneys, confiture de piments. La force de ce piment semble variable, et fluctue d'ailleurs selon les sources: allant de modérée (comme le Jalapeno), à moyennement forte (comme le Cayenne). Les piments possèdent définitivement une valeur décorative, avec leur coloration vive passant du vert au jaune, et finalement au orange vif . Plants de 40 à 60 cm de hauteur. Variété ancienne, originaire de l'Europe de l'Est (Bulgarie/Hongrie). Assez hâtive et bien adaptée au climat du Québec. Bonne production. 70-80 jours.**



## **Carolina Reaper**

**Officiellement le plus fort au monde, inscrit au Guinness Records avec 2,2 millions SHU ! Croisement bhut jolokia x habanero, petits fruits rouges, fripés, avec sa pointe caractéristique, très bonne saveur avec une pointe d'agrumes.**



## **Piment Cascabel**

**Piment mexicain qui, une fois séché, émet un bruit caractéristique de maracas lorsqu'on l'agite. Variété à petits fruits ronds, rouges, de 3 à 5 cm, ressemblant à des tomates. Type piment cerise (*cherry pepper*). Ces derniers brunissent en séchant, leur peau devenant alors semi-translucide. Moyennement fort. ("Cascabel": cloche, grelot). 90 jours.(15 000-30 000 unité scoville)**



## **Piment Cayenne Géant (Big**

### **Cayenne)**

**Un cultivar de piment Cayenne de format nettement supérieur, avec de très longs fruits pouvant atteindre 25 cm de longueur. On peut le consommer frais (vert ou rouge), ou encore le faire sécher pour faire un paprika relevé. Piments à peau plissée et forme plus ou moins incurvée, de 25 cm de longueur par 2,5 à 4 cm de largeur. Chair de 2-3 mm d'épaisseur. Cliquez les vignettes pour détails des fruits. Force variable, allant de moyennement à assez fort. Dans le style du Cayenne Turc ou Aci Sivri. Plants assez grands, de près d'un mètre. Environ 85 jours (vert), 100 jours et plus (rouge).**





## Cayenne Doré

**La version jaune doré du piment Cayenne, avec de très beaux piments de couleur éclatante. Peau non plissée, cirée, lisse (contrairement au Cayenne standard), et fruits de taille légèrement supérieure. Seraient aussi un peu plus fort. Couleur jaune vif qui tourne lentement au jaune doré/orangé à pleine maturité. 8 à 13 cm de longueur. Plants assez compacts, environ 50-70 cm. Utilisés frais ou séchés. 90 jours.**



## Piment Chi-Chien

**Variété chinoise à petits fruits rouges poussant en groupes serrés pointant vers le haut. Très forts! Ces derniers possèdent des parois minces (faciles à sécher) et mesurent entre 6 et 7,5 cm. Les piments mûrs tournent au rouge foncé. Plants de 45 à 60 cm de hauteur, couverts de piments, à certaine valeur ornementale. Populaire en cuisine orientale, frais ou séchés. Utiliser avec discernement. 80 jours. (2 000 000 unité scoville)**



## Chilhuance Rojo

**Chilhuacle Rojo est de la région d'Oaxaca. C'est un piment rouge mexicain traditionnel et l'ingrédient principal de mole rojo. Les fruits mûrissent du vert au rouge foncé. La saveur complète et assez piquante, hauteur du plant 80 cm. Période de floraison août septembre .Unité de Scoville 1500-3000**



## **Piment Chili**

**Petit piment très piquant, il est utilisé dans les sautés et également dans les sauces. C'est un excellent piment séché pour des huiles parfumées et piquantes.**



## **Piment Conquistador**

**Une variété de paprika espagnol à longs fruits de 15 cm de longueur, dénudés de toute force ou bien avec seulement une petite touche de piquant. Idéals pour la préparation de poivrons rôtis ou farcis. Aussi pour faire des chili rellenos. Parois épaisses. Bonne saveur. Plants de 70 cm. 75 jours. (100-500 unité scoville).**



## **Piment Corbaci**

**Variété turque aux très longs piments minces et recourbés, pouvant atteindre près de 30 cm de longueur. À première vue, ces piments peuvent sembler forts, mais ils ne le sont pas du tout. Saveur douce, bien sucrée. Pour consommation fraîche, conserves, piments frits ou déshydratation (ristras, paprika sucré). Fruits qui murissent en passant du vert pâle, au jaune, à l'orange, puis au rouge. Certains poussent même parfois en vrille et prennent la forme d'une queue de cochon ou d'un tire-bouchon. Plants assez grands (1 m), couverts de piments, très beaux vers la fin de l'été, avec les différentes couleurs. Productif.**



## **Piment de Arbol** (Chile del Arbol)

Petits piments mexicains minces et plutôt forts! (niveau 8 sur l'échelle Scoville). Dans le style du piment de Cayenne. Environ 7 cm de longueur. Parois minces, donc facile à faire sécher. On peut ensuite le moulin, à la manière du Cayenne. Pour les sauces, ragoûts, rstras (guirlandes de piments). Grand plant de 1,20 m de hauteur.  
90 jours



## **Piment de Bode** (*Bode Amarela*)

Variété brésilienne avec de beaux fruits orangés, en forme de boule, au bout de tiges incurvées. Ressemblent à des cerises. Environ 1,5 cm de diamètre. Piments assez forts, avec une saveur fruitée-piquante de type habanero. Utilisés au Brésil dans les plats de viande, riz, haricots, et pour les conserves. Les fruits commencent à mûrir au sud du Québec en septembre. Les fruits verts sont aussi utilisés. Partir les plants le plus tôt possible afin d'obtenir le maximum de fruits mûrs en climat tempéré.  
Tardif : 100 jours et plus.



## **Piment Charapita**

Variété de l'Amazonie Péruvien produisant de minuscules fruits ronds, de couleur orange, d'à peine 1 cm de diamètre! À la fois décoratif et délicieux. Saveur piquante, relativement modérée, avec un parfum fruité-épicé intéressant. Plants assez compacts, d'environ 40 cm, bien ramifiés, qui prennent naturellement une forme de boule. Les piments mûrissent en septembre au Québec. Partez les plants le plus tôt possible afin de pouvoir profiter de la coloration orange. 100-120 jours. Variété rare!



## **Piment Chimayo**

**Variété hâtive produisant des piments rouges particulièrement faciles à faire sécher. Idéals pour la confection de tresses de piments séchés , flocons de piments déshydratés ou encore poudre de piment moulu (paprika relevé). Peuvent être aussi utilisés frais pour la cuisson sur le grill ou encore pour la confection d'une sauce piquante. Force modérée, un peu moins que celle du Jalapeno. Probablement l'un des plus hâtifs, commençant parfois à fleurir même avant la mise en terre. Le Chimayo a d'ailleurs bien produit et mûri pendant la saison tardive. Plants compacts, bien ramifiés, d'environ 40 cm de hauteur. Piments allongés, de 8 à 15 cm de longueur, avec une forme plutôt variable selon les plants. Facile à sécher. Un plant peut produire facilement plus de 20 piments. Maturation hâtive. Environ 70 jours.**



## **Piment Chilhuacle Rojo**

**Très vieille variété de l'Oaxaca utilisée traditionnellement sous sa forme séchée pour la préparation du *mole coloradito*, ou *mole rojo* (pâte pimentée rouge foncé). On peut constater immédiatement la parenté de ce piment avec le Poblano, avec son pédoncule caractéristique (long , épais et recourbé) et sa couleur vert foncé au stade immature. Piments de force moyenne, de forme très variable de 8 à 12 cm de longueur. Commencent vert foncé, puis tournent au rouge. Parois minces. Sèchent facilement. Comme ses 2 autres variantes (le Chilhuacle jaune et le Chilhuacle noir), ce dernier n'est cultivé que sporadiquement dans quelques secteurs de l'Oaxaca. Le nom veut dire "*Vieux Piment*" en nahuatl.**



## Corbaci

Variété turque aux très longs piments minces et recourbés, pouvant atteindre près de 30 cm de longueur. À première vue, ces piments peuvent sembler forts, mais ils ne le sont pas du tout. Saveur douce, bien sucrée. Pour consommation fraîche, conserves, piments frits ou déshydratation (ristras, paprika sucré). Fruits qui mûrissent en passant du vert pâle, au jaune, au orange, puis au rouge. Certains poussent même parfois en vrille et prennent la forme d'une queue de cochon ou d'un tire-bouchon. Plants assez grands (1 m), couverts de piments, très beaux vers la fin de l'été, avec les différentes couleurs. Productif.



## Piment d'Espelette GORRIA

Variété basque très renommée pour son goût savoureux et juste assez piquant, qui se situe à mi-chemin entre le paprika et le piment de Cayenne. Fruits rouges de 10 cm par 3 cm, légèrement incurvés. Parois d'épaisseur moyenne: 3-4 mm. Pousse bien au Québec. Délicieux, particulièrement sous forme séchée. Environ 80 jours.(1 500-2 500 unité scoville)



## Piment Fatali

Variété à fruits plissés de forme allongée et de couleur jaune vif. Attention: très, très forts! (presque *fatals!*) Fruits de 6 à 8 cm de longueur, à saveur citronnée-fruitée suivie d'une sensation de brûlure de style habanero. À utiliser avec parcimonie et précaution! Retirer les veines pour adoucir la force. Hauteur des plants: 60 à 75 cm. Originaire d'Afrique. 100 jours.(100 000-325 000 unité scoville)



## Piment Fresno

Un piment dans le style du Jalapeno, assez hâtif, et à deux forces (vert: moyen, rouge: assez fort). Il se distingue aussi par ses fruits poussant vers le haut, ses parois plus minces et sa forme plus conique. Piment aux usages multiples: salsas, ceviches, nachos, marinades, sauces, conserves, etc. Les fruits verts sont modérément forts (comme un jalapeno), mais les rouges, à pleine maturité, sont nettement plus forts. Plants compacts, environ 40 cm de hauteur. Fruits de 5-6 cm de longueur. À noter enfin que ce piment hâtif est très bien adapté à la culture au Québec. 75 jours.



## Piment Habanero Pêche

Magnifiques piments de teinte pêche-saumon pâle. Cliquez les vignettes pour détails. Forme allongée (environ 6-7 cm), légèrement plissés. Saveur fruitée. C'est un habanero, alors, oui: il est très fort! Productif.

90 jours



## Piment Habanero (Capsicum chinense)

Un des piments les plus forts au monde, de 20 à 50 fois plus puissant que le Jalapeno, pourtant déjà assez piquant! Produit de petits fruits vert foncé de 4cm, en forme de lanterne ou de cœur, qui tourneront à l'orange à maturité. Saveur brûlante et fruitée. Odeur distincte d'abricot séché. Espèce *chinense* du genre botanique *Capsicum*, qui forme de grands plants au feuillage lisse. Ces piments prennent un peu plus de temps à devenir mature, que ceux des autres espèces. Il est fortement recommandé de trancher ces petites bombes en portant des gants. Pour moins de force, retirer les graines et les veines. Populaire dans les Caraïbes. 90-100 jours.(100 000-350 000 unité scoville)



### ***Habanero rouge maya***

**Un habanero aux fruits élancés qui a du punch. Les gousses sont un peu en forme de pendentif, avec des similitudes avec le Lanterne de de feu. Sa saveur est fruitée et chaude, avec une forte chaleur, bien qu'un peu moins épicée qu'un habanero typique. Les plantes portent assez bien et sont également ornementales, avec des dizaines de gousses pendantes.**

**Pollinisation ouverte. 90 jours.**



### **HAWAIIAN KONA**

**Un piment fort populaire dans tout Hawaï, utilisé dans les arômes et les plats épicés. Semblable au Tabasco en apparence, avec des gousses rouges minces de 1 ", ridées et dressées qui emballent beaucoup de chaleur. Excellente production.75-80 jours.**



### **HAWAIIAN SWEET HOT**

**Alias Waialua Pepper. Originaire d'Hawaï, ce piment allongé et pointu est apprécié dans les salsas et les chutneys. Les fruits poussent à 2 ", avec une forme conique un peu comme un Jalapeno. Ils ont un niveau de chaleur modéré. Très rare. Populaire à Hawaï**



## **Piment Hongrois Noir** (Hungarian Black)

**Piment allongé-conique ressemblant à un Jalapeno, mais de couleur pourpre foncé tirant sur le noir. Moyennement fort. Devient de plus en plus foncé à mesure qu'il mûrit, tout en perdant une partie de sa force. Belles fleurs mauve foncé. Environ 70 jours (pourpre).**



## **Piment Jalapeno**

**Un Jalapeno moins fort, spécialement adapté pour les *gringos*. Même arôme que le Jalapeno ordinaire, mais avec un mordant adouci. Idéal pour couper en petits cubes ou en rondelles et ajouter aux plats relevés comme les nachos au fromage ou les tacos. On peut les utiliser aussi congelés; ils se râpent alors facilement. Fruits vert foncé de 6.25 x 3.25 cm, à parois moyennes-épaisses. Plants résistants à plusieurs maladies Sélectionné à l'université du Texas A&M, d'où il tire son nom. 65-70 jours.(2 0000-5 000 unité scoville).**



## **Piment Jamaïcain Jaune**

**Une variété *Scotch Bonnet* de couleur jaune, et à saveur très, très piquante! Fruits fortement cloqués et plissés, de forme assez variable, ressemblant le plus souvent à des bérets écossais (d'où ils tirent leur nom "Scotch Bonnet"). Piments à parois minces, assez plats (plus larges que longs), mesurant environ 5 cm de largeur par 3,5 cm de hauteur. Plants compacts. *Capsicum chinense*. Les piments commencent à mûrir en septembre. *Hot Jamaican Yellow Scotch Bonnet*. Environ 100-120 jours.**





## **Piment Joe E. Parker**

**Type Anaheim/Nouveau-Mexique (NuMex) à chair épaisse et croustillante. Bonne saveur, et force modérée. Idéal pour faire des piments farcis (*chiles rellenos*), ou encore des piments sur le grill ou cuits au four. Utilisé en cuisine Tex-Mex et Nu-Mex. Piments allongés, légèrement incurvés, de 15 à 18 cm de longueur par 5 cm de largeur. Habituellement consommés lorsqu'ils sont encore verts. Piment peu fort, juste assez piquant pour consommer entier, comme tel. Ressemble au Numex Big Jim mais plus court et trapu; et semble un peu plus hâtif aussi. 70 jours (vert), et 95 jours (rouge).**



## **Piment Cayenne "Joe'Long"**

**Un super long Cayenne pouvant atteindre 30 cm de longueur. Fruits de force moyenne, de couleur rouge vif à maturité. Parois assez minces, sèchent particulièrement bien. Idéals pour la déshydratation et la préparation de piment en flocons ou en poudre. Il semble que la force des piments augmente avec la maturation (plus forts lorsque rouges). Probablement le plus long piment fort. Plants d'environ 1 m de hauteur. Très bonne production. Originaire initialement d'Italie, puis amené ensuite en Amérique du Nord. Environ 90 jours (rouge)**



## **Piment Lanterne de Feu (Hot Paper Lantern)**

Une belle variété de piment fort, offrant une maturité plus hâtive que les autres habaneros ainsi qu'une excellente production de "grappes" décoratives, tel qu'illustré sur la photo de gauche, qui pousse en abondance sur de longues branches retombantes. Donne un bel effet lorsque les piments changent de couleur en septembre, en passant par divers coloris: vert lime, orange, écarlate et rouge. Fruits fuselés, renflés, légèrement plissés, de 10 cm de longueur. Singulière peau lisse à aspect cireux et texture de plastique! ils sont assez forts (piquant comparable au habanero)! On peut les utiliser frais ou bien séchés. Plants vigoureux, de bonne taille (60-100 cm), aux feuilles plus lancéolées (pointues) que la plupart des autres *Capsicum chinense*. Très productif. Unique en son genre. *Hot Paper Lantern Habanero*. 70 jours (vert lime), 90 jours (rouge)



## **PIMENT LOCO**

Variété facile à cultiver en pot. Les petits piments sont ovales. Les fruits passent du rouge vif au pourpre à maturité. Très productif, les fruits sont au-dessus du feuillage. Maturité: 70 jours,



## **Piment Medusa**

Variété naine décorative d'à peine 15-20 cm de hauteur. Un des plus petits cultivars avec la variété Nosegay. Idéal pour la culture en pot. Petits piments de couleur ivoire, pointés vers le haut, qui virent au jaune, orange puis au rouge. Une des rares variétés décoratives dont les fruits ne sont pas forts du tout! Sécuritaire pour les enfants. Piments comestibles. (100-500 unité scoville)



## Piment Naga Morich

Variante du célèbre Bhut Jolokia, le Naga Morich est considéré comme faisant partie d'un petit groupe des piments les plus forts au monde ! Évalué jusqu'à 1 000 000 sur l'échelle de Scoville, ce poivre étonnant a 2 à 3 fois la chaleur du Habanero rouge des Caraïbes déjà brûlant. Les fruits poussent jusqu'à 2 1/2", mûrissent au rouge, avec une peau ridée qui dément leur chaleur intense. Originaire d'Inde. Veuillez noter que son piment est extrêmement chaud et pourrait présenter un risque pour la santé de toute personne sensible aux piments ou ayant certains types d'allergies. **Ne pas ingérer sans dilution. Les fruits mûrs et les graines doivent être manipulés avec soin et protection.**



## MORUGA SCORPION

Une nouvelle et rare variante de couleur chocolat du Moruga Scorpion spectaculairement chaud. Les fruits sont extrêmement piquants et figurent probablement parmi les piments les plus piquants au monde. Les gousses sont similaires à la variété standard de Moruga, mais mûrissent en un joli brun chocolat. Des précautions doivent être prises avec les fruits et les graines car les deux sont extrêmement chauds. 100-120 jours.



## Piment Viper Naga

Naga Viper est le résultat d'un multi-croisement de trois variétés super hot. Les gousses mûrissent en un rouge profond et ont l'apparence générale d'un scorpion de Trinidad, bien que plus longues et avec une longue queue. Cette variété a brièvement détenu le record mondial de chaleur avec des gousses enregistrant près de 1,4 million de Scoville. Rare. Peut montrer des variations



## **Piment NuMex Twilight**

**Petits piments de 3 cm qui passent par un arc-en-ciel de couleurs : violet, mauve, jaune, orange et enfin, rouge. Chaque plant est couvert simultanément de plusieurs couleurs. Décoratif. Bon pour la croissance en pot. Piments comestibles, mais très forts. Variété ornementale de type Pequin. 100-120 jours.**



## **Piment Padron**

**Piment héritage originaire de l'Espagne, servi traditionnellement comme amuse-gueule (*tapas*), frit dans l'huile d'olive et salé au goût avec du sel de mer. Saveur le plus souvent douce et sans aucune force, dévoilant des notes végétales de poivron vert et une légère astringence ou amertume. Ces piments sont idéalement cueillis très jeunes, à seulement 4 ou 5 cm de longueur. Si vous les laissez atteindre leur pleine taille, ils deviendront alors très forts. Mais remarquez que même si vous les cueillez très petits, certains d'entre eux peuvent être piquants. D'ailleurs, dans les bistrots à tapas, il est presque assuré que l'on tombera, tôt ou tard, sur un petit chenapan parmi le lot, d'où son surnom éloquent de "piment roulette russe" (!). Fruits verts, assez foncés, de 4 à 10 cm de longueur, avec parois minces et plissements longitudinaux. "Pimiento de Padron". Nord-ouest de l'Espagne, Galice. Hâtif: 65 jours (vert).(15 0000-20 000 unité scoville**

---



## Piment Pasilla Bajio

Piment utilisé frais dans certains plats mexicains ainsi que sous forme séchée dans la préparation des *moles*, ces sauces élaborées accompagnant souvent la dinde. Longs piments de 20 cm, vert foncé, luisants, qui tournent au brun foncé en fin de saison. Saveur peu piquante avec arômes de raisin sec ou de cacao (séché). On peut mouliner les piments secs pour en faire un paprika relevé. Appelé *Chilaca* sous sa forme fraîche. Cultivar *Bajio* de la variété Pasilla, résistant au TMV. 80 jours. (500-1 000 unité scoville)



## Piment Paprika Boldog

Ce piment aurait servi traditionnellement en Hongrie à la préparation du vrai paprika, bien plus savoureux que le paprika commercial. Les fruits à parois plutôt minces sont assez faciles à faire sécher. Ils donnent un paprika riche et modérément piquant qui sert entre autres à la préparation de la *goulash* hongroise et du poulet *paprikash*. Saveur riche et complexe, dans le style du piment d'Espelette. Forme allongée, de 15 à 20 cm de longueur par 3-4 cm de largeur. La production de ce piment commence lentement, mais termine en force en fin de saison. Les fruits tournent au rouge en septembre. L'été chaud et sec de 2012 a fait ressortir le goût piquant de ce piment (et de toutes les autres variétés d'ailleurs!). Si jamais vous le trouvez un peu trop fort, retirez les veines et les graines. 90-110 jours.



## Piment Rocoto

### Rouge

Populaires au Pérou, plus particulièrement à Arequipa, où ces piments sont servis farcis de fromage et de viande (*rocotos rellenos*). Comme son cousin jaune, ce Rocoto fait parti de l'espèce *C. pubescens*, caractérisée par son feuillage velu, ses fleurs mauves, ses fruits à graines noires et ses tiges ligneuses. De plus, cette espèce vivace tolèrerait les gels jusqu'à -5 C et pourrait vivre jusqu'à 15 ans. Cultivar *Rocoto rojo* à fruits rouges de 6-7 cm de longueur, à peau lisse et luisante, chair épaisse et juteuse, et saveur très forte. Utilisés frais dans la préparation de salsas, marinades et de piments farcis (*rocoto relleno*). Plants ramifiés, à tiges rigides et ligneuses, à port arbustif, pouvant dépasser les 1,50 m de hauteur et plusieurs mètres de largeur .On peut évidemment le tailler. Feuillage odorant qui sent le piment fort. Très tardif, minimum 120 jours\*.



## Piment Scotch Bonnet Orange

**Nouveauté 2019**

Variété dans le style du habanero, mais avec des piments plus aplatis et lobés. Virent du vert au jaune, puis à l'orange. Très forts. Il semble y avoir une certaine variabilité de forme de fruit entre les différents sous-cultivars de Scotch Bonnet Orange; certains donnant des piments plus aplatis que d'autres. Celui que nous offrons donne des fruits moyennement aplatis, tel qu'illustré, et ces derniers sont quelque peu variables selon les plants. Le niveau de piquant et la saveur sont similaires au Habanero (donc, très fort et fruité), quoique le Scotch Bonnet Orange serait, selon certains, plus sucré. Populaire dans les

**Caraïbes. Utilisé dans les plats épicés et sauces piquantes. Environ 90 jours.**



## **Piment Shishito**

**Variété japonaise caractérisée par son impressionnante production et ses plants de petite taille. Produit au moins 25 petits piments plissés par plant. Fruits moyennement forts, de 6 à 10 cm de longueur. Populaires en cuisine japonaise, sautés dans l'huile. Servent à épicer les *tempuras*. Aussi appelé *Sweet Wrinkled Old Man*. Hâtif. Les fruits tournent au rouge assez rapidement. Faciles à faire sécher, parois très minces. Petits plants bien ramifiés de 35 cm de hauteur.(1 000-1 500 unité scoville)**



## **Piment Tabasco**

**Variété originaire de l'état du Tabasco, Mexique, dont les piments servent à préparer la fameuse sauce piquante du même nom. Petits fruits très forts de 5 cm, qui pointent vers le haut, et qui mûrissent en passant par les couleurs blanc, jaune, orange puis rouge. Plants qui peuvent atteindre plus de 1,5 mètre de hauteur. Décoratifs. 90 jours.(50 000-100 000 unité scoville)**



## **Piment Thai Chili**

**Petits piments vert foncé de 9 cm qui poussent en pointant vers le haut. Assez forts. Ressemblent aux petits piments forts vendus dans les supermarchés. Grand plant de 1 m de hauteur. Les fruits au Québec restent verts sur le plant jusqu'en fin septembre, mais ils se consomment parfaitement à ce stade.100 jours (verts). Cuisine thaïe, ou pour tout autre repas relevé. (50 000-100 000 unité scoville)**



## **Piment Thai Long Sweet**



**Piments forts à très forts, particulièrement brûlants. Vert pâle, 11 cm. Tournent au rouge tard en septembre. Grands plants de 1 m. (50 000-150 000 unité scovilles)**



## **Piment Trinidad**

**Un piment très parfumé mais peu fort, avec un délicieux arôme tropical qui envoûte les papilles. Autrement dit, un goût fruité/épicé/sucré qui évoque un habanero, mais sans toute sa furie incendiaire. Piquant très modéré: on peut les croquer sans craindre de se brûler la bouche. Fruits jaune doré à maturité. Forme variable, plus ou moins aplatie, généralement en forme de lanterne (environ 4-5 cm de longueur). 90-100 jours. (2 009 231 unité scoville)**



## **Piment Cerise Fort**

**De petits piments rouges "qui en ont dedans". Usage culinaire mais aussi qualité ornementale certaine avec son port compact et ses fruits en forme de baies rouges de la grosseur d'une balle de golf. Idéal pour les piments marinés (ressemblant à ceux communément vendus au supermarché), le séchage ou les piments farcis cuits sur grill. Sucrés et très, très forts. 85 jours.(2 000 000 -5 000 000 unité scoville)**



## **Piment Zavory**

**Comme le Aji Dulce et le Trinidad (Trinidad Perfume), cette variété offre de délicieux piments aux arômes fruités et tropicaux, typiques de l'habanero, mais avec très peu de force. On garde donc toute cette**

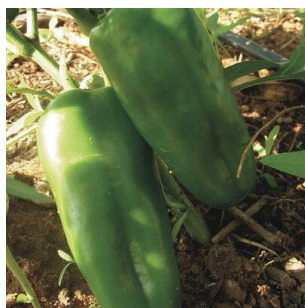
**saveur "qui nous envoûte les papilles", mais sans la furie incendiaire. On peut croquer ces piments sans crainte de se brûler la bouche: le piquant est très modéré\*. Fruits de 5 cm de longueur, rouge vif, luisants. Bonne production. Avec sa force atténuée et son goût fruité rappelant l'abricot, il se porte très bien à la création de salsas douces à la mangue, aux pêches, etc. Parfume aussi très bien les plats de riz. Savoureux. 90 jours.**

# POIVRONS DOUX



## ANTHONI ROMANIA

Originare de Roumanie, ce poivron de forme conique mesure 10 à 15 cm de long et 5 cm de diamètre au collet. Très populaire auprès de nombreuses générations de Roumains, cette variété a été introduite aux États-Unis en 1991 par l'acrobate Jan Antohi. Profitant d'une visite dans son pays d'origine pour la première fois depuis sa défection à l'Ouest, il en a ramené dans ses bagages. Les fruits sont délicieux frits et se distinguent par une chair épaisse, très douce et savoureuse. Très hâtifs, les poivrons passent du jaune crème à l'orange avant de revêtir une belle couleur rouge. Les plants peuvent atteindre 60 cm de haut. 55 jours (jaune pâle) ou 85 jours (rouge).



## Chinesse Giant

Cette variété ancienne présente un port bas et compact et produit des fruits cubiques verts puis rouge vif à maturité. Leur chair épaisse offre une saveur fruitée. Le tuteurage est conseillé en raison du poids des fruits.



## **Poivron Banane Doux**

**Poivrons qui tirent leur nom de leur couleur jaune et de leur forme recourbée. Virent au rouge lorsqu'à maturité. Doux et sucrés. Plants productifs. Longueur de 15 à 20 cm.**



## **Poivron Vert**

**Fruits carrés de gros format, 15 cm x 15 cm, mais sur plant relativement compact. Excellents pour la préparation de poivrons farcis. Ils sont bien sûr aussi bons comme poivrons frais. On peut les laisser mûrir jusqu'à ce qu'ils deviennent rouges et sucrés. 75 jours.**



## **Poivron Chocolat Doux (Sweet Chocolate)**

**Fruits de format moyen qui passent du vert au brun chocolat. Bonne saveur sucrée. Chair rouge foncé. 3-4 lobes. 12 cm. Mûrit assez rapidement, bien adapté à la culture au Québec. 75-85 jours.**



## **Corne de Taureau** (Corno di Toro)

**Un des plus longs poivrons au monde: peut atteindre plus de 30cm de longueur. Forme recourbée, comme une corne de taureau. Belle apparence et impressionnant. À maturité, les fruits tournent au jaune doré ou au rouge (selon la variété). Doux et légèrement sucrés. 2-3 lobes, paroi relativement minces. Variété italienne que l'on fait frire traditionnellement dans de l'huile d'olive, mais qui est aussi très bonne utilisée fraîche ou dans les salades. Variété jaune 70-80 jours.**



## **Poivron Corne de Taureau Orange**

**Superbes poivrons allongés d'une belle couleur orange vive et brillante. Tout comme les autres Corne de Taureau (*Corno di Toro*), ces derniers sont impressionnants par leur taille qui peut atteindre et dépasser les 25 cm de longueur. Au stade orange, ils ont une excellente saveur sucrée et fruitée. Forme plus ou moins incurvée, parois de 4 mm d'épaisseur. Environ 75 jours.**



## **Poivron Cubanelle**

**Variété à longs fruits jaune verdâtre de forme allongée et à parois minces. Souvent utilisé comme poivron à frire mais peut aussi être consommé comme tel. On en trouve quelques fois dans les supermarchés. Tournent rouge à maturité. 70 jours.**



## Poivron Doe Hill

Voici sans contredit l'un des *meilleurs* poivrons : à la fois pour sa production, sa précocité, ainsi que la qualité, l'apparence et la saveur de ses fruits. Chair épaisse, croustillante et très sucrée, avec une superbe et fruitée. Les premiers poivrons sont mûrs vers le 25 juillet et la récolte se poursuit ensuite jusqu'en fin de saison. Hâtif environ 60 jours. Petit poivron extraordinaire. Recommandé



## Poivron Gogosar

Le poivre de Gogosar est une plante annuelle qui est largement cultivée pour ses poivrons grands, doux et charnus caractérisés par une forme arrondie, aplatie et un Bourgoigne surface convexe en couleur rouge. Poivrons individuelles pèsent 200-250 grammes et sont très prisés pour leur pulpe juteuse, compact, ce qui est plus épais et plus croustillant que d'autres variétés. Les poivrons ont un goût sucré très apprécié. Cette variété a été cultivée dans le centre de la Roumanie est d'environ un siècle. Cette variété de piment est largement utilisée fraîches en salade, cuite dans une casserole, bourrée, en conserve marinés ou mariné dans une sauce aigre douce. Une autre recette faite avec les poivrons et autres ingrédients locaux est zacusca pier, un type de pâte à tartiner végétale.



## Poivron orange Gourmet

Variété peu commune de poivrons doux orangés, originaire de Suisse, bien adaptée à la culture au Québec. Fruits à quatre ou cinq lobes, aux parois épaisses.

Belle qualité. Délicieuse saveur sucrée.

Petits plants de 40 cm de hauteur, portant chacun de quatre à cinq fruits.

Serait une des meilleures variétés orange. 85 jours.



## **Poivron Hongrois Orange** (Sweet

**Hungarian Cheese Orange)**

**Petits poivrons ronds, aplatis, d'environ 8 cm de diamètre, aux parois épaisses et à saveur fruitée. Plants assez compacts, 40 cm. Couleur jaune qui tourne lentement à l'orange à pleine maturité. Laissez-les mûrir au maximum (orange) afin de profiter de leur pleine saveur. Très similaire aux variétés "Doe Hill" et "Topepo Giallo". Type poivron-tomate ("tomato pepper" ou "cheese pepper"), aux parois épaisses et juteuses. Utilisés traditionnellement pour les conserves, mais aussi excellents farcis ou tout simplement frais (salades, trempettes, etc.). Hâtif, 60-70 jours.**



## **Poivron rouge**

**De très gros poivrons de 18 cm par 6,5 cm, à chair épaisse, pesant autour de 450 g. Beaux fruits à 3 ou 4 lobes, en forme de "prisme" (cylindrique-anguleux). Les poivrons de couleur vert foncé tournent au rouge à maturité. Plants vigoureux avec bonne couverture. Productif.**

**Assez hâtif: 75 jours.**



## **Poivron Marconi** poivrons massifs pouvant

**peser jusqu'à 250 g et atteindre plus de 20 cm de longueur. Superbe saveur. Délicieux. Grands plants de plus de 80 cm. Une certaine variabilité dans la forme des fruits est présente; certains sont en effet plus élancés (comme un Corne de Taureau). 90 jours (jaune).**



## **Poivron Mauve "Lilas"**

**Poivrons doux à étonnante couleur mauve-lavande intense. Fruits carrés de 3 à 4 lobes, de format moyen (8-10 cm), à chair blanche croustillante de saveur rafraichissante. Ces derniers mûrissent en passant par un arc-en-ciel de couleurs: ils commencent ivoire, tournent au mauve en août, pour ensuite prendre des teintes bigarrées et enfin devenir rouges vers la mi-septembre. Ils deviennent alors plus sucrés. Superbes en salade. Plant compacts d'environ 35 cm de hauteurs.**



## **Poivron mélange de couleurs**

**Mélange de poivrons de différentes couleurs: blanc, jaune, orange, rouge, mauve, violet et chocolat. Vous devriez obtenir plusieurs de ces couleurs parmi vos plants. Il est possible que certains coloris n'apparaissent pas, alors que d'autres se présentent en triple, etc. (ainsi vont les lois du hasard). Type poivron "carré" à 4 lobes, environ 10 par 10 cm. 70-80 jours.**



## **Poivron Mini en mélange**

**Mélange de petits poivrons de 8 à 10 cm de longueur. Délicieux, très sucrés. Petits plants d'environ 30-40 cm de hauteur. Mélange de jaunes, oranges et rouges, tous très bons. Forme plus ou moins allongée. Environ 80-90 jours.**





## **Poivron Mini Red Bell (Mini Rouge)**

**Plant compact d'environ 30 cm de hauteur, couvert d'une multitude de petits poivrons doux miniatures. Fruits rouges de 3 à 3,5 cm de longueur, avec une chair sucrée d'épaisseur moyenne (0,5 cm). Forme fuselée à arrondie, 2 ou 3 lobes. Chaque plant produit au moins une quinzaine de poivrons. Bons pour la consommation fraîche et les conserves. Peut aussi se cultiver en pot. Environ 80 jours.**



## **Poivron Nocera Jaune**

**Variété italienne à très gros poivrons allongés de couleur jaune. Ressemble quelque peu à un poivron d'Espagne, mais de couleur doré. Quatre lobes. 18 cm par 8 cm. Bien sucré lorsque très mûr. Variété rare et peu connue en Amérique du Nord. Environ 80 jours.**



## **Poivron Pepperoncini**

**Cette variété offre des piments recourbés, de 10 à 15 cm de long, qui peuvent être récoltés soit jaunes-verts ou lorsqu'ils tournent au rouge. Saveur intéressante qui combine le sucré avec une touche légère de piquant. Rendement élevé. Excellent pour la récolte fraîche, les salades et les marinades. Plants buissonnants et vigoureux. Originaire d'Italie. Environ 75 jours.**



## Poivron Rond de Hongrie

Magnifiques poivrons côtelés et aplatis, ressemblant à de petites citrouilles. Chair épaisse, juteuse et sucrée. Environ 8 cm par 5 cm. Tournent du vert au rouge vif. Consommation fraîche, poivrons farcis ou rôtis, etc. Plants assez compacts (45 cm). Type "poivron-tomate", comme la variété Topepo Rosso . *Red Ruffled Pimento, Round of Hungary, Pimento Cheese pepper*. 80-85 jours.



## Poivron Quadrato d'Asti –Rouge

Poivron italien à quatre lobes, de forme carrée, à texture croustillante et chair juteuse. Parois épaisses. Format assez gros: 15 cm par 10 cm. Doux et sucré lorsque mûr. Idéal aussi pour les poivrons farcis. Assez hâtif: vert à 60-65 jours et rouge (ou jaune) à 80-90 jours. Variété renommée provenant de la région du Piémont en Italie.



## Poivron Topepo Rosso

Magnifiques fruits ronds, aplatis, virant au rouge lorsqu'à maturité, ressemblant ainsi à des tomates ou des pommes. Parois épaisses, juteuses et sucrées. Peau lisse et luisante. De 10 à 15cm de diamètre. Inusité. Fait partie de la catégorie des *poivrons-tomates* ("tomato peppers"). *Tondo Rosso*. Rare.



## **Poivron Orange King**

**Poivrons qui tournent du vert à l'orange brillant. Bien sucrés. Fruits carrés, 4 à 5 lobes, 10 cm par 15 cm. 80-90 jours.**

# CONCOMBRES



## Concombre Cornichon (Pickles)

**Variété productive donnant de petits concombres qui peuvent être récoltés à tous les stades de croissance (de 3 cm jusqu'à 15 cm). Peuvent être utilisés pour les conserves (cornichons) ou simplement frais. La chair est ferme et croustillante, idéale pour les cornichons. Vigne vigoureuse et compacte de 1,5m de longueur. Excellente résistance aux maladies. Recommandé pour les espaces confinés. 55-60 jours**



## Concombre Libanais

**Variété gourmet à petits fruits courts couverts d'une peau lisse, très mince, typique des variétés du Moyen-Orient. Petits fruits de 10 à 15 cm de longueur. Saveur sucrée. Jamais amers. Peau très mince, pas besoin de peler. Vigueur hybride et longue production. Tolérant à plusieurs maladies. Variété hybride, F1 (simplement issue d'un croisement manuel entre deux lignées). Auto-fertile, ne nécessite aucune pollinisation (type beit-alpha). Hâtif: 55 jours.**



## **Concombre Marketmore**

**Variété hâtive à port plus compact que la normale (*semi-bush*). Fruits vert foncé, droits, d'une longueur de 22 cm. Type à trancher, avec une saveur douce et une texture croustillante. Les jeunes fruits peuvent être utilisés aussi pour faire des cornichons marinés. 56-65 jours. Populaire.**



## **Concombre Anglais**

**Variété à pollinisation, de type digestible anglais. Fruit de 30-45 cm pointu. Maturité 65 jours.**



## **CUCAMELON**

## **CONCOMBRE MEXICAIN**

**Une curiosité pour le potager, avec de minuscules fruits d'à peine 3 cm de longueur. Comestibles, à saveur plutôt "surettes", comme s'ils avaient déjà été marinés. Petite vigne discrète, très délicate (voire frêle), peu envahissante. On peut la faire grimper parmi les fleurs, les petits fruits devenant alors des décorations (ils tiennent assez longtemps sur les plants). 70 jours.**



## **CONCOMBRE TANTE ALICE**

**Véritable trésor du patrimoine potager québécois, ce concombre très productif et résistant aux maladies est excellent au goût et facile à digérer. On doit sa sélection à dame Marie-Alice Laflamme Gosselin du comté de Dorchester, qui cultivait toujours ses fameux concombres à l'âge de 90 ans. Après avoir fait tremper les graines toute une nuit dans du lait, notre jardinière émérite plantait les graines de « ses bons gros concombres » sur une butte de terre bien riche le 13 juin à la Saint-Antoine. Ce semis tardif ne retarde aucunement la production de fruits, puisque le plant est très vigoureux. Les fruits deviennent gros, mais sont meilleurs petits. Leur peau foncée et coriace est amère et n'est donc pas consommée. Cependant, la chair juteuse et croquante est très facile à digérer et son excellent goût rappelle celui des concombres anglais de serre. Maturité : 70 jours**



## Légumes & Fruits



### Aubergines

**-Blanche -Thaie Verte -Black beauty- Siciliano-Toga -Night shadow**



### Aubergine Little Fingers

**Petite aubergine foncées, longues et minces, qui poussent en grappes de plusieurs fruits. On peut les récolter entre 5 et 12 cm (format "petits doigts"), pour des fruits extra tendres que l'on peut consommer avec la pelure. On peut les cueillir aussi un peu plus tard, à environ 20 cm. Saveur douce. Hâtive 65-70 jours.**



# Laitues



**-Frisée verte**

**-Frisée rouge**

**-Pommée**

**-Boston**

**-Mâche**

**-Romaine verte - Romaine rouge**

**-Feuille chêne vert**

**-Feuille chêne rouge**

**Radicchio**

**-Bettes à carde rouge**

**-Bettes à carde verte**

**-Bettes à carde multicolore**





## **Kale ROUGE**

**Plante cousine des choux et moutardes orientales, présentant des feuilles de 40 cm à tiges mauves. Saveur de chou piquante-poivrée comme celles des moutardes, mais plus douce. Feuilles plates profondément divisées. Apprêtez comme les moutardes. 50 jours. Le kale est hautement vanté pour ses qualités nutritives.**



## **Laitue Feuille de Chêne**

**Feuilles lobées comme des feuilles de chêne, très tendres, qui fondent dans la bouche. Saveur douce et légèrement sucrée. Variété résistante aux chaleurs qui peut être récoltée durant tout l'été ; elle est lente à monter en graines. Type ouvert qui ne forme pas de pomme. Taillez au besoin, de nouvelles feuilles apparaîtront à nouveau. Feuilles vert tendre de 15 à 20 cm de hauteur. Hâtive : 40-50 jours.**



## **Courge Pâtisson Jaune**

**Fruits jaunes de forme ronde-aplatie-étoilée. Cueillir jeune pour la meilleure texture. Plants un peu plus compacts. Hâtif, 50 jours**



## **Rhubarbe Glaskin's**

**Répertoriée pour la première fois à Brighton, Angleterre, en 1920, cette rhubarbe a conquis le cœur et le palais des Américains depuis. Ses longues tiges épaisses sont rouge vif à la base et deviennent graduellement vertes vers le limbe. Elles sont très juteuses et fort prisées dans la cuisine, car elles ne développent pas d'amertume et ont une faible teneur en acide oxalique. Cette variété précoce produit une récolte modeste dès la première année à partir de semis faits à l'intérieur à la fin de l'hiver. Les récoltes des années subséquentes sont très abondantes. Un plant mature pousse entre 80 et 100 cm de hauteur.**

# Oignons

---



## Oignon rouge Cippolini "Red Marble"

L'oignon de Cippolini rouge profond. Red Marble produit de petites bulbes de 1 ½ "de diamètre par ¾" avec une couleur rouge profonde. Convient pour un stockage à long terme. Peut également être cultivé comme un petit oignon perlé lorsqu'il est ensemencé à haute densité. 75-85 jours



## Oignons

-Rouge - Jaune -Espagnol blanc -Espagnol jaune -Espagnol rouge  
Oignon Perlé -Poireaux

## Choux

-De Bruxelles -D'été -D'hive -Fleur -Fleur Cheddar -Rave -Chinois-De Savoie -  
Romanesco Veronica



# Légumes

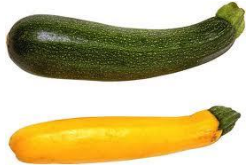
-Ail -Asperge –Arachide –Brocoli -Céleri rave- céleri -



Bok choy -Toy choy-Haricot Jaune –Vert

-Zucchini blanc -Zucchini jaune-Zucchini vert -Zucchini sicilien

-Courge spaghetti -Courge Black -Futsun -Flying Saucer -Sunny Delight



-Citrouille -Melon d'eau -Melon de Montréal -Melon brodé -Melon Rocky Ford



-Melon Sugar Baby -Melon Israéli -Melon Noir de Carmes -  
Cerises de terre



-Cantaloup- Fraise- Framboise-Rhubarbe –Laurier Sauce



# FINES HERBES

ANETH  
BASILIC AFRICAÏN  
BASILIC FEUILLE  
LAITUE

BASILIC PETITE  
FEUILLE BASILIC  
POURPRE  
BASILIC CITRON

BAUME MELISSE  
CAMOMILLE  
CARI

CÉLERI À COUPER  
CIBOULETTE  
CIBOULETTE À  
L'AIL

CORIANDRE  
CORIANDRE  
MEXICAÏNE  
CORIANDRE  
VIETNAMIENNE

CRESSON DE  
FONTAINE  
ESTRAGON  
FRANÇAIS  
GÉRANIUM  
CITRON

HERBE À CHAT  
LAVANDE  
LAVANDE  
ESPAGNOLE

LAVANDE FRISÉE  
MARJOLAÏNE  
MARJOLAÏNE  
PANACHÉE

MENTHE  
CHOCOLAT  
MENTHE POIVRÉE  
MENTHE VERTE

ORÉGANO  
ORÉGANO DORÉ  
ORÉGANO GREC

ORÉGANO ITALIEN  
OSEILLE  
PERSIL

PERSIL ITALIEN  
ROMARIN  
ROMARIN  
RAMPANT

ROQUETTE  
RUE  
SARIETTE

SARIETTE  
RAMPANT  
SAUGE  
SAUGE À GROSSES  
FEUILLES

SAUGE ANANAS  
SAUGE DORÉ  
SAUGE POURPRE

SAUGE TRICOLORE  
THYM  
THYM ARGENTÉ

THYM CITRON  
DORÉ  
VERVEÏNE  
BOURRACHE

CITRONELLE  
LAURIER  
STÉVIA

LIVÈCHE  
FENOUIL  
BOURRACHE

ESTRAGON  
MEXICAÏN

# **PETITS CONSEILS PRATIQUES**

**ENRICHISSEZ LE SOL ET LES POTS AVEC DU COMPOST, RÉGULIÈREMENT.**

**LE MEILLEUR MOMENT POUR ARROSER EST TÔT LE MATIN.**

**ARROSEZ RÉGULIÈREMENT, LE SOL DE VOS PLANTS SANS TOUCHER LES FEUILLES.**

**LES PLANTS DE TOMATES DOIVENT ÊTRE PLANTÉS DANS UN SOL RICHE.**

**NE JAMAIS TAILLEZ LA TÊTE DES PLANTS.**

**LES PIMENTS ET POIVRONS ADORENT LES ENDROITS TRÈS ENSOLEILLÉS.**

**TOMATES, POIVRONS ET PIMENTS COUPEZ LES DEUX PREMIÈRES FEUILLES DU BAS DE CHAQUE PLANT, CE LA PERMETTRA UN MEILLEUR ENRACINEMENT.**

**LES FINES HERBES SONT IDÉALES EN POTS, PRÈS DE LA MAISON, DES ESCALIERS, DU PATIO DONC, PLUS FACILE D'ACCÈS AFIN DE PROFITER DE CELLES- CI AU MAXIMUM.**

**VIVACES ET ANNUELLES PEUVENT BIEN S'HARMONISER.**

**ÉVITEZ EN TOUT TEMPS LA TERRE NOIRE, PRIVILÉGIEZ DU COMPOST.**

**Plantez des œillets d'Inde à côté des tomates (odeur désagréable qui repousse les pucerons et les aleurodes).**

**Plantez de l'ail à 60 cm d'un pied de tomate : la tomate sera ni attaquée par la rouille, ni par les araignées rouge et l'ail ne sera pas attaqué par la teigne du poireau.**

**Plantez du basilic à côté des tomates car il renforce la saveur des tomates et évite le mildiou.**



**BON JARDINAGE ET BONNE SAISON!!!**



**Fleurs  
Johanne&**

**Esthel**

**MARCHÉ  
DES  
JARDINIE  
RS LA  
PRAIRIE**

**450-444-  
[TOMATEDUMARCHE@HOTMAIL.CA](mailto:TOMATEDUMARCHE@HOTMAIL.CA)**

**Bonne saison 2023**





# FESTIVAL DE MUSIQUE POUR L'AUTISME

5<sup>ème</sup>  
édition

Au Bistro du Marché  
des Jardiniers de La Prairie

DU 3 AU 26 AOÛT 2023

20h00  
60\$\*

\*taxes incluses



Replay The Beatles  
3 août

Baby Boomer's Band  
5 août



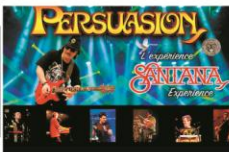
Scott Elvis Davis  
10 août

Hommage à Styx avec The  
Grand illusion Styx Expérience  
12 août



Journey  
17 août

Hommage à Queen  
avec Queen Flash  
19 août



L'Expérience Santana  
avec Persuasion  
24 août

Hommages à Supertramp  
avec Tramp of The Century  
25 août



Grande soirée de Gala  
avec Pocketfull pour  
clore cette 5<sup>e</sup> édition  
\*tenue de soirée exigée  
26 août



**Billets disponibles  
au marché**

Où. Bistro des Jardiniers  
1200, chemin Saint-Jean, La Prairie  
T. 514-267-2936  
C. [fondation.francoismartel@gmail.com](mailto:fondation.francoismartel@gmail.com)

**Réservez vos billets  
dès maintenant pour la  
prochaine édition**

FLEURS JOHANNE & ESTHEL | TOMATES DU  
MARCHÉ | BISTRO DU MARCHÉ | LA GALERIE  
DES VIANDES | LE PETIT MARCHÉ DE JOHANNE  
SUMMUM IMPRESSION

**LE FESTIVAL DE MUSIQUE À POUR BUT  
D'AIDER LES JEUNES SPORTIFS AUTISME,  
À FAIRE PLUS DE SPORTS ACHAT  
D'ÉQUIPEMENTSSPORTIFS**