

# CATALOGUE 2019

## 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 2019**

**INDEX**

**TOMATES**

**POIVRONS**

**PIMENTS**

**LÉGUMES**

**FINES HERBES**

# **TOMATES ROUGES**



## **Abe Lincoln**

**Variété obtenue à partir de "Abraham Lincoln" et présentée en 1975. Fruit rouge sombre de 300 à 500 g, aplati. Bouquet de 6 à 9 fruits. Côtelé vers le pédoncule, et lisse vers le pôle inférieur. Dépression moyenne à l'attache pédonculaire. Chair de bœuf dense avec peu de graines. Bon équilibre à saveur douce et acide à la fois. Croissance vigoureuse, indéterminée. Feuilles de pomme de terre de couleur verte sombre à verte jaunâtre. Maturité : 65 à 70 jours.**

**Variété ancienne .**



## Ace 55

**Tomate de couleur rouge .variété comparable à la tomate Campbell .de format moyen, maturité 70 jours .Plant déterminé.**



## Aussie

**Originaire d'Australie. Gros fruit rouge de 300 à 600 gr de type beefsteak, aplati, fortement côtelé en partie haute et aux épaules ondulées voire incurvées. Grappes de 3 à 5 fruits Très important dépression à l'attache pédonculaire. Chair de bœuf à bonne saveur riche et douce sans être exceptionnelle. Plant à grand développement à grosse productivité et de bonne résistance.**



## Beefsteak

**De couleur rouge pondérosa .Fruit avec beaucoup de chair, très goûteux .Plant indéterminé. Tardive 85 jours, gros fruit 450g.**

---



## Better boy

**Variété classique de couleur rouge foncé, de grosseur moyenne, lisse et ferme .Plant indéterminé. Maturité 70-75 jours.**

---



## **Big Beef**

**Originaire des États –Unis De couleur rouge .De saveur chaleureuse avec beaucoup de jus. Idéale pour sandwich. Plant indéterminé, maturité 80-85 jours ,450 g + .Productif**

---



## **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**

---



## 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.

---



## Carmello

**Plante rustique de bonne vigueur, fruit rond rouge de 140 g., classique de bonne qualité. Résistances Forme des tomates : Rond lisse Couleur : Rouge Pays d'origine : Pays-Bas, indéterminé**

---



## Célébrité

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

---



### **Coeur de Boeuf (Cuo di Bue)**

Nommée en allusion à la remarquable forme de cœur 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 "Cuo de Toro", "Oxheart", "Bull's Heart", "Italian Oxheart" ou "Oxheart Giant". 85 jours. Originaire d'Italie. Introduite en Amérique vers 1925. Indéterminé

---



### **Cosmonaute Volkov (Cosmonaut Volkov)**

Une variété sous-estimée, plus hâtive, plus productive et plus savoureuse que bien d'autres! Fruits rouges de gros format au superbe goût franc d'antan, avec une bonne acidité. Fruits bien formés, peu de défauts. Produit bien même en conditions médiocres et fraîches. Bien adapté aux conditions du Québec. Originaire de l'Ukraine, nommée d'après un cosmonaute natif de ce pays. Hâtive. 65 jours. 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.**

---



## Délicieuse

**Originaire des États-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.**

---



## Tomate Goliath

**Très grosses tomates rouge-rosé à superbe saveur d'antan. Goût franc et savoureux, avec une bonne acidité. Forme variable, généralement aplatie, et souvent lobée. Format jumbo-Goliath: peut atteindre ou dépasser le kilo. N'est pas très productive en nombre de tomates, mais elle définitivement productive en goût! Il s'agit ici de la Goliath non hybride, à pollinisation ouverte. 85 jours. Indéterminé**

---



## **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.

---



## **Jet star**

Plant vigoureux, fruit rouge foncé tant à l'intérieur qu'à l'extérieur. Plant indéterminé. Maturité 65 jours.  
Hâtive

---



## **Homestead**

**Une production plus importante. Une variété à port ou à croissance indéterminée continue à évoluer tant que les conditions climatiques sont bonnes. Une variété à port déterminé s'arrête de pousser après 4 ou 5 bouquets de fleurs (grappes de fruits). Toute la sève va dans les tomates, pas dans le feuillage inutile, ce qui explique sa précocité. Ne pas planter à côté de pois, haricots, pommes de terre, choux rouges et fenouils : Environ 300 à 400 graines au gramme.**

---



## Lisbonne (Lisboa)

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



## **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!



## Retour 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. Ombilic 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. Ombilic 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.**



## 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**



## **Oxheart Red**

**La variété Oxheart rouge est très connue pour sa saveur excellente et bien sûr pour sa forme très particulière, en forme de cœur (de bœuf). Cette variété italienne est beaucoup utilisée pour les sauces et les pâtes du fait qu'elle a un taux d'humidité très bas. La tomate mûrit de l'intérieur, c'est pourquoi le fruit a une belle peau vert clair contrastant avec la chair rouge foncée. La culture à l'extérieur à un endroit chaud et bien abrité. Peut-être récoltée après environ 75 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**



## 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.**



## Royal Hillbilly

Gros fruits qui mûrissent en passant du jaune pâle au corail, puis au rose. Plants compacts de 60-65 cm de hauteur (très petits relativement à la grosseur des fruits qu'ils portent). Tomates de format gros à très gros: 8 à 12 cm. Forme ronde-aplatie, variable, plus ou moins côtelée, avec quelques imperfections. Chair juteuse, à saveur vive, "punchée" et zestée. Belle chair de couleur pastèque (rouge rosé). Semi-déterminée. Productive. 75-80 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 (pollinisation ouverte). Cliquez la vignette pour détail des fruits. 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.**

---



## Siletz

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

---



## Silvery Fir Tree

Cette variété très originale arbore un feuillage vert gris finement découpé, qui rappelle celui de la carotte. Les plants de 60 cm de haut produisent de nombreux fruits ronds légèrement aplatis rouge orangé qui sont tout à fait délicieux. Plant déterminé - Variété originaire de Russie

---



## 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.

---



## Supremo

**Tomate de style italienne .Produit de gros fruits tôt en saison, idéal pour production en plein sol .plant compact et déterminé. Forme de fruit classique et d'excellente qualité. Très hâtif 60 jours**

---



## Umberto ancienne d'Italie

**Vieille variété italienne nommée en l'honneur du Roi Umberto. Difficile de retracer l'histoire précise de cette variété presque disparue. Tomate à sauce de style Roma-San Marzano, ovale, 6 cm. Couleur rouge vif profond. Bonne pour les sauces ou fraîche. Mûrit très lentement sur le plant, graduellement. Attendre qu'elle soit bien rouge. Quelques imperfections. Environ 90 jours. Rare!**



## Tachi

**Plant de variété italienne, très vigoureux qui offre une bonne mise à fruit même par temps chaud. Fruit de format large à extra –large, ferme .Idéal pour la conservation .Plant déterminé, maturité 72jours.**

---



## 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 craquelures et brûlures. Proviennent vraisemblablement de Thessalonique, ville côtière de la Grèce. Recommandée! 80 jours.



## Tomate Tree

Originaire de la Californie, format moyen de couleur rouge, saveur exceptionnelle, peut atteindre 3 mètres de hauteur. Indéterminé 70-75 jours



## Champion

**Tomate Champion**, c'est une excellente variété très productive et de belle apparence, résistant très bien à la maladie. Port raide et vigoureux, bois résistant, mais d'une production bien supérieure .Couleur ; rouge Port , indéterminé Hauteur : Mi saison:65 à 80 jours..

---



## Tomate Voyageuse

Cette variété est sans contredit l'un des plus étranges qui soient. Ce type de tomate est originaire d'Amérique Centrale où les autochtones en faisaient provision pour la route en raison de la facilité à les manger en marchant. Aussi connu sous le nom de la tomate Reisetomate, une appellation d'Allemagne. En effet, cette tomate unique d'un beau rouge vif se distingue par son fruit qui se divise à la façon d'une cellule, mais sans jamais se séparer complètement ! Le résultat donne un agglutinement de petites tomates siamoises que l'on sépare une à une avec les doigts pour les manger, comme si l'on retirait un raisin de sa grappe. Leur chair juteuse a une saveur prononcée délicieusement acidulée. Variété indéterminée. Maturité : 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 Russian.***

---



### **Aunt Ginny's Purple**

**Très belles tomates d'un rose sombre, côtelées sur le dessus. La chair de ses tomates est ferme et la saveur est douce, juste équilibre entre le goût d'une tomate rose et la douceur d'une tomate noire. Excellente tenue en salade de par sa texture dense. Variété proche de pruden's purple. Fruit de taille moyenne, légèrement côtelé, un peu aplati. Croissance indéterminée. Feuilles de pomme de terre. Origine d'Allemagne**



## 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.

---



## Brandy Wine

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 patate. 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

\* Cette variété serait aussi bien adaptée pour résister aux mauvaises températures estivales. Elle a en effet très bien produit pendant l'été médiocre de 2008. Pour une variété similaire, voir aussi Pruden's Purple.

---



## German Strawberry

Une variété coeur de boeuf de couleur rouge rosé, en forme de fraise. Saveur excellente, vive et parfumée, aromatique. Délicieuse. Dans le style de la tomate Anna Russian. Format moyen, 6 cm. Feuillage mince et délicat. Laissez mûrir les fruits au maximum. Variabilité dans la forme. Assez hâtive (70 jours).

---



## Henderson's Pink

Fruits gros de type chair de boeuf, à grosses côtes, jusqu'à 1 kg. Variété tardive (90 jours). Croissance indéterminée. Hauteur : 2 m. Feuillage normal. Originaire du Luxembourg très ancienne (fin 1800). Saveur riche et douce. Tendance à l'éclatement. Variété bien adaptée au climat frais et humide et de très bonne productivité.

---



## Pink rose

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

---



## Ponderosa Rose (Pink Ponderosa)

Nouveauté 2019

Variété classique à fruits roses de format moyen à gros, et à saveur douce. Tomates de 400 à 900 g, de forme légèrement paplatie, et de couleur rose foncé. Saveur douce, peu acide. Charnue, avec peu de graines, donc idéale pour faire des tranches. Variété ancienne datant des années 1800. Environ 80 jours.



## Richardson

Grosses tomates roses dont on prétend qu'elles pourraient atteindre des proportions énormes... Celles qui ont été récoltées au Québec en 2005 atteignaient un diamètre de 11 cm et pouvaient peser jusqu'à 450 g. Fruits de forme aplatie, lobés, semblables à la variété Watermelon beefsteak. Très bonne saveur, nuancée, à dominante sucrée, pas trop acide, dans le style de la Marianna's Peace. Aussi appelée *The Richardson Tomato*. Tomate de fin de saison, environ 90 jours. Originaire des É-U. Rare!



## 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. Parfaitemment 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 (Berner 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.

---



## Sibérienne Rose

Variété déterminée caractérisée par sa grande production de fruits roses globuleux. Tomates rosées en forme d'œuf de 4,5 cm de longueur. De 6 à 10 fruits par grappes. Saveur vive. Plants de taille moyenne (environ 1 m), qui sont productifs. Déterminée. Assez hâtive.

---



## 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 lobées. 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

Le nom proviendrait du fait que la variété serait supposée donner le triple d'une récolte normale (?). Appelée aussi "Italian Tree" (arbre italien), "Italian Climber" (grimpant italien) du fait de la grande taille des plants.

---

# **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.

---



**Arménienne** (Armenian)

Grosse tomate bicolore à saveur sucrée, fruitée et concentrée. Peut devenir énorme et atteindre plus de 11 cm de diamètre et plus de 500 grammes. Forme aplatie, ronde-lobée, quelque peu côtelée. Reconnue pour sa saveur intense et concentrée (pour une bicolore). Variété assez rare. 85 jour



## Arc-en-ciel (Big Rainbow)

Très gros fruits orangés présentant un dégradé de couleur passant du jaune pâle au rouge intense. Aussi nommée parce que l'on retrouverait simultanément sur le même plant des fruits de différentes couleurs. Saveur douce et sucrée, texture charnue, peu de graines. Les fruits peuvent atteindre la taille d'un pamplemousse et peser plus d'un kg. Vieille variété cultivée par les Amish aux E.-U, dans le style de la variété Ananas. 90 jours. Le nom officiel de la variété est "Big Rainbow"

---



## 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



## Azoychka

Variété héritage russe à fruits jaunes de saveur fraîche et vive. Forme aplatie, arrondie. Format moyen, de 5 à 10 cm de diamètre. Chair jaune pâle à saveur fraîche et agréablement acidulée, avec un petit goût citronné. Les tomates très mûres tournent au jaune doré et portent souvent des marques rouges-orangés sur le ventre. Semi-déterminé. 70-80 jours.

---



## Big Rainbow

Originaire des États-Unis .Fruit tricolore, jaune marbré d'orange et de rouge, fruit aplati. Le plant présente des grappes de 5 à 10 pétales. Sucré et peu acide .Plant indéterminé .Maturité 85 jours



## **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.**



## **Dr. Wyche (Dr. Wyche's Yellow)**

Grosse tomate jaune-orangée pouvant atteindre 0,5 kg, à texture charnue et dense, et saveur renommée. On dit que le Dr. Wyche, qui aurait durant sa vie sélectionné plusieurs variétés de tomates jaunes, utilisait le fumier d'un zoo à proximité comme amendement à ses luxuriants jardins. 85 jours.



## **Copia**

**Gros fruits jaunes finement striées de lignes rouges, à chair marbrée.  
Format gros à très gros: 8-12 cm. Forme arrondie, aplatie, côtelée. Serait  
un croisement entre Green Zébra et Marvel Striped. Californie. Environ 85  
jours**



## Golden Pineapple

Variété à fruits immenses pouvant atteindre 1 kilo. Semblable à la variété Ananas, mais portant des fruits plus intensément colorés, avec une belle peau orangée-dorée couverte de lignes radiales rouges. Goût léger, doux. Certains plissements et craquements, comme chez la plupart des méga tomates. 90 jours. Rare!



## Golden Jubilee

Fruits de 10cm de diamètre, de couleur orange vif. Très charnus, avec peu de graines, et possédant une saveur très, très douce. Apprécierée des personnes qui tolèrent mal l'acidité des tomates. 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 épicee. Les fruits de format salade (5 cm) poussent en grappes de 8 à 12 tomates. Productive, hâitive et serait résistante à plusieurs maladies. 65 jours. Une excellente variété!**

---



## Joyau d'Oaxaca (Oaxacan Jewel)

**Des montagnes de l'Oaxaca nous proviennent ce petit bijou de la nature: une superbe tomate multicolore possédant une saveur fruité intense avec des notes rappelant la pêche. Fruits de format moyen à gros, chapeautés de longs sépales minces. Chair marbrée de bandes rouges. Plants à feuillage de patate de taille moyenne. Assez hâitive: environ 75 jours. Probablement semi-déterminé. Originaire de l'état d'Oaxaca, Mexique (Zapotèques).**

---



## Kellogg's Breakfast

Fruits de couleur jaune-orange pâle de format très gros, qui peuvent peser 500g et mesurer 15cm de diamètre. Saveur douce, texture ferme et charnue. Tomate de fin de saison (80-85 jours). Préservée par Darell Kellogg. Originaire de la Virginie de l'Ouest.



**Limmony** (Lemony)

Tomate jaune vif avec une étonnante touche acidulée qui rappelle le citron. La chair des fruits très mûrs est aussi marquée de bandes roses. Format gros. Très bonne production. 80 jours. Russie.

---



## 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.**



## Old German

**Originaire de la Virginie, feuillage de pomme de terre. Fruit de couleur jaune d'or, très côtelé .Très gros plant plus de 2 mètres Plant indéterminé. Maturité 70-80 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. Originaire du Maine, donc bien adaptée à la culture au Québec. Assez hâtive. 75 jours.**

---



## Goldmine

**Originaire de Nouvelle Zélande, fruit jaune et rond .à forte saveur non acide .Format gros fruit. Plant indéterminé .Hâtif 65jours.**



## Goldie

**Très gros fruits orange pâle pouvant atteindre 1 kg. Bonne saveur, riche, peu acide. Texture soyeuse. Serait dérivée de la variété Belge Géante (elle a en effet hérité de ses fruits énormes). Cultivée depuis plus de 150 ans.(*Yellow Giant Belgium*, Géante Belge Jaune). 85 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/fruité 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.**



## Aunt Ginny Purple

Variété héritage d'origine Allemande, fait partie de l'une des 100 variétés recommandées dans le livre de Carolyn Homme. Gros fruit rose aux épaules vertes, de type beefsteak, aplati et côtelé en partie haute, les plus gros ont les épaules incurvées. Dépression à l'attache pédonculaire pouvant être très profonde suivant le calibre du fruit. Grappes de 5 à 6 fruits pouvant peser plus de 500 gr. Chair de bœuf charnue et dense à la saveur remarquable, équivalente aux Brandywine, douce et sucrée et cela même avant pleine maturité. Tendance aux fendillements/craquellements/éclatements par temps humide. Variété à feuilles de pomme de terre, à grand développement, résistante et à production constante tout au long de la saison. 75 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 Prince**

**Tomate noire à saveur typiquement robuste ou corsée, mais plus sucrée que la *Black*. Format moyen, rond, de couleur rouge foncé.**

---



## **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.**



## **Black and Brown Boar**

Cette variété, aux plants indéterminés, originaire de la Californie. Elle produit des tomates de petite taille aux zébrures bronzées et d'un vert presque noir. Sa saveur très riche, presque onctueuse, a une acidité bien équilibrée.



## Black Truffle

**Originaire de Russie .Le plant peut atteindre une hauteur de 80-120 cm une merveilleuses tomates avec une couleur bordeaux profonde et un noir violacé. Très recherchée pour sa saveur sucrée, tomates de taille moyenne. De forme poire.**



## Calabash Pourpre (Purple Calabash)

**Ce qui frappe chez cette variété, à part son goût magnifique, est le plissement extrême de ses fruits ainsi que leur coloration rouge-pourpre foncé tout à fait inusité. L'intérieur révèle une chair rouge violacé et des cavités verdâtres. Fruits extrêmement plissés, souvent à plusieurs protubérances, de 7 à 8 cm de diamètre, à forme aplatie et ressemblant à une citrouille. Variété extrêmement ancienne, qui aurait été cultivée à partir du 16e siècle. Goût hautement apprécié, concentré; on croirait presque que ces tomates ont macéré dans une sauce au vin (elles font d'ailleurs une sauce délicieuse). 85 jours.**



## 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.

---



## Chocolate Stripes

La tomate Chocolate stripes est une variété de tomate à gros fruits de 8 à 10 cm de diamètre, environ 180 grammes, originaire de l'Ohio. Acajou, rayé de vert et noir comme la tomate Black Zebra, la Chocolate stripes est une tomate de mi-saison (65 à 80 jours) à la saveur complexe, riche et sucrée qui sera consommée principalement en salade. Elle donne des fruits jusqu'à l'automne.



## **Cherokee Chocolat** (Cherokee Chocolate)

Variété beefsteak de couleur rouge foncé avec reflets brunâtres. Gros fruits, 7 à 10 cm, pouvant atteindre 400 g. Saveur spéciale, à la fois sucrée et aromatique. Très bon goût. Ronde-aplatie. Chair rouge grenat. Serait une "mutation" de la Cherokee Pourpre (Purple). Produit pendant longtemps. Environ 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.



## Nyagous

Variété noire qui est remarquable pour la qualité et l'apparence de ces fruits. Tomates bien formées, lisses, sans défauts majeurs. Bonne résistance aux craquements. La saveur est aussi excellente. Format moyen, de forme sphérique à légèrement ovale. Couleur rouge foncé, avec épaules vertes. Pulpe rouge foncé/violacé. Grappes de 6 fruits. Originaire de Russie. 75-80 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 devez 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.**



## **Poire Bleue** Nouveauté 2018

Une nouvelle variété "bleue" combinant à la fois qualités esthétiques et organoleptiques. Autrement dit, en plus d'être attrayante, cette tomate est aussi excellente au goût, avec sa pulpe rosée aromatique, fruitée et vive. Saveur remarquable. Sauces ou consommation fraîche. Forme variable, allant de pyriforme (poire), à ovale/aplatie. Format moyen à gros. Généralement assez grosse et en forme de poire évasée. Belle coloration anthocyanine (violet foncé) sur le côté exposé au soleil, avec des dégradés multicolores spectaculaires. Une sélection de Ruslan Doohov (Dukhov) en Ukraine. Environ 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

---



## 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.

---



## Great White

Cette variété fut une découverte des plus agréables, avec sa succulente chair tendre, toute en nuances, mais jamais insipide. Saveurs doucement fruitées qui évoquent presque le melon. Délicieuse. Faible acidité. Laissez mûrir les fruits le plus longtemps possible afin que les saveurs se développent au maximum (cueillir lorsque le ventre se colore de rose). Format gros à très gros. Reconnue comme une des meilleures variétés blanches. Difficile de résister à l'un de ces fruits lorsqu'il est mûr à point. Recommandé. 85 jours.

# **Tomates Cerises Rouges**



## **BABY BOOMER**

**Tomate cerise extrêmement productive et, grâce à son port déterminé, tout à fait adaptée à une culture en pot, sur terrasse ou balcon. Fruits ronds, rouges, très savoureux et très nombreux.**



## **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 Poids Fruit: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.**



## **Christmas grappe**

**Originaire des États-Unis, fruits ronds rouge de 20 g. présentés en grappes doubles type arête de poisson, très bonne saveur équilibrée de tomate. La plante continue à produire tard en saison jusqu'aux gelées.**



## **Tomate Cupid**

**Sucrée, idéale pour salade Plant Indéterminé Maturité 62 jours.  
Très productive!!**

---



## Ditmarscher

**Plants miniatures produisant des fruits roses de format cerise. Idéal pour la culture en panier suspendu ou en pot. Seulement 30 cm de hauteur, avec port rampant et tiges retombantes. Fruits roses, ovales, de 3 cm. Déterminée. Hâtive**

---



## Fat Cerise

**tomate cerise rouge de goût sucrée agréable, de format 15-30g, très productive, plants indéterminé environs deux mètres, assez bonne résistance aux maladies ,idéal en salade.65 à 80 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

---



## **Glacier**

**Originaire de Suède, fruits rouges de format salade (5cm)**

**À feuillage de patate de taille moyenne. Idéale pour petit potager.**

**Très hâtive 55 jours.**



## **Jasper**

**Tomate cerise au goût excellent, avec une belle texture .Plant très vigoureux .Plant indéterminé .Maturité 60 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**

---



## **Mexico Midget**

**Fruit rouge sombre de type "cerise" de 10 à 15 grammes. En bouquet de 5 à 6 fruits. 5 sépales. Production abondante tout au long de la saison. Plant rampant. 60 à 70 jours. Croissance déterminée. Variété originaire du Mexique.**



## 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.



## Moneymaker

Une variété particulièrement intéressante car elle est vigoureuse et résistante aux maladies. Elle est adaptée à une culture dans un milieu humide, ce qui est un atout par rapport aux autres variétés de tomates. La variété Moneymaker présente des fruits à chair dense de style cocktail où il n'y a quasiment pas de graines.



## 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 suffisant 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 suret . 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 Cluster Pear

Une variété *multiflora* couverte d'une multitude de fleurs précédant d'énormes grappes portant une quantité de petits fruits rouges en forme de poire. Une seule grappe peut porter plus de 100 fruits. Variété rare! Indéterminé



## Reisentraube

Variété originaire d'Allemagne dont le nom, "Reisentraube", signifie "masse de raisins", en allusion à la myriade de fruits, parfois jusqu'à cinquante, qui poussent sur chaque grappe. En fait, en début de croissance, la première grappe est souvent plus grosse que le plant lui-même et nécessite un support à elle seule! Produit 2 ou 3 grappes. Type *multiflora*, aux inflorescences très ramifiées et portant chacune une multitude de fleurs. Baies rouges de format "grosse cerise"/cocktail (3-4 cm), au ventre pointu, qui ne craquent jamais. Plants de taille petite-moyenne. Cultivée par les Amish dès 1855. Aurait servi à faire du vin en Hongrie (?). 70 à 80 jours. Inusité.



## 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.**

---



## Sweet million

**Fruit légèrement plus petit que la tomate Sweet 100 et aussi sucré. Plant indéterminé, maturité 65 jours.**

---



## **Placero**

**Variété originaire de Cuba.**

**Fruits rouges ronds, certains côtelés. Peau épaisse, rouge foncé. Multitude de fruits. Feuillage clair. Plantes assez hautes résistant bien aux maladies. Croissance déterminée. Variété de style cocktail Moyennement goutteuse. A cueillir bien mûr pour obtenir un goût optimum.**



## **Sub-Artique**

**La plus hâtive 45-50 jours. Adaptée à la condition fraîche. Le plant prend une forme retombante, cascadante. Productif. Baies rouges.**

**Ronde de format salade. Déterminée**



## 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.

---



## Topsy Tom

Variété adaptée pour la culture en pot en raison de son plant compact, très malléable, qui ne brise pas au vent. Haut rendement hâtif de petits fruits sucrés. Idéale pour une récolte abondante de tomate dans des espaces restreints. Cerise rouge. Maturité 50 jours. Port du plant: Semi-déterminé. Type plant: Compact.



## **Tomate Velvet Red**

**Plants uniques présentant un beau feuillage à texture de velours et avec reflets gris-bleu. Fruits rouges de format cerise, couverts d'un fin duvet (qui se retire facilement) et, surtout, à excellente saveur sucrée! On perçoit donc aussi le velours sur nos papilles gustatives. Une belle variété à bonne saveur. 75 jours.**



## **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**

---



## Husky Cherry Red

Petite tomate-cerise très sucrée et savoureuse. Le plant au feuillage vert foncé est robuste et compact. Sa taille est de 90 à 120 cm. Déterminé

---



## BRAVE HEART

Petite tomate en forme de cœur sur un plant ultra compact, parfait pour la culture en pot. Bon rendement de fruits rouge vif, au goût équilibré en sucre et en acidité.  
Cerise rouge. Maturité 55 jours .Déterminé

---



## Tumbler

**Plant de tomates cerise rouge, idéal en pot .Plant déterminé et de type moyen. Hâtif 45 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.**



## RAPUNZEL

**Très belle tomate cerise, qui produit de longues grappes de tomates cerises d'environ 20 pouces (60cm). Elles mûrissent uniformément en longue cascade et qui nous permet de récolter une grappe complète.  
Plant déterminé.**



## Cerise Sweetie

**Nouveauté 2019**

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



**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 crèmeuse 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

---



## Cerise Bicolor

Belle variété de tomates cerise bicolores, rouges marbrées de jaune. Fruits en grappes de 5 à 7 éléments, juteux et fruités. Variété qui ressemble beaucoup à Isis Candy Cherry.  
Croissance indéterminée.



## BUMBLE BEE

Est originaire de Californie, une nouvelle variété de tomate cerise ronde jaune agrémentée de rayures de plusieurs couleurs d'un poids de 20 à 25 grammes issue de croisements de variétés anciennes ,cette tomate de couleur "golden" striée de rose et rouge , de précocité de 70 jours environ et très résistante à l'éclatement, cette tomate de récente génération nous apportera sûrement de nouvelles saveurs.



## 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.



## ORANGE ZINGER

La tomate 'Orange Zinger' est une sélection qui résiste bien au craquement de la tomate ainsi qu'au virus de la mosaïque du tabac et de la fusariose. Elle donne une bonne production de tomates cerise orange foncé : j'ai compté facilement de 15 à 20 tomates par grappe. La tomate pèse entre 20 à 30 gr mesure 2,5 cm (1 po) de diamètre. La maturité survient après 60 jours. Leur saveur ressemble à celle des grosses tomates, un goût entre le sucré et l'acidulé. Le plant, bien érigé et au port indéterminé, peut atteindre 1,5 à 2,2 m de hauteur et 45 à 90 cm de largeur.



## **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.**

---



## **Gajo de Melon**

**Variété reconnue pour sa saveur sucrée et fruitée, dans le style de la Sungold et de la Isis Candy. Fruit de couleur jaune doré à rosé-orangé, plus ou moins maculé et/ou marbré, de format cerise (2,5 à 3 cm de diamètre).**

**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-fruitee

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 craquelures. 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. Déterminée



## Honey Drop

Provence du Maine aux États Unis. Petit fruit jaune d'or de type cerise ronde à ovale de 10 à 15 grammes. Chair pleine et juteuse à la saveur douce et fruitée. Plant à grand développement, feuillage régulier, croissance indéterminée. Production généreuse tôt dans la saison +/- 62 jours. Variété résistante à l'éclatement/fissuration et supportant plutôt bien la chaleur.

---



## Millefleur

Une étonnante variété *multiflora* aux grappes énormes couvertes d'une myriade de fleurs, d'où la variété tire évidemment son nom. Une seule grappe peut ensuite contenir jusqu'à 150 tomates! Cliquez les vignettes pour détails des fleurs et des grappes. Petits fruits de forme ronde à ovale (2-3 cm), de couleur jaune doré. Bonne saveur fruitée. Environ 80 jours. 2 m.

---



## 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.

---



## **Peardrops**

**Tomate à petits fruits jaune idéal pour JARDIN URBAIN. Des gouttes de soleil sur un plant compact de 30 cm de haut. Les fruits ont la forme d'une petite poire et pèsent environ 25 grammes. Port plant: Déterminé. Maturité 65jours.Grosseur Plant: Très Compact**



## **Raisin Orange**

**Merveilleuses petites tomates raisins de couleur orange, à saveur sucrée à souhait. Portées sur des grapes 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.**



## Tigerella

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. Indéterminée.

---



## Sun Baby

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 . Variété 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'N'NEAT JAUNE

Cerise jaune 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



## 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-fruitee. 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.**



## Tumbling tom jaune

**Plant au port retombant idéal pour jardinière suspendue ou balconnière. Tomate COCKTAIL jaune sucrée et parfumée de 3 cm Hauteur de 80 à 100 cm 50 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 Currant

Fruits plus petits que les tomates cerises, environ 1,8 cm et d'un poids de 3/4 grammes, portés par grappe de 10 à 25. Fruits croquants, fruités de couleur rose, parfaits pour les salades ou l'apéritif. Plante très vigoureuse, naturellement très résistante .Indéterminé



## 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,

---



## Rosalita

Une des rares variétés de tomates raisin à fruits roses. Tomates lisses de très belle apparence. Superbes. Ressemblent à des bonbons. Belle couleur rose profond. 3 cm. Potentiel commercial indéniable pour les cultivateurs. 60 jours.

---



## 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!



## Sweet treats

Tout l'équilibre entre le sucre et l'acidité dans la tomate cerise .Fruit rond, luisant tolérant au craquement .De couleur rose .Plant indéterminé .maturité 65 jours



## SUGARY

**Description:** Tomate raisin rose de forme allongée, au bout pointu. Goût très sucré. Raisin rose. Maturité 60 JOURS. Indéterminé

---

# 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 *Zèbre Noire*.

---



## BluePitts

**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, 3-4 cm de diamètre. Environ 70 jours. Indéterminé**

---

+



## **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!**



## **Cerise 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**

---



## 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 "Dancer 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.



## Negro Azteca

**Fruit rouge sombre rond de type "cocktail" de 15 à 20 grammes et de 2 à 3 centimètres de diamètre. En Bouquet de 8 à 10 fruits. Très faible dépression à l'attache pédonculaire. 5 sépales. Absence de trace à l'ombilic. Variété originaire des Indiens Aztec. Mi saison:65 à 80 jours**



## Tomate Velvet red

**Plants uniques présentant un beau feuillage à texture de velours et avec reflets gris-bleu. Fruits rouges de format cerise, couverts d'un fin duvet (qui se retire facilement) et, surtout, à excellente saveur sucrée! On perçoit donc aussi le velours sur nos papilles gustatives. Une belle variété à bonne saveur. 75 jours.**



## Zigan (Gipsy)

Tomate de type noire, à superbe apparence, de couleur rouge foncé/pourpre et épaules vertes, ainsi que ventre étoilé. Il est important cependant de noter que les fruits doivent être cueillis avant maturité afin d'obtenir une saveur optimale (en effet, les fruits mûrs sont assez insipides). Récoltez donc les fruits lorsqu'ils sont encore 50% verts. Rare. Russie. Déterminé

## **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).**



## Oïdium (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.

15 000 000– 16 000 000 Capsaïcine pure et dihydrocapsaïcine

9 100 000 Nordihydrocapsaïcine

8 600 000 Homodihydrocapsaïcine et homocapsaïcine

2 000 000 – 5 300 000 Bombe d'auto-défense

2 009 231 Trinidad Moruga Scorpion, le plus fort du monde répertorié à ce jour<sup>1</sup>

1 463 700 Piment Trinidad Scorpion Butch Taylor<sup>2</sup>

1 359 000 Piment Naga Viper

1 067 286 Piment Infinity Chilli

1 001 304 Les Nagas Bhut Jolokia (aka. Bih Jolokia, Naga Jolokia, Ghost Pepper), Naga Dorset, Naga Morich

800 000 Variétés croisées Naga x Habanero; Habanaga, Nagabon

577 000 Piment habanero (var. Red Savina)

100 000 – 325 000 Piment habanero (Originalement Javanero ou piment antillais), piment Scotch bonnet, piment rocoto, Jamaican Hot Pepper, piri piri, Bulgarian carrot, Piment Fatalii

50 000–100 000 Piment Thaï Hot, piment Malagueta, piment chiltepin, piment tabasco

30 000 – 60 000 Piment pequin ou piment oiseau

<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. Connue aussi sous les noms *Rocotillo* et *Cachucha*. Rare. Environ 90-100 jours (rouge).

Piment originaire du Vénézuela, 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 rellenos* (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 rellenos* (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 moyenement 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.

---



## PIMENT APACHE ROUGE

**Plant nain, d'environ 45-50 cm de haut. Idéal en pot. Forme buissonnante donnant une profusion de fruits coniques. Cueillis verts, ils sont donnés comme goût mais leur force est optimale lorsque le fruit est à maturité (rouge). Produit énormément tout l'été. Les fruits mesurent entre 5 et 7 cm de long pour une largeur de 1 à 2 cm. Par sa petite taille, il est très facile à cultiver en pot, et donc à faire hiverner le long d'une fenêtre, sans besoin de taille. .**



## Piment décoratif Arc-en-ciel

**Plant compact couvert de petits fruits qui mûrissent en passant par les couleurs suivantes: violet, jaune, orange et rouge. Les piments peuvent aussi être utilisés pour épicer les plats (attention, ils sont très, très forts). Un des plus beaux piments décoratifs.**

**Bon pour la croissance en pot. Environ 80 jours.**

**(100 000-500 000 unité scoville)**



Cajun belle

Le poivron Cajun Belle est un poivron incroyable car il vous donne toute la saveur d'un piment doux combiné avec une chaleur douce mais épicee qui ajoute une fermeture à glissière sur n'importe quel plat. Ce gagnant 2010 All America est tout simplement mignon aussi. Nous aimons la façon dont les petits piments mûrissent du vert citron vert à l'orange au rouge. Vous pouvez les manger à n'importe quelle étape, mais plus ils restent sur la plante, plus ils sont forts. Les plants sont robustes et tolérantes aux maladies mais relativement petites, atteignant environ 2 pieds de haut et 2 pieds de large. Chaque fruit a une longueur de 2 à 3 pouces, avec 3 à 4 lobes pour faire un petit poivron miniature à paroi mince et minuscule. Autorisés à rester sur l'usine jusqu'à leur maturité, ils deviennent de couleur rouge glacé et deviennent de plus en plus savoureux. Les plants produisent facilement plus de 150 poivrons chacun. 60 jours

---



## 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 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.



## 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 (?) Originaire 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).



## Piment Carotte Bulgare Nouveauté 2018

Piment orange de forme allongée, évoquant la forme et la couleur d'une carotte, mûrissant du jaune au 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 *C. 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 Guiness 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 Catarina ("Piment Coccinelle")

Variété mexicaine relativement rare, avec de magnifiques piments oblongs qui tournent au rouge foncé brunâtre en séchant. Le nom en espagnol veut dire "piment coccinelle", en référence à sa forme caractéristique et à la peau "à pois" que portent certains fruits séchés. Les piments commencent verts, puis tournent au rouge sur le plant et font alors penser à des olives. Utilisés traditionnellement sous forme séchée, dans le style du piment Cascabel. Moyennement fort (généralement plus piquant que le Jalapeno), avec une saveur riche (fruitée-fumée) lorsque séchés. Peuvent aussi se consommer frais.



## 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).

---



## 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 0000 unité scoville)



## 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 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 moudre, à la manière du Cayenne. Pour les sauces, ragoûts, ristras (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 Espanola

Cultivar développé au nord du Nouveau-Mexique pour la culture en saison courte. Fruits vert foncé à peau lisse et parois minces. Allongés, à bout pointu, 12 à 15 cm de longueur. Assez forts. Utilisés frais (verts ou rouges) ou encore séchés. Maturation hâtive et excellente production. Bien adapté à la culture au Québec. 70-75 jours (5 000-15 000 unité scoville).

---



## 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 *fatalis*!) Fruits de 6 à 8 cm de longueur, à saveur citronnée-fruitee 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 a Guarda Cielo      De retour**

**Petits piments allongés pointant vers le ciel et poussant en groupes serrées.  
6-7 cm. Tournent rouges en septembre. Petit plant compact de 30 cm. Se  
cultive bien en pot. Très fort. Italie.**

*Piccante a guarda ciello.* Ressemble à la variété Mirasol.



## Gong Bao

**Les piments ont une note de Scoville de 9000 et peuvent être utilisés frais ou cuits. Très facile à sécher .Haut rendement donnent des fruits continuellement.85 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)



## Piment Habanero Mini Blanc

Plants couverts d'une myriade de petits piments blancs qui tournent au blanc crème à maturité. Évidemment, nous avons affaire ici à des habaneros, donc ils sont très piquants. Piments fuselés, 2 cm de longueur, qui poussent en groupes serrés. Décoratif et comestible. Environ 100 jours.



## 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 Indien Jwala (India Jwala)

Grands plants de 1 m et plus, très florifères et très productifs, qui se couvrent d'une multitude de piments vert pâle. Fruits tortillés, plissés, longs et minces (10 cm par 1 cm) à bouts pointus ou tronqués. Forts, très mordants. Parois minces, 1-2 mm, sèchent facilement. Produit au moins 50 petits piments par plant, dont la moitié tourne au rouge en fin de septembre. Ces piments sont utilisés verts aux Indes. Environ 80 jours (vert) et 120 jours (rouge). Originaire du Bengale. (15 000 unité scoville)



## 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 bérrets 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 Cayenne "Joe'Long" Nouveauté 2017

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 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 plissemens

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 moudre 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



## Peter pepper

Une variété aussi curieuse qu'originale qui s'illustre par sa forme ! Très nombreux, ils mesurent une dizaine de centimètres et développe une force brûlante (7-8 sur l'échelle de Scoville). Ornamental, à sa façon, vous le conserverez séché ou confit.



## Piaozinho

Étonnante variété brésilienne produisant de singuliers fruits en forme de toupie! Ces petits piments de 3 cm portent aussi souvent des pédoncules orientés à 90 degrés. Et oui: vous pouvez les faire pivoter comme une toupie. Plants au port érigé, plutôt vertical, 70 cm et plus. *Capsicum chinense*. Saveur assez piquante. Forme unique. 90-100 jours (rouge). Variété très rare!



## PEQUIN ROUGE

**Le piment Pequin aussi connu sous le nom de Piquin est une variété de piment originaire du Mexique. D'autres espèces de ce piment proviennent du Texas près du bassin du Rio Grande. Les piments Pequin ont une légère saveur d'agrumes avec une touche de fumée. Ce type de piment est très petit avec une mesure de seulement deux centimètres à maturité. Après maturation, ils sont d'une couleur rouge vif. Au niveau de sa force, le piment Pequin est évalué aux alentours de 40 000 scoville.**

---



## Piment Banane Hongrois

Variété hâtive très bien adaptée à la culture au Québec. Produit des piments de couleur vert tendre tournant ensuite au jaune, au orange, puis au rouge. Utilisé principalement pour les conserves. On les voit d'ailleurs parfois dans les restaurants de Montréal, dans de gros pots de marinades, soit en entier ou encore en petites rondelles de différentes couleurs (jaune, orange et/ou rouge). Ce piment peut être aussi consommé frais, grillé, frit ou encore farci. Fruits de forme allongée, d'environ 14 cm de longueur, que l'on peut cueillir à tous les stades. Moyennement forts. Peau d'apparence cireuse, d'où son appellation de *wax pepper* en anglais. Bonne production, même en conditions plus fraîches. Recommandé pour les régions à saison courte et/ou au climat moins propice à la culture des piments. *Hot Hungarian Wax, Hot Banana, Hungarian Yellow Wax.* 75 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 Sandia

Un type Anaheim/NuMex avec des piments allongés de force moyenne. Utilisé pour la confection de salsas, *chili rellenos*, ou pour rôtir sur le grill. Cuisine du sud-ouest américain (NuMex et Tex-Mex). Une fois rouge, il peut être séché pour faire des ristras ou du piment moulu. À noter que la force augmente avec la maturation des fruits. Cueillir verts pour moins de force. Piments plus ou moins recourbés, de 15 à 18 cm de longueur. Parois assez épaisses. Grands plants productifs qui atteignent presque 1 m de hauteur. 75 jours.



## Piment Serrano Tampiqueno

Cultivar du populaire piment mexicain Serrano ("des montagnes") dont les plants sont couverts de duvet fin. On utilise ce piment pour sa saveur piquante distinctive, que ce soit pour les salsas, sauces, soupes, chilis ou autres plats relevés. Petits fruits allongés, d'environ 3,5 cm x 1,5 cm. Plants ramifiés de 1 m de hauteur, et presque aussi larges, avec feuilles velues de couleur vert grisâtre. On peut récolter les fruits verts ou rouges. Très forts. Utiliser avec précaution et discernement. 80 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 Thaï 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 scoville)

---



## 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 Tepin

L'un des plus petits piments au monde, mesurant à peine un centimètre de longueur (c'est aussi l'un des plus forts!). Ce piment pousse toujours à l'état sauvage dans le nord du Mexique, où il est d'ailleurs recolté par les autochtones de la région. On en fait une salsa forte prisée. Port arbustif, vivace dans sa région d'origine (on peut le faire hiverner en chambre froide). Aussi appelé "Gringo Killer" et " Bird Pepper ". Les fruits sont en réalité en forme de boule.



## 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'été 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 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)**

---

# **POIVRONS DOUX**



## **ANTHONI ROMANIA**

**Originaire 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).**

---



## 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 Cerise Doux

**De petits fruits rouges arrondis d'environ 4 cm de diamètre. Chair épaisse et saveur sucrée. Récoltez lorsque les fruits tournent au rouge. Environ 65-75 jours.**

---



## 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. Cliquez les vignettes pour détails. Tout comme les autres Corne de Taureau (*Corno di Toro*), ces derniers sont impressionnantes 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 Bourgogne 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, bouillie, 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 Hongrois Orange

(Sweet Hungarian Cheese Orange) **Nouveauté 2018**

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 Jupiter

**Variété produisant de très gros fruits de près de 400 grammes chacun. Forme carrée, 4 lobes, chair épaisse, pleine saveur de poivron. Devient sucré lorsqu'il tourne rouge. Plants compacts à bonne couverture. Résistance à la mosaïque du tabac. Croissance rapide et bonne production. Bien adapté à la culture au Québec. Hâtif: 62-74 jours.**

---



## Poivron Marconi

**Longs 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 rafraîchissante. 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.**

---



## Mama Mia Gallo

Les fruits jaunes et jaunes brillent de 7 à 9 pouces de long et sont très uniformes avec une peau lisse et une saveur sucrée, excellente, fraîche, rôtie ou grillée. Les plantes sont un peu compactes de 20 à 24 pouces de hauteur avec une excellente couverture de feuilles pour protéger les poivrons contre les coups de soleil et les tiges fortes pour supporter les rendements élevés de 30 fruits par plante. Commencez à choisir ces jolis poivrons environ 85 jours après la transplantation dans le jardin.



## 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 (Nocera Giallo)**

**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 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 Roumain Doux

Variété à frire d'Europe de l'Est, parée de fruits de couleur ivoire qui se voilent graduellement d'orange et de rouge. On retrouve souvent d'ailleurs les différentes couleurs sur un même plant. Ces poivrons sont récoltés traditionnellement au stade blanc pour être frits dans l'huile d'olive, mais on peut aussi les utiliser à tous les stades, pour consommation fraîche, cuisson, conserves, etc. Leur saveur devient plus sucrée avec la maturation. Plants compacts, vigoureux et productifs. Assez hâtif. 70-80 jours.



## 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.**

---



## King of the North

**L'excellent rendement du poivron en climat nordique prend la forme de fruits à la chair épaisse, juteuse et sucrée qui arborent trois ou quatre lobes. Les plants denses peuvent produire une douzaine de gros fruits. On peut les récolter verts, ou attendre qu'ils passent au rouge vif. Ce poivron offre un rendement et une qualité qui sont supérieurs à ceux des variétés hybrides. Les plants sont résistants à la sécheresse et à la mosaïque du tabac.**

# CONCOMBRES



## 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



## Concombre Citron

Petits fruits ronds de couleur jaune citron, mesurant environ 10 cm de diamètre. La chair est de couleur vert lime, avec un goût léger. Très productif. Cueillir les fruits jeunes. La peau est mince et tendre. Chair facile à digérer. Résistant à la rouille. Introduit en 1894. 65-70 jours.

---



## 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 beet-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.**

---



## **Concombre Pearl**

**Fruit de couleur ivoire et vert. Très productif .Exposition plein soleil.  
Longueur de 15-20 cm . Maturité 57 jours.**

---

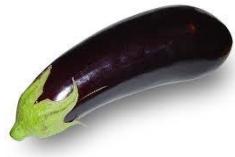


## CUCAMELON

### 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.

---



# Légumes & Fruits



## Aubergines

- Toga
- Night shadow
- Fairy tale
- Bicolore Italienne
- Vittoria
- Classique
- Blanche
- Thaie Verte
- Black beauty
- Siciliano



## Laitues

-Frisée verte

-Frisée rouge

-Pommée

-Boston



-Mâche



-Romaine verte

-Romaine rouge

-Feuille chêne vert

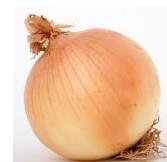
-Feuille chêne rouge

- Trévise ( Radicchio )

-Bettes à cardé rouge

-Bettes à cardé verte

-Bettes à cardé multicolore





**Oignons**

**-Rouge**

**-Jaune**

**-Espagnol blanc**

**-Espagnol jaune**

**-Espagnol rouge**

**-Poireaux**



**Choux**

**-De Bruxelles**

**-D'été**

**-D'hiver**

**-Fleur**

**-Fleur Cheddard**

**-Rave**



**-Chinois**

**-De Savoie**

**-Romanesco Veronica**



## LÉGUMES

**-Ail**

**-Asperge**

**-Arachide**

**-Brocoli**

**-Céleri**

**-Céleri rave**

**-Bok choy**

**-Toy choy**

**-Haricot jaune**

**-Zucchini blanc**



-Zucchini jaune

-Zucchini vert

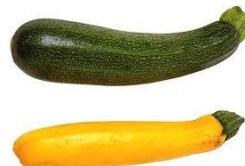
-Zucchini sicilien

-Courge spaghetti

Courge Black

Futsu

-Flying Saucer



-Sunny Delight

-Citrouille

-Melon d'eau



-Melon de Montréal

-Melon brodé

-Melon Rocky Ford

-Melon Sugar Baby

**-Melon Isaeli**

**-Melon Noir de Carmes**

**-Cerises de terre**

**-Cantaloup**

**- Fraise**

**- Framboise**

**-Rhubarbe**



## FINES HERBES

ANETH	BASILIC AFRICAIN	BASILIC FEUILLE LAITUE
BASILIC PETITE FEUILLE	BASILIC POURPRE	BASILIC CITRON
BAUME MELISSE	CAMOMILLE	CARI
CÉLERI À COUPER	CIBOULETTE	CIBOULETTE À L'AIL
CORIANDRE	CORIANDRE MEXICAINE	CORIANDRE VIETNAMIENNE
CRESSON DE FONTAINE	ESTRAGON FRANÇAIS	GÉRANIUM CITRON
HERBE À CHAT	LAVANDE	LAVANDE ESPAGNOLE
LAVANDE FRISÉE	MARJOLAINE	MARJOLAINE 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 CITRON DORÉ**

**VERVEINE**

**CITRONELLE**

**LAURIER**

**LIVÈCHE**

**FENOUIL**

**ESTRAGON MEXICAIN**

**THYM ARGENTÉ**

**BOURRACHE**

**STÉVIA**

**BOURRACHE**

---

## **QUELQUES ASTUCES PRATIQUES**

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

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

**ARROZEZ 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 MAXIMUN.**

**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!!!**

**MERCI!!!**

# PHOTOS



Géranium  
lierre



Bégonia tubéreux



Impatiente

verveine



## Poteries



### Culture sur le toit de l'hôtel Reine Élisabeth à Montréal



**Fleurs Johanne & Esthel  
TOMATE DU MARCHÉ  
MARCHÉ DES JARDINIERS  
DE Bonne saison 2019  
LA PRAIRIE  
450-444-4451**



AU BISTRO DU MARCHÉ  
BILLETS DISPONIBLE AU MARCHÉ

INFORMATION  
FRANÇOIS  
514-267-2936

FESTIVAL POUR L'AUTISME  
DEUXIÈME ÉDITION



Billets  
disponibles  
au Marché

## FESTIVAL DE MUSIQUE POUR L'AUTISME

Au Bistro du Marché  
des Jardiniers de La Prairie

DU 27 JUILLET AU 29 AOÛT 2019

AVEC LA PARTICIPATION DE : **BARBARA DIAB**  
**REPLAY THE BEATLES**  
**LES ANNÉES CAT STEVENS**  
**TRAMP OF THE CENTURY**



**Barbara Diab**  
Jazz - 27 Juillet 2019

**20h00**  
**30 \$ \***

**Les Années Cat Stevens**  
3, 10 et 17 août 2019

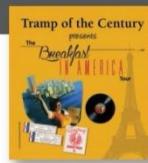
**20h00**  
**40 \$ \***



**Replay the Beatles**  
1, 8, 15 et 22 août 2019

**20h00**  
**40 \$ \***

**Tramp of the Century**  
29 août 2019



**20h00**  
**45 \$ \***

**Endroit:** Bistro des Jardiniers  
1200, chemin Saint-Jean, La Prairie  
**Info:** 514-267-2936  
**Courriel:** [festivalmusiqueautisme@gmail.com](mailto:festivalmusiqueautisme@gmail.com)

PRÉSENTÉ PAR :

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

\* taxes incluses