



## Gironde

# Les tomates dans tous leurs états au Saint-James

**BOULIAC** Avec « En Terrain connu », l'hôtel met en avant les producteurs avec lesquels il travaille. Hier, c'était au tour de Caroline Miquel

En petit comité, quelques minutes avant d'intervenir devant les clients de l'hôtel Saint-James, à Bouliac, Caroline Miquel est d'abord revenue sur les déboires connus ces derniers jours : les intempéries, la grêle qui est tombée violemment le soir du 15 juillet et a détruit une bonne partie de ses cultures et notamment ses tomates qu'elle aime tant.

« J'ai tout perdu », lâchera quelques minutes plus tard, l'agricultrice dévastée, en larmes, devant les curieux venus découvrir son travail. Dans le cadre de l'opération « En Terrain connu », tous les deux mois, le Saint-James organise une promotion des producteurs qui fournissent son restaurant, dirigé par le chef étoilé, Nicolas Magie. Hier, c'était au tour de Caroline Miquel, des Jardins inspirés de La Sauve-Majeure, d'être à l'honneur.

Passée l'émotion de la triste actualité, il était surtout question de plaisir : Celui des sens, mais aussi du plaisir de partager. Car Caroline Miquel est une passionnée. Elle parle de ses tomates et de ses légumes comme de ses enfants. Polyglote (elle parle quatre langues), elle lit, écoute tout ce qui existe

en terme de semences à l'étranger. Grâce à ses trouvailles, elle a pu en trois ans se créer un jardin naturel de plus de 600 variétés de tomates - auxquelles s'ajoutent des choux-fleurs roses, des concombres, des choux de Bruxelles... Des tomates rouges, mais aussi orange, vertes, noires à chair verte, des grosses, pas forcément rondes, des riquiqui et d'autres en forme de toupie.

### Les tomates dans un poulailler

Pendant une heure, sous le regard d'un public ouaté, la cultivatrice a dévoilé son activité à nulle autre pareille. Elle a expliqué comme elle chouchoutait ses productions en biodynamie, comment elle suivait le rythme de la lune et de la météorologie.

Cette « ayatollah » du « zéro chimique » expliquait ne rien utiliser de non naturel pour protéger son jardin inspiré et ses quelque 1 600 pieds. Pour contenir les maladies, elle opte plutôt pour les plantes, notamment sous forme de tisane, ou du fumier de vache. Cette année, elle a dû faire face à la présence de doryphores dans ses rangs d'aubergines. « L'an prochain, je les ferai pousser dans un poulailler », rétorque, rieuse, l'iconoclaste Caroline Miquel, qui a découvert que les poules étaient friandes de doryphores.

Après les émotions des mots, le public a pu en prendre plein les papilles grâce à la préparation de Nicolas Magie. Le chef a réalisé un assemblage à base de tomates verte à la vodka, de tomate confites, de framboise, le tout accompagné de homard et d'un ketchup maison qui a ravi les convives.

**Émilien Gomez**



L'agricultrice possède plus de 600 variétés de tomates. PHOTO E. G.