

Portrait → François Gaborit



ÉTAPE 1. La cueillette des tomates dans les cinq serres.



ÉTAPE 2. La récolte, minutieuse, des graines des tomates.



ÉTAPE 3. Mise en sachet et vente sur le site tomatoffou.com

COLLECTIONNEUR ■ Installé près d'Ambert, le président de l'association Tomatoffou cultive des variétés insolites

De ses tomates, il est totalement fou

Blush, Rosa de Barbastro, Alice's dream... Ces noms ne vous disent rien ? Il s'agit de variétés de tomates. Trois parmi les centaines que François Gaborit possède. Ce tomatier, installé près d'Ambert, nous a ouvert les portes de ses serres et nous a raconté, avec gourmandise, comment il est devenu collectionneur de solanacées.

Marion Chavot

marion.chavot@centrefrance.com

Des rouges, des légèrement violettes, des jaunes... En cet après-midi ensoleillé de septembre, sur les hauteurs d'Ambert, nous avons eu la chance de pousser la porte des serres de François Gaborit. Et nous avons assisté à un feu d'artifice... de tomates. Avec près de 4.000 variétés référencées, ce collectionneur de 65 ans compte dans le Landerneau des tomatiers.

Une vocation. « J'ai toujours rêvé d'être jardinier. Mais la vie en a décidé autrement... J'ai vécu dix-huit ans en banlieue parisienne. À l'époque, c'était la campagne. Mes parents avaient un grand terrain et un jardinier venait bêcher le potager. Moi, je passais mes après-midi avec lui. C'est peut-être lui qui m'a donné l'envie... »

« J'ai commencé avec 20-30 pieds. J'en ai 300 aujourd'hui »

Quand je suis arrivé en 1975 en Auvergne, le jardin n'était plus ma préoccupation principale. J'ai recommencé en entrant dans la vie active. Je cultivais des patates, des haricots. Et c'est vrai que je réussissais super bien mes tomates. Les voisins, les copains me demandaient comment je faisais. Alors je m'y suis intéressé de plus près. Pour tout le monde, à cette époque, la



VARIÉTÉS. François Gaborit a répertorié pas loin de 4.000 tomates différentes, parmi les 5.000 existantes. PHOTOS THIERRY NICOLAS

tomate était ronde, rouge, point barre. Et puis il y a eu une mode pour la tomate ancienne. J'ai alors découvert des fruits de toutes les couleurs et de toutes les formes. Je me suis dit : "Tiens, c'est marrant, on va essayer de faire ça". »

Une passion. « Je me suis documenté à travers les livres, Internet. J'ai commencé par 20 à 30 pieds de variétés différentes. Mon objectif était d'établir une base de données afin de répertorier

toutes les tomates. Et c'est ce que j'ai fait ! Aujourd'hui, j'en suis à pas loin de 4.000 sur 5.000 de distinctes. Et j'en ai 3.000 en collection ! Étant à la retraite, je peux aussi passer plus de temps dans le jardin, car il faut s'en occuper tous les jours. Maintenant, je cultive 300 pieds ! »

Une communauté. « J'ai beaucoup appris lors de bourses d'échanges. Cela permet de goûter, de faire des découvertes, de communiquer avec d'autres

passionnés. Il y a une communauté très importante autour de la tomate. Et paradoxalement, plus vers le Nord. En Belgique, ce sont des fous de tomates. En même temps, c'est un défi d'en cultiver dans ces climats. Un peu comme ici, à 800 mètres d'altitude. Vous savez, au début, je suis un peu passé pour un hurluberlu. Puis j'ai créé l'association Tomatoffou, pour vendre des graines et financer les plantations, le terreau, l'entretien des serres...

Cela a dépassé toutes mes espérances. Je suis reconnu et je vends dans le monde entier. »

Un travail à l'année. « La grosse période, c'est de fin juillet à début septembre, au moment de la récolte. Je ramasse 60 à 80 kg par jour. Je choisis les tomates les plus mûres, les plus représentatives, conformes aux standards, ce qui correspond aux deux tiers de la production, afin de récupérer les graines. Et je les fais sécher dans des filtres à café.

Cela représente entre 1.000 à 5.000 graines par variété, sachant que j'en ai 250... Ensuite, avec mon épouse, Anne, nous les comptons pour les mettre en sachets. Elle les étiquette, et va à la Poste quasiment tous les jours pour répondre aux commandes. Le site internet prend beaucoup de temps, car il faut faire des fiches d'identification pour les nouvelles variétés, gérer les stocks... En octobre, on arrache les pieds, en janvier on sélectionne les variétés qu'on va planter, on réalise ensuite les semis, on met dans des pots plus grands... Au mois d'avril, c'est le temps de faire les greffes, un moment que j'adore. On plante et c'est reparti ! »

« Il y a une forte communauté. En Belgique, ce sont des fous de tomates »

S'adapter au climat. « J'ai mis des voiles d'ombrage sur mes serres pour tamiser le soleil. Cela fait baisser la température. Mais la lumière rentre moins et les fruits ne sont pas aussi colorés. La météo complique le travail. Le plus embêtant, c'est le gel en début de saison. On a déjà eu des -6 °C début mai. Or, la serre protège du vent et des orages de grêle, mais pas du gel. Avant, je cultivais une partie des plants en pleine terre. J'ai abandonné il y a quatre-cinq ans. Car à cause d'un orage, tout est perdu. Quant aux variétés de tomates, il faudrait mettre des russes, pour résister au froid, et des italiennes ou des espagnoles pour la chaleur. Or, en une saison, vous pouvez avoir les deux climats. Il faut donc mélanger, essayer. Et puis la tomate s'adapte au climat. Comme nous. » ■