La fête de la tomate

Satomi Ichikawa

Un petit plant rabougri était bradé au supermarché.
Hana l'a acheté, arrosé, rempoté, puis l'a emporté
chez sa grand-mère, avec qui elle passe l'été.
La nature récompense ceux qui prennent soin d'elle.
Hana va pouvoir inviter bientôt
toute sa famille à un festin de tomates cerises !

Présentation du livre sur le site de *l'école des loisirs*

Sommaire des pistes

1. Le moment de l'histoire
2. La tomate, quelle histoire !
3. Dégustation
4. Une fête de la tomage en classe
5. Un potager à l'école
6. Portraits en fruits et légumes

Signification des pictogrammes

Renvoi aux documents mis en **annexes**.

Contactez-nous : **web@ecoledesloisirs.com**

© www.ecoledesmax.com D.R.

1 Le moment de l'histoire

Afin d'aider les enfants à comprendre cet album, vous pourrez, avant de le leur lire, leur en raconter le début :

« L'histoire que je vais vous raconter se passe au Japon. C'est celle d'une petite fille, Hana, qui réussit à convaincre son père de lui acheter au supermarché un petit plant de tomates, qui attend dans son pot de grandir. Le père d'Hana est d'accord mais il n'a pas l'air convaincu qu'elle parviendra à s'en occuper toute seule. Hana va-t-elle réussir à faire pousser des tomates cerises, malgré les chenilles, malgré la chaleur de l'été et les tempêtes qui menacent ? Pour le savoir, écoutez bien cette histoire, et on en parle après…»

2 La tomate, quelle histoire !

Les enfants sont souvent loin d'imaginer que les fruits et légumes qui leur sont si familiers trouvent leur origine dans des pays lointains, et que les Français ont parfois mis du temps à les trouver à leur goût.

L'histoire de la tomate est exemplaire. Vous pouvez la raconter, muni d'un planisphère ou d'un globe terrestre qui permettront de montrer, au fil du récit, les étapes de son voyage et feront ainsi mesurer le chemin parcouru.

Tout commence, il y a très longtemps, dans la cordillère des Andes, lorsque les Incas découvrent la tomate sauvage. Plus tard, les Aztèques, autre peuple d'Amérique du Sud, parviennent à la cultiver et même à produire des tomates de couleurs et de formes différentes. Ils les appellent « tomatl ».

En 1519, lorsque les Espagnols découvrent l'Amérique du Sud et rencontrent les descendants des Aztèques, ils rapportent en Europe des légumes et des plantes inconnus, comme la courge, la pomme de terre, le poivron et, bien sûr, la tomate. Mais sans vraiment savoir qu'en faire !

En France, on commence par bouder la tomate. On s'en méfie : elle ressemble à **la mandragore**, plante dont les fruits ronds sont toxiques. On les croit à tort de la même famille. La tomate reste alors une plante d'ornement, qu'on ne mange pas mais qui décore les jardins.

Elle garde sa mauvaise réputation pendant longtemps, jusqu'à la Révolution, où l'on ose enfin la servir dans les restaurants. C'est le succès !
Les maraîchers et producteurs de légumes se mettent à la cultiver.

Aujourd'hui on mange des tomates produites dans les régions ensoleillées comme le midi de la France, l'Espagne ou l'Italie, mais aussi cultivées en serre, sorte de potager d'hiver recouvert de bâches transparentes, en Bretagne, en Belgique et en Hollande.

© www.ecoledesmax.com D.R.

Prolongement possible :
Vous pouvez raconter l'histoire de la pomme de terre, longtemps considérée comme tout juste bonne à nourrir les cochons, avant d'être appréciée des Français grâce à un certain Parmentier, botaniste rusé, comme on peut **le lire ici**…

3 Dégustation

La fête de la tomate donnera à vos élèves des envies de croquer dans des tomates cerises. La plupart des enfants en raffolent. Aujourd'hui, on en trouve de plusieurs sortes, en forme d'olive, en forme de poire, de couleur rouge mais aussi jaune, orangée, voire noire (comme la Noire de Crimée).

1 / Préparez une petite dégustation collective, en incitant les enfants à donner leurs impressions (certains n'aiment peut-être pas les tomates et refuseront d'en manger).
À quoi ressemble la tomate ? Forme ? Couleur ? Aspect ? Consistance au toucher ? Odeur ?
Quelle est la première impression en bouche ? Et une fois qu'on l'a croquée, que se passe-t-il ? Que dire du goût ? Sucré, salé, acide ? Après avoir avalé, que reste-t-il en bouche ?
Faites goûter et comparer différentes variétés.

2 / Faites observer et décrire l'intérieur d'une tomate coupée en deux, les différences de consistance, le jus, les graines que l'on pourra prélever et faire sécher.

3 / Voici, **en annexe**, une galerie de photos de tomates anciennes exceptionnelles, tirées de la collection du site **Tomodori**. Elles ne sont pas toujours rouges, ni toutes vraiment rondes, et portent des noms qui leur ressemblent. Les élèves risquent d'être surpris en découvrant la «Pamplemousse de grand-père» ou la «Jambes de banane »…

4 / Répertoriez ensemble toutes les façons connues des enfants de préparer, accommoder et manger les tomates.
De la salade de tomates à la sauce bolognaise, en passant par le ketchup, chacun exposera ses préférences.

5 / Faites-leur dessiner des tomates, façon nature morte, en utilisant les couleurs rouge, jaune, orangée, rosée…

6 / À lire

Rouge tomate, de Marie Wabbes

© www.ecoledesmax.com D.R.

4 Une fête de la tomate en classe

Organisez une "fête de la tomate" dans la classe, avec menu de circonstance.

En entrée :

Brochettes de tomates cerises
Mettez à la disposition des enfants des piques en bois sur lesquelles ils disposeront, au choix, des tomates cerises, des olives dénoyautées, des cubes de fromage…

Pain frotté à la tomate
Les élèves frotteront des tranches de baguette avec une demi-tomate, jusqu'à ce que la mie soit bien imbibée de jus. On peut y ajouter un filet d'huile d'olive, du sel et du poivre (ail facultatif).

En plat :

Pizzas à la tomate
Pour que chacun ait sa pizza, il suffit de découper, à l'aide d'un bol, deux ou trois mini-fonds de pizza dans plusieurs pâtes (à pizza) prêtes à étaler. Chaque enfant prépare ensuite sa garniture. Il commence par faire quelques trous à la fourchette dans la pâte, puis il étale du coulis de tomate à l'aide d'une cuillère, ajoute du sel, du poivre. Ensuite, il décore sa pizza à sa guise, avec des olives dénoyautées, des morceaux de jambon blanc, des champignons coupés en rondelles mis à disposition. Et il termine en recouvrant le tout de fromage râpé.
Il ne reste plus qu'à déposer les pizzas sur du papier sulfurisé et à enfourner 10 à 15 minutes en surveillant.

Variante possible : **la tarte aux tomates et à la moutarde**, délicieuse et très facile à réaliser.

En dessert :

Yaourt ou fromage blanc **à la con iture de tomate verte**.
La confiture peut s'acheter ou, mieux, être faite maison.
Le banquet sera l'occasion de goûter au jus de tomate, au gaspacho, aux tomates confites…

Prenez soin de la décoration, car, comme le dit la grand-mère d'Hana, « on ne mange pas seulement avec la bouche mais aussi avec les yeux ».
Un banquet "tout tomate" se doit d'être servi sur de jolies tables. Avec des assiettes bien disposées, des serviettes en papier rouge, des corbeilles de vraies tomates ici et là ; on pourra ajouter des fleurs et des feuilles vertes. Aux murs, on disposera des pêle-mêle de photos de tomates, découpées dans des catalogues ou imprimées sur internet.
Vous pourrez demander aux parents d'habiller, ce jour-là, leurs enfants tout en rouge…

© www.ecoledesmax.com D.R.

5 Un potager à l'école

Au-delà de l'histoire d'Hana, Satomi Ichikawa montre par le menu comment cultiver des tomates cerises. Cet album est, à sa manière, un manuel de jardinage.

1/ **Voici des illustrations** extraites du livre qu'il s'agira de **remettre dans le bon ordre**, depuis le plant dans son godet jusqu'à la dégustation des premières tomates.

2 / Jardiner à l'école

Il n'y a pas encore de potager ou de coin jardin dans votre école ?

C'est le moment de se lancer.

Les tomates cerises

Planter des tomates cerises en mai ne garantit aucunement d'en récolter avant les vacances d'été, mais les enfants auront la satisfaction de voir leurs plants se développer et peut-être commencer à fructifier.
Ils dégusteront leurs tomates à la rentrée, s'ils sont toujours dans la même école, ou laisseront leurs successeurs en profiter. En outre, il faudra trouver quelqu'un pour arroser les plants pendant les deux mois d'été. Pensez-y.

Au cas où le projet vous intéresse malgré tout, **vous trouverez ici** la méthode à suivre (version longue si l'on produit ses propres semis à partir de février, version courte si l'on achète ses plants).

Heureusement, il existe d'autres cultures particulièrement rapides qui s'adaptent bien à l'année scolaire.

Les radis poussent en quelques semaines (entre 4 et 8 selon les variétés). Il existe des variétés de salades à pousse rapide. Certaines espèces de haricots ou de petits pois mange-tout accomplissent leur cycle en un temps record.

© www.ecoledesmax.com D.R.

Le site **Jardinons à l'école** répertorie des plantations faciles à réussir à l'école. En outre, il fourmille de conseils pour mener quantité d'activités avec les élèves autour du jardin. Il fournit des plaquettes, des kits pédagogiques ainsi que des « jardifiches » à télécharger (gratuitement). Si vous craignez d'oublier une étape dans le calendrier de la culture de vos plantations, consultez régulièrement la rubrique « **travaux du mois** ». Il ne vous restera plus qu'à inscrire votre classe à **La semaine du jardinage à l'école** organisée chaque année, en mars.

6 Portraits en fruits et légumes

Les légumes se mangent aussi avec les yeux, et pas seulement dans les assiettes… Le peintre italien du XVIe siècle Giuseppe Arcimboldo ne s'y est pas trompé. Il réalisa des portraits d'hommes uniquement composés de fruits et de légumes, jouant sur la palette de couleurs, les formes et les volumes.

1 / À partir de **ces reproductions**, de l'Été et de l'Automne, vous ferez observer aux enfants la technique utilisée par l'artiste. Dévoilez chaque portrait petit à petit, arrêtez-vous sur différentes parties du visage pour chercher avec les enfants les légumes et les fruits qui la composent.
Orientez le regard des enfants grâce à des questions.
De quoi est faite l'oreille ? De quoi sont faits cheveux ?
Dans quelle partie du visage y a-t-il une courgette ?
Y a-t-il des tomates ? (non, car elles ne sont pas encore connues en Italie à cette époque).
Sensibilisez-les à l'accumulation des objets : les fruits et légumes sont juxtaposés au plus près, superposés, ou bien se chevauchent.

2 / Les enfants apporteront en classe des photos de fruits et légumes découpés dans des magazines (la rubrique « recettes de cuisine » ou la page « le légume du mois » peuvent s'avérer intéressantes à ce point de vue) ou dans des dépliants publicitaires de grandes surfaces.
Avec ces photos découpées, deux projets possibles :
– ils composeront un portrait de personnage vu de face (le profil n'est pas encore bien intégré à cet âge), dont les éléments seront collés sur une feuille. **Ici** une galerie de portraits réalisés en classe de GS (il y manque le principe d'accumulation, pourtant intéressant)
– ils "rempliront" un profil tracé par vos soins, comme l'a fait brillamment **cette classe de CP**.

© www.ecoledesmax.com D.R.

3 / Pour un projet tout en volumes, les élèves utiliseront de vrais fruits et légumes de saisons et réaliseront une tête vue de face.

Il faut des volumes différents, des pommes coupées en deux, des carottes et des courgettes entières, des feuilles de chou plates… Des éléments de petite taille pour les détails, comme de petits fruits secs, des herbes, des aromates, par exemple. Pensez à préparer de grandes feuilles de chou ou de salade, que les enfants pourront utiliser pour faire des fonds.

Sur ce principe, ces élèves de primaire ont créé **cette galerie de têtes** plutôt bien faites.

Prolongement possible :
Laissez ces compositions éphémères se "défaire" d'elles-mêmes. Ce sera l'occasion d'observer la décomposition progressive des végétaux et les changements de volumes et de couleurs du tableau, au fil des jours.

4 / On peut aussi faire mélanger deux types de composants, photos collées et vrais légumes.

5 / Ressources :
Mêlant savoir et humour, le numéro spécial **À table !** du magazine en ligne de France 5 Décod'Art propose des analyses de tableaux célèbres, tels ceux d'Arcimboldo, mais aussi des jeux et des pistes pédagogiques pour les professeurs.

http://lesmax.fr/1gaeQxj

http://lesmax.fr/OIW1q2

Voir ici l'**œuvre d'Arcimboldo**, au complet, ainsi qu'**une notice** consacrée à l'artiste.

© www.ecoledesmax.com D.R.

DOSSIER PÉDAGOGIQUE
l'école des loisirs

Dégustation

La tomate groseille
http://tomodori.com/fichephoto.php?nom=Miriam

La Banana legs, en français : Jambes de banane
http://tomodori.com/fichephoto.php?nom=Banana%20Legs

Big yellow zebra, traduction : la grosse jaune à rayures
http://tomodori.com/fichephoto.php?nom=Big%20Yellow%20Zebra

Black cherry, la tomate cerise noire
http://tomodori.com/fichephoto.php?nom=Black%20Cherry

La cœur de pigeon
http://tomodori.com/fichephoto.php?nom=Coeur%20de%20Pigeon

La fantôme du Laos
http://tomodori.com/fichephoto.php?nom=Fantome%20du%20Laos

La tomate Green sausage ou "saucisse verte"
http://tomodori.com/fichephoto.php?nom=Green%20Sausage

La kaki
http://tomodori.com/fichephoto.php?nom=Kaki

La lolipop ou tomate sucette
http://tomodori.com/fichephoto.php?nom=Lollipop

La pamplemousse du grand-père
http://tomodori.com/fichephoto.php?nom=Pamplemousse%20du%20Grand%20Pere

La petit bec
http://tomodori.com/fichephoto.php?nom=Petit%20Bec

La potiron écarlate
http://tomodori.com/fichephoto.php?nom=Potiron%20Ecarlate

La Rosalita
http://tomodori.com/fichephoto.php?nom=Rosalita

© www.ecoledesmax.com D.R.

Plant dans son godet

Hana arrose son plant rempoté

Hana mesure son plant avec la main

Grand-mère creuse un trou dans le jardin

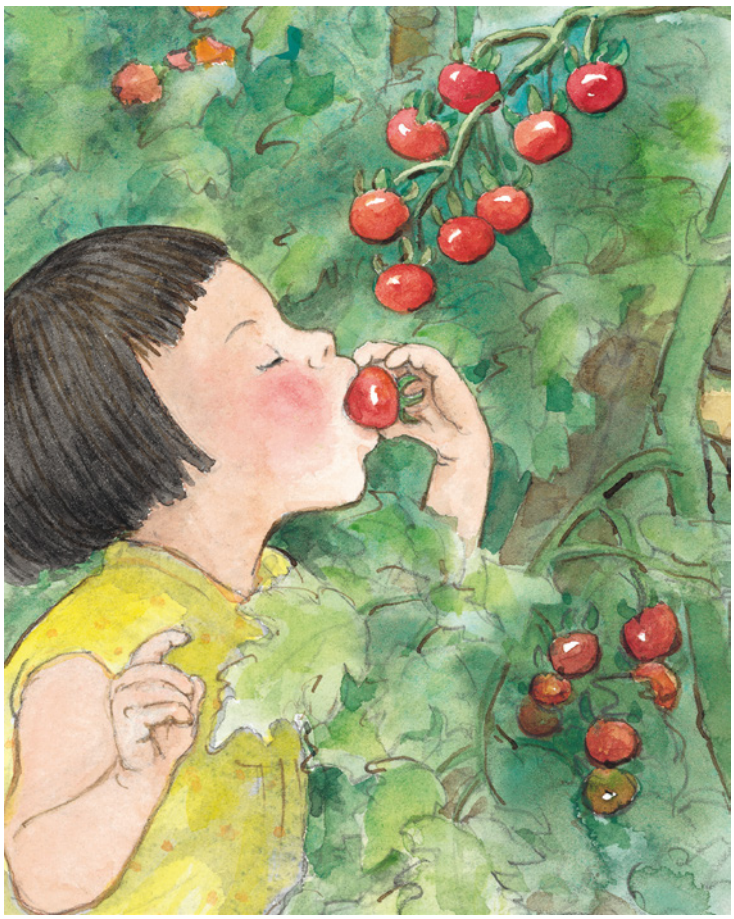
© Satomi Ichikawa

Grand-mère arrose, et le tuteur

le plant est en fleur

premières tomates vertes et quelques rouges

Hana croque ses premières tomates rouges



© Satomi Ichikawa