

détente
jardin
jardiner tout simplement

n° 1
des
magazines
de jardin

Cahier
pratique
P.8
Tous
les gestes
de saison

MAI/JUIN 2013 N° 101 - 3,60 €

Grimpantes
et massifs
créatifs

**Façades, terrasses,
bordures...**
Transformez-les pour 3 fois rien

Tomate
Nos secrets
pour cultiver
la star du
potager P.48

**Éliminez
enfin les
mauvaises
herbes** P.60

**Notre choix
de poules
vraiment
sympas pour
le jardin** P.78



BEL/LUX : 4,40 € - DOM : 4,60 € - ITA/GR/PORT. CONT. : 5,10 € - CH : 8,40 FS
- CAN : 7,60 \$ cad - NCAL/S : 640 CFP - ROL/S : 640 CFP - MAR : 40 mad

UNI
éditions
L 17434 - 101 - F: 3,60 € - RD



Variétés 3 tomates apéritif qui ont du goût

Les tomates cerises sont souvent parmi les plus fruitées. En voici une sélection. Vous trouverez 'Trilly' et 'Cooki' en jardinerie, sous la marque La sélection du chef.



'Trilly' F1

Une saveur douce mais légèrement acidulée, une chair juteuse et fondante pour cette tomate qui ressemble à une mini-olivette.



'Super Sweet 100' F1

Une tomate cerise toute ronde, dont l'originalité tient dans le goût incroyablement sucré. Les enfants la réclament comme un bonbon !



'Cooki' F1

Originale avec sa couleur rouge tigrée de vert et sa forme pointue. Le goût est bien équilibré, à mi-chemin entre sucre et acidité.

Le saviez-vous ?

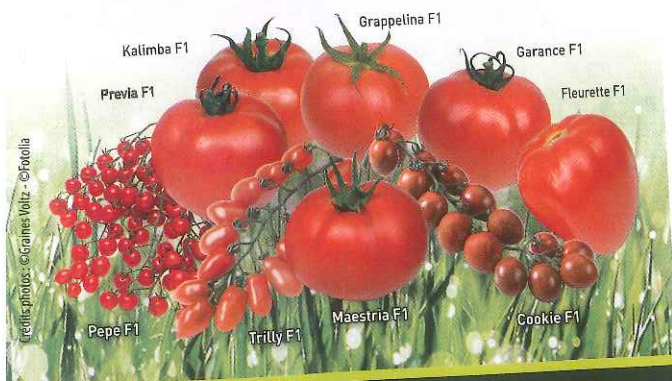
- C'est le rapport entre les acides et les sucres qu'elles contiennent qui donnent leur saveur particulière à chaque variété de tomate. Les variétés précoces et tardives sont plus acides que les variétés de saison car elles contiennent plus d'acides que de sucres. C'est l'inverse dans celles de la mi-saison, qui ont le bon goût des tomates d'été.
- Il est bon de consommer les tomates cuites car la provitamine A qu'elles contiennent est plus concentrée que chez les tomates crues.

> Voir carnet d'adresses p. 82.



Cultivez le goût !

Découvrez les tomates de La sélection du Chef®



- ✓ Variétés aux saveurs exceptionnelles
- ✓ Grande facilité de culture au jardin

Et régalez vous avec des recettes originales de Grands Chefs Cuisiniers !



Liste des points de vente et recettes sur www.la-selection-du-chef.com

