



Cette très grosse tomate charnue est particulièrement appréciée pour son calibre important, voire impressionnant ! Les maraichers mettent également en avant son bon rendement et sa très grande vigueur.

CALENDRIER DE CULTURE



Plutôt tardive comme toutes les tomates de gros calibre

CULTURE



Très vigoureuse, elle est haute (plus haute que Beefsteak*) et fait des tiges épaisses. Bon comportement en année chaude et en année pluvieuse.

RÉCOLTE



Gros calibre : 400 à 600g en moyenne, avec des maximum à 900g. Calibre x1,3 par rapport à Beefsteak*



Bonne productivité (1,15xBeefsteak en rendement par pied*)



Un peu de collet vert et d'éclatement (à confirmer) mais les fruits cicatrisent. Proportion de fruits commercialisables supérieure à Beefsteak*

COMMERCIALISATION, CONSOMMATION



Très charnue, bonne et tient bien à la cuisson. Particulièrement adaptée aux tomates farcies



Souvent comparée à la Beefsteak... mais en mieux !

DESCRIPTION

Fruits rouges, côtelés et charnus de calibre important.

HISTOIRE

L'enquête est toujours en cours pour mieux comprendre l'histoire de cette variété. Voyageuse, elle aurait été prélevée dans un château proche de Chartres avant d'être conservée par un collectionneur russe. L'URGC la découvre en 2019 chez un semencier Croate.

STATUT (2025)



Variété non inscrite au catalogue officiel



Essais en maraichage en cours



Cartes recettes disponibles



Semences commercialisées par Mille Variétés Anciennes et les Jardins de la Voie Romaine

*Cette fiche a été établie sur la base des 34 essais en maraichage menés par l'URGC entre 2019 et 2025. Les données marquées d'un * sont issues des essais approfondis de 2023 et 2025 (essais blocs sur 3 sites avec deux répétitions par site).*

Lucie Bourreau-Gomez et Agathe Lang – legumes@urgcentre.fr