

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### CONCOURS DE TARTES TATIN D'EXCEPTION DU CENTRE-VAL DE LOIRE

Organisé par l'UMIH et l'université ouverte des sciences  
gastronomiques de la Villa Rabelais

# CONCOURS DE TARTES TATIN D'EXCEPTION

LUNDI 25 MARS 2024



TARTE TATIN  
SUCRÉE

RECETTE  
TRADITIONNELLE

TARTE TATIN  
SALÉE

RECETTE  
CRÉATIVE

AMATEURS OU PROFESSIONNELS, VENEZ CONCOURIR !

TOUT PUBLIC

RENSEIGNEMENTS :  
KILIEN.STENGEL@VILLA-RABELAIS.FR

VILLA RABELAIS 116 BOULEVARD BÉRANGER  
37000 TOURS



## Introduction

Il y a peu de régions qui peuvent de vanter d'avoir au sein de leur patrimoine culinaire une spécialité mondialement connue, cependant c'est bien le cas de la tarte Tatin. La recette de cette tarte aux pommes renversée a fait le tour du monde, et le mot "Tatin" est entrée dans la langue culinaire courante où il désigne toute tarte semblable — qu'elle soit à base figues, de mangues ou d'endives ! Mais la "vraie" Tatin reste celle aux pommes mise au point à Lamotte-Beuvron dans l'hôtel Tatin par les sœurs du même nom au début du siècle dernier. Bien des pâtisseries de la région exploitent une matière première spécifique.

Dans une étude remarquable, Henri Delétang nous conte l'histoire de la famille Tatin et de la tarte qui porte son nom : établie à Lamotte-Beuvron au moins depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle, la famille Tatin y tenait d'abord une boulangerie puis une auberge. Ce n'est qu'en 1858 que Jean et Aimée Tatin investissent un hôtel "face à la gare" ; repris par leurs deux filles, Stéphanie Marie, dite "Fanny", et Geneviève Caroline, l'hôtel actuel ouvre en 1894 et c'est dans ces lieux que la célèbre tarte sera créée. Delétang trouve la première mention de cette spécialité dans un article signé par Gabriel Hanotaux paru dans Le Journal du 18 décembre 1899. Ce texte, pourtant, est peu précis car il parle simplement de "la tarte de Melle Tatin", qualifiée de "galette triomphale", mais ne fournit aucun détail quant à sa composition.

Ce n'est, en fait, qu'après la mort des deux sœurs qu'une première recette sera publiée par Paul Besnard dans la revue Le Loir-et-Cher en 1921 – recette retranscrite par Delétang : dans un plat en cuivre est déposé *"une forte couche de beurre, qu'on garnit ensuite d'une épaisseur de 1 cm de sucre en poudre."* On dépose sur le sucre des quartiers de pommes, on rajoute encore un peu de beurre et de sucre et on recouvre *"d'une pâte brisée de l'épaisseur d'un sou."* Le tout est posé sur des braises et cuit sous une sorte de cloche en métal, dite four de campagne, muni d'un rebord dans lequel on dépose du charbon incandescent. On vérifie la cuisson en soulevant la pâte avec la pointe d'un couteau. *"La tarte est à point si les quartiers de pommes sont bien dorés et si le sucre commence à être caramélisé. Alors on coiffe la tarte avec le plat retourné dans lequel on doit servir, puis on retourne vivement le tout, de manière à ce que les pommes se trouvent en-dessus."* Cette tarte se sert chaude, précise l'auteur avant de rajouter : *"La meilleure pomme à employer est la reinette jaune veinée de rouge. La pêche peut aussi remplacer la pomme."*

Les légendes et mythes entourant l'invention de cette tarte "à l'envers" sont plus fantaisistes les uns que les autres. Cependant, sa cuisson sous un four de campagne suggère qu'elle dérive d'une autre préparation beaucoup plus ancienne. Voici une recette pour des « Pommes au beurre » publiée dans *La maison rustique* en 1834 : *Prenez des pommes que vous épluchez ; coupez-les en quartiers et ôtez-en le cœur et la peau ; mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre et du sucre pilé. Vos pommes ainsi préparées, vous les saupoudrez de sucre râpé ; vous les mettez sous le four de campagne ou au four : ayant belle couleur, vous servez chaud.*

Or, la seule différence entre ces « Pommes au beurre » et la « Tarte Tatin » est que cette dernière est recouverte d'une pâte et retournée avant d'être servie, alors que les pommes au beurre sont toujours présentées sans pâte dans le plat dans lequel elles cuisent. Reste la question à savoir qui des deux sœurs avait eu l'idée de couvrir des pommes au beurre de pâte et d'en faire une tarte "renversée" ? L'auteur d'un article paru en 1904 dans *Le bulletin de la société de géographie du Cher* tranche en faveur de Fanny. Lors d'un mémorable repas à l'Hôtel Tatin, explique-t-il, il avait dégusté *"une tarte aux pommes chaudes, qui est la spécialité de la maison et pourrait être brevetée... avec garantie du Gouvernement, aussi longtemps que Mlle F. Tatin occupera elle-même ses fourneaux. Cet entremets inimitable [est] célèbre dans toute la Sologne..."* C'est dans les années 1950 que la renommée de la tarte Tatin commence à dépasser les frontières de son pays natal. Pour certains c'est sa présence sur la carte de Maxim's à Paris qui marque le début de son ascension ; en tout cas elle est mentionnée comme spécialité de cette maison à partir de 1952. Aussi, dans un article signé "Savarin" paru dans la revue *Cuisine et vins de France* au mois de février 1964, l'auteur confirme : *"il y a environ une dizaine d'années la Tarte Tatin est devenue à la mode. Elle est le complément inévitable des visons dans ces bistrotquets que le Tout-Paris investit,"* et où l'on mange *"pour le prix d'un repas à la Tour d'Argent. Là, poursuit cet auteur, on s'extasie sur la Tarte à l'envers (autre nom de la Tarte Tatin)."* Avatar de son succès fulgurant, la tarte Tatin fait l'objet d'innombrables imitations et dès 1978 certains puristes de la région décident de créer La confrérie des Lichonneux de tarte Tatin, avec pour mission *"de faire respecter la recette traditionnelle"* et de lutter contre toutes les "fausses" Tatin. Depuis, "tatin" est entré dans la langue pour désigner non seulement la célèbre tarte aux pommes renversée mais toute préparation cuite de la même façon. Ainsi a-t-on vu naître des "tatins" de mangues, d'artichaut, de tomate, d'endives, de pommes-de-terre, de truffes et foie gras, et même de tourteaux ! Mais c'est la "rustique" tatin aux pommes d'origine qui, à partir des années 1970, est partie à la conquête du monde pour devenir l'un des desserts les plus reconnaissables et emblématiques de la cuisine française. (Source : Inventaire du Patrimoine culinaire de la région centre, IEHCA)

C'est pour toutes ces raisons que la Villa Rabelais et l'UMIH 37, en partenariat avec la Chambre des métiers et de l'artisanat du Centre Val de Loire, la Fédération des Artisans Boulangers-Pâtisseries d'Indre et Loire, l'association Touraine gourmande, et le Réseau des Lycées hôteliers et CFA de l'académie Orléans-Tours, dans le cadre de la programmation de son Université ouverte des sciences gastronomiques, ont décidé d'organiser un Concours de Tarte Tatin d'exception du Centre-Val de Loire, le lundi 25 mars 2024.

## La Villa Rabelais

La **Villa Rabelais**, Maison des cultures gastronomiques, est un lieu dédié aux patrimoines alimentaires de France et d'ailleurs. Entendue comme l'art de bien manger et de bien boire pour tous, dans le respect de la planète, la gastronomie est une culture populaire chère aux Français, une identité particulière reconnue par les visiteurs étrangers. La **Villa Rabelais** est née à la suite de l'inscription par l'Unesco en 2010 du Repas gastronomique des Français sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

La **Villa Rabelais** s'adresse à tous, petits et grands. *L'université ouverte des sciences gastronomique* de la **Villa Rabelais** est un espace de transmission, de découverte, d'initiation, d'apprentissage ou d'approfondissement des savoirs, des savoir-faire et des savoir-être de la gastronomie. La programmation de *l'université ouverte des sciences gastronomiques* s'articule autour d'Ateliers de dégustation, de Résidences de chefs, de débats, tables rondes et conférences, d'animations culturelles ainsi que de concours destinés aux professionnels ou au grand public, parmi lesquels :

- Un concours « Pastéis de nata » (mars 2022) ([presse](#))
- 1<sup>er</sup> Un concours « Bières d'exception » (octobre 2022) ([presse](#))
- 1<sup>er</sup> Un concours « Pâtés en croûte d'exception » (février 2023) ([presse](#))
- 1<sup>er</sup> Un concours « Tartes Tatin d'exception » (mai 2023)
- Un concours « Formidables Recettes au fromage de chèvre ! » (septembre 2023)

## L'Union des métiers de l'industrie hôtelière (UMIH)

Depuis 70 ans, le rôle quotidien de l'UMIH est la défense des intérêts des professionnels que ce soit au niveau local ou national. Issue du regroupement de plusieurs organisations patronales, l'UMIH représente, défend et promeut les professionnels indépendants de l'hôtellerie, de la restauration, des bars, des cafés, des brasseries, du monde de la nuit et des professions saisonnières, dans tous les régions et départements de France.

Fédérant 71% des entreprises syndiquées, l'UMIH est le premier syndicat patronal du secteur CHR (cafés-hôtels-restaurants-discothèques) et l'un des plus importants syndicats patronaux français.

L'UMIH est présente et active dans tous les départements français, en Métropole et en Outre-mer, avec plus de 2 000 élus et 400 collaborateurs qui assurent au quotidien la promotion et la défense de nos professions.

## Objet du concours

Le Concours des tartes Tatin d'exception a pour but :

- De favoriser la promotion des préparations culinaires et pâtisseries de qualité ;
- D'encourager leur préparation et leur commercialisation, de valoriser leur dimension patrimoniale, de contribuer à l'expansion de la culture culinaire du territoire ;
- De favoriser les échanges entre professionnels qu'ils soient pâtisseries, restaurateurs, apprenants ou apprentis, avec les amateurs avertis de la gastronomie.

## Déroulement

Le lundi 25 mars 2024 à La Villa Rabelais, 116 Bd Béranger 37000 Tours

9h00-13h00 : Réception des tartes Tatin

14h30 : Accueil des jurés

15h : Début des dégustations analytiques

16h : Délibérés des votes

17h : Présentation des Lauréats en présence de la presse, suivie d'un verre de l'amitié

## Jury

Les 12 jurés sont issus principalement de milieux professionnels liés à la gastronomie, parmi lesquels figurent des restaurateurs, des journalistes spécialisés, des universitaires et professionnels de métiers de bouche, de la pâtisserie et de la boulangerie.

## Contacts

### **Villa Rabelais, Maison des cultures gastronomiques**

116, boulevard Béranger

37000 Tours

[contact@villa-rabelais.fr](mailto:contact@villa-rabelais.fr)

[www.villa-rabelais.fr](http://www.villa-rabelais.fr)

Référent : Kilien Stengel



@ Villa Rabelais - IEHCA

@ villa\_rabelais

@IEHCA Network

### **UMIH 37 Union des Métiers de l'Industrie de l'Hôtellerie**

11 Rue Chanoineau,

37000 Tours

[contact@umih37.fr](mailto:contact@umih37.fr)

[www.umih37.com](http://www.umih37.com)

Référent : Pierre-Henri Del



@umih37

@UMIH37

@UMIH37

Les heureux gagnants du concours de la Tarte Tatin d'exception 2024 sont :

Catégorie AMATEURS recette traditionnelle :

- **Médaille d'or** Mme Estelle Vauconsant
- **Médaille d'argent** M. Jean-Marc Beauvais
- **Médaille de bronze** Mme Narjisse Manni

Catégorie AMATEURS recette créative :

- **Médaille d'or** Mme Marie-Lise Jourdan-Gauthier
- **Médaille d'argent** Philippe Beyer-Hirsch

Catégorie APPRENANTS recette traditionnelle :

- **Médaille d'or** Gabrielle Poulailleau, Boulangerie Gourreau
- **Médaille d'argent** Théo Baudrillet, Le Carillon
- **Médaille de bronze** Imameddih ahadi, L'atelier du Talemelier

Catégorie APPRENANTS recette créative :

- **Médaille d'or** Estina Laguerre, Campus des métiers de l'artisanat
- **Médaille d'argent** Léonie Cabaret, Aux blés de demain
- **Médaille de bronze** Ilona Conrad, Maison Suzanne

Catégorie PROFESSIONNELS recette traditionnelle

- **Médaille d'or** Temir Chabazov, La Coquinière
- **Médaille d'argent** Hervé Baudet, Aux Délices de Pierre
- **Médaille de bronze** Didier Gourreau, Boulangerie Gourreau

Catégorie PROFESSIONNELS recette créative :

- **Médaille d'or** Philippe Massalon du restaurant Sodexo de la clinique Léonard de Vinci
- **Médaille d'argent** Temir Chabazov, La Coquinière
- **Médaille de bronze** Fabien Cabrera, Le Baccara