

## Gastronomie: la tarte Tatin, une erreur de cuisine qui fait la fierté d'un village

**Découvrez les mots clés du reportage à l'aide de ces devinettes.**

Je suis la dernière étape d'un repas. ....

Je suis un dessert à base de fruits. ....

Je suis une odeur agréable. ....

Je suis une histoire pas sûre. ....

Je suis une préparation à base de farine. ....

Je suis ce qu'il faut pour une recette. ....

Je suis un élément d'un repas. ....

Je suis ce qu'on sent avec la bouche. ....

Je suis ce qu'on sent avec le nez. ....

Je suis la description de la préparation d'un plat. ....

Je suis un expert de la cuisine. ....

Je suis un chef qui prépare des gâteaux. ....

Je suis le fait d'essayer un plat. ....

**Regardez le reportage sans le son et cochez les éléments que vous avez vus.**

un restaurant     une tarte     une visite guidée     une photo de famille

des pommes     des ingrédients     une cuisine     une boulangerie-pâtisserie

des ustensiles     un frigo     de la pâte     une horloge

un chef     des uniformes     un musée     des pâtisseries

**Regardez le reportage et cochez les éléments que vous avez entendus.**

dessert     parfum     tarte     gâteau

légende     pomme     fruit     ingrédient

célèbre     crème fraîche     cuisine     sucre

savoir faire     réalisation     caramélisation     pâtissier

**Regardez le reportage sans le son et donnez-lui un titre. Si vous avez une meilleure idée, n'hésitez pas à la proposer à votre groupe. Discutez.**

Un nouveau dessert sur la carte

La tarte Tatin, championne des desserts français

La tarte Tatin, fruit d'une erreur de cuisine

.....

**Regardez le reportage et choisissez le bon résumé. Soulignez les éléments faux.**

La tarte Tatin a vu le jour dans un petit village de France il y a bien longtemps grâce à une innovation culinaire d'une femme qui a eu l'idée de modifier la recette originale. Depuis, sa tarte est devenue connue dans le monde de la pâtisserie et les professionnels se rendent au village des quatre coins du monde pour y apprendre sa préparation à la grande fierté des villageois.

Née il y a plus d'un siècle, la tarte Tatin est un dessert emblématique de la France. Elle a été créée tout-à-fait par hasard par une des propriétaires d'un hôtel villageois. En fait, elle avait voulu préparer une simple tarte aux pommes et à la suite d'une erreur, elle a donné naissance à une tarte aujourd'hui admirée dans le monde entier qui a même sa propre confrérie.

Le célèbre dessert renversé aux pommes, qui porte le nom de sa créatrice est bien connu dans le monde entier. Résultat d'une faute commise lors de sa préparation, il fait aujourd'hui la fierté de la gastronomie française et aussi de son village natal qui veille à la sauvegarde de la tradition. Aujourd'hui, il fait son entrée au patrimoine culinaire de la France.

**Regardez le reportage et mettez ses idées principales dans l'ordre.**

1. .../ La recette paraît simple, mais la préparation est très délicate.
2. .../ C'est un dessert qu'on mange sans rien d'ajouté et qui fait la fierté de son village natal.
3. .../ La tarte Tatin est une des classiques de la cuisine française ayant sa propre légende.
4. .../ La Confrérie de la tarte Tatin reçoit régulièrement des délégations de pâtissiers venues du monde entier.
5. .../ Elle est le fruit d'une erreur de cuisine.

**Regardez le reportage et dites si les affirmations suivantes sont vraies, fausses ou non données. Corrigez les affirmations fausses.**

		vrai	faux	?
1.	Derrière la recette de la tarte Tatin se cache une légende. .....			
2.	L'auteure de la première tarte Tatin a confondu les ingrédients. .....			
3.	C'est seulement quand elle l'a servie qu'elle s'est rendu compte de son erreur. .....			
4.	Aujourd'hui, les habitants du village sont très fiers de cette invention. .....			
5.	Il faut très peu d'ingrédients pour la préparer.			

	.....			
6.	La recette est tellement simple que tout le monde peut la réaliser. .....			
7.	La tarte Tatin a reçu le grand prix d'un jury international. .....			
8.	Aujourd'hui, elle fait partie du patrimoine gastronomique de la France. .....			

**Regardez le reportage et complétez le texte avec les éléments manquants ci-dessous.**

*bouche – chef – cuisine – cuisson – dessert – gourmand – gourmandise – goût – goûter – ingrédient – légende – odeurs – origines – pâte – pâtisseries – plat – préparation – recette – renommée – tarte – traditionnelle*

C'est un dessert que nous dévorons avec ..... Une robe caramélisée, un parfum charmeur, des pommes qui fondent dans la ..... La tarte Tatin, un classique parmi les classiques dont nous ignorons le plus souvent les ..... L'hôtel des demoiselles Tatin, à la lisière du village Lamotte-Beuvon, en Sologne, un lieu de pèlerinage pour les habitants de la commune qui connaissent tous par cœur la ..... de cet ancien fourneau conservé dans son jus depuis plus d'un siècle.

- Voici donc le berceau de la ..... Tatin. En fait, c'est ici que l'erreur a été faite, enfin l'erreur ou la légende, en fin de compte, a été créée.

Une erreur en ..... , dont la fautive serait la cadette des deux anciennes propriétaires de l'hôtel, les sœurs Tatin.

- Caroline ici, on la voit bien, avec Stéphanie de ce côté-là.

Caroline Tatin. En 1897 ou 1898, on ne sait plus très bien, la jeune femme un peu tête en l'air, enfourne à la va-vite une tarte aux pommes dont elle vient d'oublier la ..... Un peu plus tard, l'étourdie se rend compte avec effroi qu'il manque un ..... , et pour se rattrapper, étale in extremis une pâte au-dessus des pommes. Une tarte, cuite à l'envers, puis servi à l'endroit, qui fait encore aujourd'hui la ..... de l'établissement et la fierté du village.

- On en mange souvent, on en fait souvent, et ce ..... traditionnel, dès qu'on a des invités à Lamotte-Beuvon, c'est la tarte Tatin.
- Ça se mange sans rien, légèrement tiède et c'est amplement suffisant, ça sert à rien de rajouter de la crème fraîche ou de la glace, le ..... est extra et donc c'est pas la peine de rajouter quelque chose, quoi.
- Nous sommes des puristes.

Côté cuisine, c'est aujourd'hui ce jeune chef qui fait vivre l'héritage de la maison Tatin. Fidèle à la ..... d'origine.

- Des pommes, du beurre, du sucre et une pâte brisée. C'est comme ça qu'on fait une tarte Tatin .....

Une liste d'ingrédients toute simple, mais une ..... qui nécessite patience et savoir faire. Ici, pas de moule à tarte mais une sauteuse d'environ 5 centimètres de profondeur où l'on dispose le beurre et le sucre, puis les pommes tassées à ras bord.

- Il y a deux kilos de pommes pour huit personnes, deux kilos, deux kilos deux cents de pommes, coupées en quartiers, donc ça représente pas mal de pommes, ça c'est ..... , disons.

Recouvrir le tout d'une pâte brisée, puis enfourner.

- On va le mettre au four pour 45 minutes à peu près.

Durant cette première ..... , les pommes vont réduire de moitié. Puis il faut encore patienter.

- Là, on va faire trente minutes de repos pour que la pectine de la pomme agisse.

Puis vient enfin la dernière étape, une caramélisation à feu vif qui nécessite une vigilance de tous les instants.

- On commence à avoir des ..... de caramel, gentiment, qui commencent à monter, il suffit quelques secondes d'inattention en train de faire autre chose et puis c'est l'échec.

Même les plus chevronnés retiennent leur souffle jusqu'au démoulage. Plus que l'erreur des sœurs Tatin, c'est leur audace qui suscite aujourd'hui encore l'admiration de ce .....

- C'est vrai que c'est un gros coup de culot, dire „ils voulaient une tarte aux pommes, mais c'est pas grave, ils auront la tarte que j'ai faite ce soir, et on verra bien...” C'est vrai, quand on pense à ça, c'est fou.

Une tarte renversée et renversante que d'autres s'emploient de promouvoir dans le monde entier. Colliers à l'effigie de la tarte Tatin et uniformes, cette confrérie reçoit régulièrement la visite de délégations de ..... qui n'hésitent plus à prendre l'avion pour s'initier à la recette authentique.

- J'ai en photo des Chinois qui ont particulièrement apprécié de ..... la tarte Tatin. C'est un plat qui est devenu mythique, on ne sait pas trop pourquoi. C'est comme ça. Les gens, des qu'on parle de tarte Tatin, „ah la tarte Tatin, c'est connu partout, c'est connu dans le monde entier!”

Le *success story* de ce ..... découvert par erreur n'est sans doute pas encore terminé. Il faut croire que les sœurs Tatin n'étaient pas aussi maladroites qu'elles en avaient l'air.

**Regardez le reportage et répondez aux questions suivantes. Donnez des réponses courtes.**

1. Qu'est-ce qui est à l'origine de la légende de la tarte Tatin?  
.....
2. C'était la faute à qui?  
.....
3. Qu'est-ce qu'elle a fait mal?  
.....
4. Comment la tarte Tatin se mange-t-elle?  
.....
5. À quel moment de la préparation faut-il faire très attention?  
.....
6. Comment la Confrérie fait-elle la promotion de la tarte Tatin?  
.....

Lisez le texte du reportage et reliez les éléments qui vont ensemble selon le contexte.

- |                |   |   |                                      |
|----------------|---|---|--------------------------------------|
| dévoré         | • | • | à l'image de                         |
| dans son jus   | • | • | irréfléchi-e                         |
| tête en l'air  | • | • | complètement                         |
| étourdi-e      | • | • | attention                            |
| à la va-vite   | • | • | à son état original                  |
| à ras bord     | • | • | audace                               |
| vigilance      | • | • | distrain-t-e                         |
| chevronné-e    | • | • | manger vite, avec beaucoup d'appétit |
| culot          | • | • | expérimenté-e                        |
| à l'effigie de | • | • | rapidement                           |

Reconstruisez les phrases suivantes.

LA UNE TARTE D' LA  
RECETTE TATIN DE EST  
LÉGENDE ENTOURÉE

.....

une cuisine doit  
à Elle sa naissance  
erreur de

.....

cette faute au ce  
est à Grâce monde  
dessert unique devenu

.....

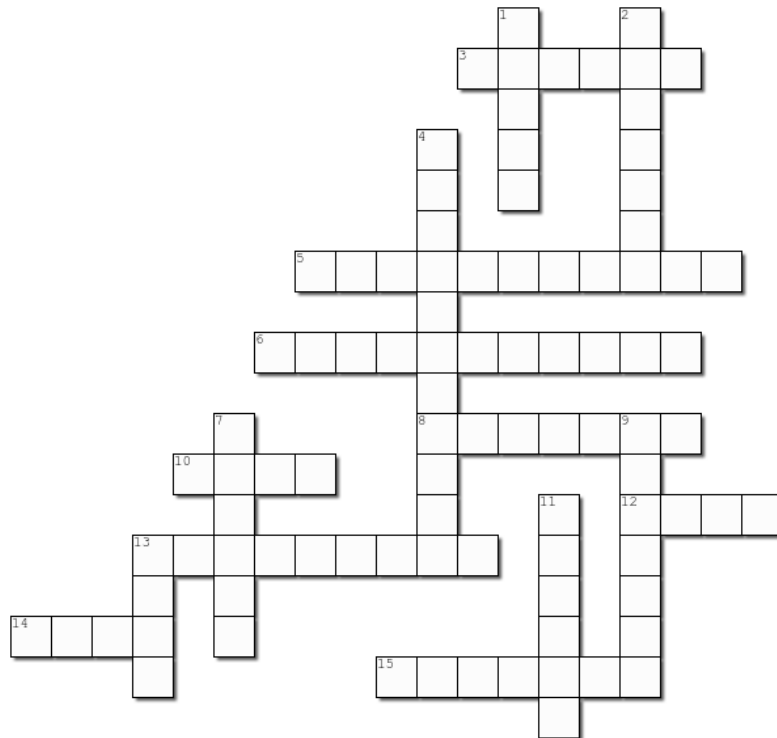
pâtisseries du lieu les  
un son entier  
Aujourd'hui pour  
de est village  
pèlerinage natal monde

.....

**mots croisés**

**vocabulaire de la cuisine**

Remplissez les cases ci-dessous avec les équivalents des définitions.



Created using the Crossword Maker on TheTeachersCorner.net

**Horizontal**

- 3. odeur agréable
- 5. composants d'une recette
- 6. réalisation
- 8. on le prend à la fin du repas
- 10. ce qu'on sent dans la bouche
- 12. expert en cuisine
- 13. métier culinaire
- 14. élément d'un repas
- 15. pièce pour préparer à manger

**Vertical**

- 1. dessert à base de fruits
- 2. temps de préparation
- 4. grand appétit
- 7. essayer un plat
- 9. description de la préparation d'un plat
- 11. mettre sur la table
- 13. préparation à base de farine

**Présentez un plat emblématique de votre pays dans une petite présentation de 10 diapos/10 minutes.**

**Parlez de sa naissance, de son histoire, de sa préparation, de son succès, de la place qu'elle occupe dans la cuisine de votre pays.**

**Votre brouillon:**

.....

.....

.....

