

## Transcription

C'est un dessert que nous dévorons avec gourmandise. Une robe caramélisée, un parfum charmeur, des pommes qui fondent dans la bouche. La tarte Tatin, un classique parmi les classiques dont nous ignorons le plus souvent les origines. 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 légende de cet ancien fourneau conservé dans son jus depuis plus d'un siècle.

- Voici donc le berceau de la tarte 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 cuisine, 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 pâte. Un peu plus tard, l'étourdie se rend compte avec effroi qu'il manque un ingrédient, 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 renommée de l'établissement et la fierté du village.

- On en mange souvent, on en fait souvent, et ce plat 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 goût 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 recette d'origine.

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

Une liste d'ingrédients toute simple, mais une préparation 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 gourmand, 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 cuisson, 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 odeurs 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 chef.

- 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 pâtissiers 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 goûter 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 dessert 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.

CréatifFLE 2022