



©Pardon your French

*La véritable histoire
de la tarte Tatin*

Sologne
VAL DE LOIRE

Il était une fois ...

au tournant du siècle (XIX^{ème}), deux demoiselles, Stéphanie et Caroline Tatin, nées à Lamotte Beuvron dans le Loir-et-Cher, respectivement les 27 Mai 1838 et 7 Mars 1847.

Les parents Jean et Aimée ouvriront le premier établissement hôtelier, face à "l'embarcadère" des chemins de fer du Centre, sous le nom d'Hôtel de la Gare. Cet établissement deviendra ensuite l'hôtel du Pin d'or puis l'hôtel Tatin.

Les demoiselles Tatin le dirigeront de 1860 à 1906. Après le décès de leur père en 1888, les deux sœurs Tatin reprirent l'hôtel familial à Lamotte Beuvron. L'aînée, Stéphanie, s'occupait de la cuisine. On lui doit la fameuse tarte qui porte son nom. La plus jeune, Caroline, recevait la clientèle.

A cette époque, les chasseurs de la capitale constituaient le gros des habitués.

La tendre Caroline choyait chaque pensionnaire et certains grands industriels n'hésitaient pas à lui demander conseils en affaire. Cette petite cour qui venait toutes les fins de semaine en Sologne, avait affectueusement surnommé Caroline Tatin la "Petite princesse de Sologne". L'hôtel Tatin aura d'ailleurs l'honneur de figurer dans le premier guide Michelin édité en 1900.

Un beau jour,

retardée par le bavardage d'un client empressé, Caroline, reconnue pour sa beauté et son élégance, arrive en cuisine, essoufflée, les joues roses, en plein coup de feu, et constate affolée l'absence de dessert ! La tarte est préparée à toute vitesse, avec une dextérité incomparable comme à l'habitude, mais dans la précipitation, l'émoi, elle est posée carrément à l'envers dans le plat de cuisson.

Ne pouvant reculer, les sœurs servent ce dessert. Les commentaires et les compliments qui suivent annoncèrent la réussite de ce délicieux gâteau.

La Tarte Tatin était née

La fameuse Tarte Tatin

ne serait donc pas née d'une erreur, d'un affolement mais d'un trait de génie, inspiré par la gourmandise d'une grande cuisinière certes, mais trait de génie tout de même si l'on en juge à sa célébrité.

Distraction géniale ou art culinaire consommé, la Tarte Tatin des demoiselles Tatin emporta l'approbation des gourmets. Le grand gastronome CURNONSKY, à Lamotte Beuvron même, chez Charles Bros, à l'hôtel de la Cloche, l'ayant goûtée, lui donna, avec ses lettres de noblesse, son passeport gastronomique mondial dans son ouvrage paru en 1926 et consacré à l'Orléanais.

En effet, la Tarte Tatin est célèbre aujourd'hui. Non seulement à Lamotte Beuvron, en Sologne, en France entière, mais aussi à Osaka, Montréal, Londres, New York, Pékin.

A Paris, le très célèbre Maxim's, rue Royale, en fait depuis pratiquement plus d'un siècle une spécialité. On la trouve encore de nos jours sur sa carte. Louis Vaudable, propriétaire de Maxim's au début du XXème siècle l'aurait découverte lors d'un dîner de chasse dans l'auberge des sœurs Tatin.

La trouvant si moelleuse et si suave, il en demanda aussitôt la recette.

Quelle audace, cher Monsieur, celle-ci lui fut refusée!

Il envoya alors à Lamotte Beuvron, chez les sœurs Tatin, un de ses pâtisseries qui se fit passer pour un jardinier cherchant de l'embauche... C'est ainsi qu'il découvrit le secret et le rapporta à Paris. Copieurs, mais honnêtes les Vaudable baptisèrent

La Tarte des demoiselles Tatin,

cette goûteuse gourmandise. Louis Vaudable, quant à lui, affirma qu'il s'était fait personnellement embaucher comme jardinier et qu'il se fit virer au bout de trois jours, n'ayant pas la main verte mais ayant pris soin de se procurer la recette tant convoitée. Le 2 mai 1911, Caroline, âgée de 64 ans, décède à Lamotte Beuvron et le 14 Juillet 1917, à l'âge de 79 ans, Fanny quitte à son tour le monde des vivants dans cette même ville.

Elles ont laissé à la postérité l'un des plus célèbres desserts de notre planète et un fleuron de la gastronomie française.

La véritable histoire de la tarte Tatin

Ingrédients

170 g de farine
70 g de beurre
20 g de sucre
1 pincée de sel
1 oeuf

1.6 kg de pommes
(variété royal gala/ jonagold / jonared)
80 g de beurre fondu
130 g de sucre cristallisé



Instructions

Mélangez le beurre à la farine, au sucre et au sel en frottant dans les mains pour obtenir une poudre fine, Ajoutez l'œuf en malaxant le moins longtemps possible, ajoutez si besoin une cuillère à café d'eau, laissez la reposer. Dans un moule à manqué de 24 cm de diamètre et de 5 cm de haut si possible anti-adhérent, Mettez le beurre fondu, le sucre, les pommes épluchées et coupées en quatre rangées les unes à côté des autres, sur le dos puis recouvertes d'une nouvelle rangée angle vers le bas, mettez au four à 200° (Th 6/6 ½) pour 30 minutes.

Pendant ce temps, étalez la pâte au rouleau à pâtisserie, sortez le moule du four puis posez le sur le feu réglé à moitié de puissance, laissez mijoter environ 25 minutes puis imprimez un mouvement tournant au moule, un bruit de cuisson (PSSCHUITT) vous indique la fin de cuisson. Arrêtez le feu, puis posez la pâte sur les pommes, faites quelques trous à la fourchette et remettez au four pour

25 minutes. Pour démouler, laissez refroidir un peu, repassez sur le feu, et imprimer un mouvement tournant avec la main protégée, lorsque c'est décollé, posez le plat de service sur le moule et retournez l'ensemble.

Attention ! Protégez-vous les mains avec des gants, et faites attention au caramel chaud qui pourrait couler.

*Servir tel quel, sans rien y ajouter ...
Bonne dégustation !*

