

« Façon Tatin : du geste à la créativité, un outil de transmission »

Par Kilien STENGEL

Responsable de l'Université ouverte des sciences gastronomiques. Docteur en sciences info-com. enseignant chercheur associé Université de Tours, IEHCA, Villa Rabelais

La tarte Tatin s'inscrit dans une histoire culinaire devenue emblématique, dont les origines, bien que sujettes à variations narratives de la « façon Tatin », participent à la construction d'un véritable mythe gastronomique français. Rapidement intégrée au patrimoine culinaire national, elle dépasse le simple statut de dessert pour devenir un marqueur culturel, emblématique d'un savoir-faire fondé sur la maîtrise des cuissons, du caramel et du geste pâtissier. Sa place dans la gastronomie française s'est consolidée au fil du temps, tant dans les pratiques domestiques que dans les cuisines professionnelles, où elle est enseignée, reproduite et valorisée comme un classique incontournable.

Histoire et culture de la tarte Tatin

De nombreuses anecdotes souvent liées à son invention supposée accidentelle contribuent à nourrir son récit et à renforcer son attractivité symbolique. La revue *Le Bon Gîte et la Bonne Table* en 1927, diffusa l'histoire inventée de la maladresse des sœurs Tatin pour amuser ses interlocuteurs. Lors d'une conférence de presse, un pâtissier réalisa la fameuse tarte, et Curnonsky, journaliste considéré comme « prince des gastronomes » broda cette anecdote et les journalistes furent conquis. Il n'en fallait pas plus pour faire d'une tarte une vedette culinaire ! Enfin, les grands établissements parisiens, tels que le Maxim's, se sont emparés de cette préparation, confirmant ainsi la capacité de la tarte Tatin à promouvoir une forte identité, entre tradition et innovation.

Il y a peu de régions qui peuvent se 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 entré dans la langue culinaire courante où il désigne toute tarte semblable — qu'elle soit à base de figues, de mangues ou d'endives ! Mais la "vraie" Tatin reste celle aux pommes mise au point à Lamotte-Beuvron en Loir-et-Cher dans l'hôtel Tatin¹ par les sœurs du même nom au début du siècle dernier.

Dans une étude remarquable, Henri Delétang² nous conte l'histoire de la famille Tatin et de la tarte qui porte son nom : établie à Lamotte-Beuvron au moins depuis le XVIIIe 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" (27 mai 1838 à Lamotte-Beuvron - 14 juillet 1917), et Geneviève Caroline (1847-1911), l'hôtel actuel ouvre en 1894 et c'est dans ces lieux que la célèbre tarte sera créée. Henri 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 Mademoiselle 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 Henri 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

¹ <https://www.lamaisontatin.fr/>

² Henri Delétang, *La Tarte Tatin - Histoire et légendes*, éditions Sutton, 2011

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."

Alors que l'usage voudrait que la tarte Tatin soit servie retournée, donc à l'endroit, l'historien André Castelot³ souligne qu'elle doit être servie à l'envers. Quant à Bruno Deligne, dans le Larousse gastronomique, il la sert à l'endroit.

Les légendes et mythes entourant l'invention de cette tarte « à l'envers » ou « renversée » ou « retournée » sont plus fantaisistes les uns que les autres. Par exemple, dans le manuscrit de Marie Souchon, une amie des sœurs Tatin, on lit que c'est la cuisinière du comte de Chateauvillard qui l'aurait inventée puis révélée à Fanny Tatin.

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 la sororité⁴ et l'image qu'elles ont construit à travers leur complémentarité qui en est à l'origine. C'est sa présence sur la carte du 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 bistroquets 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*⁵, avec pour mission "de faire

³ André Castelot, *Histoire à Table*, Plon-Perrin, 1972, p.644

⁴ Bien qu'elles ne soient pas citées parmi les mères et sœurs d'envergures, reconnues comme des mères cuisinières du XXe siècle, à l'instar des Sœurs Scotto ou des Sœurs Egloff, dans l'ouvrage qui retrace leurs cartographies *Français à Table - Atlas historique de la Gastronomie Française* (dir. Anthony Rowley - Hachette, 1997)

⁵ Dernier Site des Lichonneux de la Tarte Tatin <https://stephanevaladou.wixsite.com/lichonneuxtatin>

respecter la recette traditionnelle" et de lutter contre toutes les "fausses" Tatin. A sa dissolution en 2024, la confrérie trouvera comme successeur l'association des Ambassadeurs de la Tarte Tatin créée le 27 juin 2015⁶. 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, bien que totalement absente des recueils de cuisine bestsellers de l'époque⁷, est partie à la conquête du monde pour devenir l'un des desserts les plus reconnaissables et emblématiques de la cuisine française⁸.

Le Groupe de recherches archéologiques et historiques de Sologne (Grahs), a diffusé un appel à documents organisé par Xavier Gosselin pour le projet d'une émission documentaire de télévision. Lors de ces recherches, ils ont rencontré entre autres Jean Touchon, qui possédait de vastes archives photographiques sur les sœurs Tatin. À travers ces archives, ils ont découvert que les sœurs Tatin étaient in fine deux femmes d'affaires aisées, propriétaires de fermes et de maisons, disposant même d'une voiture avec chauffeur. Caroline touchait même des commissions sur les ventes immobilières, agissant ainsi comme une agente immobilière avant l'heure. Elles possédaient même un appareil photo, ce qui était rare à l'époque, et ont beaucoup voyagé après la vente de leur établissement, l'hôtel Tatin, en 1906.

Si la Normandie revendique également l'origine de la recette, c'est finalement Claude Monet, peintre et gastronome, qui a permis de l'authentifier à Lamotte-Beuvron. En effet, Monet est venu y déguster la tarte en 1906 et 1917. Son épouse, dans un courrier, relate leur voyage de Giverny jusqu'à Lamotte-Beuvron, racontant comment Monet avait préparé une tarte Tatin, ainsi que la dégustation. De retour à Giverny, Monet planta des pommiers Reine des reinettes et acquit le même four que les sœurs Tatin.

Ces femmes, déjà renommées de leur vivant, donnèrent l'occasion à cet Hôtel-Restaurant de recevoir de nombreuses personnalités, dont des ministres, un président de la République en visite privée, et même la première femme pilote de course automobile, qui raconta son périple jusqu'à l'hôtel Tatin.

Techniques, transmission et formation

La réussite d'une tarte Tatin repose sur la maîtrise de techniques aux phénomènes culinaires spécifiques. La première étape consiste en la réalisation d'un caramel, obtenu par la fonte du sucre, souvent associé au beurre, où interviennent des réactions de caramélisation qui développent couleur, amertume contrôlée et complexité aromatique. Le choix et la préparation des ingrédients — notamment la découpe éventuelle et la précuisson éventuelle des fruits (ou légumes) — influencent directement la texture finale et la gestion de l'humidité. En effet, un excès d'eau peut altérer la structure de la pâte et empêcher une bonne adhérence du caramel.

La cuisson inversée constitue le cœur du procédé : les ingrédients sont disposés dans le caramel, puis recouverts d'une pâte (brisée, sablée ou feuilletée, en fonction des recettes toutes aussi « officielles » les unes que les autres⁹) qui va cuire en absorbant partiellement les sucs. Cette étape mobilise des phénomènes de conduction thermique et de migration des matières grasses et des sucres, contribuant à l'imprégnation de la pâte et à la formation d'une interface

⁶ <https://annuaire-entreprises.data.gouv.fr/entreprise/les-ambassadeurs-de-la-tarte-tatin-821242997>

⁷ *L'art culinaire moderne*, Flammarion 1947 ; *L'Art culinaire français*, Flammarion, 1971

⁸ Source : Inventaire du Patrimoine culinaire de la région Centre, IEHCA

⁹ Bruno Deligne, chef de Fauchon, dans le Larousse gastronomique, effectue une pâte feuilletée pour la Tarte Tatin

croustillante. Le contrôle de la cuisson est essentiel pour éviter la surcaramélisation ou, à l'inverse, une cuisson insuffisante.

Enfin, le démoulage à chaud représente un moment critique, tant sur le plan technique que sensoriel : il conditionne la présentation, la brillance et la répartition du caramel. D'un point de vue analytique, la tarte Tatin constitue ainsi un excellent support pour comprendre les interactions entre textures (fondant, croustillant), saveurs (sucré, acidité, amertume) et transformations physico-chimiques, tout en développant une recherche de la rigueur technique.

Façon Tatin

L'expression « façon Tatin »¹⁰ dépasse aujourd'hui la simple référence à la tarte aux pommes pour désigner un véritable principe culinaire. Elle renvoie à une technique identifiable — caraméliser un ingrédient, ou simplement le marquer, le cuire à couvert sous une pâte, puis le démouler en inversion — qui peut s'appliquer à une grande variété de produits, sucrés comme salés., fruits comme légumes, végétaux comme carnés. Utilisée dans les cartes de restaurant comme dans les supports pédagogiques, la mention « façon Tatin » signale moins une recette qu'un mode opératoire et une intention : celle de s'inscrire dans une tradition tout en la déclinant. Elle permet ainsi aux cuisiniers et aux apprenants de comprendre qu'un classique n'est pas figé, mais qu'il constitue une base de travail adaptable, propice à la créativité. En ce sens, la « façon Tatin » devient un outil de transmission particulièrement efficace, car elle invite à maîtriser un geste fondamental tout en encourageant l'appropriation et l'innovation.

Au fil du temps, la notoriété de la tarte Tatin a suscité de nombreuses tentatives d'appropriation du terme « Tatin », donnant lieu à une multiplication de dépôts d'intitulés et de marques auprès de l'INPI, signe de son fort pouvoir d'attraction économique et symbolique. L'épicerie de Pierre Maurice s'intitule « chez Tatin » en 1978. Celle de David Kramarz se nomme « Epicerie Tatin » en 1980. L'entreprise de préparation culinaire Candifa a déposé « Pomtatin » en 1992. Les bonbons Barnier ont déposé en 1994 « Dame Tatin ». La chambre syndicale des charcutiers-traiteurs de l'Isère ont déposé la marque « Tatin dauphinoise » en 1999. L'entreprise Eurodoughs dépose le terme « Kit Tatin » en 2001. Aujourd'hui d'autres enseignes proposent ces kits de préparation : L'entreprise Emile Henry propose le « Set tarte Tatin » en céramique, et l'entreprise Louis Tellier pour sa marque Gobel propose un « Pack Tarte Tatin » antiadheren qui « permet la cuisson de savoureux gâteaux, génoises, cheesecakes, biscuits et bavarois en un clin d'œil. » Parmi les autres dépositaires du mot « Tatin », Huong-Buon Tan en 2003 a déposé le terme « Tarte Tatin » pour commercialiser des thés aromatisés. Michel Kremer a déposé « Moelleux Tatin » en 2012. Et Jean-Charles Dartigues a déposé « Signature Tatin » et « Bistrot Tatin » en 2021.

Transmission

Bien qu'absente des référentiels de formation, en tant que tels, et des ouvrages de références présents dans le trousseau d'apprentis cuisinier (*Le Répertoire de la cuisine* de Théophile Gringoire et Louis Saulnier, 1914, Flammarion ; ou *Cuisine de Référence* de Michel Maincent, 1993, éditions BPI), et objet de transmission familiale par essence, la tarte Tatin dans les écoles hôtelières n'occupe pas nécessairement une place particulière, car elle se limite à l'apprentissage d'une recette. Elle constitue pour autant un véritable exercice de maîtrises techniques et de compréhension culinaire qui est ensuite largement produit dans les restaurants commerciaux ou de collectivités. Les apprenants y abordent des gestes fondamentaux : réalisation d'un caramel, gestion des cuissons, choix et préparation des matières premières,

¹⁰ Le terme « Façon Tatin » a été déposé par la SAS Tatin, en 2020, pour des cours de cuisine.

maîtrise des pâtes et précision du montage inversé. La tarte Tatin pourrait être un support pédagogique complet, mobilisant rigueur, observation et capacité d'anticipation. Elle est également un vecteur de culture professionnelle, permettant de transmettre un héritage gastronomique tout en sensibilisant aux notions de saisonnalité, de produit et de régularité. Son objet historique, son origine marketing, sont autant de points permettant d'ouvrir sa transmission à la pluridisciplinarité. Dans les niveaux plus avancés, ses déclinaisons « façon Tatin », encourageant les élèves à adapter le procédé à d'autres ingrédients et à développer leur créativité. À ce titre, elle s'inscrit pleinement dans une pédagogie qui articule tradition et innovation, geste et réflexion, reproduction et appropriation.

Impact et innovations, national comme international

Aujourd'hui, le site web Guru recense 224 restaurants¹¹ dans Paris, proposant une tarte tatin à sa carte ou à son menu ; sans compter tous les établissements de provinces et d'ailleurs, c'est dire la viralité de cette recette.

Certains restaurants emblématiques perpétuent la tradition de la tarte Tatin, tout en lui apportant des touches contemporaines. Par exemple, La Maison Tatin, dirigée par Christophe Villemain¹², à Lamotte-Beuvron reste un lieu incontournable, où la recette traditionnelle est naturellement servie.

À Paris, Simone Zanoni, le chef du restaurant Le Cinq, au Four Seasons, revisite l'indémontable tarte Tatin, ici cuite à la casserole. Plus largement, des chefs comme Alain Ducasse qui crée une Tatin à l'ananas) ou Philippe Conticini qui découpe les pommes en lamelles extrêmement fines avec un streusel à la noisette et à la fleur de sel, ont intégré des versions modernes dans leurs offres, explorant des alliances inédites entre textures et saveurs. Comme François Daubinet, chef chez Fauchon, fait confire les pommes à deux reprises, pour obtenir des fruits ultra fondants, comme des bonbons déposés sur un sablé croustillant, avec une crème crue légèrement acidulée et vanillée, parfumée à la vanille, avec des kasha, graines de sarrasin torréfiées, pour parfaire son allure de reine des Tatins.

Ainsi, la tarte Tatin se réinvente, gardant son âme classique tout en s'ouvrant aux audaces culinaires.

Les restaurants qui portent le nom Tatin, eux aussi, s'inscrivent dans cette promotion communicationnelle. Pour exemples, *Tatin Café* à Mtskheta en Géorgie, *Tatin Pâtisserie* à Sidi Bouzid en Tunisie, le traiteur *Tatin catering* ou le salon de thé *Tatin Tatán* à Madrid, jouent cette carte French touch. Ces établissements montrent comment cette icône de la pâtisserie s'exporte et se réinvente, tout en portant le nom qui fait écho à la tradition française.

Confréries et concours de tartes Tatin

Plusieurs concours de tarte Tatin existent en France comme à l'étranger, témoignant de la vitalité de ce patrimoine culinaire. On trouve entre autres, le *Concours mondial de la tarte Tatin* à Lamotte-Beuvron, ainsi intitulé depuis peu d'années, organisé par Patrick Berteault président des Ambassadeurs de la Tarte Tatin, où des pâtisseries et professionnels de la restauration présentent leurs créations de manière anonyme devant un jury. Dans la même dynamique, le *Concours de la tarte Tatin d'exception*, à la Villa Rabelais de Tours, organisé par Kilien Stengel

¹¹ <https://fr.restaurantguru.com/tarte-tatin-Paris-m327> , recensement fait le 23 avril 2026

¹² Christophe Villemain est également dépositaire des intitulés « Brasserie Tatin » et « Café Tatin » et est également propriétaire du Domaine des Thomeaux à Mosnes (41), établissement dépositaire du terme « Origine Tatin ».

de l'IEHCA¹³, l'UMIH¹⁴ et l'Académie nationale de cuisine et la Fédération des boulangers-pâtisseries, est ouvert aux amateurs, aux apprenants, aux professionnels, avec deux catégories « recette traditionnelle » et « recette créative ». On trouve encore le trophée Marcel Fraudet à Beaupuy (47), concours amateur placé sous l'égide de l'Ordre culinaire international, et le concours culinaire de la meilleure tarte Tatin, organisé à Bourdeau (Savoie) dans le cadre du marché des Plaisirs d'automne. Sans oublier le #tartetatinchallenge mise en place sur les réseaux sociaux en mars 2021.

Cette reconnaissance dépasse le cadre national, comme en témoigne le concours de la tarte Tatin aux pommes au Festival gastronomique de Dubaï présenté en par Chris et Jeff Galvin, ainsi que l'intégration de ce dessert dans des compétitions de haut niveau telles que la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2027, dont la finale se tiendra lors du Sirha Lyon 2027. Lors des sélections européennes de 2026, les candidats ont notamment dû revisiter la tarte Tatin à travers la réalisation de tartellettes individuelles, confirmant ainsi son statut de référence technique et culturelle au sein d'un ensemble d'épreuves plus large.

Une volonté de la promouvoir, jusqu'à la mise en place du record de la plus grande tarte Tatin au monde (308 kg), établi en 2019 à Lamotte-Beuvron.

Influence régionale et adaptations locales

La tarte Tatin, bien qu'identifiée comme un classique de la gastronomie française, se distingue par une remarquable capacité d'adaptation.

À l'échelle régionale, les déclinaisons s'appuient d'abord sur les terroirs. Dans les zones de production fruitière, la pomme peut être remplacée ou associée à d'autres fruits locaux : poire dans certaines régions du Val de Loire, abricot ou pêche dans le sud, prune ou mirabelle dans l'est. Ces variations ne relèvent pas uniquement d'un effet de substitution, mais traduisent une appropriation du modèle Tatin par les cultures alimentaires locales, intégrant saisonnalité et circuits courts.

Par ailleurs, des adaptations salées se développent dans plusieurs régions, notamment autour de légumes emblématiques : tomates dans le sud, oignons dans le nord et l'ouest, endives en Belgique et dans le nord de la France, ou encore légumes racines en contexte plus contemporain. Ces versions salées témoignent d'un glissement du dessert vers l'entrée ou le plat, révélant une extension fonctionnelle de la technique Tatin au-delà de son cadre originel.

À l'international, la tarte Tatin devient un support d'hybridation culinaire. Elle est réinterprétée à partir d'ingrédients locaux ou exotiques — ananas dans les régions tropicales, mangue ou banane dans certains pays d'Asie ou d'Afrique — et peut intégrer des épices ou des modes de cuisson spécifiques. Cette diffusion s'accompagne parfois d'une transformation de son statut : de dessert traditionnel, elle devient signature de restaurant, produit gastronomique exporté ou objet de créativité contemporaine.

Ainsi, l'influence régionale et les adaptations locales de la tarte Tatin participent pleinement à sa dynamique de transmission. Elles illustrent la manière dont un modèle culinaire peut être à la fois conservé dans ses principes fondamentaux et continuellement réinventé, assurant sa pérennité au sein de contextes culturels, économiques et pédagogiques variés.

Image internationale de la tarte Tatin

La Tatin, comme beaucoup d'autres recettes, sert de temps en temps à des fins de gastrodiplomatie. L'initiative « Paris-Londres », lancée en novembre 2020 par Catherine Colonna, ambassadrice de France au Royaume-Uni a été l'occasion de créer un dessert de tarte

¹³ Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation

¹⁴ Union des métiers de l'industrie hôtelière

Tatin revisité, avec de la pomme et une mousse au thé Darjeeling, inventé par le chef Guillaume Godin et est servi dans les résidences officielles de Paris et de Londres. L'année suivante, l'événement "Goût de France"¹⁵ a mis le Centre-Val de Loire à l'honneur en organisant un repas français dans toutes les ambassades de France dans le monde ; La tarte Tatin était au menu.

La tarte Tatin s'impose aujourd'hui comme un marqueur emblématique de la gastronomie française à l'échelle internationale. À l'instar d'autres desserts patrimoniaux, elle participe à la construction d'une image culinaire associant tradition, savoir-faire et raffinement, contribuant ainsi au rayonnement de la France dans le champ gastronomique mondial et au positionnement de ce plat comme le symbole culinaire de la région Centre Val de Loire.

Dans les restaurants gastronomiques comme dans les bistrotts à l'étranger, la tarte Tatin figure fréquemment à la carte en tant que dessert « classique », souvent identifiée comme une référence incontournable de la pâtisserie française. Cette présence s'accompagne d'une double lecture : d'une part, une vision patrimoniale, où la tarte Tatin est perçue comme un héritage culinaire transmis ; d'autre part, une approche contemporaine, où elle devient un support d'interprétation pour les chefs, intégrant techniques modernes, dressages innovants et influences locales.

Sur le plan symbolique, la tarte Tatin bénéficie d'une forte reconnaissance liée à son récit d'origine, souvent mobilisé dans les discours de valorisation touristique et gastronomique. Elle incarne une forme d'authenticité, voire de « mythe culinaire », qui renforce sa légende par ses légendes narratives.

Par ailleurs, la mondialisation des pratiques alimentaires et le développement des réseaux sociaux ont amplifié la visibilité de la tarte Tatin. Photographies, vidéos de réalisation, défis culinaires ou réinterprétations créatives circulent largement, contribuant à renouveler son image. Ainsi, l'image internationale de la tarte Tatin repose sur un équilibre entre tradition et modernité, entre ancrage local, régional, et diffusion globale, faisant de ce dessert un véritable vecteur de transmission culturelle et gastronomique.

Tarte Tatin créative

Au-delà de sa forme canonique à la pomme, la tarte Tatin constitue aujourd'hui un véritable support de créativité culinaire, tant dans les pratiques professionnelles que domestiques. Cette plasticité en fait un objet privilégié d'expérimentation, notamment dans le cadre du concours de Tours, où ont émergé Tarte Tatin tourangelle aux rillons et Sainte-Maure-de-Touraine, Tarte Tajin à l'agneau aux coings et aux carottes, Entremet Tatin au caramel au beurre salé, calvados et biscuit spéculoos, Tatin à l'alsacienne aux épices et gewurztraminer, Tatin vigneronne aux poires et aux épices, Tatin réunionnaise d'inspiration pâté créole, Tatin d'endives, Tarte Tatin à l'andouillette, Tarte Tatin aux pommes tapés, Spiced carotte Tatin, Tarte Tatin à l'ananas, voire des recettes aux formes déstructurées ou restructurées (carrée, cylindrique, rectangulaire,...).

Alors que Paul Besnard dit en 1921 que la pêche peut remplacer la pomme, on voit que les variations représentent la première extension de ce modèle. De nombreux fruits peuvent se substituer à la pomme, en fonction des saisons et des contextes géographiques : poire, pêche, abricot, prune, figue ou encore ananas.

Parallèlement, les versions salées connaissent un développement significatif, en particulier dans la restauration contemporaine. Des déclinaisons à base de tomate, d'oignon, d'endive, de carotte ou encore de légumes racines illustrent cette évolution.

Dans ces cas, le caramel traditionnel peut être remplacé ou modulé par des réductions balsamiques, ou de miel épicié, transformant la perception du plat et élargissant ses usages, de

¹⁵ Stengel K., 2021, « Goût de France/Good France, un menu "à la française" », in (dir. Laurieux B., Stengel K.), Le modèle culinaire français, Tours, Presses universitaires François Rabelais, coll. Tables des Hommes, p.145-170

l'entrée au plat principal. Cette transposition du sucré vers le salé témoigne d'une hybridation des registres culinaires et d'une relecture des codes classiques.

Les chefs s'approprient également la tarte Tatin comme terrain d'expression esthétique et conceptuelle. Les jeux de textures (pâte feuilletée revisitée, sablé, pâte brisée enrichie), ou encore les dressages contemporains participent à une redéfinition du dessert. De plus en plus couramment, la tarte Tatin, objet théoriquement de partage, devient individualisée, comme on la trouve couramment chez des pâtisseries artisans comme de chaînes.

Enfin, ces déclinaisons créatives comme cette recette traditionnelle jouent un rôle essentiel dans la promotion du savoir-faire culinaire que notre société cherche à la fois à conserver et à transmettre. Elles permettent de valoriser non seulement une recette, mais également l'identité d'un patrimoine gastronomique.