



Où manger une délicieuse tarte Tatin ?

Dessert mythique de la gastronomie française, la tarte Tatin fait partie des pâtisseries intemporelles. Des salons de thé aux grandes tables, voyage à travers la France des versions les plus réussies.



Marion Sauveur

Publié le 10/04/2026 à 13:00

Grand classique des desserts de bistro, la tarte Tatin séduit par l'alliance de ses pommes fondantes, caramélisées, et de sa pâte fine et croustillante. La légende raconte qu'elle serait née à l'Hôtel Tatin (Loir-et-Cher), tenu par deux sœurs. Dans le feu du service, l'une d'elles aurait oublié la pâte sous les fruits... Elle l'aurait rajoutée par-dessus, avant de remettre la tarte au four et de la servir retournée. Une histoire popularisée par le gastronome Curnonsky. En réalité, cette tarte serait simplement issue d'une vieille recette solognote : des fruits compotés au beurre et au sucre dans une poêle, et recouverts de pâte avant de passer au four. Un dessert cuit "à l'envers" et qui se déguste à l'endroit. Aujourd'hui, la tarte Tatin se savoure tiède, accompagnée de crème fraîche, de glace ou de chantilly. Classique ou revisitée, elle reste un pur plaisir.

Au Petit Tonneau à Paris par Vincent Neveu

C'est LE dessert emblématique de la carte : une tarte Tatin tout ce qu'il y a de plus traditionnel. Les pommes sont enrobées de caramel, cuites à couvert puis à découvert dans un sautoir en cuivre, avant d'être recouvertes d'une pâte à base de poudre d'amande. La tarte est servie tiède avec une quenelle de crème double d'Isigny dont l'acidité s'accorde à merveille avec les pommes fondantes à cœur. Un dessert rustique, très bien exécuté.

- Prix : 14 €
- Où ? 20 rue Surcouf, 75007 Paris
- Voir l'avis Gault&Millau sur [Au Petit Tonneau](#)



© DR