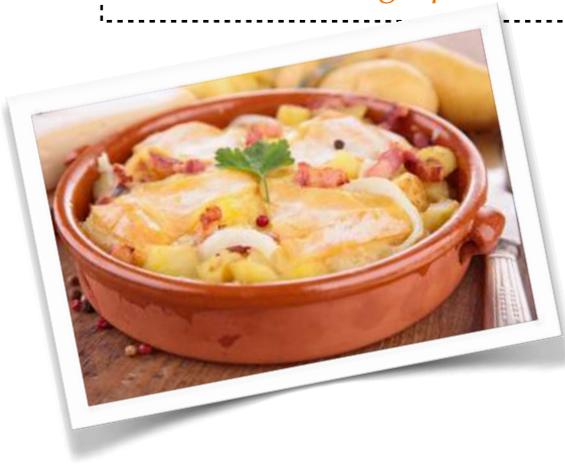


## Consommer en France

### La Géographie de la Tartiflette : des Aravis au monde entier



#### Ça se discute !



Quels sont les aliments utilisés dans la recette de la tartiflette ?

À ton avis, à quoi est associé ce plat typique ?

Est-ce un plat ancien ou récent ?

Aimes-tu la tartiflette ? Pourquoi ?

### 1. Le succès fulgurant d'une recette haut-savoiarde, adoptée et adaptée partout en France

#### Encadré 1. Comment naît un plat ? Aux origines de la tartiflette dans les années 1980

Au contraire de la raclette qui daterait du Moyen-Âge, et très loin de l'idée d'une tradition « ancestrale », ce plat n'a fait son apparition qu'au milieu des années 1980 (Destève 2019, Rézeau 2004). Le terme « tartiflette », dérivé de tartifle / tartifla (pomme de terre dans le sud-est de la France), n'est d'ailleurs référencé par les lexicographes que depuis le début des années 1990 (document 3) et il fut un temps concurrencé par « reblochonnade » (Azanvi 2020, Rézeau 2004 p. 132). Plus ancienne, la pêla (littéralement la poêlée de pommes de terre) peut être considérée dans le massif des Aravis comme l'ancêtre de la recette actuelle. Cette fricassée avait surtout pour but d'écouler les reblochons trop faits : elle constituait un type particulier de matafan (ou mate-faim), d'utilisation des restes dans une économie montagnarde traditionnelle. Sa composition donc pouvait très fortement varier en fonction desdits restes.

Les origines exactes de la tartiflette actuelle sont discutées : pour Christian Millau (2008), c'est le Syndicat interprofessionnel des producteurs de reblochon qui a développé la recette pour écouler les stocks à une époque où le reblochon était passé de mode. Selon le syndicat en question, il s'agit plutôt d'une initiative individuelle d'un restaurateur ou, autre version, d'un affineur de La Clusaz souhaitant utiliser un surplus de vieux fromages. Toujours est-il que le succès fut immédiat (documents 1 à 4), tout d'abord dans les stations des Aravis, berceau de l'AOP Reblochon (document 2) puis dans les restaurants des deux Savoies, et notamment en Tarentaise.

#### Vrai ou Faux ?



La raclette est apparue après la tartiflette : .....

La pêla est parfois considérée comme l'ancêtre de la tartiflette : .....

La recette a été inventée pour utiliser les surplus de stock de fromage : .....

La tartiflette n'a pas connu un succès immédiat : .....

**Document 1. Le quartier de la Huchette à Paris : la tartiflette, au menu de 20 restaurants sur moins d'un hectare**



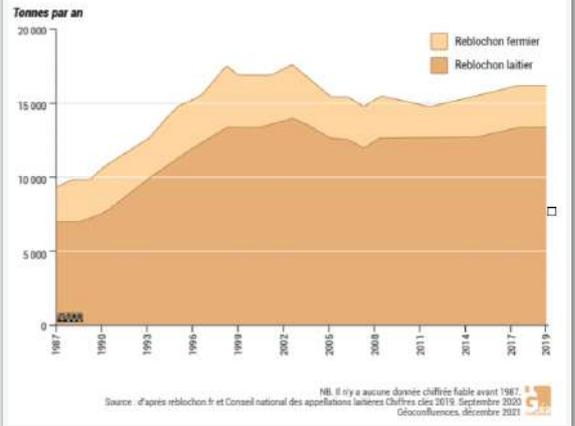
La recette de la tartiflette parfaite par Emmanuel Renaut, 3 étoiles au Michelin

**Société**  
**Johnny Hallyday, Neymar, la tartiflette : découvrez les sujets les plus recherchés dans Google en 2017**

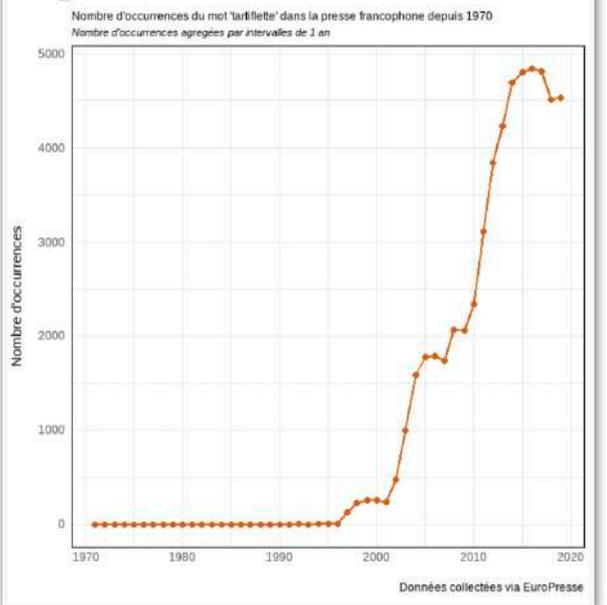
**La gastronomie française en force**

Google a également classé les recettes les plus recherchées par les Français cette année, et le trio de tête est composé de classiques des régions de France ! La tartiflette domine ce top 10, devant le bœuf bourguignon et le gratin dauphinois.

**Document 4. Les ventes de reblochon depuis l'apparition du terme « tartiflette »**



**Document 3. Le terme « tartiflette » dans la presse francophone depuis 1970**



**Cite 4 raisons qui montrent que la tartiflette connaît un vrai succès en France :**



- 1) .....
- 2) .....
- 3) .....
- 4) .....

**Le sais-tu ?** Ce succès s'est accompagné de nombreuses adaptations. Celles-ci ont pu se faire en fonction des produits locaux : le maroilles peut remplacer le reblochon dans des restaurants du Vieux-Lille (un plat parfois nommé « Chti'flette ») et le jambon de Bayonne prendre la place des lardons au Pays Basque. À Trouville, en Normandie, on peut manger des « tartiflettes au camembert, magret de canard et les « pizzas tartiflette » sont désormais proposées un peu partout en France par de très nombreuses pizzerias.

## 2. La tartiflette à la conquête du monde : de la Haute Savoie au monde entier



Au **Canada**, on peut la manger « avec un magret de canard au sirop d'érable ». Au **Pérou**, des ailes de poulet KFC peuvent remplacer les lardons... Et on trouvera des « cheese naan tartiflette » en **Inde**, des « bricks tartiflette » au **Maghreb**, région dans laquelle les lardons disparaissent, remplacés par de la dinde voire du saumon fumé dans les tartiflettes halal.

À toi de jouer ! Invente une recette de tartiflette dans le pays de ton choix :



.....

.....

.....

.....

.....

### Définition de la tartiflette dans le monde 🌍



🇺🇸 Recette mondialement connue 🇺🇸



🇧🇪 Plat traditionnel qui fait partie du patrimoine savoyard 🇧🇪



🇯🇵 Un plat traditionnel de la cuisine française que l'on mange après le ski 🇯🇵



🇬🇷 Ce nom français suffit à susciter l'imagination 🇬🇷

### 3. Les ingrédients du succès de la tartiflette



#### ça se discute !



À ton avis, pourquoi ces produits contribuent à la popularité de la tartiflette ?



Pub Lidl - Le fromage à tartiflette |  
3,2 k vues · il y a 3 ans

Que comprends-tu par « manger ce plat c'est skier par procuration » ?

Dans cette publicité, que met en avant la tartiflette ?



A l'initiative de Sabrina Bouvier, originaire de Sainte-Foy-Tarentaise, des Savoyards se sont retrouvés dans le désert koweïtien pour partager tartiflette géante. Cet événement, soutenu par l'Amicale des Français au Koweït, a permis à 80 personnes expatriées au Koweït de se retrouver.

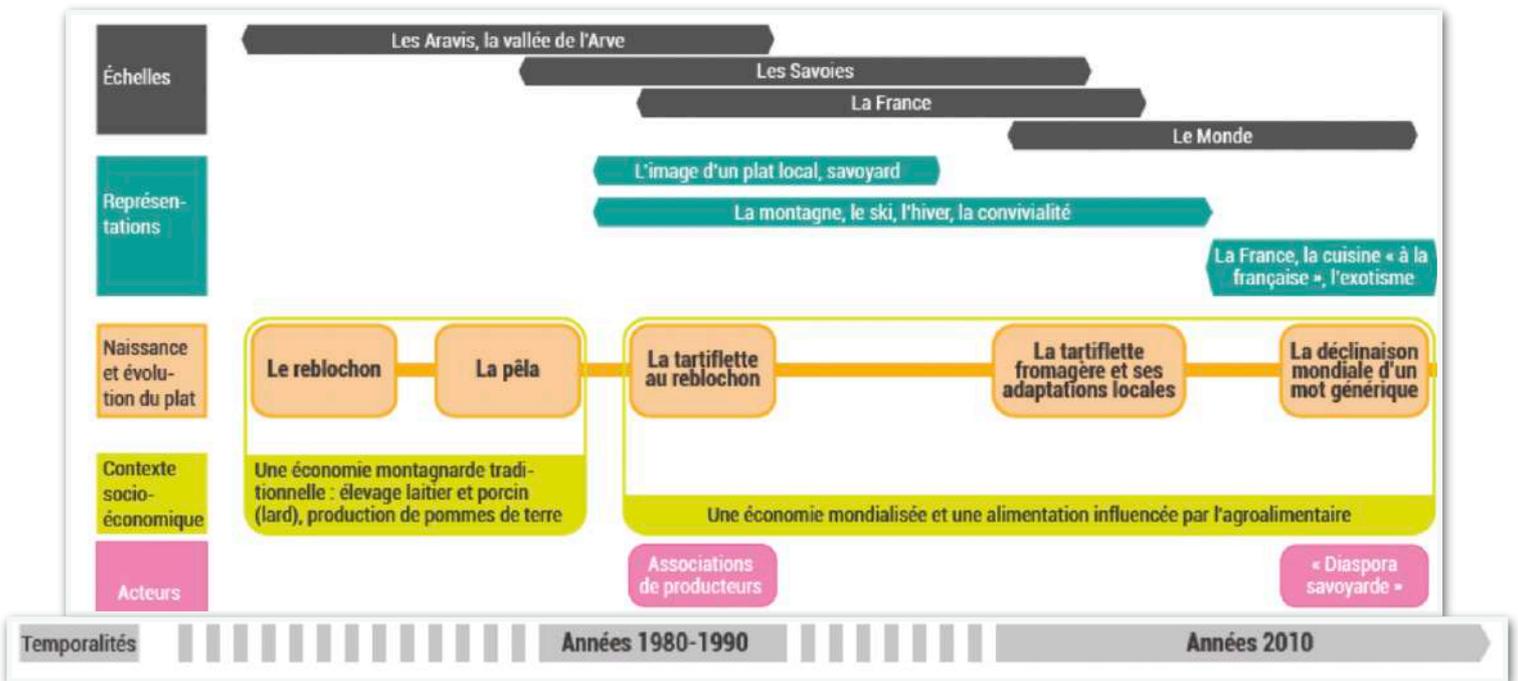
C'était aussi l'occasion de lancer une nouvelle association en présence de Laurent Rigaud, **président des Savoyards du monde**. « Cela permet d'étendre un peu plus le réseau de la diaspora savoyarde dans le monde et de rassembler nos Savoyards tout en faisant découvrir nos pays de Savoie, sa culture et sa gastronomie.

**Le sais-tu ?** À l'échelle mondiale, une explication concrète du succès s'explique par la présence de communautés de Savoyards dans le monde entier. Dans le cas de la tartiflette, cette propagation peut ainsi sans doute s'expliquer par l'existence d'une « diaspora savoyarde » dans le monde entier (continent américain, asiatique mais aussi en Afrique).. Du fait de l'histoire, il existe donc une forte identité savoyarde. Ce phénomène migratoire est ainsi un puissant facteur d'explication de la multiplication des restaurants savoyards dans le monde, qui ont servi récemment de relais à la diffusion de la tartiflette. Les Savoyards se retrouvant à l'autre bout du monde célèbrent également parfois ces retrouvailles par des « tartiflettes géantes » (à Singapour, au Koweït...).

# À retenir !



## Le succès mondial d'un plat local



Qu'as-tu retenu ?



#tartiflette

Instagram

Rechercher



#tartiflette

94 399 publications

Meilleures publications

