

Tartiflette

La **tartiflette** (dérivé de *tartifle* ou *tartiflâ*, pomme de terre en savoyard) est une recette de cuisine à base de gratin de pommes de terre, d'oignons et de lardons, le tout gratiné au reblochon (fromage AOP des pays de Savoie).

Étendue par son succès avec le temps à la cuisine française, la « *tartiflette au reblochon ou reblochon de Savoie* » obtient un Label rouge le 9 octobre 2014 : pour être certifié Label rouge, l'AOP Reblochon de Savoie doit être le seul fromage du plat, et constituer au minimum 20 % de la recette¹. De plus, le produit doit être gratiné au four traditionnel.

Sommaire

Préparation

Origine

Variantes locales

Croziflette

Morbiflette

Tartifourme

Ch'tiflette

Tartiflette au fromage de Herve

La Munstiflette

Notes et références

Voir aussi

Articles connexes

liens externes

Préparation

Pour préparer une tartiflette, les pommes de terre sont précuites (à l'eau, à la vapeur ou, de préférence, à la poêle) et épluchées. Séparément, on fait revenir des oignons et des lardons. On coupe ensuite des reblochons en deux par la tranche et on les dispose croûte vers le bas ou croûte vers le haut (selon les écoles) sur le dessus du plat. Le plat peut être agrémenté d'un peu de vin blanc sec du vignoble de Savoie (Apremont (AOC), Chignin (AOC), Savoie (AOC)²...). Le vin peut servir pour déglacer les oignons, ou autres variantes possibles. Prendre un reblochon bien fait et placer le plat au four jusqu'à ce que le reblochon soit fondu et que sa croûte soit grillée.

Tartiflette 	
	
<i>Caquelon savoyard de tartiflette</i>	
Lieu d'origine	 Savoie France)
Créateur	Syndicat interprofessionnel du Reblochon (contesté)
Date	Années 1980
Place dans le service	Plat principal
Température de service	Chaud
Ingrédients	Pomme de terre, oignons, lardons, reblochon
Mets similaires	Gratin, gratin savoyard, péla, gratin dauphinois, truffade...
Accompagnement	Vins du vignoble de Savoie
Classification	Cuisine savoyarde, cuisine française

placer le plat au four jusqu'à ce que le reblochon soit fondu et que sa croûte soit grillée.

La tartiflette peut se déguster avec un vin du vignoble de Savoie (vin blanc, Chignin-bergeron ou d'un vin rouge fruité, par exemple...).



Reblochon fermier



En caquelon



En barquette



En tartelette



En tartine



En pizza

Origine

Cette recette moderne est inspirée de la péla (plat traditionnel savoyard à base de gratin de pommes de terre, oignons et fromage fait dans une poêle à manche très long appelée péla (pelle) en savoyard, dialecte arpitan³). La tartiflette s'en différencie essentiellement par le mode de cuisson et par l'ajout de vin blanc. Le nom « tartiflette », d'invention récente, dérive du nom de la pomme de terre en savoyard, *tartifla*, terme qu'on trouve aussi en provençal *tartifle*⁴.

Selon le « Dictionnaire amoureux de la gastronomie » de Christian Millau, la recette de la tartiflette aurait été inventée dans les années 1980 par le *Syndicat interprofessionnel du reblochon* pour favoriser les ventes du reblochon⁵ ; toutefois, cette idée est démentie en 2014 par la directrice du même syndicat^{6,1}. Selon le *syndicat interprofessionnel du reblochon*, la recette de la tartiflette aurait été mise au point, à la suite d'une nouvelle crise de surproduction, par un « restaurateur de La Clusaz, pour se démarquer de ses concurrents, rebaptisa la péla, tartiflette »⁶, dans les années 1970 [réf. nécessaire].

Les Savoyards n'ont entendu parler de la tartiflette que lorsqu'elle est arrivée sur les menus des restaurants dans les stations de sports d'hiver, véhiculant une image de convivialité, d'authenticité et de terroir de la montagne. Aujourd'hui, les Savoyards se la sont appropriée et ont multiplié les variantes [réf. nécessaire].



En caquelon



Tartiflette cuite au four.

La tartiflette est également un plat de la cuisine valdôtaine, diffusée dans la haute Vallée d'Aoste, notamment à Arvier, également sous le nom de trifolette, dérivé des deux mots qui indiquent la pomme de terre dans le patois francoprovençal valdôtain, tartifla et trifolla⁷.

Variantes locales

De nombreuses variantes de création très récente (années 1980 à 2000) surfent sur la popularité de la tartiflette. Leurs noms sont des mots-valises destinés à rappeler la tartiflette ; pour les personnes parlant l'arpitan, ils sonnent faux, n'ont aucune base linguistique locale, et semblent plus des appellations commerciales touristiques pour « sonner terroir ».

Croziflette

La croziflette est un plat inspiré du gratin de crozets, originaire de la Savoie en France.

La croziflette reprend les codes d'une tartiflette traditionnelle, mais en remplaçant la pomme de terre par des crozets (pâtes savoyardes à base de sarrasin et coupées en petits carrés). Elle se prépare avec du reblochon, parfois des oignons, du jambon cru de Savoie ou des lardons.



Plat de croziflette.

Morbiflette

La morbiflette est une recette de la cuisine franc-comtoise à base de gratin de pomme de terre et de morbier, fromage bénéficiant d'une appellation d'origine protégée (AOP) dans les départements du Doubs, du Jura et de l'Ain⁸.

Le mot « morbiflette » est un mot-valise composé à partir des mots tartiflette et morbier⁹. Ce gratin est cuisiné au four, avec du vin blanc du Jura, des lardons (ou saucisse de Montbéliard ou saucisse de Morteau), des oignons et de la crème fraîche. Il peut se consommer accompagné de salade verte et de charcuterie.



Morbier.



Avec de la charcuterie franc-comtoise.



Morbiflette géante de marché de Noël.



Tartiflette franc-comtoise géante de saucisse de Montbéliard et munster.

Tartifourme

La tartifourme, dans le Forez (Massif central), est une variante utilisant la fourme de Montbrison comme fromage, sans nécessité d'utiliser de vin¹⁰.

Ch'tiflette

La ch'tiflette de la cuisine ch'ti est une variante de la tartiflette à base de maroilles à la place du reblochon et de bière blonde à la place du vin blanc.

Tartiflette au fromage de Herve

La « tartiflette au fromage de Herve »¹¹ est une spécialité culinaire belge de la région de Liège. Selon la tradition et le folklore^[réf. nécessaire] on la mange au marché de Noël et aux grandes fêtes du 15 août de la République libre d'Outremeuse. Comme toutes les recettes régionales, il en existe à peu près autant de recettes que de personnes qui en cuisinent, chacune y mettant sa petite « touche » personnelle. Les ingrédients sont des pommes de terre, du fromage de Herve affiné au peket ou de vin blanc, des lardons et des oignons.

La Munstiflette

La Munstiflette est une variante de l'Est utilisant du Munster (fromage), sans nécessité d'utiliser du vin. Les pommes de terre peuvent être remplacées par des Spätzle.

Notes et références

1. « Histoire et origine de la tartiflette » (<http://www.reblochon.fr/le-deguster/tartiflette/>), sur *Reblochon.fr* (consulté le 10 octobre 2017)
2. « Les Carnets de Julie - La tartiflette » (http://www.france3.fr/emissions/les-carnets-de-julie/recettes/la-tartiflette_25173), sur *France3* (consulté le 25 avril 2016)
3. Jean-Marie Jeudy, *Les mots pour dire la Savoie : et demain, j'aurai autre chose à vous raconter*, Montmélian, La Fontaine de Siloé, 2006 (réimpr. 2006) (1^{re} éd. 2004), 540 p. (ISBN 978-2-84206-315-3, lire en ligne (<https://books.google.com/books?id=pYnt7xNrKbUC&prints ec=frontcover>)), p. 492-493.
4. Pierre Nobel, *Variations linguistiques : Koinè, dialectes, français régionaux*, Presses Universitaires de Franche-Comté, 2003, 192 p. (ISBN 978-2-84867-041-6, lire en ligne (<https://books.google.fr/books?id=saml1v0UGscC&pg=PA132>)), p. 132-134.
5. Christian Millau, *Dictionnaire amoureux de la gastronomie* ^[réf. non conforme]
6. « La vraie recette de la tartiflette (qui n'est pas une invention marketing) » (<http://www.slate.fr/life/85129/vraie-recette-tartiflette>), sur *slate.fr* (consulté le 23 avril 2016)
7. www.patoisvda.org (http://www.patoisvda.org/gna/index.cfm/moteur-de-recherche/pomme%20de%20terre_1381_2.html?q=pomme%20de%20terre&p=1&a=0&lr=0&ct=0&c=0&am=0)
8. Fiche du Morbier (<http://www.inao.gouv.fr/produit/4231>) sur le site de l'INAO.
9. *Variations linguistiques: Koinè, dialectes, français régionaux* (<https://books.google.fr/books?id=saml1v0UGscC&pg=PA134&dq=morbiflette&hl=fr&sa=X&ei=YytuT9SyKMnu8QOE5LS9DQ&ved=0CD AQ6AEwAA#v=onepage&q=morbiflette&f=false>), Pierre Nobel, Catherine Dobias-Lalou, Presses Univ. Franche-Comté, 2003.
10. La tartifourme, spécialité du Foreztival (<https://www.leprogres.fr/sortir/2014/08/18/la-tartifourme-specialite-du-foreztival>), le Progrès, 18 août 2014
11. La recette (https://www.rtb.be/vivacite/article_recette-de-candice-tartiflette-fondante-au-herve?id=7731917) sur le site de la RTBF
 - Cet article est partiellement ou en totalité issu de l'article intitulé « [Morbiflette](https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Morbiflette&oldid=cur) ([https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Morbiflette&oldid=cur](https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Morbiflette&oldid=cur&action=history)) » (voir la liste des auteurs (<https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Morbiflette&oldid=cur&action=history>)).
 - Cet article est partiellement ou en totalité issu de l'article intitulé « [Croziflette](https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Croziflette&oldid=cur) (<https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Croziflette&oldid=cur>) » (voir la liste des auteurs (<https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Croziflette&oldid=cur&action=history>)).
 - Cet article est partiellement ou en totalité issu de l'article intitulé « [Tartiflette au fromage de Herve](https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Tartiflette_au_fromage_de_Herve&oldid=cur) (https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Tartiflette_au_fromage_de_Herve&oldid=cur) » (voir la liste des auteurs (https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Tartiflette_au_fromage_de_Herve&oldid=cur&action=history)).

Voir aussi

Articles connexes

- [Cuisine savoyarde - Reblochon](#)
- [Liste de mets à base de fromage](#)
- [Cuisine de la pomme de terre](#)

Sur les autres projets Wikimedia :

 [Tartiflette](https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Tartiflette?uselang=fr) (<https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Tartiflette?uselang=fr>), sur Wikimedia Commons

 [tartiflette](#) sur le Wiktionnaire

- [Liste de mets à base de pomme de terre](#)

liens externes

 [Tartiflette](#), sur le **WIKIONNAIRE**

 [Tartiflette](#), sur Wikibooks

- -
 -
 - [Recette de tartiflette sur www.reblochon.fr \(https://www.reblochon.fr/nos-recettes/tartiflette-reblochon-de-savoie/\)](https://www.reblochon.fr/nos-recettes/tartiflette-reblochon-de-savoie/)
-

Ce document provient de « <https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Tartiflette&oldid=188074349> ».

La dernière modification de cette page a été faite le 17 novembre 2021 à 06:01.

Droit d'auteur : les textes sont disponibles sous licence Creative Commons attribution, partage dans les mêmes conditions ; d'autres conditions peuvent s'appliquer. Voyez les conditions d'utilisation pour plus de détails, ainsi que les crédits graphiques. En cas de réutilisation des textes de cette page, voyez comment citer les auteurs et mentionner la licence. Wikipedia® est une marque déposée de la Wikimedia Foundation, Inc., organisation de bienfaisance régie par le paragraphe 501(c)(3) du code fiscal des États-Unis.

[Politique de confidentialité](#)

[À propos de Wikipédia](#)

[Avertissements](#)

[Contact](#)

[Développeurs](#)

[Statistiques](#)

[Déclaration sur les témoins \(cookies\)](#)