LA TARTE TROPÉZIENNE®

1955. SAINT-TROPEZ

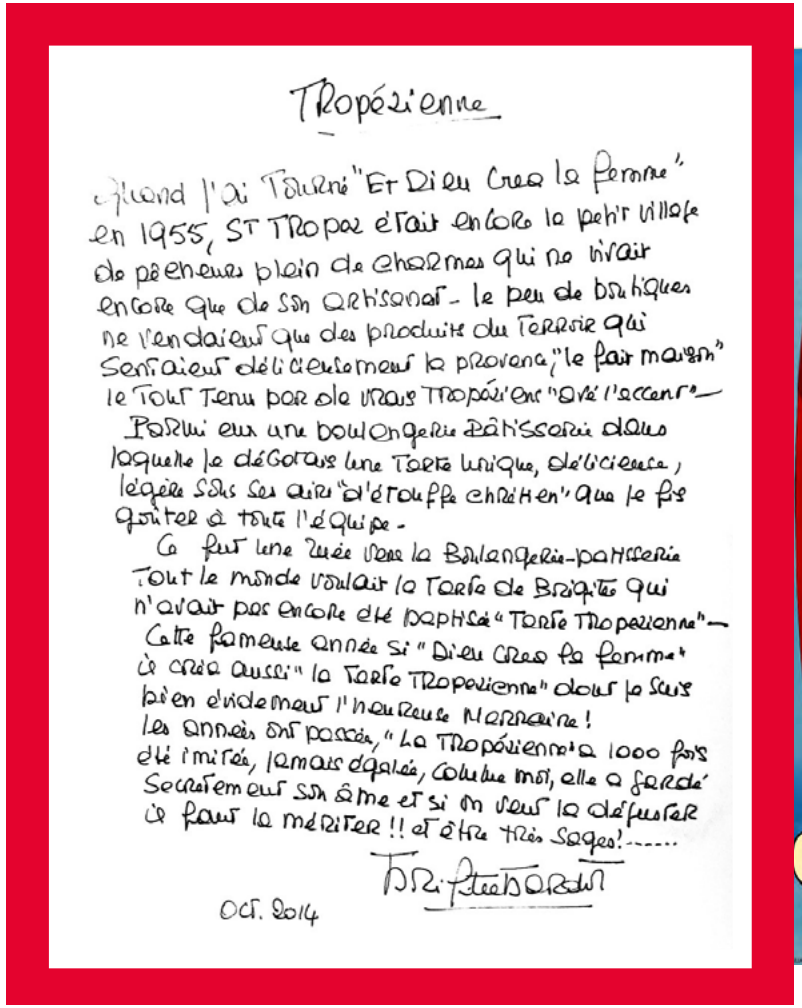
LE CRÉATEUR DE
LA TARTE TROPÉZIENNE
A.MICKA

« Souvent imitée, jamais égalée »

LA VÉRITABLE HISTOIRE DE LA TARTE TROPÉZIENNE

IL N'Y EN A QU'UNE.... ET UNE SEULE. LA VÉRITABLE TARTE TROPÉZIENNE EST NÉE EN 1955 À SAINT-TROPEZ.
SON CRÉATEUR ? LE PÂTISSIER ALEXANDRE MICKA. SA MARRAINE ? BRIGITTE BARDOT QUI DÉCOUVRE PAR HASARD, LORS DU TOURNAGE DE « ET DIEU... CRÉA LA FEMME », CETTE BRIOCHE GARNIE DE CRÈME QUI N'A PAS ENCORE ÉTÉ BAPTISÉE. ELLE LUI OFFRE SON NOM, LA TARTE TROPÉZIENNE... CELUI QUI FAIT AUJOURD'HUI SALIVER LA PLANÈTE.

SOUVENT IMITÉE, JAMAIS ÉGALÉE, LA TARTE TROPÉZIENNE, QUI A FAIT L'OBJET D'UN DÉPÔT DE BREVET, DEMEURE UN GÂTEAU MYTHIQUE MALGRÉ LE TEMPS QUI PASSE. LE SECRET DE CETTE INCROYABLE LONGÉVITÉ ? UN ATTACHEMENT AUX INGRÉDIENTS ET AU SAVOIR-FAIRE JAMAIS TRAHI QUE CULTIVE ALBERT DUFRÊNE QUI A SUCCÉDÉ À ALEXANDRE MICKA... ET QUI POURSUIT DÉSORMAIS L'AVENTURE AVEC SES ENFANTS. HISTOIRE D'UNE LÉGENDE.



Tropézienne

Quand j'ai tourné "Et Dieu Créa la femme", en 1955, St Tropez était encore le petit village de pêcheurs plein de charmes qui ne vivait encore que de son artisanat - le peu de boutiques ne vendaient que des produits du terroir qui sentaient délicieusement la Provence, "le fait maison" le tout tenu par de vrais tropéziens "avec l'accent" -
Parmi eux une boulangerie pâtisserie dans laquelle je dégotais une tarte unique, délicieuse, légère sous ses airs "d'étouffe chrétien" que je fis goûter à toute l'équipe -
Ce fut une ruée vers la boulangerie-pâtisserie tout le monde voulait la tarte de Brigitte qui n'avait pas encore été baptisée "Tarte Tropézienne" -
Cette fameuse année si "Dieu créa la femme" il créa aussi "la tarte tropézienne" dont je suis bien évidemment l'heureuse marraine !
Les années ont passé, "La tropézienne" a 1000 fois été imitée, jamais égalée, comme moi, elle a gardé secrètement son âme et si on veut la déguster il faut la mériter !! et être très sages !.....

Brigitte Bardot

Oct. 2014

« Souvent imitée, jamais égalée »

ET ALEXANDRE MICKA CRÉA LA TARTE TROPÉZIENNE...

1955. Saint-Tropez est le décor de « Et Dieu... créa la femme ». Derrière la caméra, Roger Vadim. Devant, Brigitte Bardot. Entre deux prises, la jeune et sublime actrice s'offre quelques escapades dans le village et se délecte d'un gâteau inédit qu'elle a découvert dans la boulangerie-pâtisserie d'Alexandre Micka. Ce jeune polonais, qui a fui son pays en s'engageant, a choisi de rester en France plus particulièrement à Saint-Tropez où, après la libération, il a gardé les prisonniers allemands à la Citadelle. Il y a ouvert une boutique où il vend des pâtisseries, du pain, des viennoiseries, des pissaladières... et surtout une spécialité à base de brioche garnie d'un mélange de deux crèmes, une pâtissière et une crème au beurre, recette qu'il a héritée de sa grand-mère. C'est ce gâteau qui va conquérir Brigitte Bardot. Elle le fera découvrir à toute l'équipe qui, comme elle, en deviendra fan. Il n'a pas de nom... Et c'est elle qui décide de le baptiser :
« **La Tarte Tropézienne** », devenant ainsi sa marraine.

1955 verra ainsi naître deux mythes : BB qui deviendra une vedette internationale après ce tournage et La Tarte Tropézienne dont se délecteront toutes les célébrités, de Boris Vian à Juliette Gréco, qui fréquenteront ce petit village de pêcheurs, devenu par la magie du cinéma « **the place to be** ».

« Souvent imitée, jamais égalée »

LA RECETTE DU SUCCÈS

Alexandre Micka est un homme de goût, un passionné, d'une grande générosité. Devant le succès de sa Tarte, il décide d'ouvrir une seconde boutique, puis ensuite une troisième, respectivement à Cogolin et à Sainte Maxime. Ses trois adresses ne cessent d'attirer de plus en plus de becs sucrés qui se doivent de déguster La Tarte Tropézienne. C'est ainsi qu'en 1970, un gourmand inconnu pousse la porte de la pâtisserie. Il déguste La Tarte et, la trouvant exceptionnelle, s'inquiète de savoir si la recette est déposée. La recette de sa grand-mère protégée ? L'idée n'avait évidemment pas traversé l'esprit d'Alexandre Micka avant cette rencontre ! Il se laisse convaincre par le mystérieux visiteur et révèle par écrit la composition du gâteau. En 1972, l'inconnu – la légende dit qu'il s'agissait du directeur de l'INPI - est de retour à Saint-Tropez et remet à Alexandre Micka le dépôt du brevet, l'enregistrement de la marque La Tarte Tropézienne et du logo, très proche de celui d'aujourd'hui.

Autre rencontre centrale dans cette incroyable histoire de hasards, celle avec Albert Dufrêne. Il était peu probable que l'homme, coiffeur installé à Annecy et passionné de sports automobiles, croise la route d'Alexandre Micka. Mais la vie réserve bien des surprises... Albert Dufrêne, un jour de 1983, part rejoindre un ami sur la Côte d'Azur faisant une étape à Saint-Tropez.

Dans ses bagages, il transporte quelques spécialités savoyardes, du vin d'Apremont et du Reblochon, confiées par ses parents et qu'il doit remettre à Alexandre Micka. En effet, la femme de Monsieur Micka est savoyarde et son époux commande sa farine aux voisins et amis des Dufrêne. Des liens se sont ainsi tissés entre ces familles.

Alexandre Micka et Albert Dufrêne, juillet 1985

« Souvent imitée, jamais égalée »

Les bras chargés de victuailles, Albert Dufrêne pousse donc la porte de la fameuse boutique. Et c'est le coup de foudre. Alexandre Micka, qui commence à se sentir fatigué, voit immédiatement dans ce trentenaire, un successeur. Albert Dufrêne est partagé. Son affaire marche bien et il ne veut pas renoncer à la course automobile. Mais cette activité est coûteuse... et il n'a plus 20 ans. Quant à rester coiffeur toute sa vie, malgré le succès, il ne l'envisage pas...

L'idée de changer de vie fait son chemin. Il décide finalement de quitter ses montagnes pour la mer et de passer de son salon à un laboratoire de pâtisserie pour faire son apprentissage au début de l'année 1985. Sa relation avec Alexandre s'enrichit lors de cette formation et ce dernier se rend vite compte de la sincérité d'Albert mais aussi de sa capacité à apporter des modifications pour développer l'affaire tout en respectant son esprit. En juillet 1985 Albert reprend officiellement la Maison. Autour de lui, une équipe de fidèles l'épaule avec bienveillance. Des proches qui protègent la véritable recette de La Tarte Tropézienne qui n'est connue aujourd'hui que de trois personnes.

« Souvent imitée, jamais égalée »

En 1985, Albert a 37 ans et une superbe énergie. Il n'a pas totalement abandonné ses rêves de jeunesse et a une idée pour augmenter la notoriété de La Tarte Tropézienne : associer son produit à sa passion pour le milieu automobile. En 1991, La Tarte Tropézienne devient le traiteur officiel Renault F1 Team. Albert Dufrêne a développé cette activité traiteur afin de fidéliser ses employés durant l'hiver, la période la plus calme pour l'entreprise. Il la développe notamment pendant une dizaine d'années pour Renault mais également pour le Trophée Andros, le Rallye du Var … toujours dans le secteur de l'automobile. Et la Maison est toujours présente sur les événements de prestige dans ce domaine, comme, l'année dernière, le Grand Prix de France au Castellet. Une activité de B to B qui, au fil des années, a été élargie à d'autres secteurs.

Il étoffe aussi l'offre avec une large gamme de pâtisseries garnies de la fameuse crème inimitable de La Tarte Tropézienne, le fil conducteur de la Maison. Un millefeuille à La Tarte Tropézienne devient un Millefeuille Tropézien et un Paris-Brest un Paris – Saint-Tropez… Cette gamme s'appellera ensuite les Spécialités Tropéziennes.
La Tarte Tropézienne propose également une belle offre de viennoiseries et s'attaque aussi à la boulangerie, complément important de son activité en privilégiant des produits de qualité, le point d'honneur de la maison.

Autre axe de développement : Les points de vente. Albert s'y atèle dès 1986 après sa première saison. En 1985, Alexandre Micka a quatre boutiques : une à Saint-Tropez, une à Cogolin, une à Sainte Maxime et une à Saint-Raphaël. Albert Dufrêne prend le relais avec l'ouverture en 1986 d'une nouvelle adresse à Cavalaire ainsi que le premier laboratoire afin d'augmenter la production.

« Souvent imitée, jamais égalée »

Seconde phase de développement, cette fois entre 1998 et 2006 avec l'ouverture de neuf nouvelles boutiques dont deux à Saint-Tropez, une aux Issambres et une à Saint-Pons notamment. En 2011, un nouveau laboratoire voit le jour pour accélérer la capacité de production et garantir également les nouvelles normes d'hygiène et de qualité obligatoires. Les inaugurations sont nombreuses durant la décennie qui suit avec, notamment en 2012, de nouveaux concepts de magasins à Toulon et Saint-Raphaël, un corner à l'aéroport de Nice et un pop-up store aux Galeries Lafayette. L'adresse parisienne voit, elle, le jour en 2013.

Enfin, en 2015, La Tarte Tropézienne fête ses 60 ans. Une année forte qui marque également le début de la rénovation de la mythique boutique de la Place des Lices qui sera ré-ouverte en 2016. Cette boutique, véritable « Vaisseau Amiral » de l'entreprise permet de faire découvrir l'ensemble des savoirs faire de La Tarte Tropézienne, pâtissier, boulanger, un restaurant et un salon de thé à l'étage. Aujourd'hui, la Tarte Tropézienne compte 26 points de vente, les seuls dans lesquels on peut s'offrir la fameuse pâtisserie réalisée à partir d'un savoir-faire jalousement gardé secret.
La Tarte Tropézienne a de nombreux admirateurs… Certains ayant même essayé de la copier ! Mais c'est impossible… L'exigence et le savoir-faire qui se cachent derrière ce gâteau, le rendent absolument inimitable.

La reconnaissance de La Tarte Tropézienne s'étendant, Albert Dufrêne décide de déposer la marque et ses logos dans plusieurs pays.

« Souvent imitée, jamais égalée »

LA TARTE TROPÉZIENNE, UN SECRET DE FABRICATION BIEN GARDÉ

BEAUCOUP ONT ESSAYÉ MAIS PERSONNE N'A VRAIMENT RÉUSSI À REPRODUIRE LA TARTE TROPÉZIENNE. RIEN DE PLUS NORMAL : SA RECETTE EST CONNUE DE SEULEMENT TROIS PERSONNES. UN SECRET BIEN GARDÉ POUR UNE PÂTISSERIE INIMITABLE.

En 1985, Alexandre Micka passe le flambeau à Albert Dufrêne. Il lui confie alors un précieux secret : la recette de sa Tarte Tropézienne, recette qu'il a héritée de sa grand-mère polonaise. Il l'a écrite à la main sur un carton qui est depuis conservé dans une boîte en métal, elle-même placée dans un coffre... Dans l'équipe, actuellement, seules trois personnes ont eu accès à ce document, le trésor de cette Maison.

Elle détaille les ingrédients mais aussi sans doute le tour de main particulier permettant de fabriquer cette tarte unique qui comme la décrit Brigitte Bardot dans la préface du livre « La Tarte Tropézienne » publié en 2015 aux Éditions de La Martinière, est légère sous ses airs « d'étouffe chrétien ».

Chaque étape de la réalisation, de la sélection des ingrédients au montage, nécessite un savoir-faire spécifique qui fait évidemment la différence par rapport aux imitations. C'est ainsi que La Tarte Tropézienne demeure incomparable.

Ce mystère et cet art de La Tarte Tropézienne ont évidemment intrigué. Nombre de professionnels y compris de très grands noms de la pâtisserie ont essayé de reproduire ses textures, sa saveur et le plaisir que procure cette spécialité à la dégustation... Mais ils n'ont jamais percé le secret de cette recette détenue et brevetée par La Tarte Tropézienne, la seule, l'unique. Souvent imitée, jamais égalée...

Pour satisfaire tous les fans et gourmands connaisseurs, La Tarte Tropézienne est proposée dans différentes tailles. En 4, 6, 8-10 parts pour les tablées plus ou moins grandes. On peut aussi s'offrir une part à la découpe ou une Tarte individuelle pour une envie urgente et on craque sans hésiter pour la Baby Trop', un mini format inspiré du macaron dont on ne fait -presque- qu'une bouchée !

« Souvent imitée, jamais égalée »

LA CRÈME DE LA CRÈME DE LA TARTE TROPÉZIENNE

Selon les saisons et les occasions La Tarte Tropézienne peut être revisitée dans de délicieuses déclinaisons à l'image de La Tarte Tropézienne aux Framboises aux notes délicatement acidulées.

La crème de La Tarte Tropézienne a aussi inspiré à la Maison des créations irrésistibles. Difficile, en effet, de ne pas succomber à la tentation d'un Castel Tropézien, un biscuit amande-noisette garni de crème Tropézienne à la noisette et enrobé d'une fine couche de chocolat au lait. Les grands classiques sont sublimés par cette crème unique : le Paris-Saint-Tropez est la déclinaison du célèbre Paris-Brest, tartes et tartelettes aux framboises ou au citron meringué, éclairs Tropéziens au café ou au chocolat, millefeuilles et beignets Tropéziens. Le choix est difficile !

Les boutiques proposent aussi une offre plus classique de pâtisseries, flans, fondants au chocolat, crumble aux framboises..., de viennoiseries, de quiches, de sandwiches, de pains et d'épicerie fine... Des produits qui répondent tous aux critères d'exigence et d'excellence de la Maison.

Depuis Août 2016, La Tarte Tropézienne a également ouvert son site e-commerce afin de proposer ses célèbres pâtisseries et produits dérivés à la livraison à domicile, dans toute la France mais aussi à Monaco.

En préservant précieusement son héritage tout en s'adaptant à l'air du temps, La Tarte Tropézienne n'a pas fini de faire courir les gourmands de France... et de bien plus loin. La Maison inaugure, en effet, sa première boutique hors des frontières de l'Hexagone, au Japon, dans le courant de l'année 2019.

« Souvent imitée, jamais égalée »

LA TARTE TROPÉZIENNE TOUTES EN COLLABORATIONS

LA TARTE TROPÉZIENNE AIME SE RÉINVENTER, CRÉER LA NOUVEAUTÉ ET S'ASSOCIER À DES PERSONNALITÉS POUR FAIRE VIVRE SA MYTHIQUE PÂTISSERIE. AU COURS DES DERNIÈRES ANNÉES, LA TARTE TROPÉZIENNE A IMAGINÉ DES COLLABORATIONS MODERNES ET PÉTILLANTES, À SON IMAGE.

Tout commence en 2014, avec Inès de la Fressange qui renoue avec sa ville natale et ses souvenirs d'enfance en revisitant les boîtes emblématiques de la marque. Une collaboration baptisée « les grandes vacances » car « une partie de pétanque, des jeans blancs, du pastis, des copains, le chant des cigales, une Tarte Tropézienne. Saupoudrez avec beaucoup d'humour, voilà ma recette du bonheur » affirme l'ex top-model français. Elle s'est inspirée de l'ambiance festive et légère de Saint-Tropez pour décorer ces jolies boîtes. Le résultat : 1 boîte de 8 Baby Trop' ornée de croquis colorés de la ville, du port et de la végétation de la région.

En 2017, l'incontournable marque de maillots de bain Villebrequin et la célèbre brioche à la crème, toutes deux originaires de Saint-Tropez, se sont associées pour une collaboration inédite entre maillots de bain et pâtisserie. Une collection capsule imaginée aux couleurs de Saint-Tropez, une gamme « Père & Fils » et pour les gourmands « Grande Tarte » et « Baby Trop' » à déguster après le grand bain.

Le chocolat des Français et La Tarte Tropézienne ont dévoilé en 2018 une Baby Trop' au chocolat noir 72%, une adorable douceur composée de la brioche moelleuse de La Tarte Tropézienne et d'une crème onctueuse et intense aux notes de chocolat. Designée par Marielou Faure, la boîte se pare de pin-ups en maillot, de surfeuses, de cornets de glaces et de motardes à la Bardot au rythme de « Do you Do you Saint-Tropez ».

En 2018, La Tarte Tropézienne symbole des vacances, du soleil, de la mer et du sable chaud, s'est associée à TitsUp, une jeune marque engagée qui aime les femmes et habille leurs seins sans complexe avec des patchs au design minimaliste et coloré. Ensemble, ils ont imaginé un t-shirt avec des patchs sur les tétons en forme de Baby Trop'. En édition ultra limitée, La Tarte Tropézienne & TitsUp ont reversé 1 € pour chaque produit acheté à l'association « Le Cancer du Sein, Parlons-en ».

« Souvent imitée, jamais égalée »

PRIX ET POINTS DE VENTE

LA TARTE TROPÉZIENNE INDIVIDUELLE, 4 €
4 pers, 19 € ; 6 pers, 24 € ; 8-10 pers, 29 €

BABY TROP' ORIGINALE OU MIX, à partir de 1,60 €
existe en coffret de 3, 6, 12, 18, 24 Baby Trop'.

LA TARTE TROPÉZIENNE AUX FRAMBOISES,
4 pers, 21 € ; 6 pers, 28 € ; 8-10 pers 35 €

LE CASTEL TROPÉZIEN, INDIVIDUEL, 3,90 €
4-6 pers, 19 €

PARIS-SAINT-TROPEZ INDIVIDUEL, 3,40 €

BEIGNET TROPÉZIEN, 3,50 € ; **AUX FRAMBOISES,** 3,90 €

TARTELETTE AUX FRAMBOISES, 4,90 €

TARTE AUX FRAMBOISES ;
4 pers, 26 € ; 6-8 pers, 38 €

TARTELETTE AU CITRON MERINGUÉ, 3,30 €

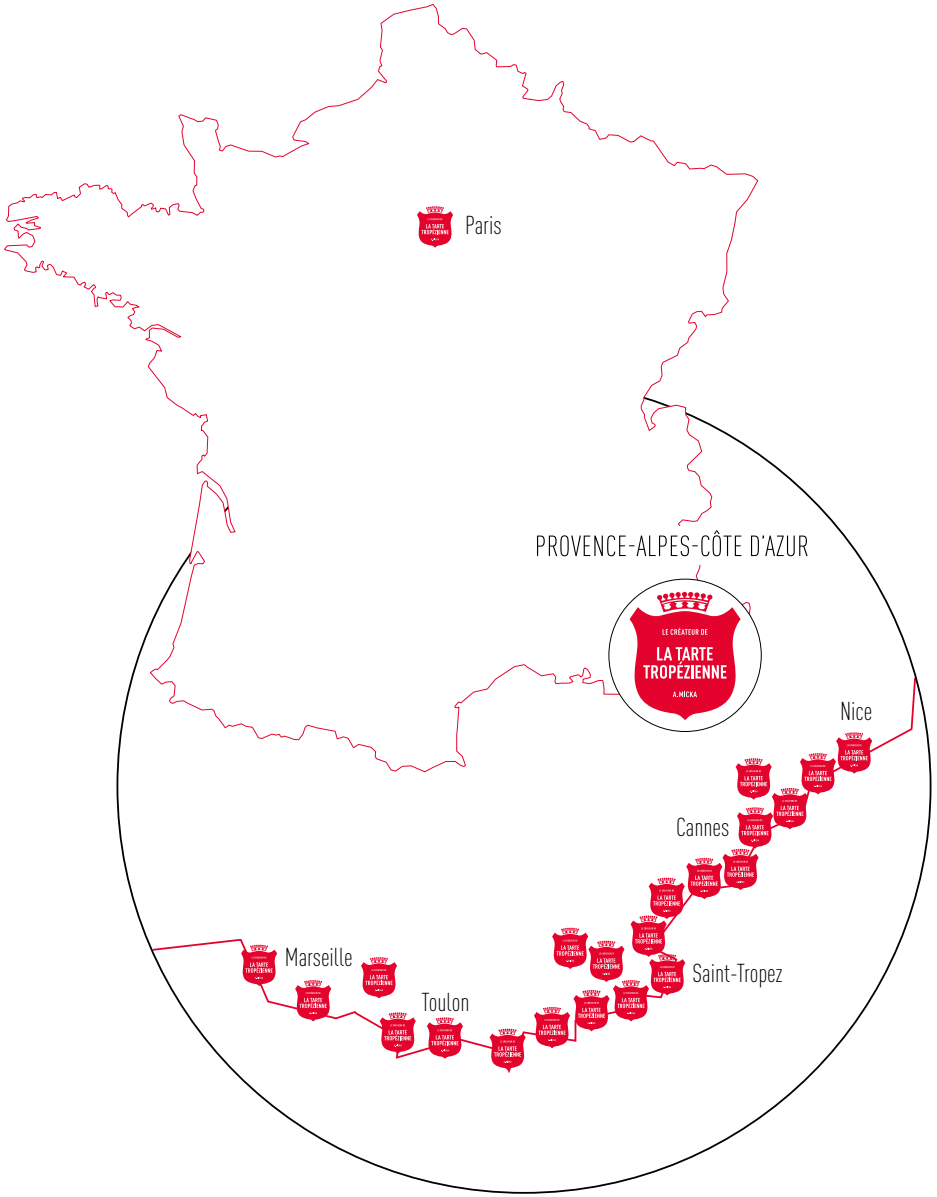
TARTE AU CITRON MERINGUÉ,
4 pers 15 € ; 6 pers, 22 €

ÉCLAIR TROPÉZIEN AU CAFÉ OU AU CHOCOLAT, 3,30 €

FONDANT AU CHOCOLAT, 6-8 pers, 25 €

CRUMBLE AUX FRAMBOISES, 8 pers, 30 €

FLAN, 8 pers, 24 €



POINTS DE VENTE
www.latartetropezienne.fr
Livraison dans toute la France et à Monaco sur www.latartetropezienne.fr
Réseaux Sociaux : FB et IG : @latartetropezienne et @A_Micka1955 (twitter)

CONTACTS MÉDIA
MELCHIOR – Agence de Communication
Marion Effray
marion@agencemelchior.com / 06 45 60 92 07