

LA TARTE TROPÉZIENNE®

— 1955. SAINT-TROPEZ —





« Souvent imitée, jamais égalee »

LA VÉRITABLE HISTOIRE DE LA TARTE TROPÉZIENNE®

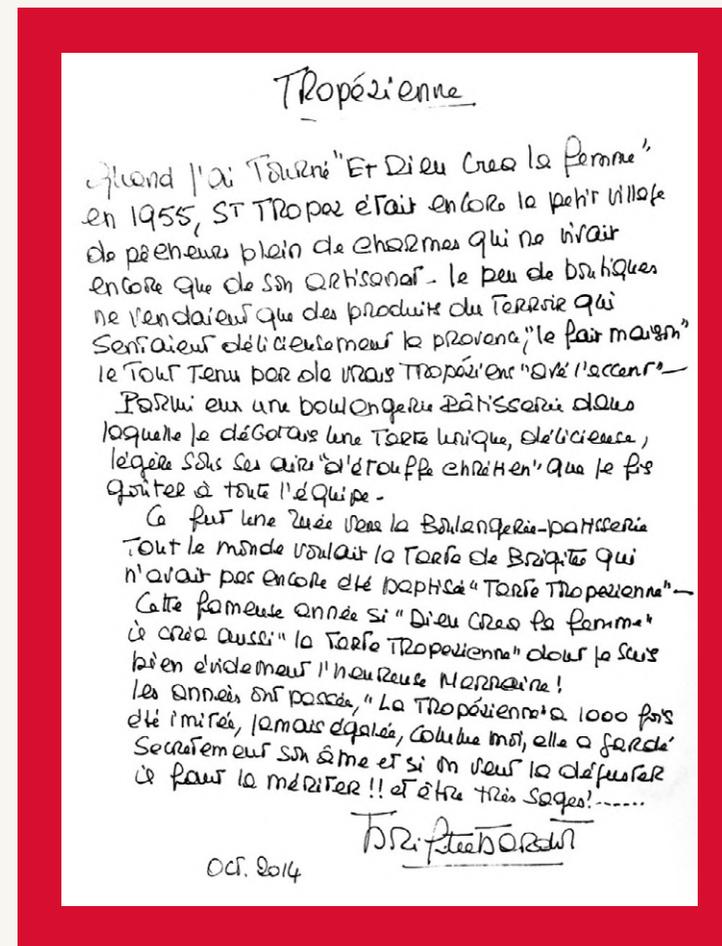
IL N'Y EN A QU'UNE.... ET UNE SEULE. LA VÉRITABLE TARTE TROPÉZIENNE EST NÉE EN 1955 À SAINT-TROPEZ.



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 égalee, La Tarte Tropézienne, qui a fait l'objet d'un dépôt de brevet est devenue une pâtisserie mythique.



LE SECRET DE CETTE INCROYABLE LONGÉVITÉ ?

Un attachement aux ingrédients et au savoir-faire jamais trahi que cultive Albert Dufrène qui a succédé à Alexandre Micka... et qui poursuit désormais l'aventure avec ses enfants. Histoire d'une légende.

LA TARTE TROPÉZIENNE®

— 1955. SAINT-TROPEZ —



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 onctueuses, recette qu'il a héritée de sa grand-mère. C'est cette pâtisserie 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 Tropicaine** », devenant ainsi sa marraine.

1955 VERRA AINSI NAÎTRE DEUX MYTHES :

Brigitte Bardot, BB qui deviendra une vedette internationale après ce tournage et La Tarte Tropicaine 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** ».

LA TARTE TROPÉZIENNE®

— 1955. SAINT-TROPEZ —

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'OUVRIRE 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.



Alexandre Micka et Albert Dufrêne, juillet 1985

1970

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, 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.

LA TARTE TROPÉZIENNE®

— 1955, SAINT-TROPEZ —



LA RENCONTRE

Les bras chargés de victuailles, Albert Dufrière 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 Dufrière 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 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.

LA TARTE TROPÉZIENNE®

— 1955. SAINT-TROPEZ —

1985

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 Tropicienne®** : **associer son produit à sa passion pour le milieu automobile.**



Il étoffe aussi l'offre avec une large gamme de pâtisseries garnies de la fameuse crème inimitable de La Tarte Tropicienne, le fil conducteur de la Maison. Un millefeuille à la crème Tropicienne devient un Millefeuille Tropicien et un Paris – Brest un Paris – Saint-Tropez... Cette gamme s'appellera ensuite les Spécialités Tropiciennes.

La Tarte Tropicienne® 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.

1991

En 1991, La Tarte Tropicienne® devient le traiteur officiel Renault F1 Team.

Albert Dufrene 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.



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 Dufrene prend le relais avec l'ouverture en 1986 d'une nouvelle adresse à Cavalaire ainsi que la création du 1^{er} laboratoire afin d'augmenter la production.**

LA TARTE TROPÉZIENNE®

— 1955. SAINT-TROPEZ —

1998 & 2006

Accélération du développement

Avec l'ouverture de neuf nouvelles boutiques dont deux à Saint-Tropez, une aux Issambres et une à Grimaud notamment.

2011

Évolution de la production

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.

2012

Les ouvertures se suivent

Les inaugurations sont nombreuses durant la décennie qui suit avec, notamment en 2012, de nouveaux concepts de magasins à Toulon et Saint-Raphaël ainsi qu'un corner à l'aéroport de Nice suivie de l'ouverture de Polygone Riviera en 2015. En 2022 l'ouverture de la boutique de La Crau, les prochaines verront le jour en 2023 à Sanary puis Genève.



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 savoir-faire de La Tarte Tropézienne®, pâtissier, boulanger, un restaurant et un salon de thé à l'étage.**

AUJOURD'HUI

La Tarte Tropézienne® compte 27 points de vente et un e-shop

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 cette pâtisserie, la rendent absolument inimitable.

LA RECONNAISSANCE DE LA TARTE TROPÉZIENNE S'ÉTENDANT, ALBERT DUFRÈNE DÉCIDE DE DÉPOSER LA MARQUE ET SES LOGOS DANS PLUSIEURS PAYS.

LA TARTE TROPÉZIENNE®

— 1955. SAINT-TROPEZ —

PLUS QU'UNE HISTOIRE, UNE SUCCESS STORY FAMILIALE



« La Tarte Tropicienne® c'est avant tout une histoire de **passion**, et de **famille**. Nous sommes une équipe de passionnés qui tirent une grande fierté de notre **savoir-faire** et de notre travail. Nous sommes très fiers de voir La Tarte Tropicienne® asseoir sa notoriété et devenir un emblème et une icône du bassin Méditerranéen. Nous sommes intimement convaincus que l'histoire continuera encore de s'écrire ces prochaines années. **Nous conservons depuis 1955 la même recette de La Tarte Tropicienne et continuons de faire vivre cette tradition à Saint-Tropez, à travers toute la France et depuis peu, à l'étranger.** »

Sacha Dufrene, Directeur Général de La Tarte Tropicienne®.

LA TARTE TROPÉZIENNE®

— 1955. SAINT-TROPEZ —

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.

LA TARTE ORIGINELLE

EN 1985, ALEXANDRE MICKA PASSE LE FLAMBEAU À ALBERT DUFRÈNE. 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.



La recette détaille les ingrédients mais aussi ce 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 !

LA TARTE TROPÉZIENNE®

— 1955. SAINT-TROPEZ —

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, OU ENCORE CELLE AUX FRAISES FRAÎCHES...



DE NOUVELLES CRÉATIONS ORIGINALES VOIENT LE JOUR...

Comme Le Poisson Tropézien attendu au 1^{er} avril. Nos clients adorent offrir à leurs proches cette gourmandise sucrée.

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

Nous travaillons les fruits et les légumes de saison pour offrir régulièrement des nouveautés inspirées du moment. Chaque boulangerie est équipée d'un fournil où les pains sont fabriqués et cuits quotidiennement par nos artisans-boulangers.

LE GOÛT DES VACANCES TOUTE L'ANNÉE

Pour que la Tarte Tropézienne, pâtisserie la plus emblématique de Saint-Tropez ne soit pas réservée qu'aux vacances, il est possible depuis août 2016 de les commander en ligne grâce à la création du site e-commerce sous l'impulsion de Vanessa Dufrêne.

Le e-shop de La Tarte Tropézienne® a été pensé et conçu pour retrouver le goût des vacances toute l'année mais pas seulement...

DES PRODUITS EN « ÉDITION LIMITÉE » ET « EXCLUSIVITÉ WEB »

Sont également régulièrement proposés afin d'offrir un service et une offre exclusive aux clients E-Commerce.

Parce que l'esthétisme et le service sont des notions clés à La Tarte Tropézienne®, les produits sont emballés dans des packagings thermoformés spécialement conçus pour la livraison et qui garantissent leur sécurité. Ils sont ensuite mis dans des jolies boîtes La Tarte Tropézienne®, ce qui conserve le charme d'un achat en boutique et en fait un très joli cadeau à offrir, pour les anniversaires, les diners... ou toute autre occasion.

En préservant précieusement son héritage tout en s'adaptant à l'air du temps, La Tarte Tropézienne® n'a pas fini de régaler les gourmands de toute la France Métropolitaine, de Monaco et prochainement de Belgique.

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 !

LA TARTE TROPÉZIENNE®

— 1955. SAINT-TROPEZ —

LE SERVICE TRAITEUR ET ÉVÉNEMENTIEL DE LA TARTE TROPÉZIENNE®

LA TARTE TROPÉZIENNE® C'EST AUSSI UN SERVICE TRAITEUR QUI OFFICIE DANS L'ÉVÉNEMENTIEL DEPUIS PLUS DE 20 ANS. C'EST AUSSI L'ORGANISATEUR DE GRANDES SOIRÉES TROPÉZIENNES OU DE DÎNERS PLUS INTIMISTES EN VILLA.

Du chef à domicile à la coordination globale d'un événement, le service traiteur et son équipe offrent des prestations créées sur mesure et qui s'appuient sur une expérience plus que reconnue.

LA TARTE TROPÉZIENNE® CÉLÈBRE VOS ÉVÉNEMENTS.

Ses pâtisseries réalisent des pièces montées traditionnelles en choux mais également avec des Baby Trop', des Tartes Tropéziennes en chiffres ou même en format géant pour plus de 300 personnes ! Une idée originale pour impressionner ses invités et apporter une saveur « Tropézienne » à ces moments de bonheur.



LES PIÈCES MONTÉES

Pièces montées américaines de :

- Tartes Tropéziennes
- Fraisières

Pièces montées format cône en :

- Baby Trop'
- Choux

Tarte Tropézienne hors norme
de plus de 300 personnes.



LA TARTE TROPÉZIENNE®

— 1955. SAINT-TROPEZ —

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 juillet 2021, La Tarte Tropézienne® a été mise en lumière dans le cadre de la collaboration entre Mytheresa et Valentino. La boutique de Saint-Tropez ainsi que les coffrets ont été personnalisés avec le légendaire imprimé leitmotiv corail.



En hiver 2022, La Tarte Tropézienne® et le Chef Pâtissier François Daubinet ont ré-enchanté les saveurs de Noël autour d'une bûche signature. Une grande première pour la Maison !

LA TARTE TROPÉZIENNE®

— 1955. SAINT-TROPEZ —

TROPICANA

RAMATUELLE

LA CÉLÈBRE PLAGE DE LA TARTE TROPÉZIENNE®

TROPICANA PLAGE DE RAMATUELLE EST UN RESTAURANT-PLAGE SITUÉ DANS LE PETIT COIN DE PARADIS DE BONNE TERRASSE, SUR LA PLAGE DE PAMPOLONNE. UN LIEU FAMILIAL, CHIC ET ÉLÉGANT... SOUS LE SIGNE DE LA SIMPLICITÉ.



LE RESTAURANT

Le restaurant Tropicana Plage reflète la simplicité des saveurs régionales dans lequel le chef **Eric Santalucia**, formé chez Alain Ducasse, assemble les **meilleurs produits régionaux** soigneusement sélectionnés auprès de producteurs locaux. C'est une **cuisine provençale**, généreusement authentique qui y est proposée, où bien sûr la véritable Tarte Tropézienne ponctue la carte.

LA PLAGE

Tropicana Plage invite à un moment de **détente**, sous le soleil Tropézien. Au programme, dégustation de cocktails de fruits frais et de la carte du restaurant, sur un matelas, les pieds dans le sable, au abords de la Méditerranée.

LES ÉVÉNEMENTS

Dans un cadre idyllique et convivial, Tropicana Plage traduit les événements des **particuliers** et des **professionnels** en des moments inoubliables. Bénéficiant du savoir-faire du service traiteur du groupe de La Tarte Tropézienne®, l'établissement propose des formules « clés en main ».

INFORMATIONS PRATIQUES

Ouverture à partir d'avril et fermeture mi-octobre
Un service batelier est mis à la disposition des clients qui arrivent par la mer.

ADRESSE

Route de Bonne Terrasse
Plage de Pampelonne
83350 Ramatuelle

04 94 79 83 96

tropicalaplage.com



#TropicanaPlageDeRamatuelle

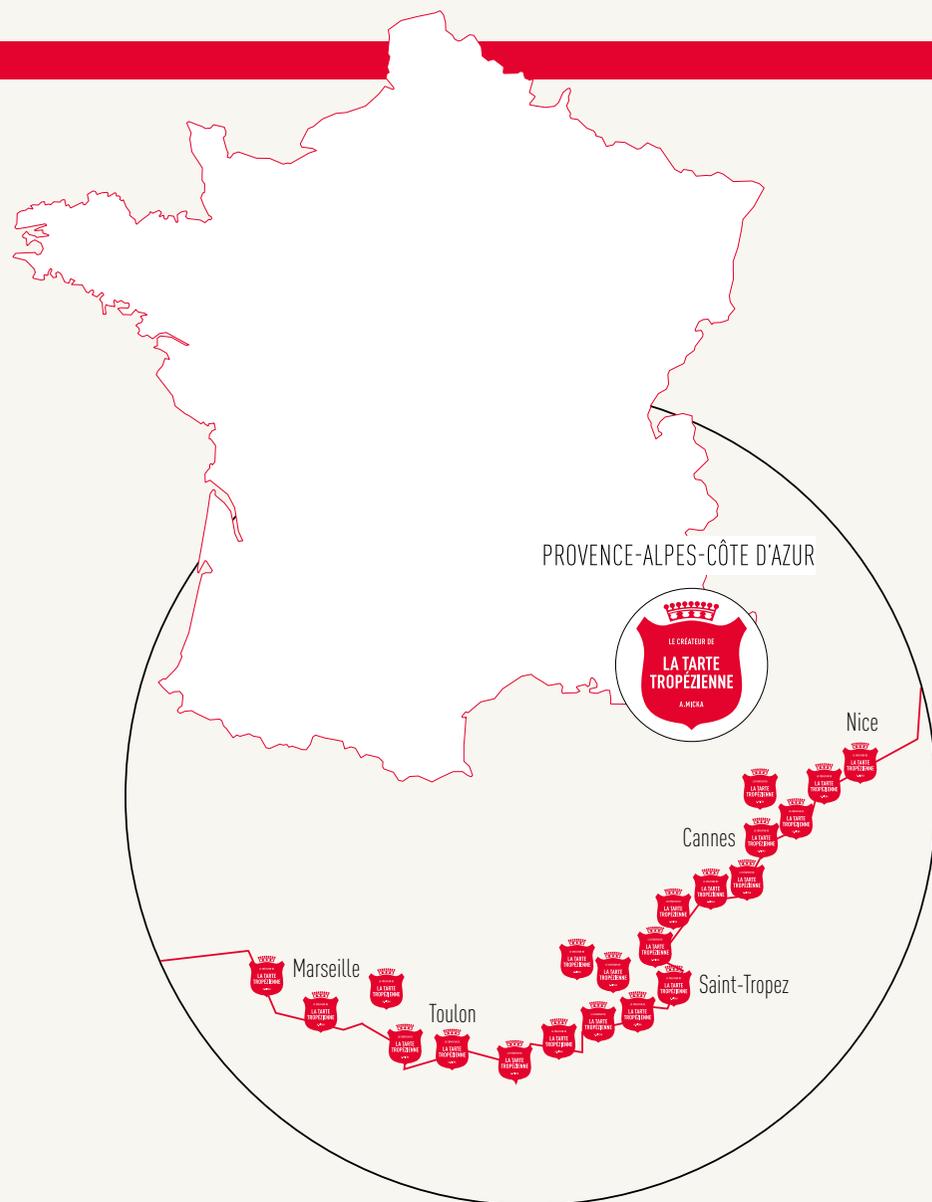


Tropicana Plage de Ramatuelle

LA TARTE TROPÉZIENNE®

— 1955. SAINT-TROPEZ —

POINTS DE VENTE



POINTS DE VENTE

latartetropézienne.fr/fr/nos-boutiques

Livraison dans toute la France et à Monaco
sur latartetropézienne.fr

PROCHAINES OUVERTURES

Sanary

Genève



La Tarte Tropicienne



#LaTarteTropézienne

CONTACTS MÉDIA

MELCHIOR – Agence de Communication

MARGOT MORVAN

margot@agencemelchior.com

06 58 09 63 41

LA TARTE TROPÉZIENNE®

— 1955. SAINT-TROPEZ —