



Madame Jacqueline Gouraud, sénatrice a visité la foire, Elle a été accueillie sur le stand de la Communauté de communes par Philippe Mercier.

Enfin, la fête s'est terminée par l'intronisation de nouveaux chevaliers dans la confrérie de la Puette et du Franc-Pinot ; parmi ceux-ci figuraient Jocelyne Goupy et Philippe Mercier qui se sont bravement acquittés de l'épreuve



de dégustation d'un verre géant rempli d'un vin blanc particulièrement gouleyant.

Minier : Le printemps des concertations

Le 1^{er} avril, trois classes du collège d'Oucques (72 élèves) sont venues visiter la carrière de Pontijou et découvrir ainsi un milieu géologique et industriel.

Les portes ouvertes se sont poursuivies sur les carrières de Naveil, Mesland, Saint- Jean-Froidmentel, Pontijou et Verdes. Ces réunions de concertation rassemblent une fois par an, élus, voisins et propriétaires de terrain ; elles permettent de répondre aux observations et d'expliquer les mesures mises en place pour réduire les nuisances éventuelles pouvant découler d'une activité industrielle.

Les 11 et 20 mai, la carrière de Saint- Jean- Froidmentel a reçu une centaine d'élèves de cinq classes du Collège de Bonneval.

L'entreprise Minier souhaite faire connaître son métier, ses contraintes et surtout les efforts mis en place pour respecter au maximum l'environnement naturel et humain (Nous renvoyons nos lecteurs à l'article sur le groupe Minier, dans ce même numéro).

« Les hommes ont plus de timidité dans l'esprit que dans le cœur, et les esclaves volontaires font plus de tyrans que les tyrans ne font d'esclaves forcés ».

Charles Duclos (1704-1772) ; « Un homme droit et adroit ». (J-J Rousseau) ; secrétaire perpétuel de l'Académie française (1755) ; citation extraite des « Considérations sur les mœurs de ce siècle » (1751, comme celles qui figurent en dernière page).

Petite Histoire de la tarte Tatin

Dimanche dernier, j'étais de garde, c'est-à-dire que j'avais ma petite fille Elina à la maison. Elina, bientôt 3 ans, de l'énergie à revendre, voulant mettre la main à la pâte pour tout : le ménage, la vaisselle, la cuisine, la pâtisserie... Profitant de cette bonne volonté (à douze ans, il y en aura moins !!), je lui ai proposé de m'aider pour faire une tarte pour le déjeuner. Nous sommes emmaillottées des pieds à la tête dans de grands tabliers (je suis prudente...), le paquet de farine est arrivé sur la table, porté par des mains enthousiastes, puis le sucre, le beurre. A ce stade, j'ai déjà eu une ou deux frayeurs : j'ai rattrapé le paquet de sucre à la volée, j'ai évité de glisser sur le sol nettoyé au beurre. Bref, tout allait bien. Nous voici, les mains (propres) malaxant le mélange, Elina debout sur une chaise et moi parant les gestes maladroits de ma « brise-tout ». Car il faut dire qu'à sa seule approche, les verres ont explosé sur le sol, les assiettes pleines se sont renversées, toute la vaisselle a tremblé. Elina était déjà transformée en fantôme : de la farine sur à peu près toutes les parties non recouvertes de son corps ; il y avait de la joie et de la bonne humeur. Je suis arrivée à étaler tant bien que mal la pâte dans le moule (c'est difficile avec des petits doigts qui font des trous rigolos...) et le téléphone a sonné : « ne touche pas à... » Trop tard, un demi-tour avec maestria et le plat s'est retrouvé par terre, à l'envers bien entendu. Un grand moment de solitude... Elle était en larmes ; alors, je lui ai raconté l'histoire de la tarte Tatin : une catastrophe peut devenir une réussite quelquefois.

Au tournant du siècle, deux demoiselles Caroline et Stéphanie Tatin, tenaient à Lamotte-Beuvron, face à la gare, un hôtel très réputé. Les chasseurs notamment, gens difficiles et blasés appartenant à une élite gourmande, appréciaient la saveur et les inventions inépuisables de la cuisine des demoiselles Tatin.

Caroline (1847-1911), la plus jeune, recevait la clientèle, tandis que Stéphanie dite « Fanny », (1838-1917) s'affairait en cuisine.

Un jour, retardée, dit-on, par le bavardage (?) d'un client trop galant, Stéphanie, à moins que ce ne fut Caroline surgit dans la cuisine en plein « coup de feu » et s'affola de l'absence de dessert.

Remarquant des pommes épluchées, elle garnit rapidement un moule de beurre et de sucre, y jeta les pommes et le mit au four. Reprenant plus tard ses esprits, elle comprit sa distraction ; apparemment, ce n'était ni une tarte, ni des pommes cuites. Que faire ? Les pommes avaient commencé à cuire, l'odeur de caramel à se répandre, le service a avancé : il était alors trop tard pour reculer. Elle prit un peu de pâte, l'abaissa, la disposa sur les pommes et renfourna.

Au moment de servir, consternation, hésitation ! Comment rendre présentable un tel mélange, par ailleurs fort appétissant ?

C'est là qu'intervint le génie : elle prit un plat, en coiffa le moule et retourna le tout... histoire de voir... et on l'a vu, le résultat était là... on l'a servi, on l'a dégusté, on s'est récréé, on en a redemandé.

Telle est la légende de l'origine de la Tarte Tatin.

Mais elle n'est pas la seule.

La fameuse Tarte Tatin naquit-elle d'une maladresse ? Les sœurs firent-elles tomber la tarte avant de décider de la renfourner à l'envers pour la « rattraper » ?

La réalité est, sans doute, moins pittoresque : « la tarte renversée » aux pommes ou aux poires, était en fait une ancienne spécialité solognote que l'on retrouvait dans tout l'Orléanais, et qui aurait été, simplement, rendue célèbre par les sœurs Tatin.