

## De la bonne utilisation des termes *tartes, tartelettes, flans et quiches*

Fiche **QUESTIONS SUR...** n° 08.06.Q58

mai 2025

Hervé THIS, membre de l'Académie d'Agriculture de France

**Mots clés : tarte, tartelette, flan, quiche**

Une tarte, c'est quoi ? La question semble naïve, mais nous allons voir que nos usages terminologiques sont bien fautifs !

### Dans un dictionnaire moderne

Commençons par un bon dictionnaire : celui du CNRS, le *Trésor de la langue française informatisé*. Il dit que la tarte serait une "pâtisserie plate, généralement ronde, faite d'un fond de pâte avec rebord rempli de divers ingrédients (fruits, confiture, crème, frangipane, etc.) que l'on cuit au four (sauf certains fruits rouges que l'on met crus sur la pâte cuite) et que l'on consomme généralement refroidie". Ce dictionnaire précise que l'origine du mot *tarte* est incertaine, et que le mot dérive probablement de *tourte*, du latin médiéval *torta*, *tarta*, *turta*, *tourta* attesté depuis la fin du IX<sup>e</sup> siècle au sens de *pain rond* et donc de *tarte*.

### Et dans les livres très anciens ?

Voyons cependant ce qu'on lit dans les très anciens livres de cuisine.

On trouve une tarte en 1319 dans le *Viandier* de Guillaume Tirel (dit Taillevent), mais pas sa recette...

Le terme "tartelette" apparaît en 1604, dans le livre de Lancelot de Casteau, mais toujours pas de recette.

En 1643, l'auteur qui ne signe que de ses initiales L.S.R. indique des tartelettes de différentes formes, mais ne parle pas de tartes.

Et vient, en 1654, Nicolas de Bonnefons, cuisinier du roi Louis XIV, qui donne une recette de *Paste de façon de faire Tartes* : "À un boisseau de fleur<sup>1</sup>, vous y mettrez six livres de beurre, & vingt œufs, vous destrempez le tout avec eau froide, puis vous fraiserez promptement, la serrerez dans un linge blanc, & la porterez en lieu frais pour en prendre au besoin quand vous voudrez faire des abaisses de Tartes. Vous notterez que dans toutes les pâtes il faut toujours un quartron de sel à chaque boisseau de farine, & si le beurre est salé il n'y en faut que demi quartron." Cette fois, on voit que la pâte est destinée à être abaissée, pour des tartes.

### Au XIX<sup>e</sup> siècle

#### Selon André Viard

En 1822, l'auteur du *Cuisinier royal* (André Viard) ne parle que de tartelettes, celles-ci à la frangipane : "Foncez quinze moules à tartelettes avec des rognures de feuilletage, remplissez-les de frangipane, à laquelle vous aurez ajouté un peu de pâte à choux pralinée ; dorez-les, et posez dessus une petite bande de feuilletage tournée en forme de colimaçon ; faites-les cuire à four chaud : leur cuisson faite, retirez-les, et glacez-les à blanc."

#### Selon Joseph Favre

Arrivons maintenant au cuisinier valaisan Joseph Favre, et à son *Dictionnaire universel de cuisine pratique* (1889) dans lequel la tarte est discutée :

"TARTE : du bas latin *tarta*. Gâteau plat et rond, aujourd'hui plus communément appelé flan. Le mot tarte est plutôt demeuré l'expression anglaise de ces sortes de gâteaux, dont les fruits, qui en déterminent le nom, sont cuits dans un plat spécial et recouverts d'une pâte : *apple's tart*, *gooseberry tart*, etc. ; tarte aux pommes, tarte

---

<sup>1</sup> Farine

aux groseilles, aux cerises, aux prunes, à la rhubarbe, etc. ; synonyme de flan (voir ce mot). Toutefois les tartes ne sont jamais recouvertes de grillages comme les flans."

Alors, une tarte serait un flan, en bon français ? Autrement dit, toutes nos tartes seraient mal nommées, anglicisées ? Voilà pourquoi on n'aurait parlé que de tartelettes, par le passé !

Regardons donc ce que Favre dit des tartelettes et des flans :

"**TARTELETTE**, diminutif de tarte : au XVI<sup>e</sup> siècle on les appelait aussi flannets<sup>2</sup>. On distingue deux genres de tartelettes : les tartelettes à base de viande ou de poisson, qui se servent comme hors-d'œuvre chaud et froid, et les tartelettes sucrées à base de confitures, de fruits ou de crème, qui se servent comme dessert, au goûter, ou, plus communément, comme pâtisserie de détail entre les repas."

"**FLAN**, terme de pâtisserie : tarte préparée dans un cercle de 2 ou 3 centimètres de haut et d'une circonférence variable. La croûte est toujours composée d'une pâte brisée, tandis que la garniture varie entre tous les fruits, les crèmes et les appareils. Il y a deux modes de préparer les flans, l'un consiste à préparer la pâte dans le cercle à flan, de la garnir de fruits ou de crème et de la faire cuire ; l'autre à faire cuire la croûte et de la garnir ensuite ; ce dernier mode est usité chez les pâtissiers pour ne pas s'exposer à perdre les fruits."

### Enfin dans le Guide Culinaire (1903)

On y retrouve bien les acceptions précédentes.

"**TARTES DE FRUITS À L'ANGLAISE** : se font en plats creux spéciaux appelés pie dish, ou plats à pâte. Les fruits, nettoyés ou épluchés, selon leur nature, sont disposés dans le plat jusqu'à 1 centimètre des bords, saupoudrés de cassonade blonde ou de sucre en poudre, et arrosés d'une cuillerée d'eau. Recouvrir d'une abaisse de pâte à foncer qui est fixée sur les bords du plat comme il a été expliqué aux Pâtés à l'anglaise (chap. des Viandes de Boucherie). Mouiller la surface du couvercle, saupoudrer de sucre en poudre, et cuire à four de chaleur modérée. Toutes les tartes à l'anglaise se font par ce procédé, et tous les fruits y peuvent être employés, même quand ils sont encore verts, principalement les raisins et les groseilles à maquereaux."

"**TARTELETTES** : sont sujettes à modifications nombreuses, et peuvent, selon les cas, être garnies à cru ou sous forme de croustades cuites à blanc. Dans ce cas, les croustades sont enduites d'une légère couche de la farce usitée et passées au four un instant avant de recevoir la garniture saucée."

"**QUICHE LORRAINE**<sup>3</sup>" : "Flan au lait sans sucre dont le fond est garni de fines tranches de lard de poitrine blanchi et revenu et de lames de gruyère." On voit bien que c'est comme nos tartes, à cela près que ce n'est pas ainsi que l'on fait une quiche : il faut une pâte brisée, avec dedans une migaine faite de lardons revenus au beurre, d'œufs et de crème (ou de fromage frais).

### Ce qu'il faut retenir :

De ces textes se dégagent trois idées :

- nos flans ne sont pas seulement des fonds de pâte garnis d'une préparation à base d'œufs ;
- nos tartes sont des dérivés des tourtes, avec un anglicisme ;
- nous devrions, bien plus souvent, parler de tartelettes, qui sont des flannets, donc des petits flans !

### Pour en savoir plus :

- Hervé THIS (ed) : *Glossaire des métiers du goût*, Centre international de gastronomie moléculaire et physique, Inrae-AgroParisTech, 2025, <https://icmpg.hub.inrae.fr/travaux-en-francais/glossaire/glossaire-des-metiers-du-gout>



Tarte aux pommes  
(La cuisine d'Annie)



Tartelette aux framboises  
(Envie de bien manger)



Flan  
(Pastissland)



Quiche lorraine  
(La cuisine d'Aurélié)

<sup>2</sup> C'est-à-dire dire "petit flan"

<sup>3</sup> C'est là un pléonasme, car la quiche est lorraine !