



Im Sommer 2025 feiert ein kulinarischer Star der französischen Riviera ein ganz besonderes Jubiläum: Die legendäre **Tarte Tropézienne** wird **70 Jahre alt**. Was einst als Geheimrezept eines polnischen Bäckers begann, ist heute ein weltweit bekanntes Symbol für Sonne, Süße und südfranzösische Lebensfreude. Zeit für eine genüssliche Rückschau auf die Geschichte dieses Kultgebäcks.

Ein süßer Ursprung in Polen

Die Erfolgsgeschichte beginnt nicht in Saint-Tropez, sondern in **Polen**. **Alexandre Micka**, ein aus Polen stammender Konditor, ließ sich in den 1950er Jahren im damals noch beschaulichen Saint-Tropez nieder. In seiner kleinen Bäckerei verkaufte er unter anderem eine Spezialität, die auf einem Familienrezept beruhte: eine **luftige Brioche**, gefüllt mit einer geheimnisvollen Mischung aus **Crème Pâtissière und Buttercreme**. Das genaue Rezept blieb – bis heute – ein wohlgehütetes Geheimnis.

1955: Der Film, die Muse und die Geburt einer Legende

Der große Durchbruch kam im Jahr **1955**, als in Saint-Tropez der Film „...und immer lockt das Weib“ (*Et Dieu... créa la femme*) von **Roger Vadim** gedreht wurde. Die junge **Brigitte Bardot** spielte die Hauptrolle – und wurde zur Stilikone einer ganzen Generation.

Alexandre Micka lieferte während der Dreharbeiten das Catering – inklusive seiner noch namenlosen Tarte. Bardot war sofort begeistert und schlug vor, das Dessert nach dem Ort seiner Entstehung zu benennen: **Tarte Tropézienne**. Von da an war der Siegeszug nicht mehr aufzuhalten.



Ein Symbol für Saint-Tropez und die Côte d'Azur

Die Tarte Tropézienne wurde schnell zur **Marke** – im wahrsten Sinne des Wortes. Micka ließ den Namen schützen und verkaufte fortan ausschließlich unter diesem Titel seine inzwischen berühmte Kreation.

Typisch für die klassische Tarte Tropézienne sind:

- Eine **goldgelb gebackene Brioche**,
- bestreut mit **Zuckerperlen**,
- und eine üppige Füllung aus **zwei verschiedenen Cremes**, deren genaues Mischungsverhältnis nur Eingeweihte kennen.

In Saint-Tropez wurde sie bald so bekannt wie der alte Hafen selbst – ein Muss für jeden Besucher.

Von der Familienbäckerei zum Kultprodukt

1985 übernahm **Albert Dufrêne** die Marke „La Tarte Tropézienne“ und führte sie mit viel Gespür weiter. Heute gibt es zahlreiche Ableger: Mini-Tropéziennes, Eclairs, Eiscrème oder Macarons – alle inspiriert von der originalen Cremefüllung.

Obwohl sie mittlerweile in ganz Frankreich erhältlich ist, bleibt Saint-Tropez ihr wahres Zuhause. Dort wird die Tarte nicht nur verkauft, sondern regelrecht **zelebriert** – vor allem jetzt, zum **70-jährigen Jubiläum** im Sommer 2025. Geplant sind öffentliche Verkostungen, Patisserie-Workshops, Filmvorführungen und eine Ausstellung mit historischen Bildern vom Filmset von 1955.



Mehr als nur ein Kuchen

Die Tarte Tropézienne ist nicht nur ein Dessert – sie ist **ein Stück Geschichte**. Sie erzählt vom Aufstieg Saint-Tropez' vom Fischerdorf zum Jet-Set-Hotspot, vom Charme der 50er Jahre, vom französischen Savoir-vivre.

Für viele ist sie auch ein Stück **Kindheit** – ein Sommerurlaub in einem Biss. Und sie beweist, dass eine gute Rezeptur, eine Prise Geschichte und eine große Portion Leidenschaft manchmal alles sind, was es braucht, um eine Legende zu erschaffen.

Fazit: Eine süße Ikone wird 70

70 Jahre nach ihrer Geburt bleibt die Tarte Tropézienne ein **unverkennbarer Klassiker**. Ihre weiche Brioche, die cremige Füllung und ihre glamouröse Geschichte machen sie zu einem einzigartigen Botschafter der französischen Riviera.

Bon anniversaire, chère Tarte Tropézienne ! ☺☺