

## À la hollandaise

Fiche **QUESTIONS SUR...** n° 08.06.Q52

août 2025

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

**Mots clés :** sauce, hollandaise, art culinaire

Aujourd'hui, la sauce hollandaise semble être une sauce que l'on obtient en cuisant du jaune d'œuf avec du vinaigre (ou du vin), des échalotes, puis en ajoutant du beurre qui fond et s'émulsionne (c'est-à-dire qu'il forme des gouttelettes dispersées dans la phase aqueuse, ce qui n'a rien à voir avec une mousse). Elle différerait de la sauce béarnaise par l'absence d'estragon.

Est-ce une dénomination légitime ?



Chef Simon



Cook Mix



Les œufs.ca



Wikipédia

L'utilisation de la sauce hollandaise, selon divers sites de recettes

### La hollandaise de Joseph Favre

Commençons par consulter un bon auteur : Joseph Favre, dont le *Dictionnaire universel de cuisine pratique* parut en 1905 : "*HOLLANDAISE, s. f. (Sauce) : On donne le nom de sauce hollandaise à diverses préparations différant du tout au tout de la sauce hollandaise primitive. En effet, si je me reporte à l'ancienne cuisine hollandaise, cette sauce n'a rien d'analogue à celle que l'on fait aujourd'hui ; c'est simplement du beurre fondu, des fines herbes, du sel, du vinaigre blanc ou du jus de citron, que l'on sert dans un bol ou dans une saucière chaude.*"

Favre donne alors une recette de *Sauce hollandaise (méthode belge et hollandaise)* : "*Mettre dans une toute petite casserole du vinaigre de vin blanc à l'estragon, avec un peu de poivre mignonnette concassé ; faire réduire des deux tiers. Retirer la casserole, y mettre 100 à 125 grammes de beurre, deux jaunes d'œufs frais et un peu de sel. Mettre la casserole au bain-marie bouillant et remuer avec le fouet que l'on tourne entre les deux mains, jusqu'à ce que la sauce soit mousseuse. La goûter, et si elle est de bon goût, passer par pression dans un linge ou à l'étamine. La conserver au bain-marie et mettre dessus du beurre ou un peu d'eau pour empêcher la formation de la peau.*"

Puis il ajoute une recette de *haute cuisine* : "*Employer : jaunes d'œufs, nombre 6 ; mignonnette concassée, grammes 8 ; sel 20 ; beurre 1<sup>er</sup> choix 300 ; vinaigre d'Orléans, décilitres 2 ; muscade pointe 1. Procédé : mettre dans une petite casserole le vinaigre, la muscade et la mignonnette ; faire réduire de moitié et verser la réduction dans une autre casserole froide, un peu plus grande ; ajouter les jaunes d'œufs, le sel et 150 grammes de beurre par morceaux ; remuer avec le fouet sur un feu doux, de façon à la faire épaissir. Continuer d'ajouter le restant du beurre par petites doses en la travaillant toujours avec le fouet. La goûter et l'amener à bon goût. Si elle était un peu trop épaisse, ajouter très peu d'eau froide. La passer à l'étamine et la conserver au bain-marie en mettant dessus de l'eau ou du beurre pour empêcher la formation de la peau.*"

D'ailleurs, il ajoute un paragraphe de ce qu'il nomme *chimie culinaire* pour expliquer pourquoi les sauces tournent, mais avec d'étranges (et fautives...) indications : le jaune d'œuf serait fait essentiellement de matières grasses (alors qu'il est fait de 50 % d'eau, 15 % de protéines et 35 % de lipides), et il aurait la faculté "*en se*

coagulant, de se lier avec les matières grasses, oléagineuses, telles que l'huile ou le beurre. Pour arriver à cette combinaison on emploie du sel, le feu, le vinaigre ou autres acides." C'est là pure invention, car, en réalité, l'œuf commence par coaguler, formant une suspension<sup>1</sup> dans la phase aqueuse, où le beurre fondu vient ensuite s'émulsionner, c'est-à-dire formant des gouttelettes de matière grasse liquide dispersées dans la solution aqueuse. Enfin sa *Sauce hollandaise fine* ne diffère pas de la précédente, et il termine avec une sauce hollandaise bâtarde, qui comporte donc de la farine, puisque c'est cela que désigne l'adjectif *bâtard* en cuisine.

Tout cela est bel et bon, mais Favre, ne donnant aucune justification, aucune référence, nous devons aller chercher dans des publications antérieures pour avoir une idée de ce qui mérite d'être nommé "sauce hollandaise".

### La hollandaise d'Urbain Dubois

Chez Urbain Dubois, élève du grand Marie-Antoine Carême, la recette est la suivante : "*Mettez quelques grains de poivre dans une casserole avec 5 à 6 cuillerées à bouche de bon vinaigre d'Orléans, faites-le réduire de moitié, laissez-le refroidir ; mêlez alors au vinaigre 7 à 8 jaunes d'œuf, 150 gram. de beurre divisé en petites parties, un peu de sel, une pointe de muscade ; posez la casserole sur feu très-doux, travaillez vivement la sauce avec une cuiller pour la lier ; passez-la à l'étamine dans une autre casserole, remettez-la sur feu doux en fouettant l'appareil ; incorporez, peu à peu, à la sauce une cuillerée à bouche de velouté, 150 gram. de beurre divisé en petites parties, mais peu à la fois; quand la sauce est bien mousseuse, retirez-la, finissez-la avec le jus d'un citron.*"

On voit notamment l'emploi de noix muscade, mais aussi de velouté<sup>2</sup> et, surtout, la double intelligence finale :

- le foisonnement,
- l'emploi de jus de citron, donnant une acidité différente de celle de l'acide acétique du vinaigre initial.

### La hollandaise de Marie-Antoine Carême

Pour Carême lui-même, la sauce hollandaise était encore bien différente, puisqu'elle découlait de la sauce allemande, qui était alors un velouté de volaille, de veau ou de poisson lié aux jaunes d'œufs et à la crème. L'adjonction d'une quantité importante de beurre faisait la différence.

### La hollandaise d'André Viard

À la même époque (1806), André Viard, dans son *Cuisinier impérial*, donne sa propre version : "*Prenez du velouté réduit dans lequel vous mettrez du gros poivre, un filet de vinaigre d'estragon ; vous tiendrez votre sauce chaude ; au moment de la servir vous y mettrez gros comme la moitié d'un œuf de beurre fin, que vous ferez fondre dans votre sauce qui est chaude ; puis vous prendrez un peu de vert d'épinards, que vous délaierez dans votre sauce au moment de servir; (Voyez vert d'épinards.) On peut faire cette sauce sans velouté : vous ferez un petit roux blanc, que vous mouillerez avec un peu de fond de cuisson, comme cuisson de volaille, de noix de veau, de tendons de veau, etc. Il faut que votre mouillement ne soit pas coloré ; quand votre sauce est réduite et de bon goût, vous y mettez les mêmes choses que ci-dessus.*"



<sup>1</sup> Dispersion de particules dans la phase aqueuse

<sup>2</sup> Sauce liée par de l'amidon

## Et d'autres encore

Bref, chacun donne sa version, sans autre légitimité que sa propre autorité. Si l'on remonte davantage, on ne trouve plus la *sauce hollandaise*, mais la *sauce à la hollandaise*. Par exemple, pour François Marin, dans *La suite des dons de Comus* (1742), une sauce à la hollandaise s'obtient de la manière suivante : "*Mettez dans une casserole deux pains de beurre, un peu de farine, deux gousses d'ail piquées d'un clou, des tranches de citron, une pincée de persil haché & blanchi. Mouillez avec de bon bouillon quint-essence ou consommé. Tournez sur le feu & donnez-lui une légère consistance. Ôtez les tranches de citron & l'ail ; en servant, jus de citron.*" La quint-essence est une sorte de réduction de bouillon, proche du consommé (un bouillon de viande où l'on cuit à nouveau viandes et légumes, avant de faire réduire).

Terminons avec Vincent La Chapelle qui, la même année, indique une recette également "à la hollandaise", avec beurre, farine, jus de citron, sel, poivre, muscade, vinaigre.

On notera que le moderne *Codex alimentarius* autorise des hollandaises où le beurre est remplacé par de l'huile. C'est une grave faute, dénoncée en 1920 par Édouard Nignon dans son *Éloge de la cuisine française* : "*Certaines maisons ne craignent pas de servir, décorées du nom de sauce hollandaise, des sauces à la farine [...] ; ces procédés sont aussi préjudiciables à la qualité des mets qu'au bon renom de l'établissement, parce qu'ils sont la fâcheuse conséquence d'une erreur de principe.*"

### Ce qu'il faut retenir :

Les terminologies culinaires ont été sans cesse détournées, au cours des siècles, et les auteurs ont transmis sans référence des recettes de leur cru.

Pour améliorer l'enseignement de la technique culinaire, le recours aux sources historiques s'impose.

### Pour en savoir plus :

- *Glossaire des métiers du goût* : <https://icmpg.hub.inrae.fr/travaux-en-francais/glossaire>