

La sauce béarnaise

Fiche **QUESTIONS SUR...** n° 08.06.Q60

juillet 2025

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

Mot clé : béarnaise, sauce, terminologie, art culinaire

De quand date la sauce béarnaise ?

On peut le chercher dans les anciens livres de cuisine, en partant du *Viandier* et en revenant vers aujourd'hui.

Bien sûr, il faut faire attention à l'orthographe et à la typographie ; ainsi, les "s" sont écrits "f", les accents manquent, et souvent les mots ont évolué : sauce, par exemple, s'écrivait saulce

La faiblesse des sources anciennes

À propos de sauce béarnaise, l'auteur n'a rien trouvé dans les livres français de cuisine des XIV^e, XV^e, XVI^e, XVII^e ou XVIII^e siècles !

Des auteurs modernes mentionnent, sans preuve, l'histoire d'une réduction d'échalotes ratée par le chef Jean-Louis François Collinet, à Saint-Germain-en-Laye. On cite aussi Alexandre Dumas, mais l'écrivain ne donne pas de source non plus.

Au XIX^e siècle, la béarnaise de Jules Gouffé

La première recette de sauce béarnaise publiée serait par Jules Gouffé, dans son *Livre de cuisine*, publié en 1867 : "SAUCE BÉARNAISE : Mettez dans la casserole : 5 jaunes d'œufs, 30 grammes de beurre, 1 petite pincée de sel, 1 prise de poivre. Tournez sur le feu avec la cuiller ; aussitôt que les jaunes d'œufs commencent à prendre, retirez du feu et ajoutez 30 grammes de beurre ; Remuez sur le feu avec la cuiller, et ajoutez de nouveau 30 grammes de beurre ; faites deux fois la même opération ; Goûtez pour l'assaisonnement, puis ajoutez une cuillerée à bouche d'estragon haché et une cuillerée à café de vinaigre à l'estragon. Cette sauce doit être ferme et avoir la consistance de la mayonnaise."

La marche vers la béarnaise que nous connaissons

En 1883, Joseph Favre donne des indications dans son *Dictionnaire universel de cuisine pratique* : "BÉARNAISE, s. f. (sauce à la) ; de Béarn, sauce à la Béarnaise. Les artistes les plus autorisés de l'art culinaire n'étant pas d'accord sur la composition primitive de cette sauce, nous avons dû remonter à sa source pour en élucider la question : son origine le Béarn nous démontre qu'elle a dû être faite avec de l'huile d'olive dès son apparition." Et là, Favre identifie une béarnaise différente de celle que nous connaissons, mais ne donne à nouveau aucune source !

Sa "béarnaise ancienne" se fait de la façon suivante : "Concasser du poivre blanc en grains et le mettre dans une petite casserole avec deux décilitres de vinaigre d'estragon ; laisser réduire un instant ; passer le vinaigre dans une tasse, afin de le débarrasser du poivre. Tailler très fin six échalotes et les mettre avec le vinaigre dans la même casserole et faire réduire à moitié de son volume. D'autre part, mettre dans une casserole froide une cuillerée à bouche d'eau, six jaunes d'œuf et du sel (cela pour éviter le contact immédiat du vinaigre, qui brûlerait dans une minute les jaunes d'œuf, et l'opération serait nulle). Mettre la casserole sur un fourneau d'une chaleur moyenne ; remuer les œufs en y ajoutant par intervalles, et progressivement à la chaleur, de petites doses d'huile d'olive fine jusqu'à absorption d'un demi-litre. Maintenir la casserole d'une température chaud-tiède et ajouter alors la réduction de vinaigre et d'échalotes, et achever cette sauce par de l'estragon et du cerfeuil hachés."

Toutefois, il donne la recette d'une "béarnaise au beurre", que voici : *"Faire réduire à moitié de son volume deux décilitres de vinaigre d'estragon avec six échalotes ciselées. Retirer la casserole, laisser refroidir un peu ; mettre dans une autre casserole six jaunes d'œufs ; deux cent vingt-cinq grammes de beurre fin ; poser la casserole sur l'angle tiède du fourneau, remuer et ajouter la réduction ; continuer ce travail en ajoutant le beurre, dont la quantité totale doit être trois cents grammes. Maintenir la casserole tiède et achever avec de l'estragon et du persil hachés, du sel, et, pour suppléer à la réduction du poivre, on peut donner deux ou trois tours au petit moulin à poivre, ce qui donne toujours un arôme agréable."*













Cette fois, c'est proche de notre béarnaise moderne, mais avec plus d'œuf qu'aujourd'hui. La dernière phrase, à propos du poivre, doit nous rappeler la mémoire du merveilleux chef alsacien Emile Jung (1941-2020) qui disait que pour faire des "bons" mets, *"il faut une partie de violence, trois parties de force, et neuf parties de douceur"*. Ici, le poivre apporte la violence ; l'estragon la force, et le beurre la douceur. Mais en tout cas, la consultation des anciens livres de cuisine montre à l'envi combien on a raison de ne pas écouter le dernier auteur venu, surtout quand ses dires ne sont pas référencés.

Pour que l'art culinaire puisse grandir, des études historiques s'imposent, et cela dépasse l'art, puisque la loi de 1905 sur le commerce des denrées alimentaires impose justement que les produits commercialisés soient *sains, marchands et loyaux* : loyaux, cela signifie que le nom doit être approprié, justifié.

Ce qu'il faut retenir :

Même si son "invention" n'est pas très ancienne, la sauce béarnaise a vu passer plusieurs variantes dans la définition de sa recette.

Diverses déclinaisons de la béarnaise selon des recettes en 2005

			
BE Vegan	Bloc-note culinaire	Chef Simon	Cuisine A à Z
			
Cuisine actuelle	Duracuire	Free the pickle	L'atelier des chefs
			
Leslie en cuisine	Petits plats entre amis	Saucer.fr	Thermomix

et diverses déclinaisons commerciales de la béarnaise

