

## Ne pas confondre à la sauce tartare et à la tartare

Fiche **QUESTIONS SUR...** n° 08.06.Q53

août 2025

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

**Mots clés :** tartare, sauce, terminologie, art culinaire

**Qu'est-ce qu'une préparation à la tartare ? Serait-ce une préparation qui inclut une sauce tartare ? Partons en exploration, dans les livres de cuisine anciens.**

### Selon le *Guide culinaire*

En commençant par le *Guide culinaire* (dont il faut cependant se méfier car il n'est ni référencié, ni fiable historiquement), on trouve tout d'abord la *sauce tartare* : ce serait une mayonnaise aux œufs durs, condimentée à l'oignon vert ou à la ciboulette. Mais on trouve aussi une *anguille à la tartare* : cuite dans un court-bouillon au vin blanc, panée à l'anglaise, frite, et dressée avec persil frit, sans oublier l'accompagnement, qui est une sauce tartare.

Notre hypothèse initiale semble confirmée. D'ailleurs on trouve aussi des *poussins à la tartare* : fendus par le dos, panés, grillés, et servis avec une sauce tartare. Et des *biftecks à la tartare*, préparés comme les biftecks à l'américaine, et accompagnés de sauce tartare. Idem pour des brochetons, des pieds de porcs ou des poulets.

### Selon le *Dictionnaire universel de cuisine pratique* de Joseph Favre

Le *Guide culinaire* étant d'une fiabilité incertaine, remontons quelques années avant, avec le *Dictionnaire universel de cuisine pratique* de Joseph Favre, qui est bien plus intéressant et sourcé. Il indique que les préparations à la tartare semblaient "venir d'un peuple originaire du Turkestan ; mais il paraît plus vraisemblable que ce mode de préparation de substances panées et accompagnées d'une sauce relevée, nous vient des barbares lors de l'invasion du Nord ; ce qui est plus justement appelé aujourd'hui à la Polonaise. Comme on le voit, autrefois les mets préparés à la tartare étaient toujours panés et grillés et accompagnés d'une sauce relevée à la moutarde ; mais la cuisine française moderne a justement distingué, par l'appellation à la polonaise, toute substance panée ; et par le nom de tartare, une sauce très relevée, sans moutarde, pour ne pas la confondre avec les sauces rémoulades qui en contiennent toutes."

Favre a bien raison de signaler que les rémoulades sont des sauces à base de moutarde et d'un corps gras : cela est attesté dès le XIV<sup>e</sup> siècle, et il y en a de chaudes comme de froides. De fait, la *sauce tartare froide* de Favre est une rémoulade additionnée de piment, de ciboulette, persil, cerfeuil, estragon, câpres et cornichons, le tout finement haché. Et sa *sauce tartare chaude* est une hollandaise à laquelle on ajoute des capucines, des cornichons et des câpres hachés au moment de servir.

À propos de ces deux sauces, Favre ajoute que dans le Midi on les réhausse d'ail pilé ; en Amérique, on y incorpore gingembre et coriandre ; et dans le nord de l'Europe, du fenouil vert haché et de la racine de raifort râpée.



## Selon la *Suite des Dons de Comus*, de François Marin

Cependant Favre ne donnant pas le fin mot de nos affaires terminologiques, il faut remonter à François Marin, dont la *Suite des Dons de Comus* date de 1742. Là, on trouve des *poulardes* ou des *poulets à la tartare* : on les trousse, on les coupe en deux, on les bat et on les fait mariner dans du lard fondu ou du beurre, avec persil, ciboule et autres herbes ; on fait mijoter, puis griller à petit feu, en arrosant de son assaisonnement, et l'on sert une rémoulade, cette fois ! Cette dernière est condimentée par du persil, de la ciboule, des échalotes, des câpres, des anchois, du céleri, du sel et du poivre ; on délaye avec de l'huile, du vinaigre et de la moutarde, le tout bien remué.

Bref, Favre avait tort de proscrire la moutarde, et d'associer la *sauce tartare* à la préparation à la tartare. D'autant que François Marin n'est pas le premier à nommer à la tartare des volailles grillées avec une rémoulade : Vincent La Chapelle nomme *poulets à la tartare* des poulets cuits avec du lard, du sel, du poivre, des fines herbes, des épices, du persil, des ciboules ; ils sont panés et grillés.

### Ce qu'il faut retenir :

C'est une erreur de nommer à la tartare des préparations qui sont servies avec une *sauce tartare*, et il faudrait les nommer *préparations à la sauce tartare*, ou *préparations sauce tartare*. Car pour les préparations à la tartare, il y a une marinade avec des herbes, une panure et une cuisson au grill.

