

[Légales](#)[Carnet](#) ●
[À la une](#)
[Ma ville](#) ▾
[Société](#)[Faits divers](#)[Politique](#)
[International](#) ▾
[Sport](#) ▾
[Économie](#)[Santé](#)[Culture](#)
[Tourisme](#) ▾

- [Toutes les communes](#)
- [Bordeaux](#)
- [Arcachon](#)
- [Libourne](#)
- [La Rochelle](#)
- [Saintes](#)

- [Royan](#)
- [Cognac](#)
- [Angoulême](#)
- [Périgueux](#)
- [Agen](#)

- [Pau](#)
- [Bayonne](#)
- [Biarritz](#)
- [Mont-de-marsan](#)
- [Dax](#)

- [International](#)
- [Europe](#)
- [Etat-Unis](#)

- [Afrique](#)
- [Chine](#)
- [Russie](#)

- [Asie](#)
- [Moyen-Orient](#)

- [Tout le sport](#)
- [Football](#)
- [Rugby](#)
- [Running](#)

- [Cyclisme](#)
- [Tennis](#)
- [Basket](#)
- [Equitation](#)

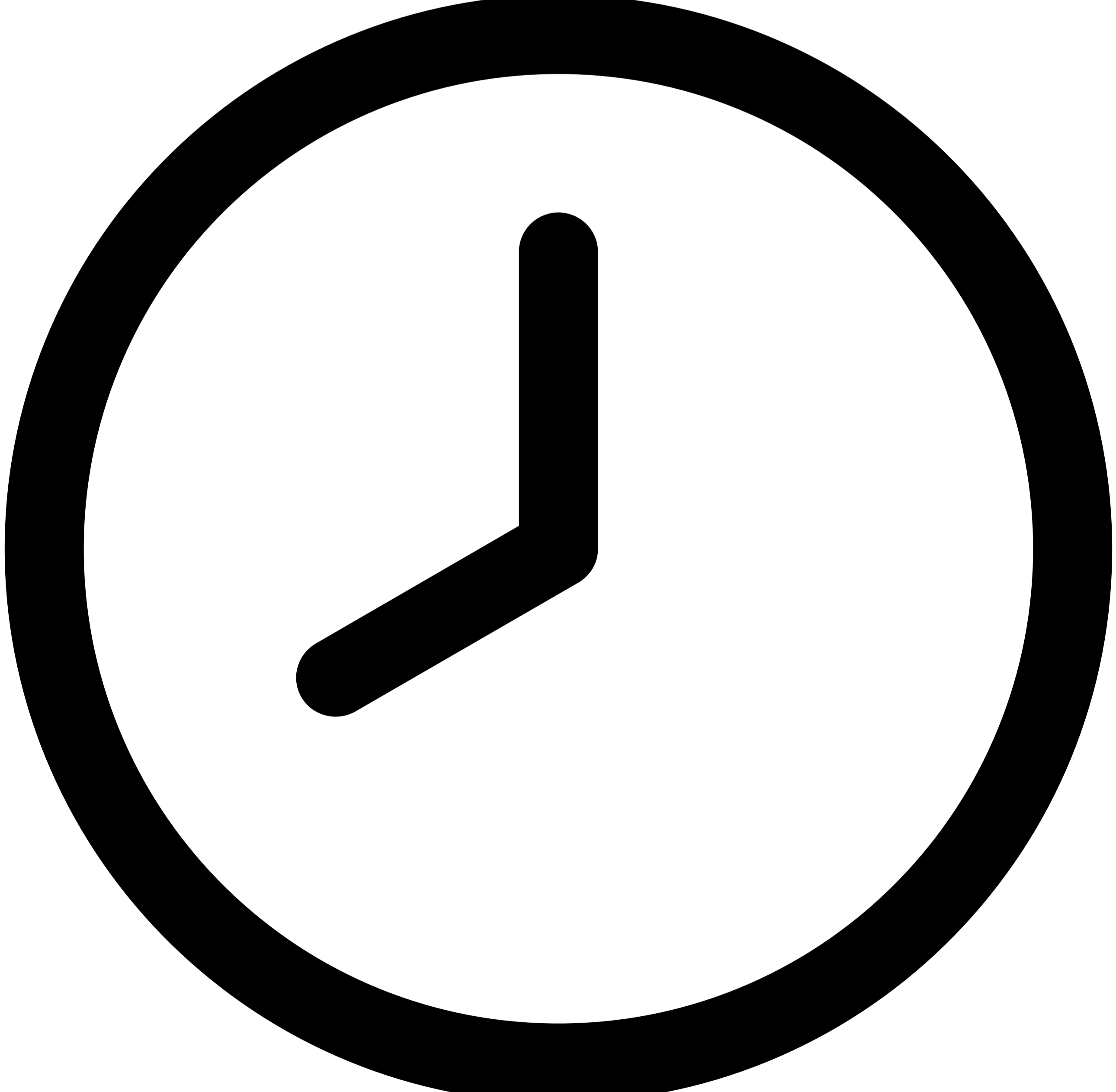
- [Surf](#)
- [Sports mécaniques](#)
- [Hockey](#)
- [Clubs](#)
- [Où pratiquer ?](#)

- [Loisirs et Tourisme](#)
- [Randonnées](#)
- [Montagne](#)
- [Pyrénées](#)
- [Mer et plage](#)
- [Oenotourisme](#)
- [Nature](#)
- [Patrimoine](#)
- [Vélo](#)
- [Agenda](#)
- [Les marchés](#)

- [GIRONDE](#)
- [Bordeaux](#)
- [Bassin d'Arcachon](#)
- [PYRÉNÉES-ATLANTIQUES](#)
- [Béarn](#)
- [Pays Basque](#)
- [CHARENTE-MARITIME](#)
- [La Rochelle](#)
- [Île de Ré](#)

- [Landes](#)
- [Dordogne](#)
- [Charente](#)
- [Lot-et-Garonne](#)
- [Hautes-Pyrénées](#)
- [Gers](#)
- [ESPAGNE](#)

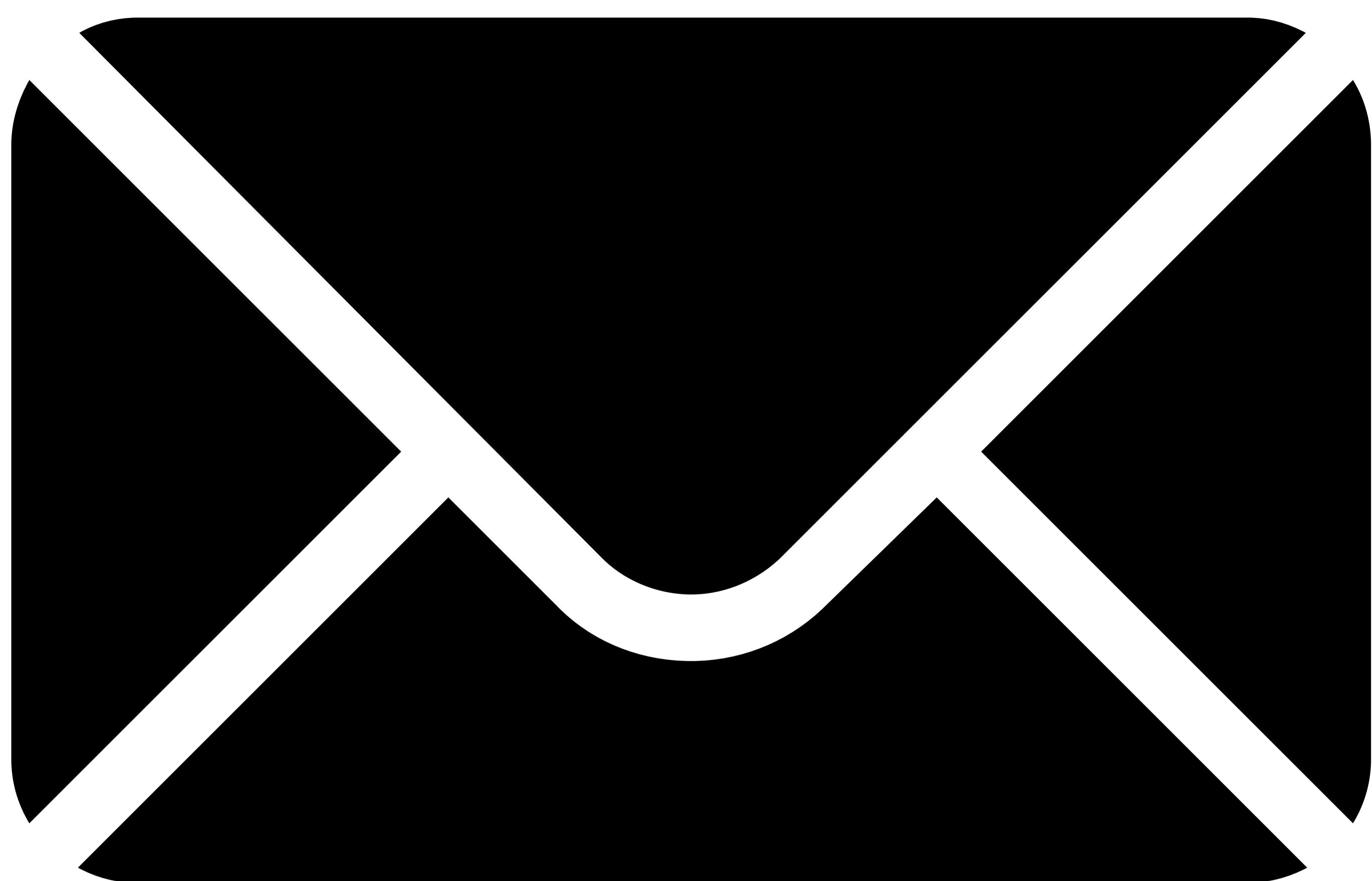
Gastronomie : la sauce paloise est-elle d'origine britannique ?



Lecture 1 min
[Accueil Pyrénées-Atlantiques Pau](#)



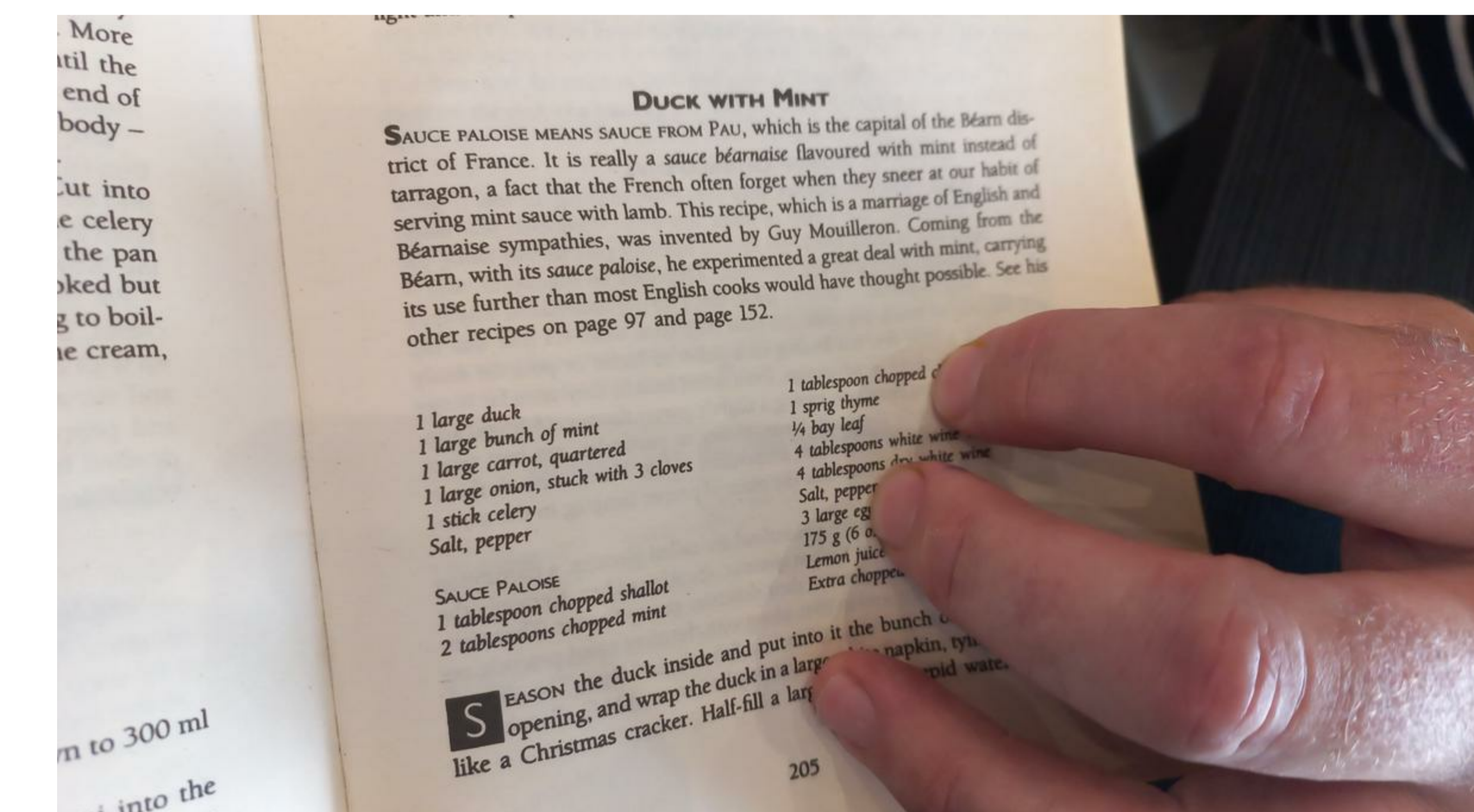
■ Ben Ridgen, du restaurant « Les Rosbifs », à Pau (à droite, ici avec son chef David Casadebaig), passionné par l'histoire culinaire de son pays le Royaume-Uni. © Crédit photo : Patrice Martins de Barros/Sud Ouest



La sauce paloise, une sauce béarnaise où l'estragon a été remplacé par de la menthe, est fameuse outre-Manche grâce à Guy Moulleron, un chef français installé à Londres dans les années 1970. Son origine est incertaine

Double devinette estivale : connaissez-vous la sauce paloise ? Et savez-vous où elle a été créée ? « C'est une sauce très fameuse, comme une sauce béarnaise, mais sans estragon, qui est remplacé par de la menthe », explique Ben Ridgen, du restaurant [Les Rosbifs](#), à Pau.

Livre de gastronomie britannique à l'appui, il explique que la sauce paloise aurait été créée... à Londres : « Elle a été inventée par Guy Moulleron, un chef béarnais installé en Angleterre. »



Un extrait d'un livre de cuisine britannique.
G. B.

Sur le même sujet



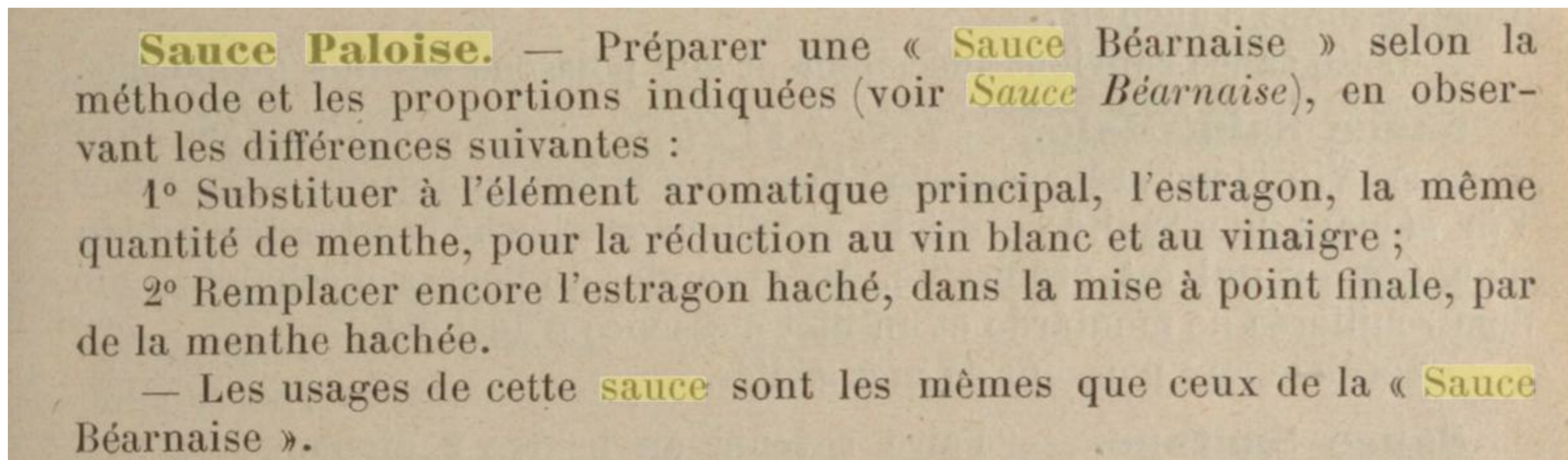
[Pau : le restaurant Les Rosbifs, une aventure culinaire à la sauce Brexit](#)

Naomi et Ben Ridgen ont quitté Londres après le Brexit. Ils ont atterri à Pau, « presque par hasard », et y ont ouvert au printemps 2022 Les Rosbifs, où ils repensent la cuisine britannique avec leur chef David Casadebaig

En l'honneur du bon roi

Dans la seconde moitié du XXe siècle, son restaurant Ma Cuisine situé à Walton Street, dans le quartier huppé de Chelsea, fera partie des tables de référence de la gastronomie française outre-Manche.

Cependant, la recette de la sauce béarnaise apparaît [dans un guide culinaire](#) d'Auguste Escoffier daté de 1912, et est donc bien antérieure à la cuisine de Guy Moulleron.



Extrait de « Le guide culinaire : aide-mémoire de cuisine pratique », d'Auguste Escoffier, 1912.
Gallica/Reproduction SO

Une hypothèse s'impose : et si l'influence anglaise, de cet attrait pour la menthe (la fameuse sauce à la menthe, chère aux lecteurs d'[Astérix chez les Bretons](#)), avait fait son office lors de la « période anglaise » de Pau ? L'enquête suit son cours, merci aux amateurs d'histoire culinaire disposant d'informations à ce propos de contacter pau@sudouest.fr



■ Extrait d'« Astérix chez les Bretons ».
Reproduction SO

La béarnaise, créée par accident

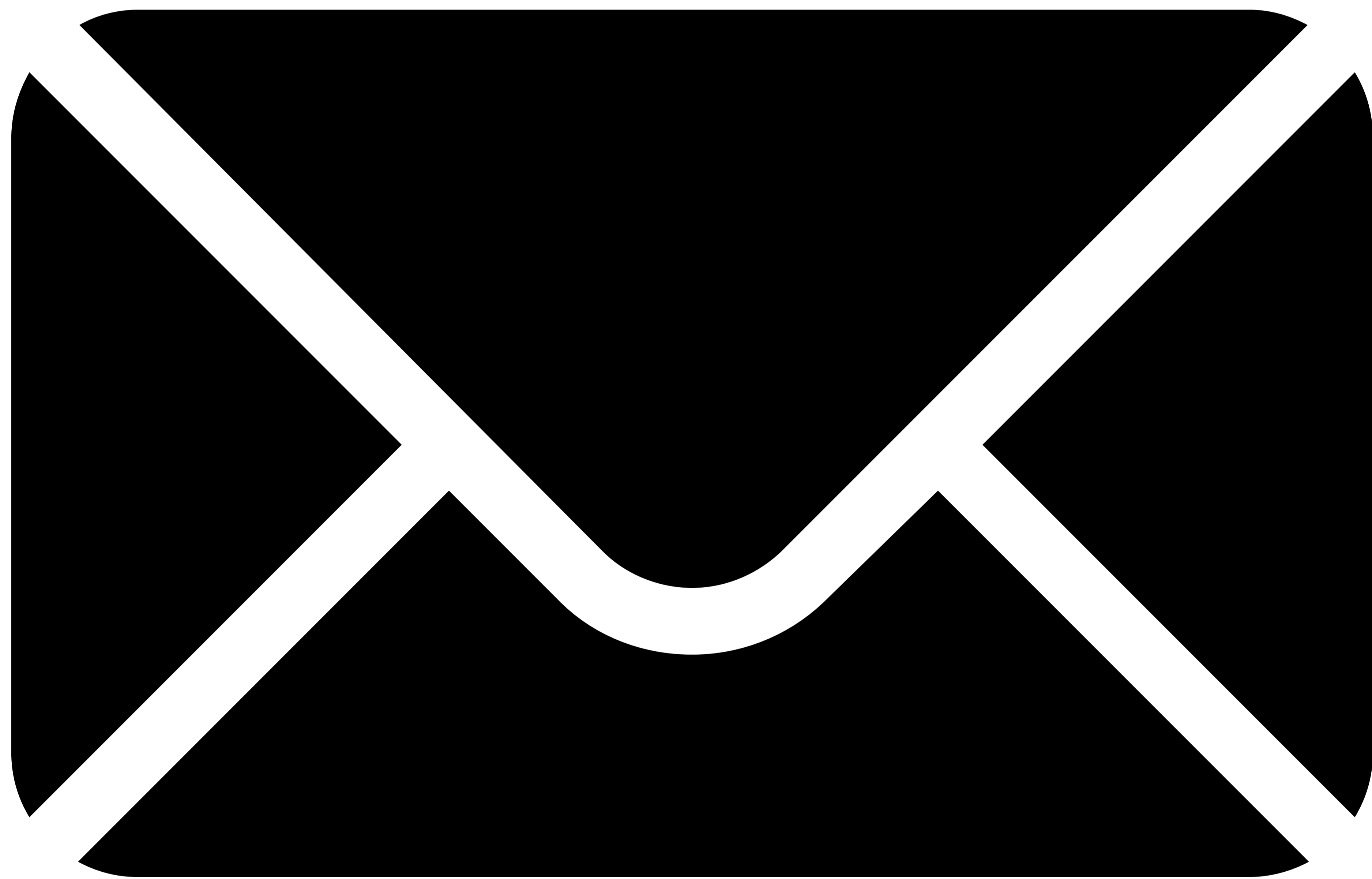
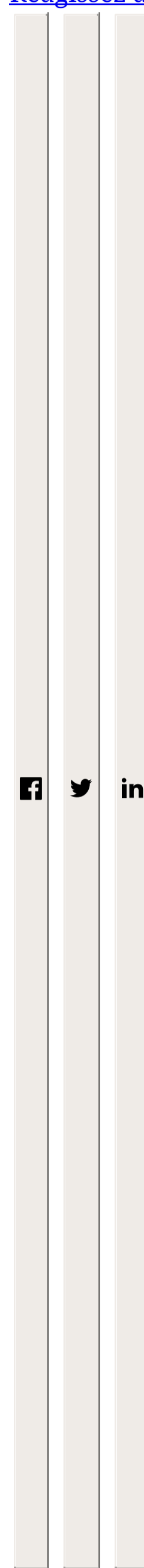
Rappelons que la sauce béarnaise, [de la famille des mayonnaises](#), est composée de beurre, de jaune d'œuf, d'échalote, d'estragon et de cerfeuil. C'est une sauce émulsionnée (dont le mélange est obtenu entre ingrédients qui normalement ne se diluent pas l'un dans l'autre) créée en 1837 quand un cuisinier du Pavillon Henri IV, à Saint-Germain-en-Laye, a raté sa sauce à l'échalote, explique [Food académie](#).

Les sujets associés

[Pau Béarn Pyrénées Gastronomie Pyrénées-Atlantiques Loisirs et Tourisme](#)

« Le chef intervient et rattrape la sauce, sa texture notamment, en lui ajoutant un jaune d'œuf, émulsionné et légèrement coagulé, créant ainsi une nouvelle sauce. » Il la baptisera « béarnaise », en l'honneur du Bon Roi, Henri IV.

[Réagissez à cet article](#)



→

TROPHÉES Vendredi 30 septembre

L'innovation, moteur du développement

PLUS D'INFOS

Premium

SUD OUEST
L'actu de la région en continu sur le site et sur l'application

Incendies en Gironde
Le choc du retour

Bordeaux encense
Hier la Ligue 2

REPORTS & TOURS
Paris à la découverte de la région

Sur Web, Tablette et Mobile

- > [Le journal et ses suppléments](#)
- > [L'accès aux articles abonnés](#)
- > [L'édition du soir](#)
- > [Le club Abonnés](#)
- > [Les Formats Longs](#)
- > [Les Archives depuis 1944](#)

> [Abonné papier ? Activez votre accès](#) > [S'abonner à partir de 1€](#) > [Mon espace premium](#)

TV7

L'info
Du lundi au vendredi

La Matinale 7h-9h

Le Flash Info 12h-13h

La Grande Édition 18h-20h

www.tv7.com

Facebook, Twitter, Instagram icons

CANAL+ TNT CANAL BOX

Toutes les rubriques



[Fermer](#)

[Mon compte](#)
[Déconnexion](#)
[Mon compte](#)
[Déconnexion](#)
[Devenez premium](#)

[Connexion](#)
[Devenez premium](#)

Rechercher

Communes

- [Bordeaux](#)
- [La Rochelle](#)
- [Mt-de-marsan](#)
- [Périgueux](#)
- [Pau](#)
- [Angoulême](#)
- [Libourne](#)
- [Biscarrosse](#)
- [Royan](#)
- [Langon](#)
- [Médoc](#)

- [Bayonne](#)
- [Biarritz](#)
- [Dax](#)
- [Agen](#)
- [Cognac](#)
- [Arcachon](#)
- [Saintes](#)
- [Villeneuve s/ Lot](#)
- [Bergerac](#)
- [Mérignac](#)
- [Gradignan](#)

Actualité & Services

- [À la une](#)
- [Faits divers](#)
- [Économie](#)
- [Culture](#)
- [Politique](#)
- [International](#)
- [Resultats Elections](#)
- [Elections 2022](#)
- [Législatives 2022](#)
- [Resultats Elections](#)
- [Résultats communes](#)
- [Examens](#)
- [Agenda](#)

- [Journal](#)
- [Premium](#)
- [Archives](#)
- [Société](#)
- [Environnement](#)
- [Technologies](#)
- [Santé](#)
- [Idées](#)
- [Coronavirus](#)
- [Tourisme](#)
- [Billetterie](#)

Formats spéciaux

-  [Formats longs](#)
-  [Podcasts](#)

Sud Ouest et Vous

- [Jeux](#)
- [Agenda](#)

Sport

- [Tout le sport](#)
- [Football](#)
- [Girondins](#)
- [Rugby](#)
- [Stade rochelais](#)
- [Union bordeaux bégles](#)
- [Section paloise](#)
- [SU Agen](#)
- [Basket](#)
- [Running](#)
- [Clubs](#)
- [Résultats](#)
- [Directs](#)
- [Hippisme](#)
- [Où pratiquer](#)

Autour du Journal

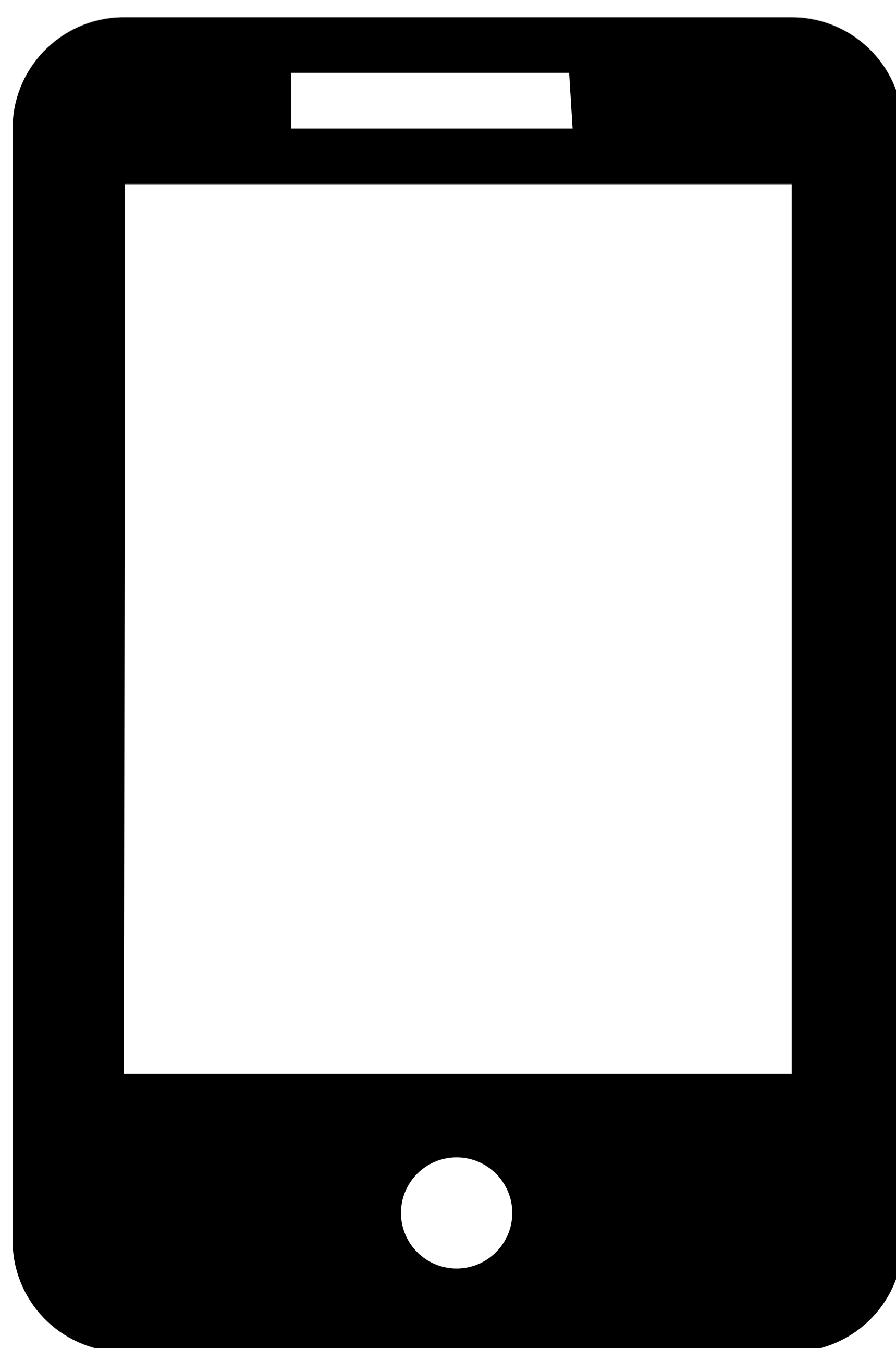
- [Mon journal](#)
- [S'abonner](#)
- [Gérer mon abonnement](#)
- [Recherche Archives](#)
- [Photos Collectors](#)
- [Journal anniversaire](#)
- [Visiter le centre d'impression](#)

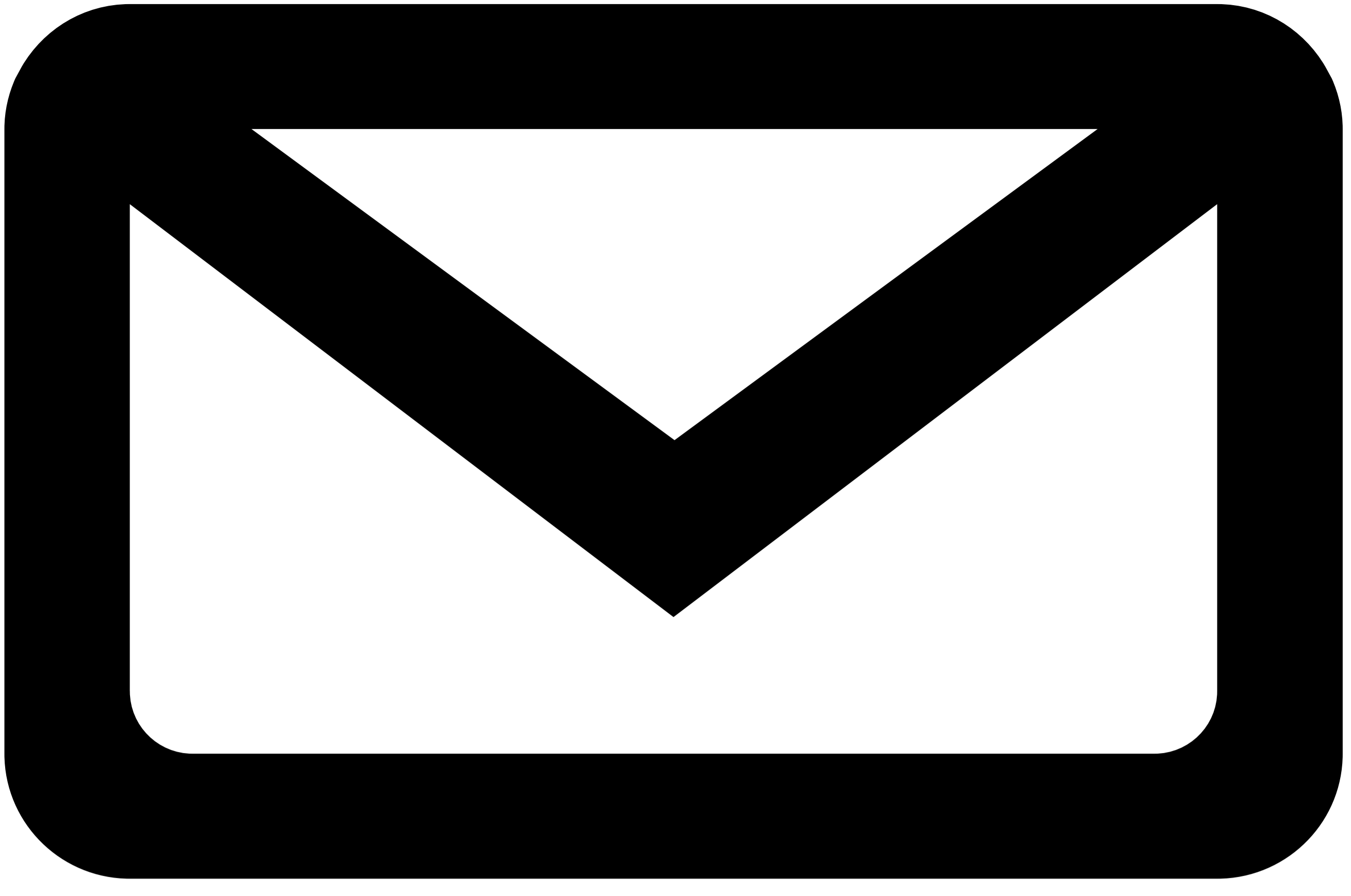
Annonces

- [Carnet](#)
- [Emploi/formation](#)
- [Immobilier](#)
- [Automobile](#)
- [Annonces légales](#)

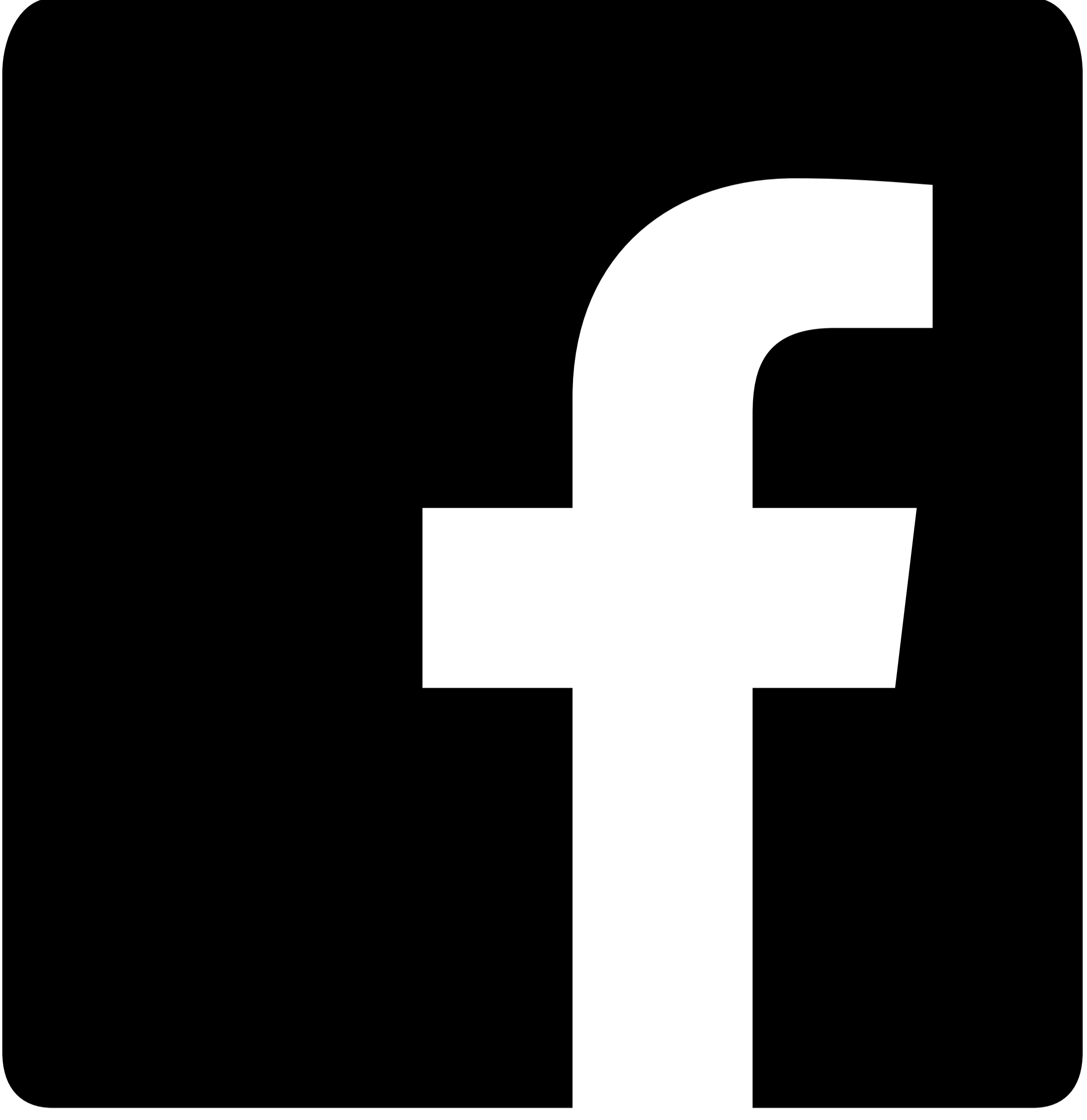
Suivre

- [Applications](#)

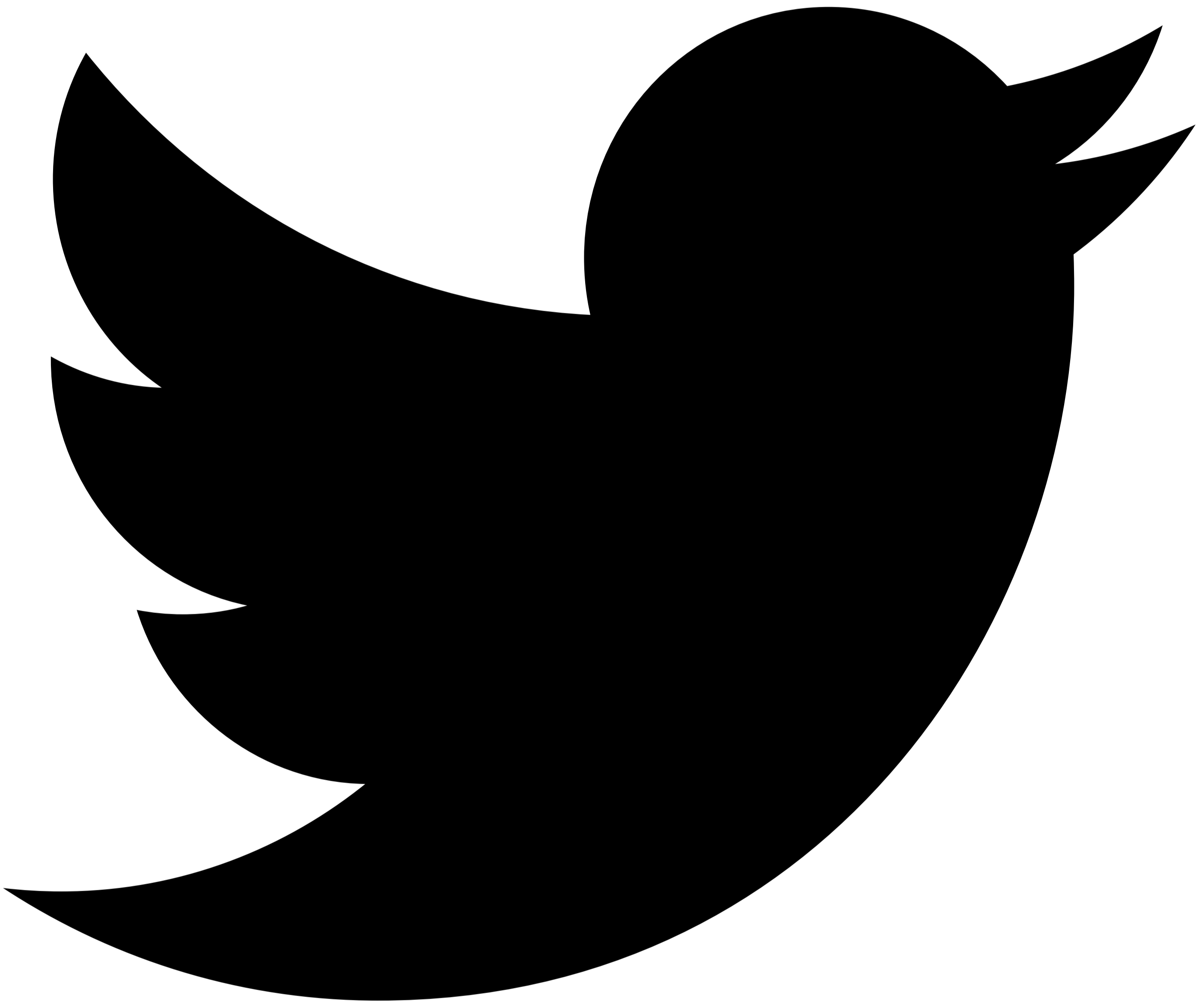




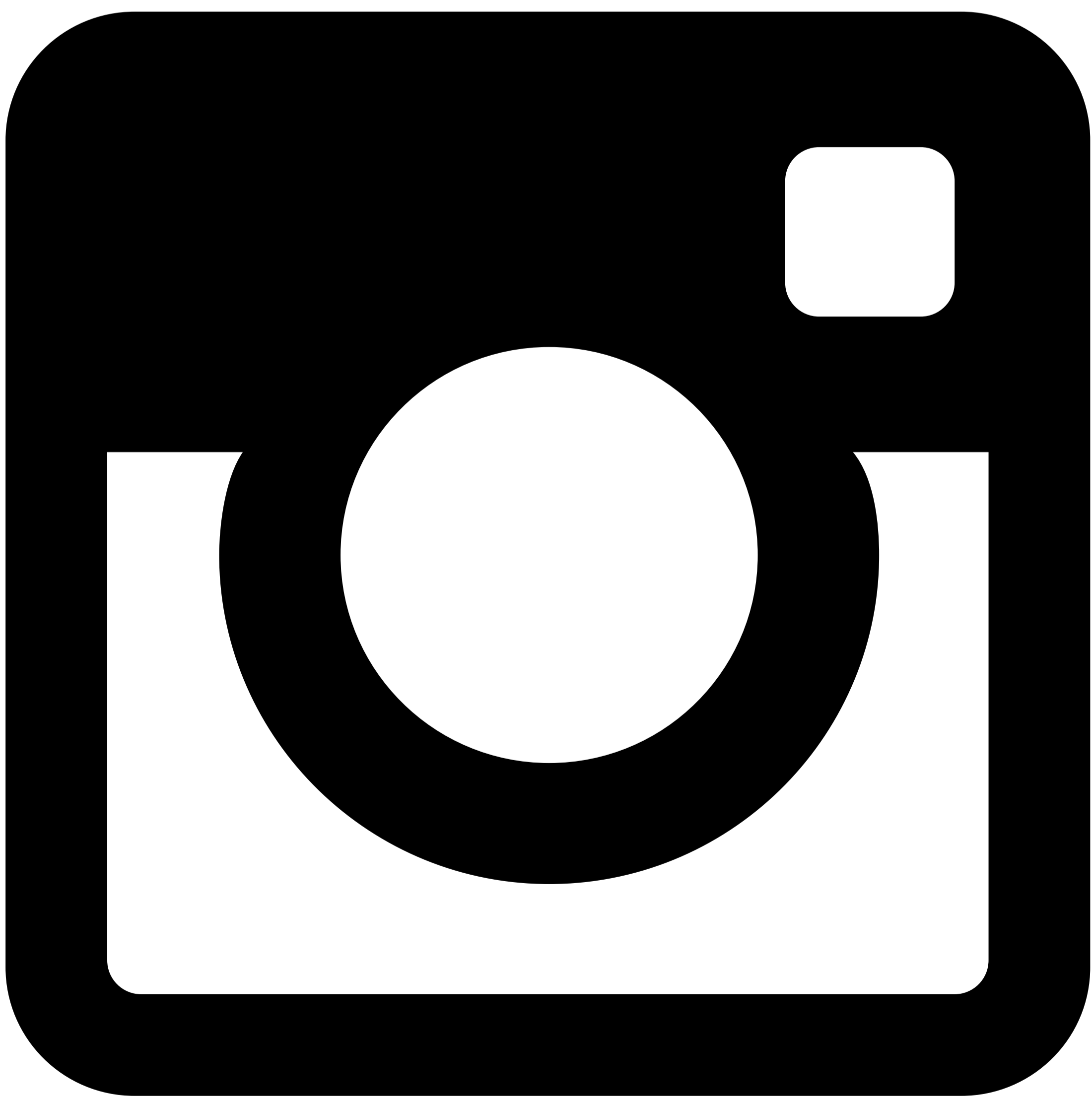
- [Newsletter](#)



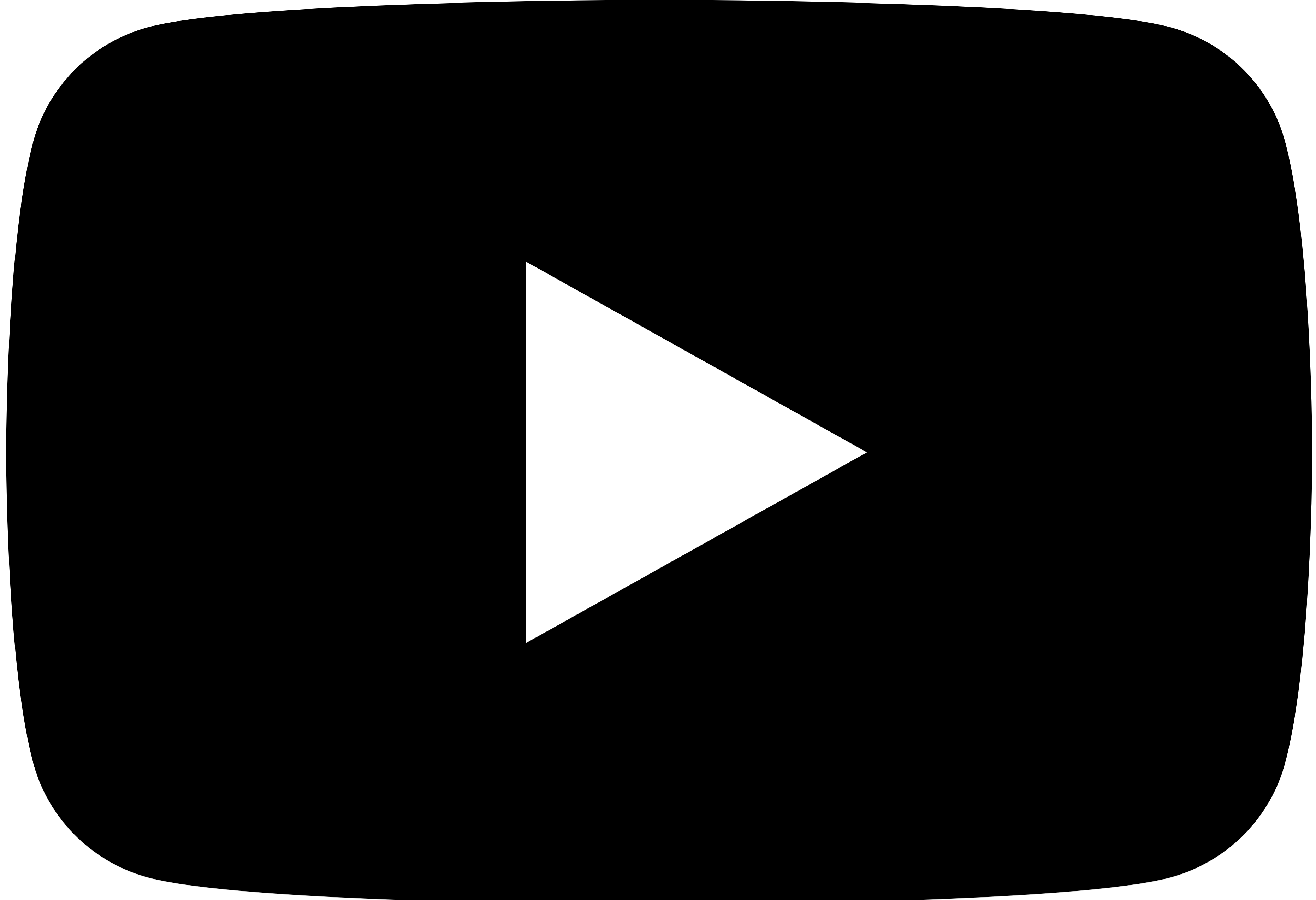
- [Facebook](#)



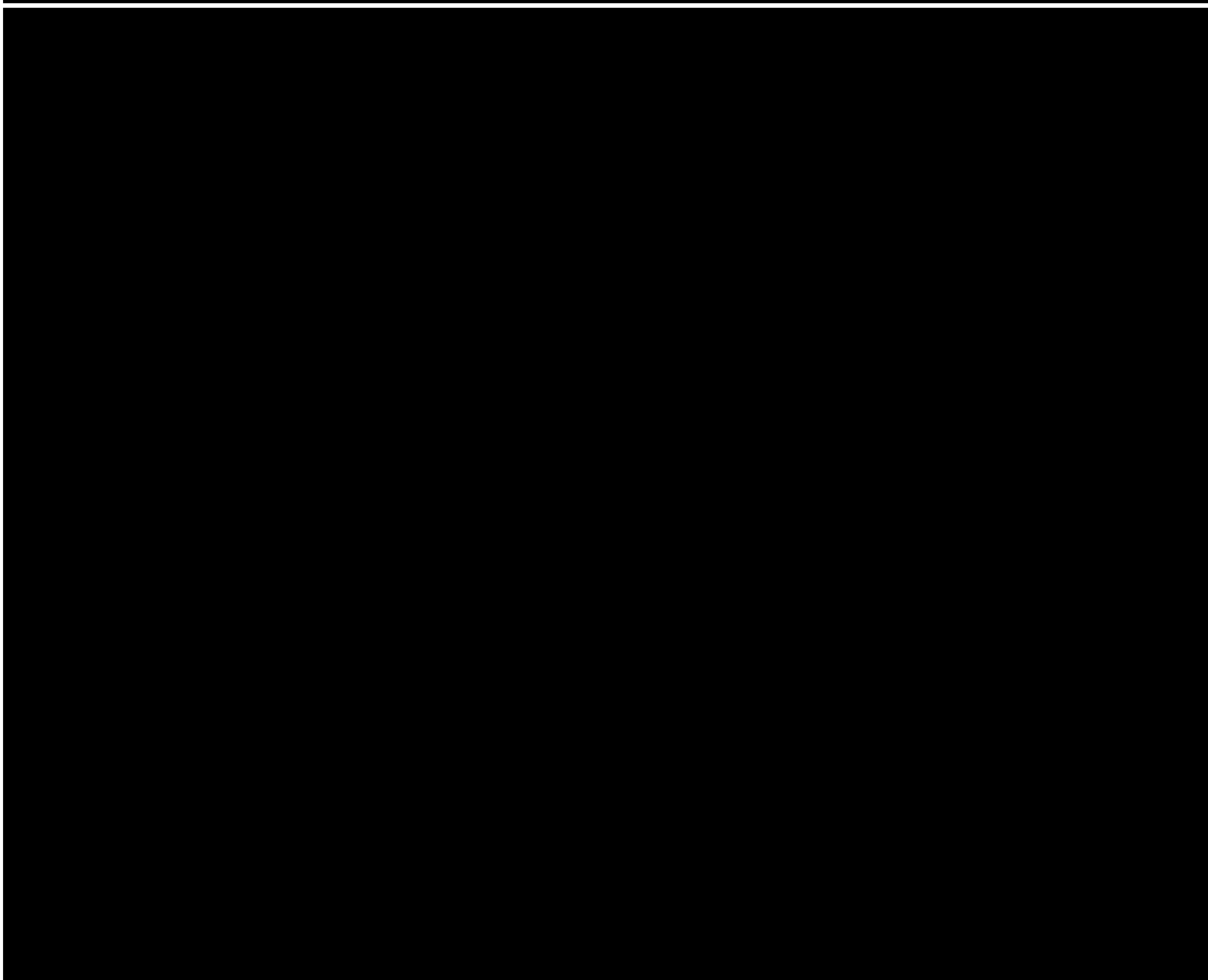
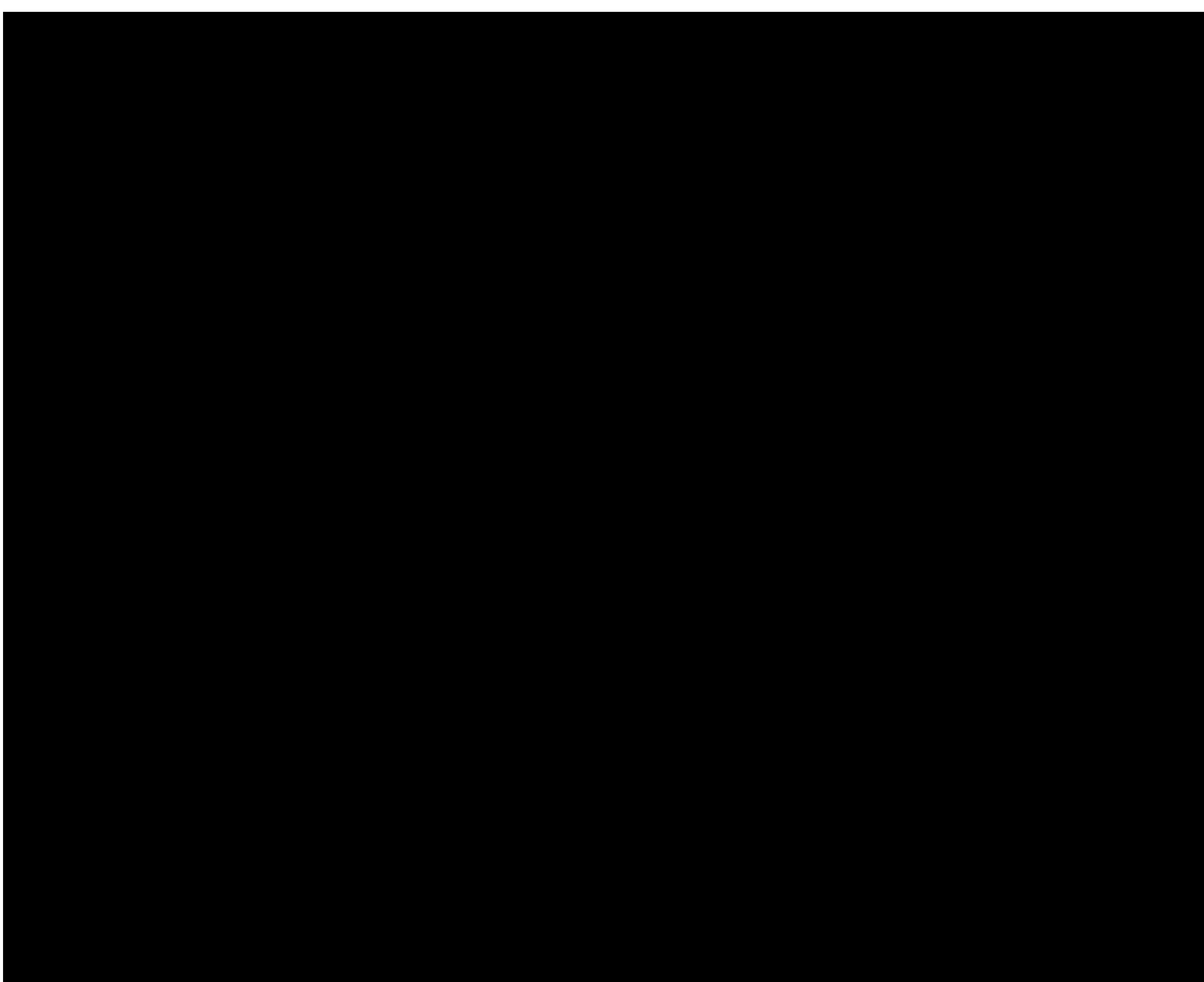
- [Twitter](#)



- [Instagram](#)



• [Youtube](#)



Répondre
Pour réagir à cet article, remplissez le champ ci-dessous. Vous pouvez également, consulter notre [charte des commentaires](#).

Auteur
[Lire les règles de modération de sudouest.fr](#)

Saisissez ici votre
commentaire

Réagir

Signaler un commentaire
Merci de nous décrire précisément ce qui vous paraît illégal dans ce message.

Signaler