

» Il n'y a pas « la » sauce batarde, mais « les » sauces batardes », par Hervé This



La sauce batarde ? Nous avons tous entendu le terme, mais il est présent de tous les livres anciens que j'ai consultés, qu'il s'agisse de ceux de Marin, Massialot, Nignon, La Varenne, etc.

Notre *Glossaire des métiers du goût* (<http://www2.agroparistech.fr/Glossaire-Lettre-S.html>) indiquait jusque ici : « SAUCE BATARDE : (*L'art des sauces*, Académie culinaire de France) Roux, eau, saler, cuisson, liaisons jaunes d'œuf et crème. Monté au beurre. »... mais je n'étais pas certain que l'Académie culinaire ait fait toute la recherche historique suffisante.

C'est donc ce que j'ai fait, et voici la clé du mystère, dans le *Dictionnaire de la cuisine* de Joseph Favre :

« BATARDE, adj. — Se dit des sauces imitées, des appareils dans lesquels on a ajouté de la farine : sauce Hollandaise bâtarde, faite de farine au lieu de beurre et de jaunes d'œufs exclusivement. »

Oui, il y a des sauces batardes : des hollandaises batardes, des béarnaises batardes, des sauces Choron batardes, des sauces avignonnaises batardes, des sauces au riesling batardes, des sauces bavaroises batardes...

De sorte que parler de « la sauce batarde » n'est pas juste. Il faut parler « des sauces batardes », et, d'ailleurs, le terme est un peu imprécis, quand même, parce que la farine que l'on ajoute peut tout aussi bien être crue, comme dans un beurre manié, par exemple, ou bien roussie, dans un roux qui peut être blanc, blond, roux, soutenu...

Par Hervé This