Sauce béarnaise

[](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Restaurant_les_Minist%C3%A8res_(contrefilet_b%C3%A9arnaise).jpg?uselang=fr)

Sauce béarnaise accompagnant un pavé de bœuf.

La **sauce béarnaise**[1](https://fr.wikipedia.org/wiki/Sauce_b%C3%A9arnaise#cite_note-1), ou la **béarnaise**[2](https://fr.wikipedia.org/wiki/Sauce_b%C3%A9arnaise#cite_note-2), est une [sauce](https://fr.wikipedia.org/wiki/Sauce) [émulsifiée](https://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89mulsion) chaude à base de [beurre clarifié](https://fr.wikipedia.org/wiki/Beurre_clarifi%C3%A9), de [jaune d'œuf](https://fr.wikipedia.org/wiki/Jaune_d%27%C5%93uf), d'[échalote](https://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89chalote), d'[estragon](https://fr.wikipedia.org/wiki/Estragon) et de [cerfeuil](https://fr.wikipedia.org/wiki/Cerfeuil), servie pour relever les viandes. C'est une variante de la [sauce hollandaise](https://fr.wikipedia.org/wiki/Sauce_hollandaise).

**Sommaire**

  [masquer]

* [1Origine](https://fr.wikipedia.org/wiki/Sauce_b%C3%A9arnaise#Origine)
* [2Notes et références](https://fr.wikipedia.org/wiki/Sauce_b%C3%A9arnaise#Notes_et_r.C3.A9f.C3.A9rences)
* [3Voir aussi](https://fr.wikipedia.org/wiki/Sauce_b%C3%A9arnaise#Voir_aussi)
  + [3.1Articles connexes](https://fr.wikipedia.org/wiki/Sauce_b%C3%A9arnaise#Articles_connexes)
  + [3.2Liens externes](https://fr.wikipedia.org/wiki/Sauce_b%C3%A9arnaise#Liens_externes)

Origine[[modifier](https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Sauce_b%C3%A9arnaise&veaction=edit&vesection=1) | [modifier le code](https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Sauce_b%C3%A9arnaise&action=edit&section=1)]

Contrairement à ce que laisse penser son nom, cette sauce n’est pas originaire du [Béarn](https://fr.wikipedia.org/wiki/B%C3%A9arn), mais de la région [parisienne](https://fr.wikipedia.org/wiki/Paris). Elle a été créée par hasard le 24 août 1837 par Collinet, cuisinier au [Pavillon Henri IV](https://fr.wikipedia.org/wiki/Pavillon_Henri_IV) à [Saint-Germain-en-Laye](https://fr.wikipedia.org/wiki/Saint-Germain-en-Laye). Une [réduction](https://fr.wikipedia.org/wiki/R%C3%A9duction_(cuisine)) d’échalote ratée fut rattrapée par le chef qui réalisa une émulsion avec du jaune d’œuf.[[réf. nécessaire]](https://fr.wikipedia.org/wiki/Aide:R%C3%A9f%C3%A9rence_n%C3%A9cessaire) Interrogé par les clients sur le nom de cette nouvelle sauce, il improvisa celui de « sauce béarnaise », son regard s’étant porté sur le buste d’[Henri IV](https://fr.wikipedia.org/wiki/Henri_IV_(roi_de_France)) qui trônait dans la salle[3](https://fr.wikipedia.org/wiki/Sauce_b%C3%A9arnaise#cite_note-3),[4](https://fr.wikipedia.org/wiki/Sauce_b%C3%A9arnaise#cite_note-4). D'après le Pavillon Henri IV, le 24 août 1837 est la date à laquelle le cuisinier Collinet aurait inventé par hasard la recette des [pommes soufflées](https://fr.wikipedia.org/wiki/Pommes_souffl%C3%A9es) lors de l'inauguration de la [ligne de chemin de fer de Paris (Saint-Lazare) à Saint-Germain-en-Laye](https://fr.wikipedia.org/wiki/Ligne_de_Paris-Saint-Lazare_%C3%A0_Saint-Germain-en-Laye) : ce n'est que « plus tard » qu'il aurait « mis au point la recette de la sauce béarnaise »[5](https://fr.wikipedia.org/wiki/Sauce_b%C3%A9arnaise#cite_note-5).