



C'est à Baliros, près de Pau dans le Béarn que nous avons rencontré Yannick qui mitonne de délicieuses recettes de sauces Béarnaises authentiques. Mais SAUCE BISTROT c'est avant tout l'histoire d'un amateur de bonnes choses et de produits qui ont du goût. C'est par hasard, un jour qu'il marchait dans la rue, qu'il a constaté qu'il ne retrouvait plus de plaisir gustatif avec les produits industriels du quotidien, et notamment une vraie sauce Béarnaise digne de ce nom. C'est en 2014, qu'il rencontre un fabricant de Béarnaise et qu'il décide de prendre sa suite, avec l'envie de développer la petite entreprise, tout en favorisant l'emploi local.

Le Sud-Ouest comme source d'inspiration, le Béarn entre tradition et modernité

Il développe alors sa marque sous le nom de SAUCE BISTROT et des valeurs du Sud-Ouest : le partage autour d'une bonne table. C'est aussi le souvenir des bistroters de village où les habitants se retrouvaient pour boire un verre, casser une croûte et déguster les sauces faites maison... La sauce Béarnaise, grande classique de la gastronomie française, est fabriquée suivant une recette ancestrale. Souhaitant revisiter une icône de la tradition gastronomique tout en lui apportant une touche de modernité, Yannick a développé sa gamme de Béarnaises en intégrant des spécialités locales. Piment, Jurançon, vin de Bordeaux de 5 ans d'âge... c'est aussi une façon de valoriser les saveurs du terroir et de réconcilier les querelles régionales. Pour la petite histoire, la Paloise, ou Béarnaise à la menthe, est un hommage aux anglais, grands amateurs de sauce à la menthe, qui se rendaient à Pau (surnommé le petit Nice) pour les cures thermales. Son moteur d'inspirations : la France et le Sud-Ouest, qu'il met en valeur en accompagnant certaines de ses verrines d'un petit bérét, ou d'espadrilles...

Des sauces authentiques garanties sans additifs sans colorants pour tous les goûts !

Ce sont les seules sauces artisanales sur le marché à être garanties sans colorants, sans conservateurs, ni arômes.

Chaque sauce a sa typicité tout en respectant un équilibre entre la recette de base et la saveur ajoutée. Côté dégustation vous pouvez les utiliser à l'apéritif, à dipper avec du chou-fleur, des carottes, des tomates cerises. Elles accompagnent aussi les viandes, les poissons, les frites en chaud ou en froid. Un maître fromager a même eu l'audace d'associer les sauces avec des fromages ! Si vous aimez l'originalité, testez la béarnaise à la menthe, ou au miel pour un côté sucré salé qui s'accorde très bien avec du magret de canard. Si vous aimez retrouver les tanins du vin et que vous avez un palais bien affirmé, la béarnaise au BORDEAUX est faite pour vous ; celle au piment d'Espelette pour un marquage identitaire Basque, ou au Jurançon pour le côté Béarnais ! Et si vous hésitez, rien ne vaut la classique !



Découvrez Notre site
<http://www.saucebistrot.fr/>

<https://www.facebook.com/Sauce-Bistrot-744294918941679/>

<https://www.instagram.com/saucebistrot/>

 <https://twitter.com/SauceBistrot>



Contactez le talent
SAUCE BISTROT Bistrot
Route des Pyrénées
64510 Baliros
(Pau)