

# SAUCER N'EST PAS TREMPER

100 recettes de sauces qui changent tout !

**SIMON AUSCHER**

hachette  
CUISINE

## “SAUCER N'EST PAS TREMPER”

DE SIMON AUSCHER,

100 recettes pour ne pas se tromper

Le 29 octobre, Simon Auscher publie son deuxième ouvrage, *Saucer n'est pas tremper*, compilation de 100 recettes de sauces nées en partie de sa série Instagram éponyme. Il y fait le tour du monde des sauces - des plus traditionnelles aux plus piquantes -, donne les astuces pour réveiller ses nouilles de fin de soirée, monter une mayo parfaite ou faire une blanquette du dimanche à son pote végé. Le livre qui ne laisse personne dans la sauce !

## MAÎTRE DANS L'ART DE SAUCER

Ancien propriétaire des restaurants Anna et Tannat à Paris où il officie en salle, Simon Auscher vend ses restaurants à la veille du premier confinement. Enfermé chez lui - comme une grande partie du monde - les réseaux sociaux deviennent son nouveau terrain de jeu pour transmettre sa passion pour la cuisine. Rendant accessibles des recettes techniques, il démocratise la cuisine avec son ton singulier, en faisant la part belle au végétal. Sa communauté se développe rapidement. En 2024, il lance sur **Instagram sa série « Saucer n'est pas tremper »**, 2 saisons de 10 reels où il donne les clefs pour réussir des sauces d'ici et d'ailleurs. Des épisodes courts et ludiques qui attirent 10 millions de curieux. Il réunit aujourd'hui ses recettes et les complète dans un livre de 100 sauces, et clôt ainsi le débat : saucer est autorisé !

# DIP OU SAUCE ?



Simon prouve – si certains en doutaient encore – que la sauce peut faire vibrer n'importe quel plat. Il prend soin de les classer par catégorie, et commence par ses originales, comme l'alléchante **sauce tahini verte** ou le **beurre miso**. Suivent les huiles et assaisonnements, **sauce olive-orange en tête**. Simon fait monter la température avec une **sauce chien so hot** et quelques autres sauces herbacées, piquantes ou épicées. Il ajoute ensuite les jus, fonds et **sauces à base de roux ou de crème** (armes fatales de tout plat qui se respecte) et dégage la recette d'un **fond de poisson** tout en finesse et les secrets d'une **béchamel creamy**. Les sauces émulsionnées deviennent accessibles (même **la hollandaise**). Il n'oublie pas les plats mijotés (**ragù, puttanesca, sauce yassa et autres plats réconfortants**) et termine avec ses recettes pour dipper, mariner, ou tout faire sauter à la poêle, du poulet rôti avec une **sauce harissa-miel**, à **l'aguachille**, la **marinade mexicaine picante**.

**Si saucer n'est pas tremper, une chose est sûre : saucer c'est ne pas se tromper.**



## SAUCE GRIBICHE

POUR 1 BOL / PRÉPARATION 15 min / CUISSON 10 min (œufs)

Un monument français. Une sauce froide à base d'œufs durs, de câpres, de cornichons, d'herbes, et une bonne dose de caractère. Parfaite avec une tête de veau, des légumes vapeur ou une langue de bœuf.

### 2 œufs durs

1 cuil. à café de moutarde forte

1 cuil. à soupe de vinaigre de vin blanc

10 cl d'huile neutre (colza ou pépins de raisin)

1 cuil. à soupe de câpres

3 cornichons

1 cuil. à soupe de persil frais haché

1 cuil. à soupe de ciboulette fraîche hachée

Sel, poivre

### PRÉPARATION :

- Écalez les œufs, séparez les blancs des jaunes. Écrasez les jaunes à la fourchette avec la moutarde et le vinaigre.
- Montez la sauce comme une mayonnaise en incorporant l'huile petit à petit. Ajoutez les blancs hachés, les câpres, les cornichons coupés en petits dés et les herbes.
- Rectifiez l'assaisonnement. Servez frais.



Sauces herbacées

64

**Saucer n'est pas tremper**  
**Simon Auscher**

Editions Hachette Cuisine

Parution le 29 octobre 2025  
24,95 € - 224 pages

Photographies : © Ilya Kagan

**hachette**  
CUISINE