

La sauce TABASCO®, préparation savoureuse pour aliments et boissons dans le monde entier, fête ses 150 ans

AVERY ISLAND, Louisiane, le 9 janvier 2018 /CNW/ -- En 1868, Edmund McIlhenny a fait sa première récolte de poivrons tabasco à partir de laquelle il a préparé une sauce piquante pour agrémenter les aliments au grand plaisir de sa famille et de ses amis. Bien que simple, et involontairement, cette sauce piquante viendrait changer pour toujours la façon de manger. Aujourd'hui, 150 ans plus tard, les trois mêmes ingrédients qui ont servi à la préparation de sa sauce TABASCO® — poivrons tabasco, sel et vinaigre — sont vieillissants et mis en bouteille, suivant un procédé quasiment inchangé, par la famille d'Edmund sur l'île Avery.

Le savoir-faire et la variété qui caractérisent la sauce TABASCO® en ont fait un ami des chefs, des cuisiniers à domicile, des barmans et des gourmands et gourmets depuis un siècle et demi. Pour célébrer son 150e anniversaire, un grand jalon historique, McIlhenny Company, le fabricant de la sauce TABASCO®, lancera toute l'année une série de manifestations dédiées aux personnes qui ont contribué à faire de « cette fameuse sauce que fait M. McIlhenny » un condiment incontournable sur table, un assaisonnement permanent dans les cuisines et un ingrédient essentiel pour recettes classiques et contemporaines dans le monde entier.

La sauce TABASCO® est une marque unique au monde, autant par son omniprésence que par sa polyvalence. La bouteille emblématique à bouchon rouge, portant l'étiquette du diamant, est vendue dans plus de 185 pays et territoires et étiquetée en 22 langues et dialectes. Instantanément reconnaissable, cette sauce piquante est tout aussi agréable dans les restaurants des artères principales, les petits restaurants de quartier et les établissements gastronomiques les plus raffinés que dans les garde-manger, les tables de cuisine et les sacs à main des gourmets et gourmands du monde entier.

« Ma famille et tous les employés de la compagnie McIlhenny sont très touchés par les marques d'appréciation que nous avons vu manifestées à l'égard de la sauce TABASCO® et qui nous ont accompagnés jusqu'à ce grand anniversaire », a déclaré Anthony A. Simmons, président et chef de la direction de McIlhenny Company, et membre de la famille McIlhenny de cinquième génération. « Je ne sais pas si mon arrière-arrière-grand-père avait jamais rêvé que son entreprise alors en démarrage dans l'arrière-cour donnerait naissance à une toute nouvelle catégorie d'aliments. Je suis sûr qu'il serait heureux, cent cinquante ans plus tard, d'avoir apporté tant de mets savoureux à tant de gens dans tant d'endroits du monde. C'est excitant d'imaginer où la sauce TABASCO® se rendra et comment elle sera utilisée au cours des 150 prochaines années. »

Le coup d'envoi du 150e anniversaire sera donné à la Nouvelle-Orléans avec la production de *TABASCO: A Burlesque Opera* (engagement à durée limitée), une comédie burlesque datant de la fin du 19e siècle et qui n'a pas été jouée dans son intégralité depuis plus d'un siècle. Les billets pour le spectacle, réalisé par la New Orleans Opera Association, sont en vente libre sur le site <http://neworleansopera.org/operas> et ce, pour les représentations prévues du 25 au 28 janvier 2018.

Les festivités se poursuivront le 28 janvier 2018, alors que de nombreux chefs cuisiniers et institutions culinaires des plus en vue de la Nouvelle-Orléans prendront part à la toute première Semaine TABASCO®, organisée en partenariat avec la Commission du tricentenaire de la Nouvelle-Orléans et qui marquera le 300e anniversaire de la ville de la Nouvelle-Orléans cette année. Le jour férié officiel mettra également à l'honneur des chefs partenaires de la marque TABASCO®, des menus exclusifs, des plats spéciaux et plus encore.

De la Nouvelle-Orléans, la fête d'anniversaire fera son chemin pour souligner l'apport de la sauce TABASCO® à la cuisine mondiale. À ce propos, McIlhenny Company invitera les amateurs à New York, à Londres, à Shanghai et ailleurs à venir participer à des événements de toute échelle, petite et grande, et au cours desquels ils pourront déguster des préparations savoureuses et inattendues que les meilleurs

chefs du monde et les cuisiniers créatifs ont su confectionnées avec la sauce au poivre. Par la magie d'une transmission vidéo panoramique (360 degrés), les participants du monde entier seront transportés sur l'île Avery, où prospèrent les champs de poivrons tabasco du patrimoine, où les poivrons en purée vieillissent dans des tonneaux de chêne et où l'usine TABASCO® produit encore chaque bouteille de la sauce la plus célèbre au monde.

Pour ceux et celles qui désirent fêter chez eux, la marque TABASCO® a invité des chefs et barmans du monde entier, amis de la marque, à mettre en vedette des plats et des boissons classiques qui ont fait de la sauce TABASCO® un complice emblématique, ainsi que des aliments populaires et parfois surprenants qui en font encore aujourd'hui une sauce indispensable. Les recettes seront publiées tout au long de l'année sur le site TABASCO.com et les réseaux sociaux de la marque TABASCO® aux côtés d'instantanés évoquant le rôle fort diversifié, même légendaire, que cette sauce piquante a joué dans l'histoire de la cuisine américaine et mondiale.

Pour en savoir plus sur le 150e anniversaire de la sauce TABASCO®, consultez le site TABASCO.com ou suivez le flux des échanges sur les réseaux sociaux au mot-dièse #TABASCO150.

À propos de McIlhenny Company

McIlhenny Company est fabricant des produits de la marque TABASCO®, vendus dans plus de 185 pays et territoires autour du globe et étiquetés en 22 langues et dialectes. La société, en activité depuis 150 ans, fabrique une gamme de sauces piquantes, dont notamment la [sauce TABASCO®rouge originale](#), la [sauce TABASCO® verte aux Jalapeños](#), la [sauce TABASCO® chipotle](#), la [sauce TABASCO® piquante douce](#), la [sauce TABASCO® habanero](#), la [sauce TABASCO® à l'ail](#), la [sauce TABASCO® de style Buffalo](#) et la [sauce TABASCO® Sriracha](#), toutes de grande notoriété.

CONTACT : Jennifer Mestayer, Hunter Public Relations (New York); TABASCOMedia@hunterpr.com;
Téléphone : +1 212-679-6600; Alex Conway, Hunter Public Relations (Londres);
TABASCOMedia@hunterpr.com; Téléphone : +44 207-033-7795