

## **La sauce TABASCO® célèbre 150 années d'assaisonnement des plats et des boissons à travers le monde**

AVERY ISLAND, Louisiane, 9 janvier 2018 /PRNewswire/ -- En 1868, Edmund McIlhenny engrangeait sa première récolte de piments tabasco à partir de laquelle il créa une sauce piquante pour égayer les saveurs des aliments pour sa famille et ses amis. Sans le savoir, la création de cette sauce simple changerait pour toujours la façon dont le monde mange. Aujourd'hui, 150 ans plus tard, les trois mêmes ingrédients qui sont utilisés pour faire la sauce TABASCO®, à savoir les piments tabasco, le sel et le vinaigre, sont fermentés et embouteillés par la famille d'Edmund sur Avery Island, et le processus n'a pratiquement pas changé.

La qualité de réalisation et la polyvalence de la sauce TABASCO® en ont fait une amie des chefs, des amateurs de cuisine, des barmans et des gourmets depuis un siècle et demi. A l'occasion de son 150<sup>e</sup> anniversaire, McIlhenny Company, qui fabrique la sauce TABASCO®, marquera ce jalon historique avec une célébration tout au long de l'année, saluant celles et ceux qui ont fait de la « fameuse sauce que fabrique M. McIlhenny » un condiment incontournable sur nos tables et dans les cuisines et un ingrédient essentiel de recettes classiques et contemporaines partout dans le monde.

La sauce TABASCO® est une marque mondiale unique, non seulement pour son omniprésence, mais également pour sa polyvalence. La célèbre petite bouteille au capuchon rouge et à l'étiquette en forme de diamant est vendue dans plus de 185 pays et territoires et est étiquetée en 22 langues et dialectes. Cette sauce au piment immédiatement reconnaissable a autant sa place dans les petits restos et les gargotes du centre-ville et les restaurants les plus chics que dans le garde-manger, sur la table de la cuisine et dans le sac de tous les gastronomes du monde entier.

« Ma famille et nous tous chez McIlhenny Company sommes véritablement honorés de l'amour que nous avons constaté pour la sauce TABASCO®, et qui nous a amenés à cet incroyable anniversaire », explique Anthony A. Simmons, président-directeur général de McIlhenny Company et membre de la famille McIlhenny de cinquième génération. « J'ignore si mon arrière-arrière-grand-père a jamais pensé que sa petite entreprise au fond du jardin donnerait lieu à une nouvelle catégorie d'aliment tout à fait nouvelle. Cent-cinquante années plus tard, je suis certain qu'il serait heureux d'avoir permis une nourriture aussi succulente pour tant de gens à tellement d'endroits à travers le monde. C'est enivrant de se demander où en sera la sauce TABASCO® et comment elle sera utilisée dans les 150 prochaines années. »

La célébration du 150<sup>e</sup> anniversaire sera lancée à la Nouvelle-Orléans avec une représentation restreinte de *TABASCO: A Burllesque Opera*, une parodie comique datant de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle qui n'a pas été montrée dans son intégralité depuis plus d'un siècle. Les billets pour ce spectacle, produit par la New Orleans Opera Association, sont proposés au grand public sur <http://neworleansopera.org/operas> pour les représentations programmées du 25 au 28 janvier 2018.

Les festivités se poursuivront le 28 janvier 2018, puisque beaucoup des plus grands chefs de la Nouvelle-Orléans et ses meilleures institutions culinaires participeront à la toute première TABASCO® Week en partenariat avec la New Orleans Tricentennial Commission, qui commémorera cette année le 300<sup>e</sup> anniversaire de la ville de la Nouvelle-Orléans. Cette fête officielle comprendra des partenariats avec des chefs TABASCO® Brand, des menus exclusifs, des plats spéciaux, etc.

Au départ de la Nouvelle-Orléans, la fête d'anniversaire prendra la route pour célébrer le rôle de la sauce TABASCO® dans la cuisine à travers le monde. McIlhenny Company invitera des fans à New York, Londres, Shanghai et d'autres villes à des manifestations grandes et moins grandes, où ils pourront découvrir les façons excitantes et inattendues dont les meilleurs chefs et les cuisiniers créatifs du monde entier utilisent cette sauce au piment. Grâce à la magie d'une vidéo à 360°, les participants du monde entier seront transportés à Avery Island, où les champs historiques regorgent toujours de piments

tabasco, où la purée de piments fermente dans des fûts de chêne et où l'usine de la sauce TABASCO® produit toujours chacune des bouteilles de la sauce la plus célèbre du monde.

Pour celles et ceux qui souhaitent célébrer à la maison, TABASCO® Brand a invité des amis chefs et barmans du monde entier à présenter les plats et les boissons classiques qui ont fait de cette sauce une icône, ainsi que des préparations populaires et parfois amusantes qui continuent de rendre la sauce TABASCO® incontournable aujourd'hui. Les recettes seront proposées tout au long de l'année sur TABASCO.com et sur les réseaux sociaux TABASCO® Brand avec des clichés du rôle riche et historique joué par cette sauce au piment dans l'histoire de la nourriture, la culture américaine et la culture mondiale.

Pour plus d'informations sur le 150<sup>e</sup> anniversaire de la sauce TABASCO®, rendez-vous sur TABASCO.com ou suivez la conversation sur les réseaux sociaux avec #TABASCO150.

### **A propos de McIlhenny Company**

McIlhenny Company fabrique les produits TABASCO® Brand, qui sont vendus dans plus de 185 pays et territoires à travers le monde et étiquetés en 22 langues et dialectes. Cette société vieille de 150 ans propose toute une gamme de sauces au piment, dont les célèbres [TABASCO® Brand Original Red Sauce](#), [Green Jalapeño Sauce](#), [Chipotle Sauce](#), [SWEET & Spicy Sauce](#), [Habanero Sauce](#), [Garlic Pepper Sauce](#), [Buffalo Style Hot Sauce](#) et [Sriracha Sauce](#).

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