

Communiqué de presse

Montréal, le 1er novembre 2022

Ajouter du punch dans les assiettes avec LA SAUCE !

«Ne faire aucun compromis entre le goût et la chaleur»

lasaucemtl.com [@lasaucemtl](https://www.facebook.com/lasaucemtl) [@lasauce.mtl](https://www.instagram.com/lasauce.mtl)

Montréal, le 1er novembre 2022 - LA SAUCE est une entreprise culinaire spécialisée dans la fabrication de **sauces épicées artisanales au Québec**. Cette jeune compagnie montréalaise ne manque pas de créativité pour faire vivre aux Québécois.es **une expérience culinaire unique**. Que ce soit en guise de cadeau de Noël ou en accompagnement de plats d'hiver, les produits LA SAUCE sont des alliés de choix!

L'hiver s'installe peu à peu dans la belle province, et le besoin de se réchauffer se fait sentir dans les foyers. LA SAUCE, c'est un peu l'été qui s'invite en hiver grâce au goût aussi pimenté que savoureux de **ses cinq sauces et de son huile piquante**. Or, les consommateurs.rice.s moins habitués.e.s aux condiments épicés seront eux.elles aussi ravi.e.s des produits : « *Nos sauces sont vraiment accessibles à tous.tes. Notre but n'est pas de faire une compétition de tolérance, mais vraiment de créer des recettes qui ont le pouvoir de rehausser les recettes du quotidien* » plaisante **Élise, cofondatrice de LA SAUCE**. De plus, l'entreprise propose des produits majoritairement véganes, sans gluten, sans allergènes, sans sucre ajouté et sans agents de conservation.

LA SAUCE, des condiments versatiles pour chaque occasion

Parmi les sauces les plus populaires de la marque, les fins gourmets apprécient particulièrement **La Truffé**, un savoureux mélange de piments de chili, de truffe, de poivrons rouges, de vinaigre et de cumin. Cette sauce versatile et **unique au Québec** se marie très bien avec toutes sortes de recettes, véganes ou non, et suscitera certainement la surprise lors des repas de Noël. Pour les fans de jalapeño, LA SAUCE propose la **Jalapeño & Aneth**, sa sauce aux saveurs chaleureusement douces et à la texture riche, capable de twister un tartare, mais aussi une poutine. De plus, parmi ses produits phares, **l'Huile piquante** signée LA SAUCE est un incontournable. Ce condiment peut remplacer facilement une vinaigrette classique. Et, pour les vrai.e.s amateur.rice.s de sauces pimentées, **La Habasco**, la recette la plus épicée de la gamme, est un produit de choix. Sa lactofermentation lui permet d'accroître toutes ses saveurs et de se conserver plus longtemps.



Pour élargir les horizons culinaires des Québécois.es, l'entreprise proposera dans les prochaines semaines des nouveautés alléchantes!

LA SAUCE, c'est l'histoire de Nolan et Élise, qui veulent faire de leurs recettes de sauces adulées par leur entourage un produit phare des épicereries au Québec. Nolan est l'ancien chef du Joséphine et un vrai passionné de cuisine. Il décide en 2021 de quitter son poste pour se consacrer à 100% à son projet. Il est rejoint en décembre par sa compagne, Élise, professionnelle en gestion de projet, avec qui il décide de se lancer en affaires. En l'espace de quelques mois, La Sauce fait une entrée remarquée dans plusieurs points de vente du Grand Montréal, de la Rive-Sud et de la Rive-Nord et ne cesse de se développer depuis.

À propos de LA SAUCE

LA SAUCE est une entreprise montréalaise fondée en 2022 et spécialisée dans la fabrication de sauces épicées artisanales. L'entreprise offre une expérience culinaire unique en proposant une gamme de produits (sauces, huile, mélanges d'épices et soupes prêtes à manger) dans une trentaine de points de vente au Québec et en ligne partout au Canada.

Guillaume Bambina
Coordonnateur relations publiques

[✉ guillaume@tokcommunications.ca](mailto:guillaume@tokcommunications.ca)

[☎ 514-535-0326](tel:514-535-0326) | poste 202

tök | AGENCE DE COMMUNICATIONS

[📍 372 rue Ste-Catherine Ouest, suite 212, Montréal, H3B 1A2](https://www.tokcommunications.ca)

[🌐 www.tokcommunications.ca](https://www.tokcommunications.ca)