

le
SEL



HATIER

LE SEL

CAROLINE AUDIBERT



HATIER



Production : PREMIERE PAGE
Illustrations du Carnet pratique :
Carole Furby

©Hatier Littérature générale, Paris, 1997

Tous droits réservés
ISBN :2-7438-0158-1
Dépôt légal : 97.01.47, septembre 1997

Dans la même collection :

L'Huile d'olive
Le Cidre
La Tomate
Les Épices
Le Chocolat
Les Fines herbes
La Pomme de terre

Imprimé en Espagne par Graficromo, Cordoba



SOMMAIRE

Le sel en son histoire 6

Le sel dans le monde 26

Le sel dans la cuisine 48

L'homme et le sel 66

Carnet pratique 81

Le sel en son histoire

*Vieil Océan, il n'y aurait rien d'impossible à ce que tu caches dans ton sein
de futures utilités pour l'homme. (...) Je te salue, vieil Océan !*

Comte de Lautréamont, *Les Chants de Maldoror*

*Ci-dessous : CAMELLE
DE SEL
À AIGUES-MORTES.*



Ci-contre :
DÉCHARGEMENT DU SEL À
PARIS. EXTRAIT DU
SERMENT DES BRISEURS
DE SEL, PARIS 1501,
BOIS GRAVÉ COLORIÉ.

L'océan et la mer sont sources de vie ; l'un comme l'autre détiennent le secret du sel. Pendant des millions d'années, la mer a bercé la terre ; une lente évolution a permis l'émergence des premiers continents comme des premiers organismes vivants.

Le globe terrestre conserve des traces de son histoire ; il est encore recouvert aux trois quarts de mers qui contiennent en moyenne 30 grammes de sel dissous par litre d'eau, mais le sel est également présent dans les mers intérieures, certains lacs ou certaines sources ainsi que dans de nombreux gisements qui témoignent de ce lointain passé.

Pendant neuf mois, l'embryon, puis le fœtus se développent dans un environnement salé et nourricier : le liquide amniotique. Tout comme la terre, notre organisme garde l'empreinte de cette immersion. L'homme a un besoin impératif de sel pour survivre ; il est indispensable à son équilibre physiologique. Pendant longtemps, il a été un élément nécessaire à la conservation de ses aliments. Rien d'étonnant alors à ce que ce produit si répandu et pourtant si nécessaire soit devenu un instrument économique et politique.

LES PREMIÈRES EXPLOITATIONS SALINIÈRES

Les méthodes d'exploitation du sel sont très anciennes, car il est presque partout présent, bien que très inégalement réparti. La géologie est un facteur non négligeable, tant la terre a été façonnée

Le nombre desditz officiers.



Rem
aura
sel se
tre se
fice desditz b
bitraire.

De la

Tem
quera
donner
tion de
de bonne vie r
tion/sans au
bille souffisan
exercer.

Du serment desditz briseurs.

pendant des millénaires par les mers de l'ère secondaire : quels que soient les lieux et les modes d'exploitation, le sel est toujours d'origine marine, mais il peut être marin lorsqu'il est naturellement tiré de l'eau de mer, ignigène ou igné, s'il est obtenu après un chauffage artificiel d'eau salée, ou encore gemme, nom qui révèle toute sa valeur, celle d'une pierre précieuse, il est alors extrait à sec des gisements miniers.

Le sel a été un élément déterminant de la sédentarisation humaine. Afin de pouvoir exploiter aisément cette précieuse denrée, les hommes se sont fixés autour des ressources naturelles, comme la

*Ci-contre : MOULES EN
TERRE CUITE UTILISÉS
DANS LA TECHNIQUE
DU « BRIQUETAGE »
ET BRIQUES DE SEL
OBTENUES PAR CETTE
MÉTHODE.
MAISON DU SEL, MARSAL.*



mer, à proximité des lacs, des sources ou près de gisements à fleur de terre ; et les grandes civilisations (mésopotamienne, chinoise ou égyptienne) se sont épanouies dans des zones salinières.

La maîtrise du feu, la technique de l'ébullition ont permis aux premiers hommes de se procurer du sel par évaporation. La toponymie et l'archéologie témoignent encore de leur activité salicole passée.

Les fouilles pratiquées le long de la vallée de la Seille, «la rivière du sel», exploitée dès la période néolithique, ont livré bon nombre de secrets. La méthode du «moulage», appelé briquetage, permet-

taient alors aux hommes de recueillir le sel de cette rivière salée dans des récipients d'argile qui étaient ensuite chauffés sur des fours. Après évaporation de l'eau, le sel adhère au fond du godet ou «auguet» ; il suffisait alors de casser les pots pour en extraire le sel cristallisé sous forme de pain. De nombreux tessons et débris de poterie ont été retrouvés par les archéologues. Ce système était pratiqué à proximité des endroits boisés, car le bois servait de combustible : le long des rivages atlantiques (Bourgneuf), à Marsal en Lorraine ou dans le Béarn...

Les mines de Hallstatt en Autriche étaient exploitées depuis le I^{er} millénaire. On y a retrouvé une cinquantaine de galeries creusées par les premiers hommes. Les mineurs, munis de torches, de hottes et de sacs de cuir, détachaient le minerai des parois à l'aide de pics et de haches en fer.

La méthode du briquetage a disparu en Europe au cours du premier siècle de notre ère, même si elle est toujours pratiquée dans certaines régions d'Afrique, et les gisements miniers n'ont plus été exploités jusqu'au Moyen Âge où de nouvelles techniques ont été mises au point.



Ci-dessus : PAINS DE SEL
AU NIGER

LES PREMIÈRES POLITIQUES DU SEL

Il n'est pas un seul pays politiquement ambitieux qui ne se soit intéressé à la production salinière, quitte à en faire un monopole d'État et même un instrument de pression fiscale au prix de guerres sanglantes et de répressions sévères.

Le grand transport du sel s'est mis en place avec les premières exploitations salicoles : dès la période grecque, les échanges

s'organisent autour de la Méditerranée reliée au golfe Persique avec une étape à Palmyre dont l'activité salinière était très importante.

L'Empire romain a été le véritable fondateur d'une organisation étatique et raisonnée du commerce du sel et de la production salinière. Les *viae salinariae* (routes du sel) constituaient des voies de transit pour le sel entre l'Empire et les pays conquis. À partir des

marais salants d'Ostie, se diffusait à travers tout le monde romain un maillage serré de voies qui permettait au condiment côtier de la mer Tyrrhénienne de voyager dans l'Italie entière et d'être importé des côtes languedociennes, contribuant ainsi à la prospérité du peuple de Rome.

Des fonctionnaires étaient particulièrement préposés à la bonne marche de l'entreprise et à la surveillance des routes, on les nommait alors les *salarii*.

Une partie de la rémunération des soldats était réglée en sel, le *salarium* ; telle est l'origine de la rémunération salariale : le salaire.

Lors de la seconde guerre punique, un consul nommé Livius préleva sur les populations une telle quantité de sel pour financer les combats, qu'on lui attribua alors le sobriquet désobligeant de *salinator*.

Instrument de contrôle, denrée vitale, élément civilisateur, le sel est un enjeu politique qui pousse les grandes civilisations à s'en approprier la production. Après la chute de l'Empire romain, la plupart des sites saliniers, marais salants ou gisements, tombent entre les mains de riches abbayes, de seigneurs domaniaux ou de potentats locaux et sont sources de

tractations et de combats incessants avec le pouvoir central.

Tous les sites exploitables sont alors utilisés. Les côtes de l'océan Atlantique se couvrent de marais salants, situés essentiellement aux embouchures des fleuves (Loire, Tage, Guadalquivir). Le littoral méditerranéen n'est pas en reste, les sites d'Hyères ou de

La mine de Wieliczka était connue dans toute l'Europe comme un exemple de réalisation parfaite. À force de travail, les mineurs ont bâti une grande chapelle souterraine de 50 mètres de long, de 17 mètres de large et de plus de 12 mètres de hauteur. Ils y ont édifié un autel et sculpté des statues et des lustres dans le sel. Ce sont des vestiges d'un âge ancien que l'on peut visiter encore aujourd'hui et qui ont été classés comme «patrimoine mondial» par l'UNESCO.



*Ci-contre : PALUDIER DU
BOURG DE BATZ
EN VOYAGE
LITHOGRAPHIE,
MILIEU XIX^e*

Peccais au bord du delta du Rhône, le golfe vénitien, les rivages du Sud de l'Italie et de l'Espagne, les îles d'Ibiza et de Chypre sont également mis à contribution.

Les salins de Peccais furent négociés par le pouvoir royal qui les racheta à leurs propriétaires au cours des XIII^e et XIV^e siècles. L'importance stratégique de ces lieux salicoles est telle que saint Louis édifia des fortifications autour de la ville d'Aigues-Mortes où le sel est aujourd'hui encore cultivé.

Les sources naturellement salées de Mulcey et de Salornes en bordure de la vallée de la Seille, ou celles de Dieuze en Lorraine, la ville de Salins dans le Jura, les sites de Halle ou de Lunebourg en Allemagne du Nord, de Lons-le-Saunier ou de Salies-de-Béarn en France, les cités de Droitwich et Nantwich en Angleterre représentent également des lieux de production importants.

Les mines ne sont pas oubliées et renouent avec un passé lointain, telle la mine de Wieliczka près de Cracovie dont l'exploitation date du X^e siècle et qui offre aux yeux des visiteurs un paysage souterrain unique.

LES ROUTES DU SEL

Le sel est un élément pondéreux. Il assure la fortune des marchands et des producteurs qui s'octroient l'approvisionnement des zones déficientes. Les grands chemins du sel et la lutte pour leur maîtrise s'ébauchent alors.

Comme pour la soie, l'ambre ou l'étain, il y avait donc des routes du sel.

En Europe et aux confins de la Méditerranée, les voies fluviales et maritimes étaient privilégiées. Les bateaux partaient des régions productrices et remontaient le Rhône ou la Seine. Le Rhône approvisionnait notamment les élevages et l'industrie fromagère du Valais suisse ; la Seine fournissait toute l'Île-de-France et surtout le grenier à sel de Paris installé près du Pont Neuf.



An aerial photograph of a vast salt flat, likely in the Camargue region of France. The landscape is a mosaic of light-colored, rectangular salt pans separated by a dense network of dark, winding irrigation canals. The canals create a complex, almost organic pattern across the flat, reflecting the sky. The overall scene is one of a meticulously managed, arid environment.

AUX RÉGIONS SALINIÈRES,
ON DONNE DES NOMS ÉVOCATEURS

Dans les langues indo-européennes, deux radicaux ont contribué à l'appellation de nombreux lieux : hal, al ou alt qui vient du grec, et sal qui signifie sel en latin. Ainsi, aux États-Unis trouve-t-on la ville de Salt Lake City ; en Autriche, celle de Salzbourg est entourée par la rivière de Salzach et la montagne du Salzkammergut. En Europe on trouve aussi les cités de Halle et Hallstatt, auxquelles répondent en écho Salar en Amérique latine, Salcoast en Grande-Bretagne, Halys en Turquie, Porto Salis en Sardaigne ou Ssol en Russie. En France les appellations révélatrices ne manquent pas : Salin-de-Giraud, Salies-de-Béarn ou Lons-le-Saunier... En Lorraine, la vallée de la Seille est cernée par les villes de Marsal, de Salornnes et de Château-Salins. L'Angleterre, toujours originale, a surtout construit la toponymie de ses cités salinières autour du suffixe wich. Il n'est pas jusqu'à la Zélande qui ne doive son nom au sel, comme un rappel du mélange de tourbes salées et de cendre dont sa terre est formée.



TROUVER

DU SEL AUTREMENT ?

Les populations dépourvues de sites saliniers ou qui ne pouvaient, pour des raisons climatiques, recourir à la technique du salin, ont trouvé des moyens inédits pour satisfaire leurs besoins en sel. Ainsi, en Afrique tropicale, on brûlait des plantes dont on recueillait les cendres pour obtenir du sel végétal. Dans les pays nordiques, on faisait cuire de la tourbe salée. Actuellement, certains peuples, notamment les habitants de la terre de Baffin, récupèrent la glace de la banquise en hiver pour disposer d'une réserve de sel.

Page précédente :
VUE AÉRIENNE
DES MARAIS SALANTS
DE GUÉRANDE.

Les navires sillonnaient la Méditerranée pour rejoindre Pise et Gênes où les marchands acquirent une grande prospérité. Ces périples contribuèrent aussi largement à la fortune de Venise (du XIII^e au XVI^e siècle). Pont privilégié entre le Levant et l'Occident, la Sérénissime armait sans relâche des bateaux pour s'assurer le monopole du commerce avec l'Orient. Aucun navire n'a jamais été spécialement conçu pour faire le commerce du sel mais, transporté à fond de cale, cet or blanc pouvait servir de lest et permettait de faire transiter d'autres produits rares (épices, tissus...) à moindres frais.

Les ports de l'Atlantique rivalisent avec ceux de la Méditerranée, le sel de l'Océan lutte contre le sel du Midi. L'enjeu est de taille, tant le sel est source de profit. Les flottes du Nord de l'Europe transitent par la petite ville de Bourgneuf dont le «sel de baie» est particulièrement apprécié : au milieu du XVI^e siècle, on pouvait parfois voir plus de 200 navires (danois, hollandais, anglais...) mouiller dans le port, attendant le chargement du précieux condiment. De meilleures conditions climatiques et les progrès techniques favorisent les exploitations de la côte méditerranéenne qui prennent, à la fin du siècle, peu à peu le pas

sur les sels de l'Atlantique

Sur le continent africain, les routes terrestres étaient nombreuses. Elles sont maintenant bien connues, notamment celles du Sahara, parcourues par les chameaux porteurs de charges contenant «l'épice divine». Les caravanes partaient de Bilma au Niger pour rejoindre Agadès en traversant le désert du Ténéré ; ce trajet long et harassant, ponctué d'étapes autour des oasis ou des sources, est toujours pratiqué de nos jours.

Plus les cités étaient éloignées d'une côte maritime ou d'un lieu d'extraction, plus la denrée était chère. Mieux valait habiter près

Ci-dessus : BILLET DE
SEL DATÉ DU 7 OCTOBRE
1704.

Ci-contre : «LA GABELLE
ET LE GABELOU»,
CONTRÔLE DES SACS DE
SEL. EXTRAIT DES
SALINS DE PROVENCE.



d'un centre de production salinière, car dans le cas contraire le sel servait souvent de moyen de paiement : à Tombouctou, au Moyen Âge, un esclave s'échangeait contre une galette de sel de la taille de son pied ; en Asie, chez les Mongols, il existait une monnaie qui n'était autre qu'une plaque de sel ; ailleurs, il pouvait valoir son poids en or.

Le sel est donc un aliment onéreux (ce n'est pas un hasard si on lui a donné le nom d'or blanc) pour la plupart des hommes et souvent aussi un élément de prestige. Au début du XIV^e siècle, la puissante civilisation malienne avait érigé une gigantesque mosquée à Teghaza avec des blocs de sel.

LE POIDS DE LA GABELLE



Le poids de la taxe sur le sel n'a cessé de s'alourdir au cours des siècles. L'impôt représentait environ 25 % du prix marchand au XIV^e siècle ; à la fin du XVIII^e siècle, il atteignait 2 000 % ! Il rapportait donc beaucoup d'argent au trésor royal et malheur à celui qui, en cas de contrôle, ne pouvait pas présenter aux gabelous son billet de sel prouvant l'achat du sel du devoir au grenier dont il dépendait ! Sans doute, pouvons-nous trouver dans cet impôt l'origine de l'ancienne locution « vendre salé » qui signifie tout simplement trop cher.

LE SEL DE LA GABELLE : UN POIDS ÉCONOMIQUE

L'idée d'imposer cette denrée n'était pas neuve. À la fin du II^e millénaire avant J.-C., l'empereur chinois avait déjà créé un impôt sur le sel, et la même chose existait en Égypte à l'époque ptolémaïque. Plus tard, dans les pays musulmans, toutes les denrées furent soumises à un impôt, la *kabala* (taxe) qui a peut-être donné son nom à la gabelle.

En France, il faudra qu'aboutisse la longue reconquête du pouvoir royal centralisateur pour que la production et le commerce du sel deviennent monopoles d'État, un moyen de pression fiscale honni dont le nom exécré apparaît au début du XIV^e siècle.

À l'origine, la gabelle était une taxe prélevée sur tous les biens de consommation. Mais le sel parut la denrée la plus appropriée à une imposition puisqu'elle était nécessaire à tout le monde. La fiscalité touchait les producteurs, mais aussi les consommateurs contraints de s'approvisionner dans les greniers de l'État.

Ces greniers étaient présents dans tout le pays ; le mot qualifiait aussi bien les bâtiments qui contenaient les réserves de sel

(dans les greniers de Paris on pouvait entreposer environ 9 000 tonnes de sel) que les juridictions qu'ils contrôlaient. Ils étaient tenus par des fonctionnaires, les gabelous, qui distribuaient la ration de sel, le « sel du devoir » pour « pot et salière » comme on disait alors, que chacun était tenu de se procurer. Personnages craints et détestés, les gabelous sont devenus, dans l'imagination populaire, les personnes chargées de surveiller la circulation des biens de consommation, comme le font les douaniers, que l'on surnomme encore ainsi.

*Ci-contre : ATTAQUE
DU BANDIT MANDRIN,
GRAVURE XVIII^e*

*« En nous payant
comptant, nous aurons
toujours soin de
prévenir, monsieur,
votre moindre besoin ;
Soit Tabac, ou du Sel,
et même de l'indienne,
En voici, choisisés
Que rien ne vous
retienne. »*

L'histoire de la gabelle n'est qu'une longue suite d'insurrections réprimées dans le sang, comme la révolte de la Caboché en 1413, soulèvement de la corporation des bouchers parisiens contre cet impôt insupportable, et d'aventures de contrebandiers légendaires. Tout cela ne prit fin qu'avec la Révolution française.

Au XVIII^e siècle, l'État codifie l'impôt : il afferme la gabelle à des fermiers généraux

et distingue plusieurs géographies de gabelle, aggravant alors les inégalités. Ainsi trouve-t-on des pays de grande gabelle, très imposés, des provinces de petite gabelle à la fiscalité moins lourde, des régions taxées au « quart bouillon », c'est-à-dire quatre fois moins



que celles de grande gabelle, et enfin les zones rédimées où les consommateurs étaient totalement exemptés.

La révolte des Nu-Pieds qui déchira la Normandie en 1639 éclata lorsque l'État menaça de taxer lourdement cette province jusqu'à épargnée par l'impôt.

Ce découpage est également source de toutes les fraudes et de guerres sans merci entre les gabelous et les faux-sauniers, c'est-à-dire les contrebandiers qui organisent de juteux trafics entre les

différentes provinces. Punis de la peine des galères, voire condamnés à mort, marqués d'un G au fer rouge en signe d'infamie, les fraudeurs n'en sont pas moins nombreux et certains sont passés auprès des populations pour de véritables héros ou justiciers. Tel fut le cas du célèbre Mandrin qui sévissait dans le Dauphiné et qui mourut roué vif en 1755. Dans l'Ouest du pays, le sel de

contrebande, ou faux-sel, concernait plus du tiers du marché au XVIII^e siècle, et Jean Cottereau, dit Jean Chouan, ne se privait pas d'en tirer de substantiels revenus.

Les fermiers généraux chargés de récolter l'impôt acquièrent des



ARC ET SENANS



Conçue comme une ville idéale, à l'architecture néo-classique, la ville de Chaux a été construite entre Arc et Senans en demi-cercle. Des canalisations de bois, les saumoducs, acheminaient la muire de Salins jusqu'à l'édifice où s'opérait la graduation. Des bâtiments étaient réservés au logement des ouvriers, d'autres encore servaient d'ateliers ou d'entrepôts.

fortunes colossales. Le cardinal Mazarin s'enrichit considérablement grâce aux marais salants qu'il possédait sur l'Atlantique et aux accords avantageux qu'il passa avec les fermiers ; quant à Aubert de Fontenay, il tira tant de bénéfices de sa charge de fermier général qu'il put faire édifier le magnifique hôtel Salé au cœur du Marais à Paris dont le nom symbolique, voire ironique, rappelait autant sa charge que « la note salée » qu'il avait coûtée au bon peuple pressuré.

Lors de la Révolution, la Constituante supprima la gabelle. Un simple impôt sur le sel perdura cependant jusqu'en 1946. Dans de nombreux pays, le monopole d'État sur la production (comme en Italie) ou le commerce du sel est encore une réalité. Ainsi, le Japon n'a supprimé cette imposition qu'en... 1986 et l'État allemand prélève toujours un impôt sur le sel de ménage.

MÉTHODES D'EXPLOITATION

Le sel fut pendant longtemps un facteur de richesse et de puissance. Perfectionner ses diverses formes d'extraction était un impératif. En outre, il paraissait nécessaire de multiplier les sites saliniers pour alléger le coût de son transport.

Marais salants, gisements miniers et surtout salines ont connu des progrès décisifs. Ces trois sources de production sont les héritières d'une longue tradition où les hommes ont rivalisé d'ingéniosité et d'imagination.

- Dans le marais salant, appelé également salin, on recueille le sel de l'eau de mer grâce à l'action naturelle et conjuguée du soleil et du vent. Il est le plus souvent installé sur un littoral plat ou à l'embouchure d'un fleuve (Nil, Rhône...). C'est donc une activité agricole que l'on nomme saliculture ; en allemand, le mot de marais salants se traduit par le nom évocateur de jardins de sel (*Salzgarten*).

On pense que la saliculture débuta en Europe vers le VI^e siècle, alors que le procédé était déjà parfaitement maîtrisé en Chine. Le climat est ici primordial car il s'agit de concentrer de l'eau de mer, puis de cristalliser le sel au moyen d'un labyrinthe compliqué de bassins et de canaux. Les mers chaudes sont beaucoup plus salées que les mers froides (environ 79 grammes de sel par litre dans la mer Morte, seulement 20 grammes dans la Baltique). En outre, si les pluies sont trop abondantes, le sel ne peut se concentrer suffisamment et, si le soleil est absent, il ne peut s'évaporer. Cela explique en partie que des pays bordés de mers comme le Japon, mais par ailleurs trop septentrionaux, n'aient pas eu recours à cette forme de production. L'avantage de ce procédé d'exploitation est évident, il fait essentiellement appel à des énergies douces : soleil et vent. Il s'agit de cristalliser le sel en concentrant l'eau de mer par évaporation naturelle en la faisant circuler lentement et sous faible épaisseur à travers une série de bassins et canaux.

L'eau de mer est naturellement introduite dans les salins grâce à l'action des grandes marées. En Méditerranée, pour pallier ce manque, on a eu recours à diverses méthodes qui ont évolué avec le temps. La noria, mue par la force animale, fut remplacée par des machines à vapeurs, puis par des pompes électriques. Malgré ces dernières améliorations, le fonctionnement des salins était fixé, dans ses grandes lignes, dès le XVI^e siècle.

L'eau est d'abord amenée dans de grands bassins, qu'on appelle des partènements. En cheminant de partènement en partènement, l'eau de mer perd 90 % de son volume initial et concentre le sel jusqu'à saturation. La saumure obtenue est alors amenée dans les «tables salantes» ou «tables saunantes» ou «cristallisoirs», grands bassins où l'action du soleil achève de précipiter le sel. Il ne reste plus au salinier qu'à le recueillir et à le stocker.

GRAIN DE SEL = NaCl

Il paraît bien modeste notre petit grain de sel, défini par les chimistes et les scientifiques comme chlorure de sodium sous la formule NaCl ; «...une molécule de sel de table est constituée d'un atome de chlore et d'un atome de sodium ; le premier produit est un gaz vert et toxique, le second un métal argenté et explosif ; assemblés, ils donnent un cristal blanc, inoffensif, nécessaire à notre alimentation...» ajoute Roland Jacquard (La Légende de la vie). Ce composé métallique est particulièrement précieux pour ses qualités anticorruptrice et conservatrice.

Les gisements miniers d'où l'on extrait du sel gemme, ou halite, sont très importants. Le sous-sol allemand renferme près de 100 000 kilomètres cubes de réserves de sel gemme. Les techniques sont anciennes car, dès le début de l'exploitation des mines, les hommes maîtrisaient l'étaiyage et l'aération des galeries auxquelles on accédait le plus souvent au moyen d'échelles de bois.

La saline utilisa d'abord une méthode proto-industrielle (avec le briquetage notamment), puis industrielle, dans laquelle les saumures élaborées à partir de l'eau des lacs, des sources et des mers

sont chauffées artificiellement pour obtenir du sel igné. Mais les salines ont également utilisé le sel gemme produit par extraction.

Dès le Moyen Âge, on creuse des puits et des galeries pour atteindre des sources lointaines et en extraire la muire (saumure) avant de la chauffer pour en tirer le sel. Toutes sortes de moyens ont été utilisés pour faire remonter la muire des puits ; la noria d'abord, puis des sortes de moulins qui permettaient d'actionner une série de seaux reliés à la même chaîne, on les appelait les « patenôtres » ou « signoles » à Salins. Au XVIII^e siècle, les pompes hydrauliques rendent les moulins complètement obsolètes.



*Ci-dessus : MISE EN SAC
DE 50 KG DE SEL GROS
N°4 POUR LA CORSE.
1922, DESSIN EXTRAIT
DES SALINS DE
PROVENCE.*

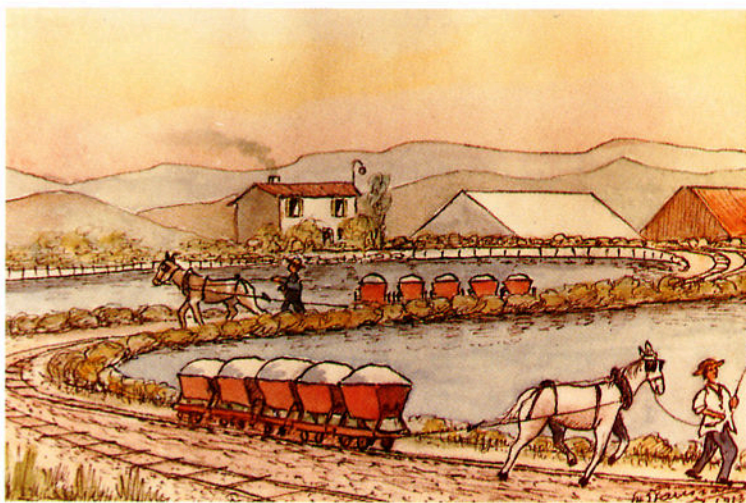
La « cuite », ou « bouillon » de la muire ainsi récoltée, était pratiquée dans la saunerie où elle était chauffée dans de grandes « poêles » métalliques pendant environ dix-huit heures. Ces poêles étaient placées au-dessus de fourneaux alimentés par du bois, de la paille... Des forêts entières furent englouties dans cette activité. Le XVIII^e siècle consacra les saliniers anglais, et le sel du Cheshire où l'on utilisait du charbon comme combustible, ce qui rendait le prix du sel très compétitif. L'Angleterre put ainsi s'affirmer comme une grande puissance productrice et exportatrice.

La main-d'œuvre employée dans les salines est nombreuse (250 personnes à Salins au XV^e siècle) et à chacun est dévolue une tâche spécifique. Certains sont préposés au séchage, d'autres s'occupent de sculpter le sel en forme de pains, qu'on nomme les « salignons ». De nombreux petits métiers artisanaux en dépendent et s'installent à proximité : forges, constructeurs de tonneaux...

C'est sans doute dans la technique de la saline que les progrès ont été les plus précoces et les plus inventifs.

Arc-et-Senans est une réalisation tout à fait unique qui mérite qu'on s'y arrête. Son fonctionnement s'appuie sur la graduation découverte au XVI^e siècle, qui tentait de remédier au problème du combustible en augmentant la salinité de la muire par évaporation naturelle. En 1773, le pouvoir royal décide de traiter les sources de Salins. Par manque d'espace, il confie à l'architecte Nicolas Ledoux le soin de construire un grand complexe ouvrier à Chaux, situé entre les villes d'Arc et de Senans. Malheureusement, malgré tous les moyens mis en œuvre, la production de sel n'atteignit jamais le volume espéré. L'utilisation grandissante du charbon, puis la technique des forages rendirent la conception de cette ville idéale dépassée. Arc-et-Senans cessa définitivement son activité à la fin du XIX^e siècle.

Au cours des siècles, les moyens d'exploitation se sont perfectionnés. Le procédé du marais salant a évolué entre tradition et modernité, la mine et la saline ont connu encore des progrès remarquables au XIX^e siècle.



*Ci-dessus : TRANSPORTS
DES SELS DE PÊCHE.
1913, DESSIN EXTRAIT
DES SALINS DE
PROVENCE.*

*Page suivante :
GUYUNI, LAC SALÉ EN
BOLIVIE.*





Le sel dans le monde

*Au bruit des grandes eaux en marche sur la terre,
tout le sel de terre tressaille dans les songes.*

Saint-John Perse, *Anabase*

Jadis source de luttes incessantes, de «guerres du sel» sans merci, le banal chlorure de sodium a maintenant perdu de son importance à nos yeux, tant son usage paraît coutumier, tant il nous paraît abondant.

Dans les pays industrialisés, le sel est un produit bon marché, et cela, grâce aux innovations décisives réalisées dans la seconde moitié du XIX^e siècle : progrès dans les transports (le chemin de fer notamment), mécanisation accélérée, technologies de pointe et, surtout, besoins croissants des industries diverses.

Les pays dénués de ressources salinières ou peu producteurs, comme les pays scandinaves ou le Japon, n'ont plus de problèmes d'approvisionnement.



Ci-dessus :
RIVIÈRE SATURÉE DE SEL
EN TURKMÉNIE.

Page ci-contre :
LAC SALÉ DANS LE
DÉSERT D'ATACAMA AU
CHILI.

LE SEL : UN GRAIN AUX «14 000 USAGES»

Suivant l'usage auquel est destiné le sel, on privilégie un type de sel particulier : marin, minier ou ignigène (ou igné). Par exemple, le sel de gemme sert essentiellement à la viabilité hivernale et le sel ignigène aux usages domestiques. Ainsi, dans notre vie quotidienne, nous utilisons régulièrement ce sel comme adoucisseur d'eau, notamment pour les machines à laver le linge ou la vaisselle, et les piscines privées où le sel permet de conserver la pureté de l'eau. Chaque hiver, pour lutter contre le gel, du sel est épandu sur les routes et les chaussées enneigées. Cette activité peut représenter





Ci-dessus : LE
DÉNEIGEMENT DES
RUES DE PARIS.
JOURNAL ILLUSTRÉ
24 FÉVRIER, 1895



Ci-dessus : CAMION
RÉCOLTEUR DE SEL
À AIGUES-MORTES

certaines années, près de 25% des ventes du chlorure de sodium. De nos jours, le sel de table dont la qualité et la composition sont fixées par une norme internationale, le *Codex Alimentarius*, concerne environ 10% des ventes mondiales.

L'évolution a consacré des débouchés nouveaux pour les activités salinières notamment dans les industries diverses et la grande industrie chimique qui représentent environ 45% des utilisations. Après la chimie minérale qui s'appuyait sur le chlore et la soude, le procédé Solvay, mis au point en 1872, élaborait une nouvelle technique pour obtenir du carbonate de soude et donnait une impulsion sans précédent à l'industrie chimique organique.

Sans le sel, et ses propriétés chimiques, nous n'aurions pas d'eau de Javel qui contient du chlore, ni de textiles artificiels, ni de pâte à papier... Il entre du chlorure de sodium dans la composition des agents propulsants des fusées. La verrerie, la peausserie, la métallurgie, le recyclage de l'aluminium, comme l'industrie laitière ne peuvent pas non plus s'en passer.

L'artisanat de la poterie utilise aussi le sel pour donner un meilleur poli aux récipients réalisés.

Grâce à ses qualités d'absorption de l'eau, le sel est également important pour traiter les cuirs et les peaux : une fois le cuir prélevé, il faut le conserver

et le faire sécher. Entre deux peaux, placées l'une sur l'autre, poil contre cuir (tan), on glisse une couche de sel qui les protège de la putréfaction.

Pour répondre à toutes ces demandes, les producteurs de sel élaboreront diverses qualités de produits adaptés à ces nombreux usages. Ainsi, le sel de mer est souvent lavé dans une saumure pure. Il est

impossible d'énumérer ici les multiples utilisations du chlorure de sodium, et il est probable que le sel n'a pas encore livré tous ses secrets. Usages anciens, perspectives nouvelles se combinent comme ils marquent également les différentes activités salicoles.

DES TECHNOLOGIES DE POINTE

L'exploitation du sel gemme à sec, dont les ressources sont très importantes, a largement bénéficié des améliorations techniques récentes et de la mécanisation qui permettent l'extraction du minerai de façon continue. Les chevaux qui tiraient de lourdes charges ont été remplacés par des wagonnets ; de grosses machines creusent les parois et circulent dans les différentes chambres aménagées et séparées par des galeries. Des « piliers abandonnés » et disposés de manière régulière assurent le soutènement des chambres. Après leur extraction, les blocs de sel sont broyés puis calibrés au fond de la mine.

L'Allemagne exploite encore certaines de ses ressources minières : la plus importante mine européenne est celle de Borth au nord du Rhin, où d'énormes trépans forent la roche à raison de 40 centimètres à la minute.

En France, la seule mine de sel gemme encore en exploitation est celle de Saint-Nicolas, au nom évocateur, située en Lorraine à Varangéville. Creusé à 160 mètres de profondeur, ce gisement peut fournir 600 000 tonnes de sel par an.

Nombreuses sont les exploitations de sel gemme qui ont été abandonnées. En effet pour qu'elles atteignent un taux de rentabilité satisfaisant et une qualité de produit adapté, il faut qu'elles soient constituées de sel pur à 90%. Aussi la plupart d'entre elles, fort anciennes, se sont reconverties dans des activités inattendues.



LE CONDITIONNEMENT DU SEL

Suivant son utilisation future, le sel nécessite une granulométrie particulière ou des suppléments obligatoires : il peut se présenter sous forme de pastilles pour l'adoucissement des eaux, en blocs pour les animaux additionnés d'oligoéléments nécessaires à leur croissance, ou encore en poudre finement broyée pour la buanderie. Le conditionnement fait largement appel aux méthodes industrielles mécanisées. L'emballage diffère suivant l'usage du sel. Le sel nécessaire aux appareils ménagers est vendu dans de gros paquets de carton qui contiennent 1 à 5 kilos de sel.

Le sel fin de table est souvent présenté dans des « salières » prêtes à l'emploi ou dans de petits flacons de verre qui font également office de saupoudreurs. Le gros sel, qui reste en général à la cuisine, est distribué dans des sachets de plastique ou des boîtes en carton.



Certaines font office de sanatorium, car leur air sec est propice à la guérison des maladies respiratoires. D'autres accueillent les touristes qui veulent découvrir les entrailles de la terre. C'est le cas de l'ancienne mine de Wieliczka en Pologne, de celle de Zipaquirà en Colombie dans laquelle a été construite une cathédrale en 1954, ou encore des gisements mitoyens de Salzbourg en Autriche. Les visiteurs, équipés de tenues de mineurs, plongent dans les ténèbres assis sur des rampes parallèles en bois. Les sensations éprouvées se rapprochent de celles que l'on ressent sur des toboggans ou dans les «grands huit» des fêtes foraines. De descente en descente, on peut admirer des paysages fabuleux.

Pourtant, les mines de sel ont mauvaise réputation et dans l'histoire, même proche, certaines ont été souvent utilisées comme bagnes particulièrement rudes : nombreux sont les prisonniers de la dernière guerre mondiale ou les déportés des camps de concentration qui y ont laissé la vie. Une utilisation très récemment mise au point permet de rentabiliser d'anciens gisements de sel gemme, après un lessivage rapide : le stockage des hydrocarbures bruts ou raffinés, car le sel participe à l'étanchéité des parois. Ainsi, le gisement de Manosque, dans le Sud de la France, sert-il d'entrepôt à des hydrocarbures liquides ; en outre, les saumures résultant du lessivage alimentent les marais de Berre qui produisent du sel solaire.

- Sel ignigène : dans les pays industrialisés, le sel ignigène est obtenu grâce à des saumures de sondage dans de grands complexes industriels installés à proximité d'usines de transformation.

Que ce soit à partir de gisements de sel gemme, ou par lavage de sources salées, il s'agit de pomper les saumures saturées avant de procéder à leur cuisson. De véritables circuits souterrains favorisent la circulation de l'eau salée au travers de tuyaux et de canalisations. La force de l'eau injectée par pression à un bout de la piste lui per-

LE SEL DE LA MER MORTE

En Israël, la mer Morte est un site unique. Sa salinité est telle que nous pourrions flotter si nous nous y baignions. Attention à la plus petite écorchure qui peut devenir extrêmement douloureuse, car le sel brûle avec force. Les Israéliens ont tenté, grâce au merveilleux réservoir de sel que constitue la mer Morte, de fournir en électricité une centrale solaire ; cette expérience donne au sel un avenir prometteur.

met de se charger en sel par dissolution en traversant les filons avant d'être pompée à l'autre extrémité du réseau.

Pour la cuisson de la saumure, les poêles désuètes ont fait place à la technique de la thermocompression en vase clos : de gigantesques évaporateurs chauffés à l'électricité ou au gaz, contrôlés par des outils informatiques, recyclent la vapeur.



*Ci dessus : MINES DE SEL
DE SAINT-NICOLAS DE
VARANGÉVILLE.*

Cette haute technologie et ses nombreuses variantes se sont notamment développées en Italie à Ciro Marina et en France à Salines-du-Salat (jusqu'en 1970), ou à Varangéville dont la saline produit 625 000 tonnes de sel par an.

La majorité des salines, aux grandes capacités de production, fournissent en moyenne plus de 300 000 tonnes de sel par an.

LES MARAIS SALANTS FRANÇAIS

Le XIX^e siècle a consacré la primauté des salins méditerranéens sur ceux de l'Atlantique, grâce à l'étendue des marais salants du Midi et à leurs conditions climatiques favorables. Ces particularités ont attiré dans le Sud des industriels qui ont investi dans des technologies de pointe.

En France, 90 % du sel de mer provient de deux salins installés en bordure de la Camargue : Aigues-Mortes, et Salin-de-Giraud.



*Ci-contre : PRISE D'EAU
À LA MER. REFOULEMENT
DANS LE PREMIER
PARTÈNEMENT.
AIGUES-MORTES*

Salin-de-Giraud, le plus grand salin d'Europe, est une création industrielle sur un site naturel unique et très étendu. Avant que les grands capitaux ne décident d'investir dans la production salinière, le hameau ne regroupait que quelques mas isolés dans un paysage marécageux et insalubre sur la rive gauche du delta du Rhône. En 1856, des industriels locaux décidèrent d'aménager le marais en salins pour alimenter leur usine qui fournissait de la soude aux savonneries marseillaises. Dès lors la géométrie du salin s'amorça et la main-d'œuvre s'y implanta. Le tournant décisif intervint avec la mise au point du procédé Solvay, plus performant.

La compagnie belge Solvay installa alors une usine de soude

AIGUES-MORTES :

LE SALIN DES ORIGINES

ÉTONNANTE HISTOIRE QUE CELLE DU SALIN D'AIGUES-MORTES OÙ PECCIUS, INGÉNIEUR ROMAIN, AURAIT ÉTÉ CHARGÉ, AU DÉBUT DE L'ÈRE CHRÉTIENNE, D'ORGANISER LA RÉCOLTE DE SEL.

À LA FIN DU XVII^e SIÈCLE, DIX-SEPT PETITS SALINS ÉTAIENT EXPLOITÉS DANS L'ENCLOS DE PECCAIS. ILS APPARTENAIENT À DIFFÉRENTS PROPRIÉTAIRES QUI, APRÈS LES GRAVES INONDATIONS DE 1842, S'ASSOCIÈRENT À UN NÉGOCIANT MONTPELLIÉRAIN POUR FONDER, EN 1856, LA COMPAGNIE DES SALINS DU MIDI.

LA VOCATION ANCESTRALE DU SALIN D'AIGUES-MORTES EST L'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE. LE SALIN S'ÉTEND AUJOURD'HUI SUR UNE SUPERFICIE DE 10 800 HECTARES À CHEVAL SUR DEUX DÉPARTEMENTS. LA SURFACE UTILISÉE POUR LA CULTURE DU SEL EST LÉGÈREMENT SUPÉRIEURE À LA SUPERFICIE DE LA VILLE DE PARIS. 340 KILOMÈTRES DE ROUTES ET CHEMINS LA SILLONNENT ET LA PRODUCTION ANNUELLE MOYENNE EST D'ENVIRON 450 000 TONNES DE SEL.

VUE AÉRIENNE DES SALINS D'AIGUES-MORTES.





LES COULEURS
DES MARAIS SALANTS



La couleur rose de l'eau est due à la présence d'animalcules. À l'état naturel, l'eau de mer contient de nombreux êtres vivants notamment des Artemia salinae crevettes minuscules et des algues roses, les Dunaliella salina. Les premières se nourrissent des secondes mais lorsque la densité atteint 1,210 les crevettes meurent et les algues prolifèrent donnant à l'eau cette couleur rose virant au rouge sombre. Ceci explique qu'en septembre, au moment où la saumure atteint son degré de concentration maximale, les flamants de Camargue deviennent roses.

**Ci-contre : BANDE
TRANSPORTEUSE QUI
ACHEMINE LE SEL
JUSQU'À LA CAMELLE.
SALIN DE GIRAUD.**

mitoyenne des salins qui imprima une impulsion sans précédent à Salin-de-Giraud. Les deux compagnies intéressées construisirent des cités ouvrières *ex nihilo*. Travailleurs de toutes origines, Espagnols, Grecs et Italiens, puis Maghrébins y trouvèrent des emplois stables. Ils contribuèrent à créer une mosaïque de populations logées dans des pavillons qui rappellent ceux des cités minières du Nord, à tel point qu'on peut parler de «corons du Sud».

Les progrès n'ont cessé, depuis, d'affirmer la primauté de la ville en matière de production salicole. Au départ, le travail était rude. Les saliniers évoquent encore les morsures du sel qui brûlait leurs mains à tel point qu'ils recueillaient des caoutchoucs de vieilles chambres à air pour s'en prémunir. Actuellement, la situation a bien changé grâce aux améliorations techniques. Si le plan géométrique du salin est conforme à la plupart des autres, il faut savoir qu'il s'étend sur plus de 11 000 hectares, ce qui facilite la mécanisation, et produit près d'un million de tonnes de sel par an. Partènements et tables salantes forment un circuit de 80 à 100 kilomètres environ. Le système de pompage est informatisé et chaque pompe peut aspirer 10 à 15 mètres cubes d'eau par seconde. La surface de chacun des cristalliseurs est nivelée au laser. La récolte, annuelle, est effectuée par de puissantes machines qui décollent des lames de sel de plus de 3 mètres et les transportent sur des tapis roulants (les gerbeuses). Ces tapis acheminent le sel jusqu'aux unités de stockage. Le sel est alors entreposé sous la forme de collines, les camelles, qui peuvent atteindre 20 mètres de haut. L'exploitation de Salin-de-Giraud est spécialisée dans la production de sel à destination de la grande industrie.



Les salins de l'Ouest, surtout ceux de l'île de Ré, de Noirmoutier et de la ville de Guérande, perpétuent des habitudes anciennes, et la vie des saliniers d'aujourd'hui diffère peu de celle de leurs grands-parents. Jusqu'au XIX^e siècle, le littoral atlantique, de l'estuaire de la Gironde au golfe du Morbihan, était couvert de salins dont la plupart ont aujourd'hui disparu. Guérande vit au rythme des saisons, pour tirer de la mer un sel dont, chaque année, la récolte s'effectue manuellement et sous l'eau.

Guérande : *«La ville produit sur l'âme l'effet que produit un cal-*



mant sur le corps, elle est silencieuse autant que Venise», écrit Balzac dans *Béatrix*. De fait, les murailles de la vieille cité veillent sur une enclave cernée par divers marais salicoles (Saillé, Batz-sur-Mer), semblables à la lagune vénitienne, qui permettent aux touristes d'effectuer un circuit de 48 kilomètres.

La vocation salicole de Guérande est affirmée par son nom même, Gwenn Rann, qui en breton signifie la «blanche portion». Ici, les exploitations, de caractère artisanal et familial, sont de taille

réduite, et le paludier travaille sans relâche sur sa portion de salin. Le principe de concentration-saturation, puis d'évaporation des saumures, est le même que dans les grands marais salants. Grâce à l'action des grandes marées, l'eau de mer s'infiltre dans des bassins de concentration, les «vaisières», où elle est stockée durant une quinzaine de jours avant de pénétrer dans les partènements ou «gobiers» séparés par des digues. De vaisières en gobiers, la saumure se concentre jusqu'à saturation avant de pénétrer dans les «œillels» où le sel se cristallise.

Durant l'hiver, le salinier travaille à la réfection et à l'entretien du salin : il faut surveiller les digues, lisser et nettoyer les bassins, enlever les algues... Dès l'arrivée des beaux jours, le paludier scrute le ciel : si le vent et le soleil lui sont favorables, il peut commencer la récolte qui dure environ jusqu'au mois de septembre.

Debout sur les ladures, petites levées de terre qui bordent les œillels, armé d'une sorte de grand râteau plein dont le manche mesure 4 à 5 mètres, il ramasse le sel et l'entrepouse en petits tas sur la ladure. Ce râteau, qui constitue son principal instrument de travail, est traditionnel : on l'appelle le «laz» à Guérande, «simouche» à l'île de Ré, «ételle» au sud de la Loire. Les petits amoncellements de sel sont ensuite rassemblés en meules ou «mulons» dans la partie haute du bassin pour être mis à sécher. Afin de protéger les mulons de la pluie, principale ennemie du paludier, on les abrite sous des jones ou des roseaux ou de l'argile.

359 - De St-Nazaire au Croisic — Marais Salants du Bourg-de-Batz à Saillé
Paludier chargeant sa « gède » de sel pour être portée sur le « Tremait »



Collection DELAYEAU, St-Nazaire

Enfin, le sel est entreposé dans les salorges, sortes de greniers ou de hangars de briques et de bois.

La première récolte des œillets écrémés à l'aide d'une pelle en bois, la lousse, livre un sel à la blancheur étincelante : «la fleur de sel». Cette fleur de sel, fièreté des paludiers et des sauniers du Midi qui la récoltent aussi en Camargue, est également appelée «le caviar du sel». Les ramassages suivants donnent un sel teinté de la terre argileuse des marais, un sel gris, dont Guérande a fait sa spécialité. Chaque année, les œillets fournissent en moyenne 80 kilos de sel blanc et 1 300 kilos de sel gris.

Les habitants de Guérande, de Batz, ont également créé des musées pour faire connaître leurs traditions ancestrales. Ces musées regroupent des maquettes des salins, des instruments de paludiers et surtout de nombreuses photographies du début du siècle. Toutes évoquent la continuité du travail du paludier, penché sur la ladure pour ratisser le plus soigneusement possible le sel des œillets. Les femmes relevaient leurs longues jupes par derrière et se protégeaient du soleil en portant une coiffe. Les hommes, pieds nus, arboraient un chapeau aux larges bords. Tous portaient des paniers pleins de sel depuis les digues fragiles et argileuses jusqu'aux terrains solides où des chevaux et des mules tiraient de lourdes charrettes pouvant contenir jusqu'à 800 kilos de sel.

Menacés de disparition à cause de la concurrence du sel méditerranéen, la majorité des paludiers de Guérande, de l'île de Ré et de Noirmoutier se sont regroupés en coopératives ou en groupements qui assurent la promotion de leur production pour maintenir et susciter de nouvelles vocations chez les jeunes. De nos jours, 50 % des marais ont néanmoins été abandonnés, récupérés pour beaucoup par les ostréiculteurs.

Mais le littoral est aujourd'hui protégé, et le sel de l'Atlantique a trouvé sa place comme sel artisanal aux côtés des productions salinières industrielles.





L'AFRIQUE : LE SEL ET LA SUEUR

À cause de la rudesse du climat, le sel est un aliment particulièrement nécessaire à la survie des peuples d'Afrique continentale. La plupart des réserves de sel de l'Afrique se situent dans les déserts, dans des dépressions arides, d'où les sources naturelles salées se sont évaporées. Ailleurs, on exploite les chotts (sortes de trous d'eau) ou on procède au lessivage des terres salées. Il faut fournir un rude labeur, traverser des régions inhospitalières pour pouvoir récupérer cette denrée d'autant plus précieuse qu'elle est rare.

En Afrique, le prix du sel est encore très élevé. À Addis-Abeba, en Éthiopie, 50 kilos de sel se négocient l'équivalent de cinq moutons ou 150 francs, ce qui représente une somme considérable ; au Niger, il s'échange contre du mil sahélien ; à Mopti au Mali, se tient régulièrement un marché du sel qui présente à la vente des grandes plaques de chlorure de sodium.

Deux sites d'exploitation surtout sont remarquables : celui de Bilma au Niger et celui du désert de l'Afar à l'est de l'Éthiopie.

Au milieu de l'étendue désertique de l'Afar, on trouve une large dépression, la dépression Danakil, à environ 100 mètres au-dessous du niveau de la mer ; c'est un véritable chaudron au sol craquelé où les températures peuvent s'élever jusqu'à 60° à l'ombre. Au fond de cette dépression, les dépôts de sel sont impressionnants : ils atteignent par endroit près de 2 000 mètres d'épaisseur. Malgré les conditions insupportables d'extraction, cette cuvette est l'objet d'une lutte incessante entre les différentes tribus avoisinantes.



Ci-dessus :
LA MER MORTE.

Ci-dessous : CARAVANE
DE SEL DANS LE DÉSERT
DU TÉNÉRÉ AU NIGER.



Les hommes travaillent pieds nus et côte à côte dans la mine à ciel ouvert. Munis de pieux ou de longs bâtons, qu'ils enfoncent dans les fissures du sol, ils soulèvent des blocs de sel. Les coupeurs façonnent chacune des dalles récoltées pour les débiter en briquettes régulières de 50 centimètres sur 25, qui pèsent une dizaine de kilos.

Il faut ensuite acheminer le sel alimentaire sur les hauts plateaux qui surplombent la dépression et gagner la capitale. Des centaines de dromadaires, qui peuvent supporter une charge de plus de 200 kilos, traversent le désert sans rien boire pendant plusieurs jours. Dans les oueds, les caravaniers remplissent leurs outres d'eau et d'herbes aromatiques. La piste brûlante conduit à Mak'alé où des camions prennent enfin le relais.

À Bilma, au Niger, s'étendent les dépôts de sel du Sahara. Ils se présentent comme une suite de petites cuvettes, remplies de saumure dont l'eau s'évapore sous l'action du soleil. Penchés sur les bords, les hommes recueillent le sel avec un panier et une sorte de petite balayette.

Après avoir été pilé, le sel est moulé avec un peu d'argile pour fabriquer des pains de sel dont la forme peut évoquer celle de «suppositoires géants» ou de «miches aplaties» comme le raconte Théodore Monod. Après l'extraction et le façonnage, le sel est directement vendu aux caravanes touaregs ou bien transporté à dos de chameaux à travers le Ténéré.

Le sel de ces gisements à fleur de terre est souvent impur, chargé de sulfates de calcium et de magnésium et doit, le plus souvent, être raffiné avant d'être consommé.



*Ci dessus : LAC SALÉ
À DAKAR*



LE SEL DANS LE MONDE

Ci-dessous :

LA COLLECTION DES
DIFFÉRENTS SELS DU MONDE
AU MUSÉE DES MARAIS
SALANTS À BATZ SUR MER.



Ci-contre : SALAIISON DU
POISSON À VERSOVA ,
PORT DE PÊCHE DANS LA
BANLIEUE
DE BOMBAY EN INDE.

Pages suivantes : SALINES
DE KY HAI AU VIETNAM

L'activité salinière a sculpté des paysages originaux à la surface de la terre. Parmi les plus étonnants, figure *el caracol*, l'escargot, du salin situé à proximité de Mexico. Le lac de Texcoco, riche en réserves de sel, alimente des usines de soda avoisinantes. Le marais

salant, qui suit la pente naturelle du terrain, se déroule en spirale sur un parcours de 32 kilomètres.

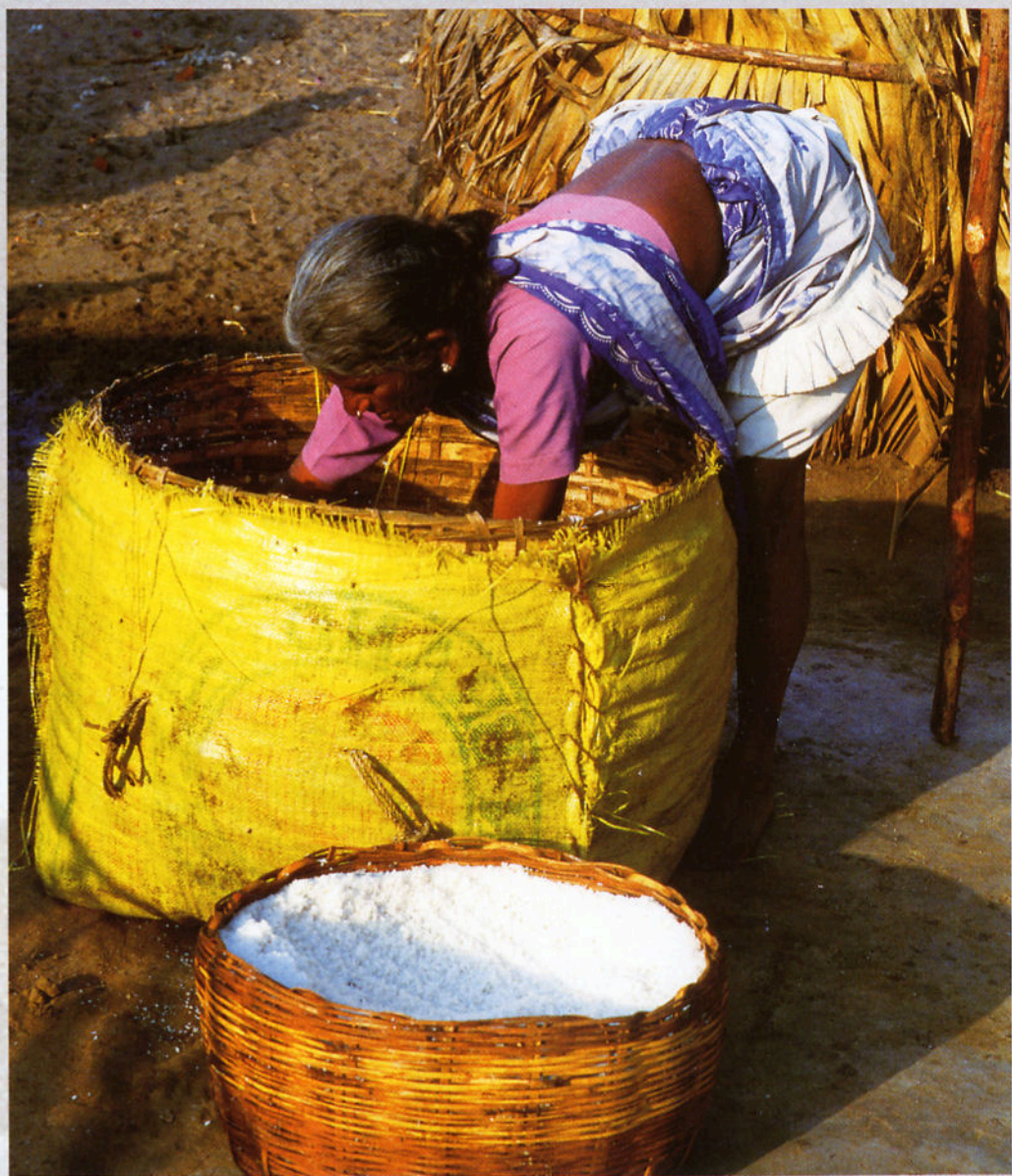
L'Amérique du Sud exploite de nombreux marais salants où les conditions de travail sont très rudes. Pour lutter contre la réverbération brûlante et aveuglante du sel, les Indiens de la région de Manaure, au nord de la Colombie, s'enduisent le visage avec de l'argile.

Au sud de la Californie, la côte de Guerrero Negro est la source la plus importante au monde de sel marin. Le littoral se présente comme une véritable plage de sel.

Les États-Unis tiennent la première place dans la production salinière : les immenses installations de Salt Lake City, les gigantesques marais salants de San Francisco témoignent de cette puissance. La Chine, dont de nombreux sites saliniers sont millénaires, vient en seconde place.

Quels que soient les procédés d'exploitation, le sel a globalement perdu de sa valeur marchande et politique. La production, dans la plupart des cas, est entre les mains

de grands consortiums qui fournissent bon an mal an 70 millions de tonnes de sel par an, sur une totalité mondiale de 165 millions de tonnes, ce qui démontre le poids non négligeable des petites unités de productions indépendantes. Les réalités et les facilités économiques ont toutefois assuré la primauté du sel gemme et du sel ignigène sur le sel marin. Actuellement, seulement 30 % du sel est directement extrait de la mer. Et pourtant, c'est essentiellement celui-ci que nous consommons quotidiennement.







Le sel dans la cuisine

*Ce qui est fade se mange-t-il sans sel
et y a-t-il du goût à la barre du pourpier ?*

La Bible (Livre de Job, VI-6)

Sans sel pour relever nos plats, tout paraîtrait fade. Les personnes astreintes, pour des raisons médicales, à un régime sans sel connaissent la médiocrité d'une cuisine dépourvue de goût. Dans une alimentation normale, le sel est partout et la liste des mots qui en dérivent est impressionnante : salade, salaison, sauce, saupiquet, salpicon, salami, saucisse, salmis, saucisson, saur... ce qui prouve qu'en fin de compte, il ne peut y avoir de gastronomie sans un petit grain de chlorure de sodium.

Dans l'histoire de l'alimentation, il est l'assaisonnement par excellence, et son rôle oscille entre conservateur et grain de saveur ; ces deux usages, porteurs d'une longue histoire, marquent toujours nos habitudes culinaires.

UN SEL OU DES SELS DE TABLE ?

L'habitude de manger salé remonte à la nuit des temps. Plutarque parlait déjà du sel comme de «la plus noble des nourritures, le condiment par excellence». Plusieurs siècles plus tard, Bernard Palissy renchérissait : «*Le sel resjouyst les humains.*» De fait, son goût piquant est source de saveur pour les mets comme dans la vie.

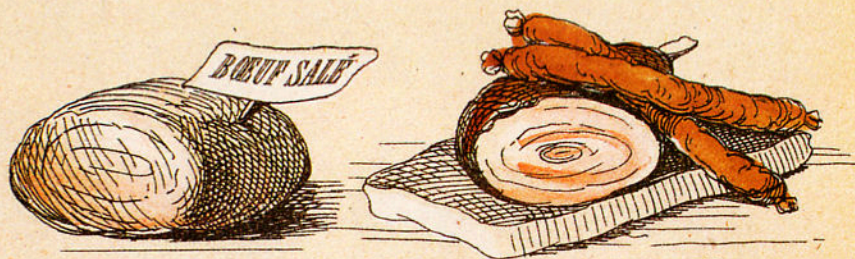
Dès l'apparition des livres de cuisine, d'Athénée (III^e siècle avant J. C.) au *Vîandier* de Taillevent au XIV^e siècle, il n'est pas une recette gastronomique qui ne précise qu'il faut qu'un plat soit «saupoudré de sel», ce qui constitue une redondance dans la mesure où



Ci-dessus :
POT DE FLEUR DE SEL DE
CAMARGUE.



Sel de cuisine et de table .

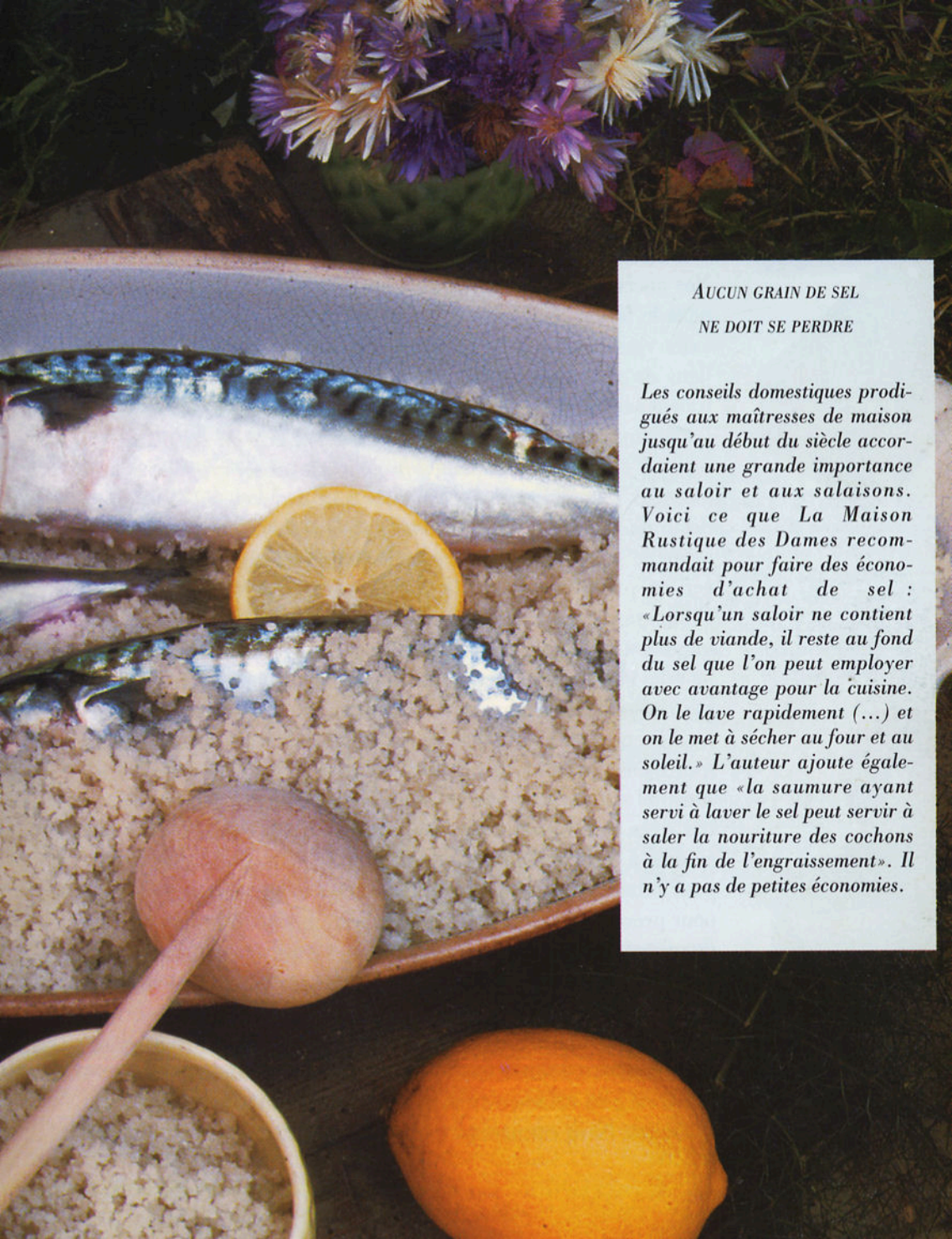


Charenterie .



Fromages .





AUCUN GRAIN DE SEL
NE DOIT SE PERDRE

Les conseils domestiques prodigués aux maîtresses de maison jusqu'au début du siècle accordaient une grande importance au saloir et aux salaisons. Voici ce que La Maison Rustique des Dames recommandait pour faire des économies d'achat de sel : «Lorsqu'un saloir ne contient plus de viande, il reste au fond du sel que l'on peut employer avec avantage pour la cuisine. On le lave rapidement (...) et on le met à sécher au four et au soleil.» L'auteur ajoute également que «la saumure ayant servi à laver le sel peut servir à saler la nourriture des cochons à la fin de l'engraissement». Il n'y a pas de petites économies.

saupoudrer signifie tout simplement «poudrer avec du sel».

Et maintenant, peut-on trouver un mets, une préparation, à l'exception peut-être des desserts, qui ne se termine par la formule consacrée : «saler selon le goût» ?

Nos ancêtres consommaient de plus grandes quantités de sel que nous le faisons aujourd'hui. Curieusement, ils ajoutaient du sel à leurs vins comme à leurs bières. Viandes et poissons, conservés dans de grandes quantités de chlorure de sodium, nous paraîtraient sans doute trop assaisonnés aujourd'hui.

La distinction entre sel fin et gros sel, sel gris ou sel blanc, est récente. À l'époque romaine, on opposait au sel gris des salants marneux d'Ostie le poivre blanc qui était très recherché. Jusqu'au début du xxe siècle, il appartenait à chaque ménagère de piler elle-même le sel et de le raffiner par des lavages successifs pour l'épurer et présenter à table un ingrédient d'une blancheur éblouissante. Le «sel de baie» fut pendant longtemps meilleur marché à cause de sa teinte grisâtre et moins apprécié que celui issu des gisements miniers, le sel gemme beaucoup plus blanc.

Les choses ont bien changé. L'engouement pour la diététique privilégie les qualités d'un sel riche en oligo-éléments. Les producteurs sont tenus par la loi d'en indiquer la teneur sur leurs emballages. Ainsi tel sel marin se prévaudra de contenir iode et fluor en quantité - ces éléments non contenus naturellement dans le sel y sont ajoutés à la demande des organismes de Santé Publique ; l'iode pour lutter contre le goître endémique et le crétinisme et le fluor pour prévenir la carie dentaire - tel autre précisera les taux exacts de magnésium, calcium, soufre, fer, zinc... qui y sont inclus. Pour enrichir la saveur de leurs sels, les producteurs proposent même à la vente, outre la fameuse «fleur de sel», des sels aromatisés à la cardamome, aux algues ou aux herbes de Provence : finalement, tout est affaire de goût !

Le sel de gros calibre est essentiellement utilisé pour les préparations culinaires. Nous en mettons toujours un peu dans l'eau de cuisson



des légumes ou des pâtes. Mais il peut également participer à la confection de mets raffinés : poissons à la croûte de sel, poulets au four complètement enrobés de couches de sel, bœuf « gros sel »... Des moulins à sel semblables aux moulins à poivre trônent maintenant sur la plupart des tables, le gros sel de cuisine a, semble-t-il, conquis les palais bourgeois.

Au sel fin correspond la délicatesse de l'assaisonnement : pour le fond d'une vinaigrette, d'une sauce, la pleine saveur d'une mayonnaise, ou bien pour les préparations qui ne nécessitent qu'une « pincée de sel ». Il trouve surtout sa place dans les salles à manger ; il est alors le complément indispensable d'un couvert bien disposé et se range naturellement entre l'eau, le vin et le pain. Chaque convive peut de la sorte en ajouter lui-même aux mets qui lui sont servis. Car le sel est surtout question de goût.

SEL ET CONSERVATION

Le rôle du sel comme agent conservateur fut primordial jusqu'à la mise au point de techniques réfrigérantes ou de lyophilisation qui permettent de conserver sans problème les aliments que nous nous procurons. Les anciens n'avaient d'autre recours, alors, que de saler ou de fumer les produits nécessaires à leur consommation.

Le saloir était un élément indispensable à chaque maisonnée qui souhaitait conserver ses vivres. Il a pris, suivant les époques ou les régions, des formes variées : jarres de terre chez les Égyptiens, barils en bois pour les Gaulois, il fut ensuite un imposant coffre en bois présent dans toutes les cuisines. Dans certaines régions françaises, on conservait la viande dans de grands pots en grès, les jales. Le rôle conservateur du saloir et la place qu'il a prise dans



CUM GRANO SALIS,
AVEC UN GRAIN DE SEL

Le petit grain de sel apporte du piquant à notre vie. Si, de manière imagée, nous voulons mettre un peu de sel dans notre existence, c'est que nous apprécions l'inattendu. Un écrit médiocre manque incontestablement de sel et nous apprécions surtout la conversation des esprits « piquants » pleins de vivacité. Le langage et le sel s'entendent très bien. Si un discours paraît mensonger, on le compare volontiers à une salade, s'il est incohérent et embrouillé, on parlera alors de salmigondis. Finalement un fou n'a-t-il pas un petit grain... de sel qui le rend saugrenu ?

l'imagination populaire sont bien illustrés par la légende de saint Nicolas, à laquelle une vieille chanson française rend hommage. «Ils étaient trois petits enfants qui s'en allaient glaner aux

champs...» Ces trois enfants, tombés sur un boucher peu scrupuleux et cruel, furent découpés en morceaux, salés et mis au saloir. Le bon saint, qui voulait se restaurer chez le boucher, démasqua son crime infâme et ressuscita les enfants. Au-delà de l'anecdote qui consacra saint Nicolas comme l'une des figures les plus populaires dans l'Est de l'Europe où on le fête le 6 décembre, le miracle s'inscrit dans une réalité historique et superstitieuse. En effet, c'est dans le saloir qu'on déposait les salaisons, et notamment la viande de porc. Il était donc d'usage, dans le Nord de la France, de tuer le cochon aux alentours de Noël, en novembre et



décembre, ce qui donnait lieu à de grandes réjouissances. Le temps de jeûne imposé par le Carême approchait, aussi était-il

nécessaire de posséder un moyen approprié pour stocker les énormes quantités de viande sans qu'elle ne s'abîme. Saint Nicolas intervient peu après le moment de la salaison et souligne le rôle du saloir comme lieu imputrescible, puisque les enfants peuvent aisément renaître à la vie.

De nombreuses images, tombées en désuétude, sont liées au rôle symbolique du saloir : ainsi pouvait-on représenter le cimetière sous la désignation de «grand saloir» ; de même, l'appellation de saleur s'appliqua d'abord à la personne préposée à l'embaumement des morts avant de désigner le responsable des salaisons.

Le raffinement progressif de la gastronomie, la mode des produits frais poussèrent les hommes à inventer des moyens de conservation appropriés. À la simplicité de la saumure constituée d'eau et de sel, succédèrent des marinades compliquées qui allongeaient la liste des ingrédients pour donner plus de saveur à la préparation des viandes et des poissons.

Le XVIII^e siècle s'enflamme pour les champignons, les légumes frais : petits pois, asperges, artichauts... La conserve devient dès lors une pratique familiale courante.

Si le saloir n'est plus un élément central de la cuisine domestique actuelle, marinades et conserves constituent toujours des valeurs sûres. Les unes montrent le savoir-faire culinaire d'une maîtresse de maison, les autres prouvent sa prévoyance. Malgré la présence de réfrigérateurs et de congélateurs dans toutes nos cuisines modernes, la conservation par le sel a toujours des adeptes, notamment pour les herbes aromatiques.



LE SEL DOMINE NOS RECETTES

Quelle que soit notre alimentation, le sel est un ingrédient indispensable pour la préparation de plats gastronomiques comme pour de simples pique-niques. Qui n'apprécie de déguster des légumes frais simplement «à la croque au sel» ? Au temps lointain de la flibuste, de féroces pirates contraignirent un officier qu'ils avaient capturé à manger ses propres oreilles... à la croque au sel.

Certains mets dont nous faisons notre quotidien sont tout à fait représentatifs de la primauté du sel.

La charcuterie est probablement la forme la plus persistante des anciennes salaisons. De fait, le sel présente ici le double avantage de conserver les aliments et d'empêcher la propagation de bactéries extrêmement nocives pour la santé. Le mélange du sel avec l'association sucre-salpêtre donne aux différents produits de la charcuterie leur couleur rosée : celle du salami originaire de Bologne et de Milan en Italie, ou bien encore la teinte rouge de nos saucissons, comme la rosette, en témoignent. La charcuterie a donné à notre civilisation certains de ses mets les plus traditionnels et les plus courants, comme le petit salé aux lentilles, plat populaire, ou la classique choucroute alsacienne. L'Europe reste une grande consommatrice de charcuterie. Celle-ci contribue à la réputation gastronomique de l'Italie, ou à celle de Bayonne dont le jambon cru est fort apprécié... Elle reste également l'élément central des dîners familiaux de l'autre côté du Rhin, à tel point que les Français nomment les Allemands «les mangeurs de saucisses». Une appellation peu amène de la part des «mangeurs de grenouilles» que nous sommes !

Les viandes, notamment le gibier, ont longtemps été réservées aux riches, droit de chasse oblige. Souvent consommées faisandées à cause de l'impossibilité qu'il y avait de les conserver, on les recouvrait de sauces, largement salées et épicées pour en masquer le goût. L'habitude de servir le gibier légèrement avancé est restée,



comme se sont perpétués les différents accommodements qui l'accompagnent. Les ragoûts comme les salmis ou les salmigondis, les garnitures que sont les salpicons, et le saupiquet, assaisonnement piquant, correspondent tous à une façon différente d'accommoder les viandes ou les poissons et doivent leur invention à l'usage du sel, cette «épice divine».

Avant de désigner une plante cultivée à cet effet, le terme de salade s'appliquait aux herbes ou aux légumes assaisonnés avec du sel, de l'huile et du vinaigre. Les salades ont pris une telle importance dans notre alimentation qu'on en compte des variétés infinies ;

mélange par excellence, on y met tout et n'importe quoi. Ainsi peut-on parler d'un assortiment de

fruits comme d'une «salade de fruits» ; la salade russe est également un assemblage hétéroclite de toutes sortes de légumes. Le sel est un condiment indispensable à toute vinaigrette ou tout assaisonnement qui se respecte.

Il est très employé pour la fabrication des fromages ou des produits laitiers et surtout dans la beurrerie. Au beurre doux, s'oppose le beurre demi-sel et le beurre salé particulièrement appréciés des gourmets.



Le sel est également l'un des meilleurs amis du blé. Partout où cette céréale prend forme, s'infiltre un petit grain de sel ; dans le pain, surtout, primordial dans l'alimentation mondiale. Un pain contient environ 12 grammes de sel au kilo. Les bretzels, chers aux Autrichiens et aux Allemands, ainsi que certains produits apéritifs sont recouverts de gros sel. Mais on en met aussi dans les pâtes : pâtes à pizzas, pâtes à pâtes, pâtes à tartes sucrées... Contrairement aux idées reçues, en cuisine, même avec le sucre, le sel fait bon ménage.

LE SEL ET LE POISSON : UN MARIAGE DE RAISON



Le poisson, qui baigne naturellement dans la mer, pêché souvent au loin, mettait un temps relativement long à atteindre les marchés intérieurs. La nécessité d'une bonne conservation a dicté sa loi à de nombreuses habitudes alimentaires : le hareng saur, comme la morue, en sont de bons exemples.

Le hareng saur symbolise à lui seul toute une civilisation.

*«Il était un grand mur blanc - nu, nu, nu,
Contre le mur une échelle - haute, haute, haute,
Et, par terre, un hareng saur - sec, sec, sec...»*

chante ironiquement Charles Cros. Alimentation traditionnelle des gens de peu, le hareng saur garde le souvenir d'une époque révolue où les harengères, lourdement chargées de leurs seaux, arpentaient les rues des grandes villes et offraient aux chalands leur marchandise avec force paroles fleuries.

Les historiens se plaisent à dire que le hareng saur a sauvé l'Europe de la famine, ce qui est probablement vrai. Abondant dans la Manche et dans la mer du Nord, le hareng se déplace en

bancs, ce qui le rend facile à pêcher. L'histoire veut qu'au XIV^e siècle, le Hollandais Wilhem Beuckelszon ait eu le premier l'idée de recueillir le poisson, de le vider immédiatement et de le conserver dans une saumure, au lieu de le recouvrir de sel, pour éviter qu'il ne se dessèche. Entreposés dans de gros tonneaux, des caques, les

harengs confits parvenaient ainsi dans un relatif degré de fraîcheur aux habitants éloignés des côtes. De cette pratique vient l'expression : «être serrés comme des harengs en caque», une locution qui prouve à quel point la pêche du hareng pouvait être fructueuse.

Un peu démodé, le hareng saur, salé ou frais, conserve une place de choix dans notre alimentation, notamment dans les pays scandinaves qui semblent en être les champions. Le hareng y est accommodé à toutes les sauces : au vinaigre, aux condiments. Proposé à la grande consommation dans des bocaux de verre, il repose dans une saumure diversement parfumée. Mais on peut également l'assaisonner avec différents aromates : fines herbes, moutarde, épices...

Le hareng est encore un grand classique de nos tables gastronomiques.

La morue tient également une place non négligeable dans notre alimentation. Elle triomphe dès le XVI^e siècle, qui voit les morutiers



MORUE SÉCHÉE

prendre le large pour apporter ce poisson des mers froides jusqu'aux régions les plus éloignées du littoral. On le trouvait surtout près de Terre-Neuve, d'où le nom de terre-neuvas donné à ces pêcheurs. Ils embarquaient à leur bord une grande quantité de sel pour saler directement le produit de leur pêche. Le saleur occupait d'ailleurs le deuxième poste après celui du capitaine, car de lui dépendait la rentabilité de l'entreprise.

Poisson à forte capacité reproductrice, la morue, à la forme en losange caractéristique, n'est autre que la version salée du cabillaud qui ne s'imposa sur les tables qu'au début du siècle. On lui donne également le nom de stockfish lorsqu'il est séché.

L'âge d'or de la morue s'est maintenu jusqu'au XVIII^e siècle, mais ce poisson salé continue d'être à la base de l'alimentation de nombreux peuples d'Afrique ou des Antilles. C'est aussi le plat national du Portugal où le *bacalhau* trouve une place de choix dans toutes sortes de préparations. La gastronomie provençale célèbre également la morue dans de nombreuses recettes dont la brandade est sans doute la plus connue.

À l'heure actuelle, les embarcations des terre-neuvas ont été remplacées par de grands chalutiers sophistiqués qui livrent souvent les morues directement aux sociétés agro-alimentaires. En France, il ne subsiste qu'un seul bateau qui se charge de la pêche et du salage de la morue à bord. On appelle le poisson la «morue verte», pour la distinguer de celle qui sera salée à terre.



HARENG SAUR.

LE SEL DANS L'ALIMENTATION MODERNE

La majorité des plats traditionnels agrémentés de sel font encore largement partie de notre alimentation.

Toutefois, nos habitudes ont changé.

La mode est à la facilité, à la rapidité, les plats qui demandent de longues cuissons cèdent de plus en plus la place aux mets préparés, surgelés ou lyophilisés, dont la teneur en sel est savamment dosée. Qu'on le déplore ou non, les faits sont là.

À côté de nos recettes régionales et ancestrales longuement mijotées, de nouveaux produits largement promus par l'industrie agro-alimentaires ont fait leur apparition. Ce marché absorbe chaque année

300 000 tonnes de sel marin et ignigène par an. Directement intégré aux préparations sous forme d'agent de texture ou de sapidité, on peut trouver du sel indifféremment dans les pâtisseries, les conserves, les crèmes glacées, les yaourts, les caramels et même dans certains vins blancs !... Les sodas, fort à la mode, n'échappent pas à la règle. Ainsi, le Schweppes contient 250 milligrammes de sodium par litre, un taux très largement supérieur à celui de l'eau minérale de Badoit.

Cette consommation de plus en plus poussée du chlorure de sodium n'est pas sans inquiéter les médecins, tant il est vrai que ce petit grain de saveur consommé à outrance peut avoir des conséquences néfastes pour notre santé.



Double page suivante :
BAR EN CROÛTE DE SEL
DU RESTAURANT
L'Océan, au Croisic.







L'homme et le sel

*Le secret du Sel, la plus noble Créature produite par la plus grande Bonté de Dieu
dans le règne de la Nature.*

Ouvrage anonyme de la fin du XVIII^e siècle

GRAIN DE SEL, GRAIN DE VIE

Ci-dessous :

VENTE DE SEL DANS UN
SOUK DE CAMPAGNE AU
MAROC.



Page ci-contre :
CRISTAUX DE SEL

Notre besoin quotidien en sel ne dépasse guère un demi-gramme ou un gramme à 5 grammes par jour même si, dans l'alimentation, il était en quantité très supérieure à des époques antérieures et s'il reste important dans certains pays comme le Japon dont la consommation est évaluée à 40 grammes par jour et par personne. Et pourtant une carence en sel, porteur d'oligo-éléments, peut avoir des effets redoutables pour notre santé.

Elle peut entraîner l'asthénie ou un affaiblissement général, voire aussi la mort si le déficit s'avère trop important. Notre salinité intérieure doit rester constante pour que nous nous maintenions en bonne santé ; en effet, le sel est source d'un bon équilibre hydro-minéral, il régularise l'oxygénation sanguine et joue un rôle non négligeable dans la digestion. En outre, il aide à la transmission de l'influx nerveux. En cas de sudation excessive ou de déshydratation, ou même si nous versons des larmes abondantes, nous déséquilibrons notre salinité intérieure et il est alors indispensable d'absorber du sel.

En principe, la quantité de chlorure de sodium dans le corps est stable, car instinctivement nous pallions naturellement son manque : lorsque nous avons mangé des aliments trop salés nous buvons de l'eau.





LA SALIÈRE

PRESQUE INSÉPARABLE DU POIVRIER, LA SALIÈRE PEUT AUSSI BIEN ÊTRE UN HUMBLE USTENSILE DE CUISINE QU'UN OBJET DE PRIX OUVRACÉ QUI PARE NOS TABLES. LA PLUS FAMEUSE EST SANS DOUTE LA SALIÈRE OFFERTE PAR L'ORFÈVRE BENVENUTO CELLINI AU ROI FRANÇOIS I^{ER}. DE LA SIMPLE SAUPOUDREUSE AUX CHARMANTS PETITS RÉCIPIENTS OUVERTS ACCOMPAGNÉS DE LEUR MINUSCULE CUILLÈRE, TOUTES LES VARIÉTÉS COEXISTENT DANS L'ART DE LA TABLE.

PAR ANALOGIE, LES SALIÈRES DÉSIGNENT AUSSI LES CREUX DE NOS CLAVICULES. AUSSI, POUR PARLER D'UNE FEMME DÉCOLLETÉE, POUVAIT-ON DIRE QU'ELLE «MONTRAIT SES SALIÈRES».





Les mammifères qui dépendent du sel, au même titre que les hommes, s'autorégulent parfaitement. Dans les prés, il n'est pas rare de trouver des blocs de sel ou des pierres recouvertes de sel, les *salègres*, accrochés aux fils barbelés des clôtures pour que le bétail puisse le lécher en cas de besoin. En Camargue, chevaux et taureaux se nourrissent de salicorne, plante à grande teneur en

DE QUELQUES ANCIENS REMÈDES
DE «BONNES FEMMES»

- pour guérir un malade : placer une tasse remplie de sel sous son lit pendant une semaine ;
- pour faire disparaître les furoncles et les aphtes : sucer un grain de gros sel, puis masser l'endroit douloureux avec la salive salée ;
- pour prévenir les attaques d'apoplexie, il suffit de porter à son cou un sachet de sel ;
- pour faire reprendre conscience à un homme enivré : lui frotter la plante des pieds avec du sel...

sel ; les éleveurs normands ou bretons font paître leurs moutons dans la baie du mont Saint-Michel, dans les prés salés. Dans certaines régions, chez les Touaregs ou dans le Sud de l'Algérie par exemple, on profite de la saison des pluies pour conduire les bêtes dans les zones présahariennes où les infiltrations permettent au sel souterrain de remonter à la surface par des sources et d'abreuver ainsi les cheptels.

Mais à l'inverse, un excès de sel peut être dangereux. Nous ne prenons pas assez en compte le fait que de nombreuses denrées (légumes, œufs, viandes...) sont naturellement salées ou que les plats cuisinés que nous achetons sont déjà assaisonnés, et nous abusons souvent de la salière. Seuls les petits pots réservés à l'alimentation des bébés portent expressément l'indication qu'il ne faut pas rajouter de sel.

Un trop grand degré de salinité dans notre organisme peut ainsi entraîner des œdèmes ou des troubles rénaux. Les médecins ont longtemps mis le sel en cause dans les problèmes d'hypertension artérielle mais ils sont actuellement partagés sur le sujet. Il est cependant certain que l'hypertension est un mal communément répandu dans les pays industrialisés qui ont une alimentation trop riche en sel.

Actuellement, nombreuses sont les personnes condamnées à un régime sans sel pour cause d'hypertension artérielle. Cette thérapie est généralement mal vécue et apparaît comme une punition

insupportable. Pour remédier à cet inconvénient, les laboratoires cherchent à mettre au point des produits de substitution dénués de toxicité. Le recours à certaines plantes aromatiques ou au lithium est courant. Mais l'enjeu économique est d'importance pour les industries pharmaceutiques et alimente une vive polémique entre les médecins partisans d'un usage modéré du chlorure de sodium et les opposants à l'alimentation salée. Les campagnes de santé



publique successives menées aux États-Unis ont fait baisser la consommation de sel de 20 % en dix ans.

Une trop grande abondance de sel est donc préjudiciable à l'homme, mais également à la terre qui, si elle est surchargée en sel, peut devenir improductive.

Ce rôle ambivalent, à la fois bénéfique et dangereux du sel, sa fonction physiologique et le lien charnel qui unit l'homme au milieu salé, expliquent sans doute les nombreux symboles comme les superstitions variées qui y sont attachés.

SAISON D'ÉTÉ

1895

PL



LE CROISIC-BATZ (Loire-Inf^{re}) AGE VALENTIN

GRAND ÉTABLISSEMENT D'HYDROTHÉRAPIE :
MARINE



RESTAURANT

TABLE D'HÔTE

Service par Petites Tables

DÉJEUNER : 2 fr. 50

DINER : 3 fr. »

Café de la Plage

DOUCHES

BAINS

d'Eaux-Mères et de Vapeur

PISCINES

Splendide Plage

LE SEL : UN OUTIL THÉRAPEUTIQUE ?

Tout part de la mer dont l'air sain et vivifiant est depuis longtemps recommandé pour soigner les maladies de langueur. La médecine a évolué, mais les cures thermales et les thalassothérapies connaissent un regain de faveur. Le sel de mer contient surtout de nombreux oligo-éléments et de l'iode, indispensable pour combattre les dérèglements de la thyroïde. Les populations éloignées des littoraux souffraient souvent de dysfonctionnements thyroïdiens qui pouvaient aller jusqu'au crétinisme, d'où l'expression désobligeante de «crétin des Alpes».

L'ALCHIMIE ET LE SEL

Les alchimistes du grand œuvre, qui cherchaient la «pierre philosophale» et, plus prosaïquement souhaitaient fabriquer de l'or avec du plomb, utilisaient largement le sel dans leurs préparations. Entre le principe chaud et masculin du soufre et la froideur féminine du mercure, le sel leur apparaissait comme un élément neutre et unificateur, propre à incarner un «nouvel Adam».

Maintenant, l'industrie pharmaceutique fait abondamment appel au sel et à ses dérivés : pour le plasma sanguin par exemple. Des médicaments aussi courants que les antibiotiques, certains sédatifs ou les comprimés effervescents en sont également largement pourvus. Les bienfaits conjugués de l'eau et du sel, ou tout simplement de l'eau de mer, comme décongestionnants, sont connus depuis longtemps. Le grand poète florentin Dante avait déjà recours à cette formule lorsqu'il était enrhumé. De nos jours, les mères de famille n'agissent pas autrement en injectant des doses de sérum physiologique dans les narines de leurs nourrissons lorsqu'ils ont le nez bouché.

Avant la définition du chlorure de sodium par le chimiste Lavoisier (1743-1794), on nommait sel tout corps soluble dans l'eau et lui ressemblant. Ainsi les

belles dames des temps anciens qui tombaient en pâmoison, le plus souvent à cause de leurs corset trop serré, étaient ranimées par un flacon de sels qu'on agitait sous leur nez. Ces sels n'étaient rien d'autre que du chlorure d'ammonium, quoique parfois du vinaigre ait pu être utilisé. Les vertus antibactériologiques du sel étaient également bien connues et on utilisait l'eau salée pour désinfecter les

plaies. Dans un de ses nombreux livres, la comtesse de Ségur raconte comment une de ses héroïnes fut de la sorte guérie de la morsure d'un chien enragé.

Ce n'est pas un hasard si la médecine traditionnelle et les remèdes de bonnes femmes utilisent à l'envi cette matière précieuse, et les remèdes traditionnels se situent sans aucun doute entre superstition et réalité.

LE SEL : UN SYMBOLE MALÉFIQUE ET DIVIN

Le sel, matière incorruptible si souvent présente dans la nature, a nourri l'imaginaire des hommes et rares sont les civilisations qui ne lui ont pas donné une place de choix dans leurs rites religieux. Parce que le sel contribue à l'origine de la vie, il est la marque même de la présence de Dieu et de l'alliance qu'il a passée avec son peuple.

La Bible, livre fondateur des religions juive, chrétienne et musulmane, regorge de références relatives à cette substance fondatrice.

L'Ancien Testament raconte notamment la destruction de Sodome, ville salinière, dont les mœurs révoltaient Dieu. Pour punir ses habitants, Yahvé détruisit Sodome, n'épargnant que Loth. La femme de celui-ci, elle-même, n'échappa pas au châtement. Sa désobéissance lui valut d'être changée en statue de sel. Cette malédiction divine a été sou-



vent utilisée comme un symbole d'anéantissement. Ainsi les conquérants qui souhaitaient la destruction totale de leurs adversaires couvraient fréquemment de sel les ruines des cités vaincues. Ce geste fut notamment accompli par les Romains après leur victoire sur Carthage ; plusieurs siècles plus tard, l'empereur Frédéric Barberousse opéra de la même façon après avoir pris Milan. Répandre du sel sur les villes rasées devait empêcher les cultures de s'épanouir et les générations de se reproduire.

Le sel est bien un instrument de la colère de Dieu, cependant il est également un signe d'alliance qui lui permet de faire entendre sa



parole : *«Tu ne laisseras pas ton offrande manquer de sel»*, recommande Yahvé à Moïse. Il y avait ainsi, dans le temple de Jérusalem, une «chambre du sel» qui faisait office de réserve pour les sacrifices. De nombreux peuples agissaient de même, notamment les Romains qui mêlaient froment et sel dans les offrandes faites à leurs divinités pour s'attirer leurs faveurs.

Cette alliance passée entre les hommes et leurs dieux par l'intermédiaire du sel est encore présente

dans de nombreux rituels. Le Christ appelait ses apôtres «le sel de la terre» et ceux-ci enjoignirent aux adeptes de la religion chrétienne d'avoir du sel en eux. Une recommandation que l'on peut prendre au sens propre comme un conseil de bonne santé, mais qui a surtout valeur de symbole car il soutient la foi, la sagesse et purifie les hommes.

Jusqu'à la fin des années 60, le sel de la sagesse *sal sapientiae* accompagnait la cérémonie du baptême catholique ; on posait

alors dans la bouche du nourrisson un grain de sodium. Dans certaines tribus bédouines, on frotte toujours le nouveau-né d'huile et de sel, comme le faisaient les Hébreux, en gage de vigueur espérée. Cette richesse symbolique s'exprime encore dans de nombreuses superstitions.

LE SEL : ÉLÉMENT DE CROYANCES

Le plus souvent, le sel témoigne d'une présence divine et il permet de lutter contre les démons. Lors des grands procès de sorcellerie qui se sont déroulés en France au XVII^e siècle, beaucoup de femmes furent envoyées au bûcher sous le seul prétexte que les malheureuses n'utilisaient pas de sel ou n'en possédaient pas. En effet, on croyait alors que ses propriétés purificatrices chassaient le diable.

Cette idée est toujours fortement ancrée dans les esprits et relayée par de nombreux rites. Ainsi, pour s'attirer la chance ou se protéger du mauvais sort, les hommes avaient recours à toutes sortes de gestes dont voici quelques exemples :

- dans certaines régions de France, on déposait du sel dans les pâturages pour protéger le bétail ;
- placer du sel sur le corps d'un défunt était censé empêcher les forces du mal d'en prendre possession ;
- en Perse, on suspendait un sachet de sel au cou des enfants comme talisman contre le mauvais œil ;
- pour connaître le sexe d'un enfant à naître, il suffisait de verser un peu de sel sur la poitrine de la femme enceinte : s'il fondait, c'était une fille qu'elle mettrait au monde ;
- saler la queue des oiseaux permet de les attraper plus facilement, le sel servant d'appât ;
- mettre du sel dans chaque pièce d'une nouvelle habitation attirait la bienveillance des esprits...

Le sel, source de vie, était également utilisé pour stimuler ou révéler la vigueur sexuelle ; ne dit-on pas qu'une cuisinière amoureuse

LE SEL ET LE SEXE

Dès qu'on parle de sel, la grivoiserie n'est pas loin et, pour comprendre une parole familière, mieux vaut être dessalé, à savoir averti. Dans le langage populaire ancien, le salé désignait le nouveau-né baptisé, l'appellation de petit-salé était réservée à l'enfant naturel. Quand au «demi-sel», il s'agissait, ni plus ni moins, d'un souteneur à «mi-temps».

Beaucoup plus dramatique est un usage du sel pratiqué dans certaines zones du globe où excision et infibulation sont malheureusement toujours en vigueur. Dans ces régions où l'on prône à l'excès le droit au plaisir du mâle, la coutume pousse quelquefois les femmes à des gestes mutilants. Il n'est pas rare qu'après une naissance les femmes s'injectent du sel pour resserrer leur matrice. Les conséquences sont parfois mortelles car, à l'accouchement suivant, les tissus épaissis ne peuvent laisser passer l'enfant et il faut alors recourir d'urgence à une césarienne.

abuse souvent du sel lorsqu'elle prépare ses plats ?

Au Moyen Âge, il n'était pas rare de saler les parties proprement masculines d'un mari déficient, ou bien de glisser un peu de cet ingrédient dans les coutures de la robe des mariées pour leur souhaiter une vie heureuse et féconde. Cette connotation sexuelle est toujours présente de nos jours dans les qualificatifs que l'on peut attribuer ou non à une personne : une femme à l'air piquant paraît bien plus séduisante qu'une autre jolie mais effacée.

Les coutumes sont innombrables et variées. Cependant certaines d'entre elles subsistent encore : gardez-vous bien d'emprunter du sel s'il vous en manque, et pire encore de le rendre, vous vous attireriez à coup sûr un grand malheur ! Au Japon, on ne néglige pas de verser quelques grains de ce condiment aux quatre coins du tapis des lutteurs de sumo...

L'alomancie, art divinatoire à partir du sel, est encore largement utilisée pour connaître une destinée ; ainsi, verser du sel dans un feu de bûches permet de prédire l'avenir ; en Écosse, le soir du 1^{er} novembre, on remplit des dés à coudre de ce précieux condiment. À chaque personne de la maisonnée est attribué un dé que l'on renverse sur une assiette. On dit que celui dont le tas de sel s'est écroulé le lendemain doit mourir dans l'année.

Encore aujourd'hui, nous pensons que renverser une salière à table est un signe de mauvais augure ; il paraît qu'il suffit alors de prélever une pincée du sel répandu et de le jeter par dessus son épaule gauche : à coup sûr le diable est chassé !

On ne sait à quand remonte cette superstition. Les Romains y croyaient déjà et la tradition s'est perpétuée.



LA BALEINE : SYMBOLE DU SEL

LES LITTORAUX À VOCATION SALINIÈRE SONT SOUVENT DES SITES PROTÉGÉS ET LES PRODUCTEURS DU MIDI ONT CHOISI LA BALEINE COMME SYMBOLE : UN MAMMIFÈRE MARIN DONT LA CHASSE EST RIGOREUSEMENT CONTRÔLÉE. BENJAMIN RABIER, DESSINATEUR BIEN CONNU DES AMATEURS DE BANDES DESSINÉES, A ESQUISSE UN MODÈLE DE LA BALEINE REPRODUIT SUR LES BOÎTES DE SEL QUI NOUS SONT SI FAMILIÈRES.



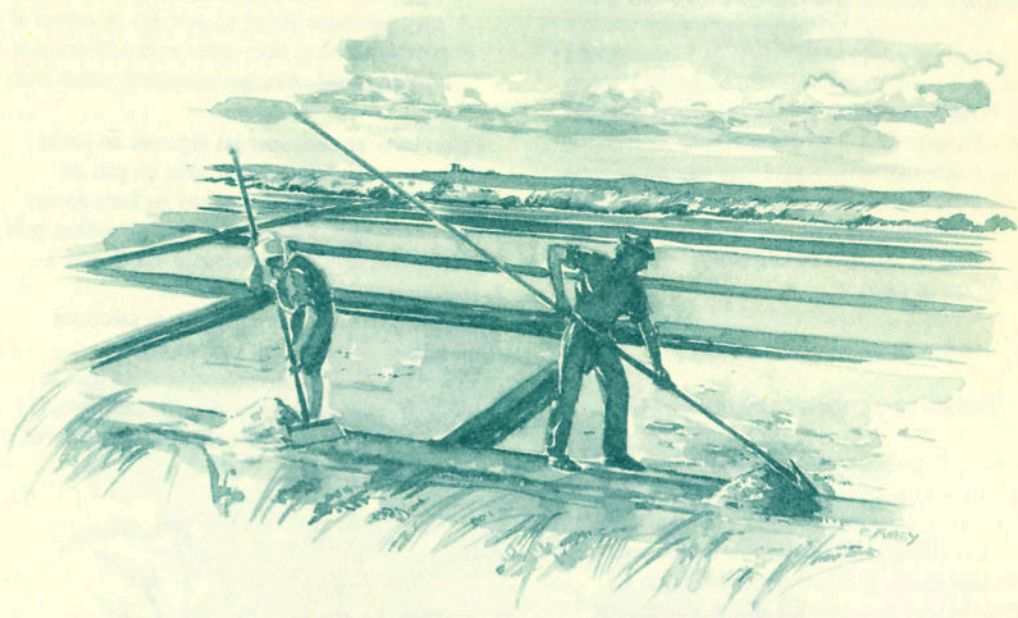
Dans le célèbre tableau de la *Cène* peint par Léonard de Vinci, figure une salière tombée en face de Judas : annonce d'une rupture d'amitié et du destin funeste qui attend le Christ et le mauvais apôtre.

Mais le sel demeure essentiellement un symbole de fraternité et d'hospitalité : offrir le pain et le sel à un hôte que l'on reçoit est une obligation pour de nombreux peuples du désert et d'ailleurs, car il scelle l'amitié de manière indéfectible.

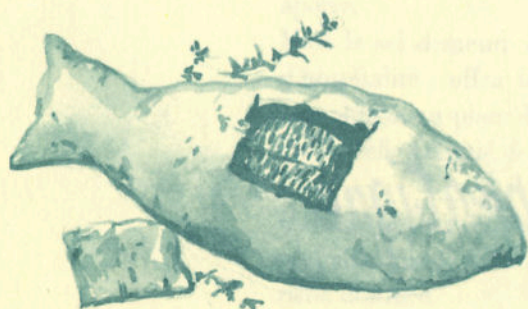
«*La cuisson du sel conduit au salut*», dit un vieil adage, et il est probable que le modeste grain de sel continuera de connaître une riche destinée.



Carnet pratique



Recettes



Saint-pierre à la croûte de sel de Guérande

POUR 6 PERSONNES :

- 1 SAINT-PIERRE D'ENVIRON 1,5 KG
- 1 BRIN DE THYM
- 1 BRIN DE ROMARIN
- 1 BRIN DE FENOUIL
- 2 KG DE SALORGE DE GUÉRANDE
OU DE GROS SEL
- POIVRE
- BEURRE DOUX

PRÉPARATION : MOINS D'UNE HEURE

Acheter le poisson vidé mais non gratté. En garnir l'intérieur avec les herbes aromatiques et le poivre. Couvrir de sel le fond d'un plat allant au four. Déposer le poisson sur cette couche de sel avant de le recouvrir entièrement de sel. Placer le plat dans un four chaud (thermostat 9) et laisser cuire environ 40 mn. Le sel doit bien adhérer au poisson pour former une croûte compacte après la cuisson. Servir chaud en filets avec un peu de beurre.

Soupe de salicorne

POUR 6 PERSONNES :

- 300 G DE CÉLERI
- 3 POIREAUX
- 200 G DE CAROTTES
- 2 VERRES DE MUSCADET
- 1 SACHET DE COURT-BOUILLON
- 150 G DE SALICORNE
- 5 GROSSES CUILLERÉES DE CRÈME FRAÎCHE
- JUS DE CITRON
- SEL
- POIVRE

PRÉPARATION : 1 HEURE

Peler, laver et découper les légumes en petits morceaux. Les faire revenir avec un peu de beurre dans une casserole sans les faire dorer. Dans un faitout, préparer un court-bouillon, puis y verser les légumes. Ajouter le vin. Porter à ébullition et laisser frémir 30 mn. Pendant ce temps, faire blanchir la salicorne pendant 5 mn. Il ne faut pas la saler. Passer les légumes au mixeur, puis lorsque le mélange est homogène, ajouter la salicorne, la crème fraîche et le jus de citron. Saler, poivrer. Servir chaud.



Saumon à l'unilatéral

POUR 4 PERSONNES :

- 4 BEAUX FILETS DE SAUMON, ASSEZ ÉPAIS, AVEC LEUR PEAU SUR UN DES CÔTÉS
- 1 FILET D'HUILE D'OLIVE
- 2 CUILLERÉES À SOUPE DE GROS SEL

PRÉPARATION : 20 MINUTES

Les filets de saumon doivent être très frais. Disposer une feuille d'aluminium sur la plaque du four et mettre le gril à chauffer. Avec un pinceau, passer l'huile d'olive sur la chair du saumon et saupoudrer de gros sel. Placer les filets sur la plaque du four, peau contre aluminium. Vérifier le temps de cuisson. La partie supérieure du saumon doit être cuite, mais la partie inférieure doit rester pratiquement crue. Servir chaud.

Gratin d'huîtres

POUR 6 PERSONNES :

- 4 DOUZAINES D'HUÎTRES
- 100 G DE BEURRE
- 1 ÉCHALOTE
- 2 VERRES DE VIN BLANC
- 6 GROSSES CUILLERÉES DE CRÈME FRAÎCHE
- 3 JAUNES D'ŒUFS
- DE LA CHAPELURE

PRÉPARATION : 45 MINUTES

Émincer l'échalote et la faire revenir dans le beurre dans une casserole avant d'ajouter le vin blanc. Mélanger la crème fraîche et les jaunes d'œufs. Ajouter ce mélange à la préparation précédente. Puis mettre le tout dans un plat à gratin. Débarrasser les huîtres de leurs coquilles, réserver deux cuillerées à soupe d'eau des coquillages. Disposer les huîtres dans le plat ; les arroser de leur eau. Saupoudrer de chapelure. Mettre ensuite le plat dans le four, à feu doux, pendant environ 20 mn. Servir chaud.

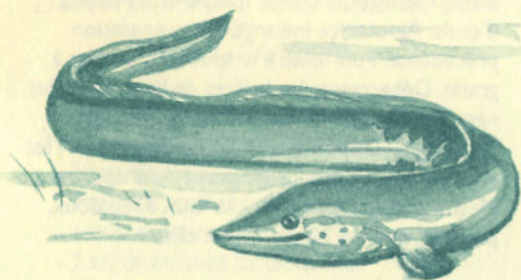


Anguille de mer en matelote

POUR 6 PERSONNES :

- UNE ANGUILE DE MER
OU CONGRE D'UN PEU PLUS D'1KG
- 80 G DE BEURRE
- 4 OIGNONS
- 4 VERRES DE VIN ROUGE
- 1 BOUQUET GARNI
- 200 G DE CHAMPIGNONS
- 1 CUILLERÉE DE FARINE
- SEL
- POIVRE

PRÉPARATION : 1 HEURE



Couper l'anguille en morceaux et laver les champignons. Émincer les oignons et, avec les champignons, les faire dorer dans un peu de beurre. Dans une grande casserole, verser le vin rouge, le bouquet garni et les morceaux d'anguilles, ajouter un demi-verre d'eau. Saler, poivrer et laisser cuire une demi-heure, avant d'ajouter les oignons et les champignons. Faire cuire à nouveau un quart d'heure. Retirer les morceaux de poisson de la casserole. Mélanger la farine et le beurre, avant de lier avec la sauce de cuisson. Avant de servir, napper les morceaux de poisson avec la sauce. Servir chaud.

Morue à la provençale

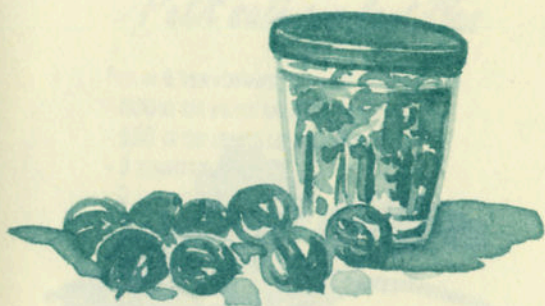
POUR 6 PERSONNES :

- 800 G DE MORUE
- 8 TOMATES
- 150 G D'OLIVES NOIRES
- 1 GOUSSE D'AIL
- 5 PETITS OIGNONS BLANCS
- HUILE D'OLIVE
- POIVRE

PRÉPARATION : 1 HEURE

Faire dessaler la morue environ 12 h en en changeant l'eau trois ou quatre fois. La faire pocher à l'eau claire, puis l'effeuiller en tout petits morceaux en faisant attention à ne pas laisser d'arêtes. Émincer la gousse d'ail, en ayant pris soin d'en retirer le germe central, et les oignons. Laver et éplucher les tomates avant de les couper en morceaux et dénoyauter les olives. Mettre un peu d'huile d'olive au fond d'une casserole et y faire mijoter pendant 20 bonnes minutes l'ail, l'oignon, les olives et les tomates. Puis verser les petits morceaux de morue. Laisser cuire encore un quart d'heure.





Harengs saurs à la façon de ma grand-mère

POUR 4 PERSONNES :

- 4 HARENGS SAURS
- BEURRE
- MIE DE PAIN
- 2 PETITS OIGNONS
- 1 BRANCHE DE PERSIL

PRÉPARATION : 1 HEURE

12 heures avant la préparation, faire dessaler les harengs à l'eau claire qu'il faut renouveler deux ou trois fois. Leur couper la tête et les faire cuire à la poêle dans un peu de beurre. Hacher les oignons et le persil, émietter finement la mie de pain. Rajouter le tout dans la poêle et laisser cuire environ 40 mn.

Stockfish au beurre noir

POUR 6 PERSONNES :

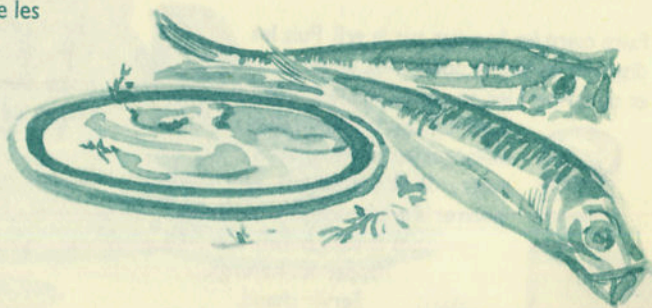
- 1 KG DE STOCKFISH
- 2 CUILLERÉES À CAFÉ DE CÂPRES
- UN FILET DE VINAIGRE
- 100 G DE BEURRE
- POIVRE

PRÉPARATION : 40 MINUTES

Deux jours avant de commencer la recette, il faut faire tremper le stockfish dans de l'eau claire en la changeant plusieurs fois. Au terme de ces deux jours, éponger le poisson et le couper en gros morceaux à peu près égaux. Mettre les morceaux dans une grande casserole remplie d'eau, couvrir et porter à ébullition.

Dans une petite casserole, faire fondre le beurre et juste avant qu'il ne brunisse, ajouter les câpres, le vinaigre et le poivre.

Égoutter le poisson et le disposer dans un plat à servir avant de le napper de la sauce au beurre.



Poutargue à la provençale

(apéritif)

- TRANCHES DE PAIN GRILLÉ
- HUILE D'OLIVE
- POUTARGUE SÉCHÉE

Ôter la peau et l'enveloppe de cire qui recouvrent les œufs de muge séchés, puis les râper dans un bol. Faire griller des tranches de pain. Les napper d'huile d'olive, puis saupoudrer de poutargue râpée. À déguster avec un vin blanc frais.

Harengs frais à la moutarde

POUR 4 PERSONNES :

- 4 PETITS HARENGS FRAIS, VIDÉS ET ÉTÊTÉS
- BEURRE
- 1 CUILLERÉE DE FARINE
- 6 CUILLERÉES DE CRÈME FRAÎCHE
- 2 JAUNES D'ŒUFS
- 4 GROSSES CUILLERÉES DE MOUTARDE FORTE
- SEL
- POIVRE

PRÉPARATION : 20 MINUTES

Faire cuire les harengs sur le gril. Puis les disposer dans une poêle avec un peu de beurre et de farine. Lier en ajoutant une cuillère d'eau au besoin. Dans un grand bol, mélanger les jaunes d'œufs, la moutarde et la crème fraîche, saler, poivrer. Faire chauffer la sauce sans la faire bouillir, puis en napper les harengs.
Servir chaud.



Sel de céleri

*Pour aromatiser les jus de tomates,
les salades ou les soupes.*

- CÉLERI-RAVE
- GROS SEL DE MER

Mettre à sécher des écorces de céleri-rave. Mixer l'écorce du céleri avec du gros sel. Tamiser le mélange et le conserver dans une boîte hermétiquement fermée à l'abri de l'humidité.

Petit salé aux lentilles

POUR 6 PERSONNES :

- 800 G DE PETIT SALÉ
- 550 G DE LENTILLES DU PUY
- 3 CAROTTES
- 2 OIGNONS
- 1 BOUQUET GARNI
- SEL
- POIVRE

PRÉPARATION : 2 HEURES

Le petit salé que l'on peut se procurer dans les boucheries ou charcuteries a été le plus souvent cuit et dessalé, il est alors «prêt» à l'emploi. Laver les lentilles à l'eau froide, puis les mettre à bouillir dans une grosse casserole d'eau pendant 1 h environ. Éplucher les carottes et les couper en petits dés ; émincer les oignons. S'il reste trop d'eau au terme de cette cuisson, l'écumer un peu. Ajouter sel, poivre, bouquet garni, carottes et oignons à la cuisson des lentilles. Laisser mijoter encore 1 h. Puis y faire réchauffer le morceau de petit salé. Servir chaud

Bœuf à la ficelle

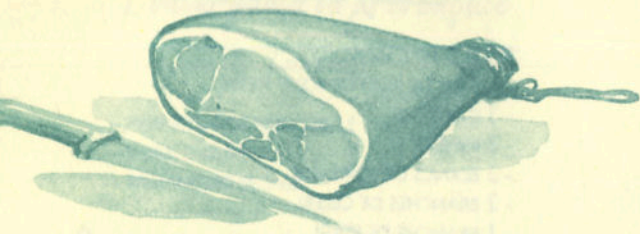
POUR 6 PERSONNES :

- 1,5 KG DE RÔTI DE BŒUF FICELÉ
- 3 CAROTTES
- 3 NAVETS
- 3 BLANCS DE POIREAUX
- 2 BRANCHES DE CÉLERI
- 1 BRANCHE DE PERSIL
- 1 BRIN D'ESTRAGON
- 3 CUILLERÉES À SOUPE DE GROS SEL
- PAIN GRILLÉ
- POIVRE

PRÉPARATION : 1 HEURE

Éplucher les légumes et les couper en morceaux. Dans une grosse cocotte, verser le sel, le poivre et les herbes aromatiques. Porter le tout à ébullition, écumer et faire tremper le bœuf dans le bouillon. Laisser cuire à eau frémissante entre 30 et 45 mn. Retirer le bœuf et les légumes et les disposer sur un plat à servir. Faire tremper un peu de pain grillé dans le bouillon et verser l'ensemble dans une soupière. La viande et les légumes se dégustent avec le bouillon accompagnés de condiments : petits oignons, cornichons, gros sel et moutarde.





Saupiquet de jambon

POUR 4 PERSONNES :

- 8 TRANCHES DE JAMBON CRU
- 1 QUART DE LITRE DE LAIT
- 30 G DE BEURRE
- 2 VERRES DE VIN BLANC
- 2 CUILLERÉES À SOUPE DE FARINE
- 1 ÉCHALOTE
- 1 CUILLERÉE DE VINAIGRE DE VIN BLANC
- CRÈME FLEURETTE
- SEL
- POIVRE

PRÉPARATION : UNE DEMI-HEURE

Faire dessaler le jambon dans le lait pendant 2 heures environ.

Dans une casserole, faire fondre 2 grosses cuillerées de beurre avec la farine en mouillant avec le vin ; remuer doucement et réserver.

Émincer l'échalote et la faire revenir avec du beurre, le vinaigre, le sel et le poivre.

Égoutter le jambon et le faire dorer à la poêle pendant 5 mn avec le reste de beurre. Mélanger la sauce à l'échalote et le roux au vin en incorporant délicatement la crème fleurette. Le mélange ne doit pas bouillir. Disposer le jambon sur un plat à servir et napper de sauce.

Saucisson lyonnais brioché

POUR 4 PERSONNES :

- 1 GROS SAUCISSON PISTACHÉ À CUIRE
- 1 JAUNE D'ŒUF
- 1 ŒUF ENTIER
- 180 G DE CRÈME
- 160 G DE FARINE
- 1 CUILLERÉE À CAFÉ DE SUCRE
- 15 G DE LEVURE
- 1 BONNE PINCÉE DE SEL

PRÉPARATION : 2 HEURES

Faire cuire le saucisson dans l'eau froide pendant 40 mn environ. Le retirer de la casserole et enlever la peau.

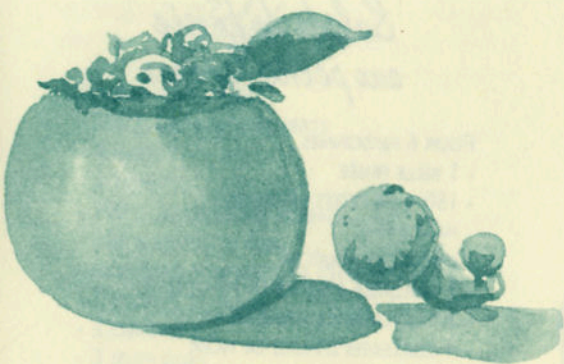
Pendant la cuisson, préparer une pâte à brioche. Batre l'œuf entier. Mélanger la crème, la farine, le sucre, la levure et le sel de façon à obtenir une pâte homogène. Étendre la pâte.

Avec un pinceau, étendre le jaune d'œuf sur le saucisson avant de le saupoudrer de farine. Puis l'enrober entièrement avec la pâte, elle aussi badigeonnée au jaune d'œuf.

Faire préchauffer le four (thermostat 8) et placer la brioche ainsi constituée sur la plaque du four.

Laisser cuire entre 30 et 45 mn. Servir chaud et coupé en tranches.





Salpicon de volaille

On peut ainsi farcir des tomates, des courgettes...

- 600 G DE BLANCS DE VOLAILLE
- 150 G DE CHAMPIGNONS DE PARIS
- UNE TRANCHE DE JAMBON BLANC
- PURÉE DE TOMATE
- SEL
- POIVRE

PRÉPARATION : 20 MINUTES

Faire cuire à la poêle la viande, faire revenir dans du beurre les champignons jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Couper en tous petits morceaux les blancs de volaille, les champignons et le jambon. Saler, poivrer. Le salpicon constitue une farce délicieuse.



Salmis de faisan

POUR 4 PERSONNES :

- 1 BEAU FAISAN
- 1 ÉCHALOTE
- 1 OIGNON
- 60 G DE BEURRE
- 50 G DE PETITS LARDONS
- 1 BOUQUET GARNI
- 3 CUILLERÉES À SOUPE DE CRÈME FRAÎCHE
- 80 G DE PETITS CHAMPIGNONS DE PARIS
- 1 VERRE DE VIN BLANC
- 3 VERRES DE BOUILLON
- JUS DE CITRON
- PAIN GRILLÉ
- SEL
- POIVRE

PRÉPARATION : 2 HEURES

Faire rôti le faisan pendant 1 heure environ. Le découper, en gardant la carcasse et les abats, tenir les morceaux de chair au chaud. Émincer l'oignon, le faire revenir avec la moitié du beurre et les petits lardons dans une casserole avant de lier avec la farine. Faire brunir la sauce à feu doux et verser un verre de bouillon. Saler, poivrer. Mettre la carcasse brisée et les abats dans une cocotte, les recouvrir avec le vin blanc, le bouillon restant, l'échalote hachée, du sel, du poivre et faire bouillir le mélange environ une demi-heure. Puis passer au tamis pour recueillir la sauce. Couper les champignons en petits morceaux et les mettre dans les deux sauces mélangées. Faire cuire l'ensemble 20 mn à feu doux en remuant doucement avant d'ajouter le jus de citron. Au moment de servir, faire griller quelques tranches de pain, poser dessus les morceaux de faisan et arroser de salmis. Servir chaud.



Salmigondis de poulet

POUR 4 PERSONNES :

- 600 À 700 G DE BLANCS DE POULET
- HUILE D'OLIVE
- 2 ÉCHALOTES
- 2 OIGNONS
- 1 GOUSSE D'AIL
- 1 VERRE DE VINAIGRE DE XÉRÈS
- 1 CUILLERÉE DE FOND DE VEAU
OU 1 VERRE DE BOUILLON
- 2 CUILLERÉES DE MOUTARDE
- 100 G DE CHAMPIGNONS
- 1 DEMI-VERRE DE CRÈME FLEURETTE
- SEL
- POIVRE

PRÉPARATION : 1 HEURE

Émincer les échalotes, l'ail, les oignons.
Couper les blancs de poulet en petits morceaux, saler, poivrer et les faire cuire dans l'huile d'olive pendant 20 à 30 mn. Sortir les morceaux et les garder au chaud.

Dans la même sauteuse, verser les échalotes, l'oignon, l'ail, et le vinaigre. Laisser cuire jusqu'à évaporation complète.

Mettre alors dans la sauteuse le bouillon, la crème fleurette, la moutarde et les champignons coupés. Le mélange ne doit pas bouillir. Au bout de 5 mn environ, remettre le poulet à mijoter une dizaine de minutes. Servir chaud.

Salade de frisée aux petits lardons

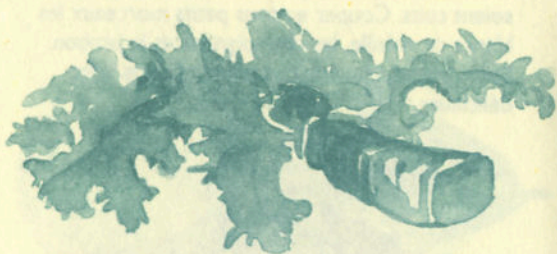
POUR 6 PERSONNES :

- 1 BELLE FRISÉE
- 150 G DE PETITS LARDONS
- MARGARINE
- CIBOULETTE FRAÎCHE
- 1 CUILLERÉE À SOUPE DE MOUTARDE
- 2 CUILLERÉES DE VINAIGRE VIEUX
- 4 CUILLERÉES D'HUILE DE NOIX
- SEL
- POIVRE
- 6 ŒUFS MOLLETS (FACULTATIF)

PRÉPARATION : 20 MINUTES

Faire fondre la margarine dans une poêle et y mettre les lardons à dorer. Réserver chaud.
Nettoyer et éplucher la salade.

Dans un saladier, préparer la sauce de salade avec l'huile, le vinaigre et la moutarde. Saler, poivrer avant d'y mettre la salade. Ajouter les lardons au moment de servir. Les œufs mollets et la ciboulette se disposent au-dessus de la salade après qu'elle ait été bien mélangée.



Salade russe

POUR 6 PERSONNES :

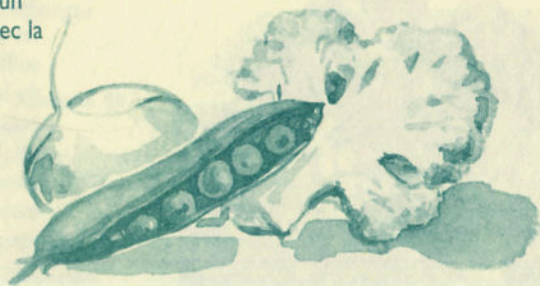
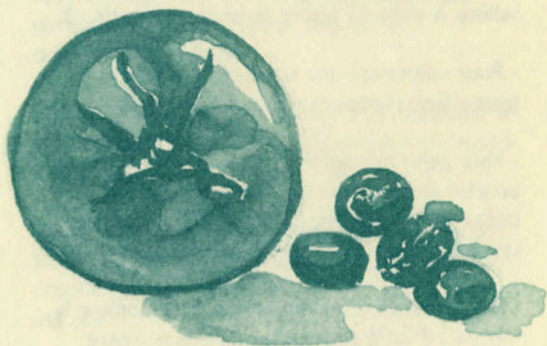
- 200 G DE HARICOTS VERTS
- 3 NAVETS
- 3 TOMATES
- 200 G DE HARICOTS BLANCS
- 200 G DE PETITS POIS
- QUELQUES BOUQUETS DE CHOU-FLEUR
- 3 POMMES DE TERRE
- 3 CAROTTES
- 3 ŒUFS DURS
- 1 JAUNE D'ŒUF
- HUILE D'ARACHIDE
- 1 CUILLERÉE DE VINAIGRE
- SEL
- POIVRE

PRÉPARATION : 1 HEURE ET DEMIE

Faire cuire les légumes séparément. Couper les navet, les tomates, les haricots verts, les pommes de terre, les carottes et les œufs durs en petits morceaux.

Monter une mayonnaise avec l'huile, le vinaigre et le jaune d'œuf.

Placer tous les légumes dans un grand saladier et mélanger avec la mayonnaise. Servir frais.



PETITS CONSEILS OU PETITS TRUCS :
il faut toujours avoir un grain de sel chez soi.

CONSEILS POUR LA CUISINE

- Pour empêcher le sel de sécher au fond d'une salière, il suffit d'y placer quelques grains de riz.
- Pour «dessaler» une sauce ou une soupe, on peut y faire tremper un morceau de sucre.
- Pour peler des pommes de terre : mettre une couche de gros sel au fond d'une bassine, y déposer les pommes de terre (elles doivent avoir une peau fine) et frotter vigoureusement.
- Pour dessaler aisément une salaison comme la morue : il suffit de la placer dans une grosse passoire, elle même immergée dans un grand

réipient rempli d'eau froide. Le sel se déposera au fond du réipient et il sera ainsi plus facile de renouveler l'eau.

- Saumure au sel

Faire bouillir dans un grand faitout : 3 litres d'eau, 100 g de salpêtre, 200 g de sucre, 10 grains de poivre, un brin de thym, un brin de laurier et 1,8 kg de gros sel. Laisser refroidir avant d'immerger complètement les pièces qui doivent être salées.

- Salaison à la maison

Les morceaux de viande que l'on souhaite saler doivent être frottés avec du salpêtre avant d'être placés dans un saloir rempli de sel. Il faut recouvrir le tout d'un torchon. Pour pratiquer soi-même une salaison, il est absolument nécessaire de disposer de viande très fraîche coupée en larges morceaux.

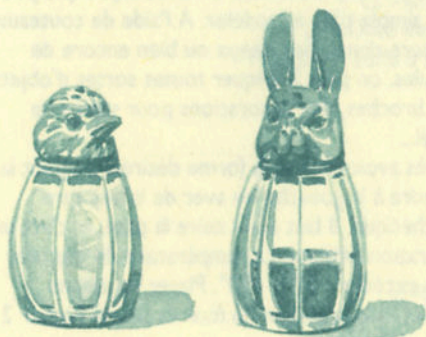
- Pour faire dégorger des légumes

Certains légumes, dans des préparations particulières, dégagent trop d'eau et il est nécessaire de les faire exsuder avant la préparation du plat. Pour les courgettes, par exemple, il suffit de les couper en rondelles, de les poser dans une assiette puis de les saupoudrer de gros sel. Il faut les laisser ainsi quelques minutes avant de les essuyer à l'aide de papier absorbant. Elles peuvent alors être cuites en gratin.

- Pour éviter qu'un citron entamé ne s'abîme, il est recommandé de le saupoudrer de sel.



- Pour rendre son goût à un melon trop gorgé d'eau, on peut le saler légèrement : le sel absorbant l'eau, le fruit retrouvera toute sa saveur.



CONSEILS DE TOUS LES JOURS

- Pour raviver l'éclat d'un collier de perles fines ou d'un bijou en corail : les laisser tremper dans de l'eau salée. Le mieux est encore évidemment de les immerger directement dans la mer. La même opération peut se pratiquer pour redonner de la souplesse à des éponges sèches et défraîchies.

- Pour redonner de l'éclat à un bouquet de fleurs coupées : renouveler l'eau et ajouter un peu de gros sel ; les fleurs dureront plus longtemps.

- En cas de givre sur un pare-brise de voiture, il suffit d'agir comme les sauteurs routiers et de verser un peu de gros sel sur la vitre de la voiture.

- Pour teindre une étoffe, le sel peut servir de mordant. On met alors à tremper le

tissu, la couleur et le sel dans un même baquet rempli d'eau.

- Pour ôter une tache de vin sur une nappe, la tradition veut qu'on verse un peu de sel sur la nappe; cette «recette» n'a pas les faveurs des teinturiers qui pensent que cela ne fait qu'aggraver les choses.

- Pour rafraîchir plus rapidement une bouteille de champagne, il suffit d'ajouter du sel dans le seau à champagne.

- Pour redonner son brillant à votre argenterie : faites tremper les différentes pièces dans de l'eau chaude et salée avant de les rincer et de les essuyer.

- Pour prévenir les moisissures de vos meubles, placez-y des bols remplis de sel pendant quelques jours.

- Dans votre jardin, pensez à mettre du sel près de vos salades pour faire fuir les limaces ou pour contribuer à éliminer les mauvaises herbes.



PÂTE À SEL

La pâte à sel permet de fabriquer de véritables objets dont la réalisation fait la joie des enfants et des plus grands.

Ingrédients nécessaires :

- 2 tasses de farine
- 1 tasse de sel fin
- trois quarts de tasse d'eau tiède
- 1 demi-cuillerée à café d'huile

Préparation :

Mélanger le sel et la farine dans un récipient, puis ajouter l'eau et l'huile. Mêler le tout avec une cuillère en bois avant de pétrir la pâte à mains nues pour en faire une boule homogène. Lorsque la pâte est lisse et souple, elle est prête à l'emploi.

Avant de l'utiliser, il faut la laisser reposer une petite heure dans un sac en plastique

hermétiquement fermé. La pâte à sel non utilisée peut se conserver deux jours. Au-delà de ce délai, il est préférable de la jeter.

On peut donner n'importe quelle forme à la pâte à sel et l'on procède de la même façon que pour une simple pâte à modeler. À l'aide de couteaux, de cure-dents, de ciseaux ou bien encore de moules, on peut fabriquer toutes sortes d'objets : des broches, des décorations pour sapins de Noël...

Après avoir obtenu la forme désirée, on peut la peindre à la gouache ou avec de la peinture synthétique. Il faut enfin cuire la pâte, et c'est une opération délicate. La température du four ne doit excéder 100° à 120°. Placer les objets réalisés sur la plaque du four et laisser sécher 2 à 3 heures.

Il ne reste plus alors qu'à laisser refroidir avant d'appliquer du vernis.



REMERCIEMENTS

L'éditeur tient à remercier pour leur collaboration aimable et attentive :

- La Compagnie des Salins à Montpellier
- La maison du sel à Marsal
- La maison du sel à Batz sur mer
- Le musée des marais salants à Batz sur mer
- Monsieur Gérard Louis, restaurant l'Océan, Le Croisic



BIBLIOGRAPHIE

- A. Colas, Le Sel, coll. Que sais-je ? Paris, 1993
- G. Dunoyer de Segonzac, Les Chemins du sel, coll. Découvertes, Gallimard, 1991
- M. Huvet-Martinet, L'Aventure du sel, 1995
- M. Toussaint-Samat, Histoire naturelle et morale de la nourriture, Bordas, 1987
- Ici et Là, n° 27, «La Camargue», mai 1997
- Historia, hors série, n° 9706, mai 1997
- C. Pont-Humbert, Dictionnaire des symboles, des rites et des croyances, collection Pluriel, Hachette, 1997
- G. Gerster, Le Pain et le Sel, Arthaud, 1980

CRÉDITS PHOTOGRAPHIQUES

Toutes les photos sont de Jean-Paul Paireault,
à l'exception de :
pages 7, 11, 54, 75 : Jean-Loup Charmet,
pages 74-75 (fond descendu) : ph. © Thibault/ANA,
page 27 : ph. © Cozzi/ANA, page 26 : ph. © Gippenreiter/ANA,
page 42 : ph. © Durazzo/ANA,
pages 43, 45, 66 : ph. © Deslandes/ANA,
pages 46-47 : ph. © Rey/ANA,
pages 9, 42-43 : ph. © Kirtley/ANA,
pages 4-5 (fond descendu) : ph. © Vautier/ANA,
page 14 : ph. © Valli/ANA,
pages 24-25 (fond descendu) : ph. © Borchini/ANA,
pages 6, 8, 16, 17, 18, 19, 22, 23, 28, 29, 32-33, 34-35,
36, 37, 48, 55, 67, 69, 71, 79 : La Compagnie des Salins,
pages 38-39 (fond descendu), 38 et 39 collection G. Buron, 49, 59,
72, 73, 80 : Musée des marais salants à Batz sur mer,
pages 8, Maison du sel à Marsal,
pages 20-21 (fond descendu) : DR

le sel

Caroline Audibert

Ce livre entraîne le
lecteur dans un voyage
à travers l'histoire
de ce petit grain
banal, et pourtant
si précieux.

grains de **Saveur**

Il suit les routes qui
le conduisent jusqu'à
nos tables sous
forme de cristaux ou
de sel fin qui donnent
du goût à la vie.

Un ouvrage piquant,
enrichi d'un carnet
pratique qui livre de
nombreuses recettes
comme celle du
célèbre bar en
croûte de sel.

48 5897 3



9 782743 801588