



1. marais salants, salins : lieux de production du sel
2. prisé (adj. m.s.) : apprécié, aimé
3. carrières (n. f.p.) : lieux où l'on extrait les minéraux de la terre
4. bassins (n. m.p.) : réservoirs d'eau
5. marée (n. f.s.) : mouvement montant et descendant de la mer
6. amas (n. m.p.) : tas, paquets
7. mets (n. m.p.) : aliments cuisinés
8. envahir (v.) : recouvrir
9. plaie (n. f.s.) : blessure

© l'Office de Tourisme de Guérande

Le sel

par Fanny Tourret

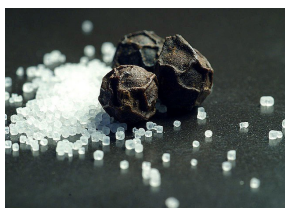
S'il est un condiment connu à travers le monde entier, c'est bien le sel !

De l'Himalaya à la mer Noire, du Mexique aux rivages de la Méditerranée, le sel est récolté sur les cinq continents et il est intégré à toutes les cuisines du monde.

En France, les **marais salants**¹ de Guérande, sur la côte atlantique, sont parmi les plus réputés. De même en Camargue : les **salins**¹ d'Aigues-Mortes produisent un sel très **prisé**² des meilleures tables.

L'exploitation des salins d'Aigues-Mortes a débuté dès l'Antiquité. Elle se poursuit tout au long des siècles suivants. Puis c'est en 1856 que la compagnie des Salins du Midi voit le jour. C'est cette compagnie, qui existe toujours, qui commercialise le sel de cette région.

On peut extraire le sel de **carrières**³ qui sont le résultat de l'assèchement d'anciennes mers, c'est le « sel gemme ». Mais à Aigues-Mortes, on obtient le sel grâce à l'évaporation de l'eau sous l'action du vent et du soleil. L'eau de la mer Méditerranée entre dans



de grands **bassins**⁴ grâce à des pompes (la **marée**⁵ reste faible en Méditerranée) et parcourt un long circuit, passant de bassin en bassin et s'évaporant petit à petit.

Il y a plusieurs types de sels alimentaires : le sel fin, celui qu'on utilise le plus couramment en cuisine ; le gros sel, qu'on peut mettre en plus grande quantité, comme par exemple quand on sale l'eau pour la cuisson des pâtes ou des légumes ; enfin, la fleur de sel.

La fleur de sel est quasiment un produit de luxe car elle est ramassée en plus petite quantité. Elle est composée de petits **amas**⁶ de sel, très légèrement humides qui donnent un goût plus délicat aux **mets**⁷ ainsi relevés.

Le sel n'est pas seulement un condiment. On s'en sert aussi en hiver, pour empêcher le gel d'**envahir**⁸ les routes, pour conserver les aliments, ou encore comme produit d'entretien, de soin et même de beauté !



Les expressions avec le mot « sel »

« avoir les cheveux poivre et sel »

avoir des cheveux gris (certains noirs et d'autres blancs)

« mettre du sel sur la **plaie**⁹ »

raviver une souffrance

« ne pas manquer de sel »

ne pas être ordinaire, présenter des éléments remarquables et intéressants

« mettre son grain de sel »

apporter sa contribution (pas forcément bienvenue) dans une conversation

« se changer en statue de sel »

devenir totalement immobile