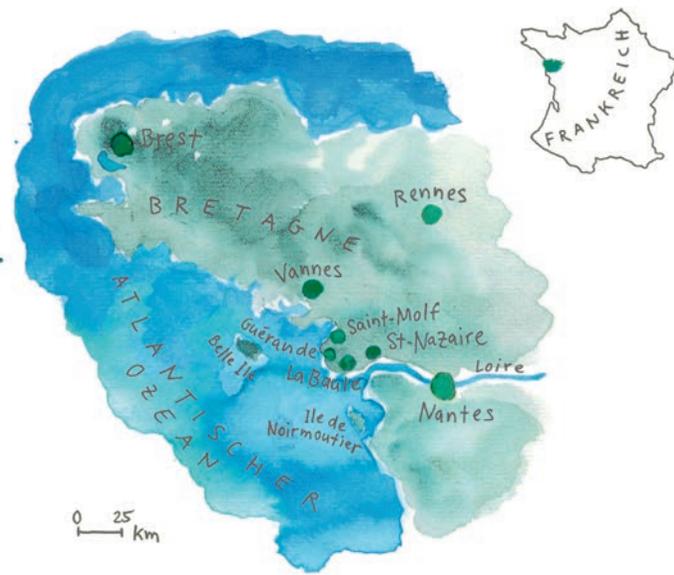




UNE PINCÉE D'ATLANTIQUE



Le Sel de Guérande



Guérande de Le Sel de

Par sa qualité et son mode de production notre sel remplit les conditions du cahier des charges des produits Accueil Paysan et peut porter le Label «Produits Paysans».



CONTRÔLE CERTISYS

APROSELA
BP 35188 44350
Guérande cedex

Emballage réalisé par l'ESAT
ARTA de Saint Nazaire



La Salorge de Rostu

Le sel marin
du sud-
Bretagne



Nicolas Arnould Et Ursula Weiss · Paludiers
Pen d'hué · F 44350 Saint-Molf
Tel. ++33 (0) 240 625204 · ++33 (0) 950 625205
E-Mail: arnould.weiss@free.fr
<http://arnould.weiss.free.fr>

Paludier - agriculteur de l'océan

Le soleil et le vent, en union avec un métier millénaire, font cristalliser sur la presqu'île guérandaise un sel marin unique. Les salines de Guérande sont renommées depuis des siècles jusqu'en Norvège pour la qualité de leur sel. Au cours de son long cheminement de l'océan à l'œillet, l'eau de mer s'enrichit de minéraux et d'oligo-éléments. Il n'y a pas eu beaucoup de changement dans l'art de faire du sel ces derniers siècles. L'eau de mer circule toujours toute seule, selon la loi de la gravité, dans un fragile système aux formes géométriques de bassins et de canaux en argile pour atteindre le moment magique où, suite à l'évaporation lente provoquée par le soleil et le vent, la concentration est telle que les cristaux de sel se forment directement dans l'eau. Le sel de Guérande est récolté exclusivement de manière artisanale selon la tradition. Sa moindre teneur en sodium et sa richesse en magnésium, calcium, potassium de même que la présence de traces d'iode et de fluor font du sel de Guérande un sel de haute qualité et bon pour la santé.



Au rythme des marées et des saisons le paludier perpétue un artisanat millénaire en produisant un sel exceptionnel et entièrement naturel.

Pure nature ---

Nous sommes paludiers depuis 1990 dans le traict du Mès, un petit bassin salicole un peu au nord du grand bassin de Guérande. Notre sel est un produit entièrement naturel, il n'est ni raffiné ni lavé et ne contient aucun additif. Il sèche au soleil pendant tout l'été avant d'être transporté dans les salorges, mais il gardera toujours un taux d'humidité relativement élevé. Pour cette raison on ne peut pas l'utiliser en salière. La récolte a lieu, en fonction du temps, en juin, juillet, août, voire jusqu'au mois de septembre. Malgré tout le paludier n'est pas un travailleur saisonnier. L'hiver est la saison des gros travaux de rénovation des salines ou de restauration de celles qui sont en friche depuis longtemps. Au printemps commencent les préparatifs de la saison de sel: il faut vider les salines, évacuer la vase et les algues qui se sont formées pendant l'hiver, refaire les digues d'argile qui séparent les différents bassins d'évaporation etc.

Dans le cadre d'un accueil pédagogique nous recevons des groupes, scolaires ou autres, pour leur faire découvrir le travail des paludiers qui, en symbiose avec la nature, permet de préserver un paysage exceptionnel.

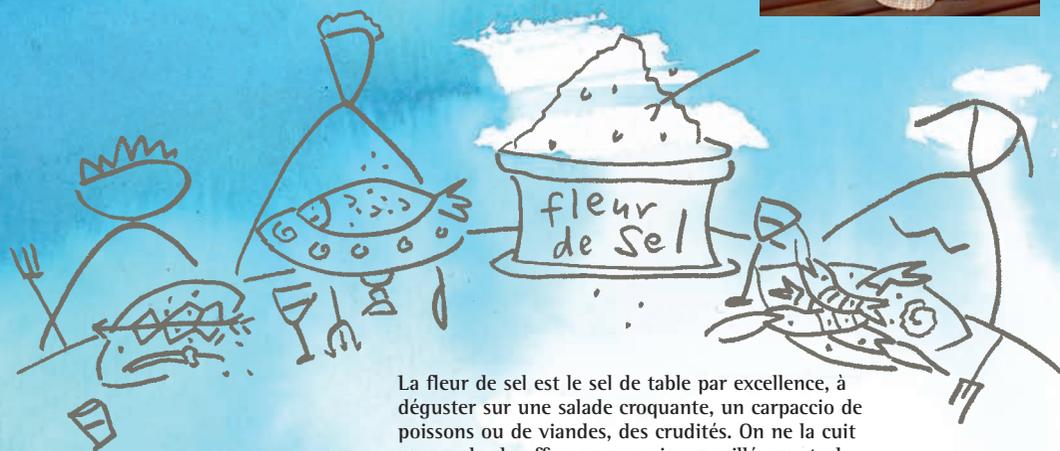


gros sel & fleur de sel

Tous les sels ne sont pas pareils, et surtout pas ici. Il en existe deux variétés très différentes: Le «gros sel» cristallise dans une fine épaisseur d'eau, sur le fond d'argile des œillets (bassins de récolte) ce qui lui donne sa couleur grise. Le paludier le récolte de façon artisanale avec son «las», au manche de 5 m de long, muni d'une lame rectangulaire en bois de hêtre. Le gros sel est le sel de cuisine, utilisé pour les cuissons longues, les poissons ou viandes en croûte de sel ou encore pour la conservation des aliments et les marinades. Dans le domaine des médecines douces, les effets bénéfiques du gros sel sont connus. Dilué dans l'eau, on l'utilise pour des gargarismes et des bains de nez en cas de rhumes ou de dessèchement des muqueuses. La «fleur de sel» se forme les jours de grand soleil et de vent d'est, dans l'après-midi, à la surface de l'eau. Très fins et parfaitement blancs, ces fins cristaux, petites étoiles poussées par le vent, vont s'assembler en une plaque fragile dans un angle de l'œillet pour être enlevés délicatement avant la récolte du gros sel. Elle ne représente qu'une partie infime de la récolte.



Une poignée de gros sel dans l'eau du bain amène une prise d'atlantique dans votre baignoire.



La fleur de sel est le sel de table par excellence, à déguster sur une salade croquante, un carpaccio de poissons ou de viandes, des crudités. On ne la cuit pas, on la chauffe: sur un poisson grillé, un steak, des pâtes fraîches ou des légumes à la vapeur, on la parsème toujours après la cuisson.