

# L'or blanc de Guérande



**(1)** Des chefs cuisiniers de restaurants étoilés, comme Paul Bocuse, l'utilisent pour parfaire des plats. Le Sel de Guérande est en effet un produit incontournable de la cuisine française. Il peut se trouver sous forme de gros sel, reconnaissable à ses gros cristaux, de sel fin ou moulu, ou encore de fleur de sel, surnommée le « caviar des marais » du fait de sa qualité exceptionnelle. Quelques pincées de fleur de sel suffisent à sublimer n'importe quel plat.

**(2)** Le Sel de Guérande tient son nom de la petite ville portuaire située au sud de la Bretagne, dans la région des Pays-de-la-Loire. Il est produit depuis près de 2000 ans dans les marais salants de la presqu'île de Guérande. Une production régionale qui a connu son âge d'or au XVIIIe

siècle, avant d'être concurrencée par d'autres récoltes hexagonales et mondiales. Dans les années 1970, les techniques traditionnelles françaises sont remises au goût du jour, et le Sel de Guérande devient de nouveau populaire.

**(3)** Chaque année, de la fin du printemps jusqu'en été, le sel est récolté une fois que l'eau de mer a peu à peu disparu sous l'action du soleil et du vent. Alors, on voit s'activer entre les bassins des paludiers (*voir photo*). Armés d'un outil au manche très long qui ressemble à un énorme râteau, ces hommes et ces femmes cueillent la fleur de sel à la surface des bassins ou vont chercher le gros sel cristallisé au fond. Un travail physique où tout est fait à la main, selon une vieille tradition.

*d'après Ecoute, octobre 2015*