

## LE SEL



Eh oui, les Allemands en ignorent pratiquement l'usage sauf quand il s'agit de décorer leurs délicieux Brezel de quelques croustillants grains de sel.

Mais...savez-vous que même si l'Allemagne est bordée par la Mer du Nord et la Baltique, il n'y a en Allemagne que du sel de terre ? Il y a des gisements à Hanovre, Heilbronn, Staßfurt mais c'est à Borth que se situe la plus importante mine de sel en Europe, elle produit à elle seule quelques 2 millions et demi de tonnes de sel gemme par an.

Ce sel que l'on extrait sous forme de roche remonte à 200 millions d'années environ lorsque les Océans se sont évaporés et ont laissé sur la terre des couches de sel de plusieurs mètres d'épaisseur.

En grec, sel se dit « als » et quand le nom d'une ville allemande ou autrichienne contient la syllabe « Hall », comme Halle ou Hallein ou Bad Reichenhall, cela signifie que le sel y a joué un rôle important ! Sans oublier les Salzgitter ou autre Salzburg...Quant aux sauniers, ils s'appelaient les « Halloren ».



Pendant des siècles, le sel est un instrument de domination économique et politique. En France, Philippe VI de Valois instaure en 1340 la gabelle, un impôt sur le sel qui ne sera aboli qu'à la Révolution française. Mais d'autres taxes sur le sel subsisteront : elles ont été supprimées en 1946 en France et seulement en 1993 en Allemagne !

En France, on produit à part égale du sel de terre et du sel marin. Le sel marin est récolté à 98% dans les salins méditerranéens, c'est une production industrielle entièrement gérée par ordinateur et qui se différencie nettement de la petite mais très renommée production artisanale de l'Atlantique.

Car si les marais salants de Guérande, de l'île de Ré, et de l'île de Noirmoutier ne produisent que 2% de la production saline française, leur renommée est énorme. Ici, c'est encore le soleil et le vent qui font évaporer l'eau et pour aider la nature, on fait circuler l'eau de mer dans un circuit sophistiqué de bassins qui communiquent entre eux.



Quand la récolte commence, en juillet-août, le paludier prélève d'abord la fierté des marais salants de l'Atlantique : la fleur de sel, un sel particulièrement fin, blanc, riche en vitamines et oligo-éléments et qui peut valoir une fortune. Les mauvaises langues prétendent certes qu'il s'agit là d'un sel banal propulsé au firmament des ventes grâce à un marketing particulièrement adroit, quoiqu'il en soit, certains Français se pâment pour la fleur de sel...

Bon, tout ceci ne dit pas pourquoi on trouve si difficilement du gros sel en Allemagne, seul sel, aux yeux français, en mesure de saler réellement une marmite d'eau. Eh bien, tout simplement parce que l'usage de ce sel en gros cristaux n'est jamais vraiment entré dans les mœurs allemandes. C'est tout.



questions sur le texte; le sel:

1      quelles mers bordent l'Allemagne?

2      qu'est-ce que c'est que la gabelle? qui l'invente?

3      quand est-ce qu'on supprime les taxes sur le sel en France et en Allemagne?

4      pourquoi y avait-il des taxes sur le sel?

5      quels de types de sel existe-t-il?

6      en France, quel type de sel produit-on?

7      quels sont les sels français les plus connus?

8      quand est-ce qu'on récolte le sel?

9 la fleur de sel, qu'est-ce que c'est? expliquez et décrivez

10 expliquez l'origine du mot de la ville allemande de Halle

11 comment le sel de terre a-t-il été créé? et quand?

12 quel sel utilise-t-on le plus souvent en France mais qui est très difficile à trouver en Allemagne?



This document was created with Win2PDF available at <http://www.win2pdf.com>.  
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.