

# Voulez-vous du sel de Guérande, de la fleur de sel ou du chlorure de sodium ?



*« Voulez-vous du sel de Guérande, de la fleur de sel ou du chlorure de sodium ? »*

Une histoire qui ne manque pas de sel... !

Exceptionnellement, un petit sujet de société et de pub... Parfois j'en ai assez de rabâcher sur l'islam, les musulmans, la Covid-19 ou les délires macroniciens... Je dois dire qu'en tant que consommateur que je suis forcément, je m'élève un peu contre certaines pratiques publicitaires et commerciales plus que douteuses.

Je vois parfois à la télévision des petits ou des grands chefs cuistots (selon la télé) qui nous font en cinq minutes

des plats délicieux que vous mettriez 5 heures à faire chez vous.

Évidemment, tout est déjà prêt, cuisiné et cuit depuis longtemps et on ne vous montre que les étapes abrégées de la préparation.

Bien sûr, on ne peut rien faire, à part un flan à la vanille (et encore... !) sans piment d'Espelette et sans truffe du Périgord.

Et bien sûr, sans non plus la sacro-sainte pincée de sel de Guérande ou de fleur de sel.

Je n'ai rien contre les braves habitants de Guérande, sachez-le bien !

Je n'ai rien, non plus, contre les travailleurs des marais salants de l'Atlantique ou de la Méditerranée.

Mais j'ai quelque chose contre le foutage de gueule télévisuel.

Aussi, je suis désolé de vous le dire, mais pour moi il n'existe qu'une seule sorte de sel sous la formulation chimique de chlorure de sodium ou NaCl.

Le sel peut être marin et extrait de la mer par évaporation dans des salins ou marais salants et destiné à un usage domestique et alimentaire et il peut aussi être d'origine terrestre et extrait du sol dans des salines sous forme de sel gemme non purifié et plutôt destiné à un usage industriel pour fabriquer différents produits chimiques ou pour saler les routes en hiver.

Quelle que soit son origine, ce sel, lorsqu'il est pur, reste toujours du NaCl, chlorure de sodium.

Mais le sel alimentaire peut aussi être vendu sous des formes ou des appellations racoleuses pour en tirer un meilleur profit.

La fleur de sel, par exemple, c'est le sel qui est ratisé à la surface de la couche de sel séché du marais salant. C'est le sel qui est resté le plus longtemps exposé au soleil, au vent et à la pollution aérienne qui a pu provenir de toutes sortes d'endroits où on pollue l'atmosphère avec des usines chimiques, des produits agricoles et aussi la circulation automobile. En somme, c'est le sel le plus pollué de la récolte. Ce qui lui donne son bon goût de pollution...

Même s'il a un taux de minéraux légèrement plus élevé (pollution ?) et un taux de NaCl légèrement plus bas, ça ne justifie en aucune manière son prix astronomique.

Par ailleurs, la production étant très limitée en quantité par rapport au sel ordinaire, son prix de vente est scandaleusement gonflé (10 fois plus cher que le sel ordinaire), tout comme ses vendeurs...

Alors, vous êtes libres de l'acheter et de le consommer.

Le sel de Guérande, gros ou fin, de son côté, n'est pas raffiné et contient un tas d'impuretés et de cochonneries variées.

Il y a aussi des sels de Guérande parfumés (herbes, algues, légumes), donc ce n'est plus du sel pur.

Mais moi qui ai pourtant un bon palais, je ne suis guère sensible à ces subtilités gustatives fantaisistes sans intérêt.

Bref, on fait tout un fromage avec ce sel, sans jeu de mot, car il y a aussi du sel dans le fromage. Mais tout cela relève davantage d'un snobisme culinaire qui a été transmis et imposé par toute une génération de chefs cuistots sévissant avec plus ou moins de bonheur sur les chaînes de télévision et commençant à nous fatiguer sérieusement.

Le sel, le vrai, c'est le sel blanc Cérébos, La Baleine ou autre (publicité non payée) que nous connaissons tous depuis toujours.

Pas la peine de payer au prix du caviar du sel comme ci ou

comme ça.

On demande au sel de « *saler* », « *d'exhauster* » le goût de vos aliments trop fades. Et si vos plats sont bons, les sels spéciaux ne leur apporteront rien de plus !

Sur le plan de la santé, soyez prudents, une consommation excessive de sel alimentaire peut conduire à des élévations dangereuses de votre tension artérielle.

Il est donc recommandé d'en consommer avec modération et d'éviter de resaler ses aliments qui ont déjà été salés en les cuisinant.

**Laurent Droit-Perrault**