

# Sel marin de l'île de Ré

Par Denis Montebello Photo Marc Deneoyer

**L**e sel faisant partie du paysage de l'île de Ré, l'ayant modelé, il est normal qu'il ait son site. Qu'il en ait même plusieurs. Ils fleurissent en effet sur Internet.

On peut dire, sans exagérer, que là où il y a sel, il y a site. Les archéologues ne me démentiront pas, qui fouillent les «sites à sel». L'expression, la première fois, sonne comme «citadelle». On entend bien : autour de ces sites se sont établis des villages, ou ils en sont l'expression, la *forme*. Arrachée à l'espace et protégeant contre ses assauts. Ainsi apparaissent des lieux, souvent par hasard, à l'occasion de travaux. Ces lieux révèlent un paysage. Le recomposent. Puisque grâce à eux, avec eux, c'est un peu des anciens rivages que nous découvrons. Un peu aussi de la route qui conduit de la préhistoire aux marais salants du Moyen Age, du *briquetage* (éléments de terre cuite des fours à sel, et *augets*) à l'évaporation telle qu'elle est pratiquée dans les *champs de marais* de l'île de Ré. Dans les *carreaux*, comme on nomme l'ensemble régulier formé par les *aires saunantes* et les *nourrices*, et qui est également une façon de découper le temps, en *saunaisons* (périodes durant lesquelles le sel se forme), de le domestiquer.

Dans ce paysage, les hommes et la mer travaillent de conserve. Et le soleil et le vent. Ils travaillent à cette œuvre commune, le sel marin et la fleur de sel, qui bénéficient de l'appellation «site remarquable du goût», décernée par le Conseil national des arts culinaires.

Ce pays plat, tous les *bourgeois* vous le diront, ne manque pas de sel. Il a même de l'esprit. Pour le saisir, il faut des outils.

D'abord le *simoussi* : une planchette fixée à un long manche qui sert à rapprocher le sel du chemin. Utilisons cet outil et suivons ce chemin. Un chemin qui ne mène pas à Rome mais qui en vient. Du moins du latin où *sal* désigne à l'origine «toute substance salée ou amère». Une syllabe qui est tout ensemble synecdoque, métonymie et métaphore.

Synecdoque, puisque c'est la partie pour le tout, le

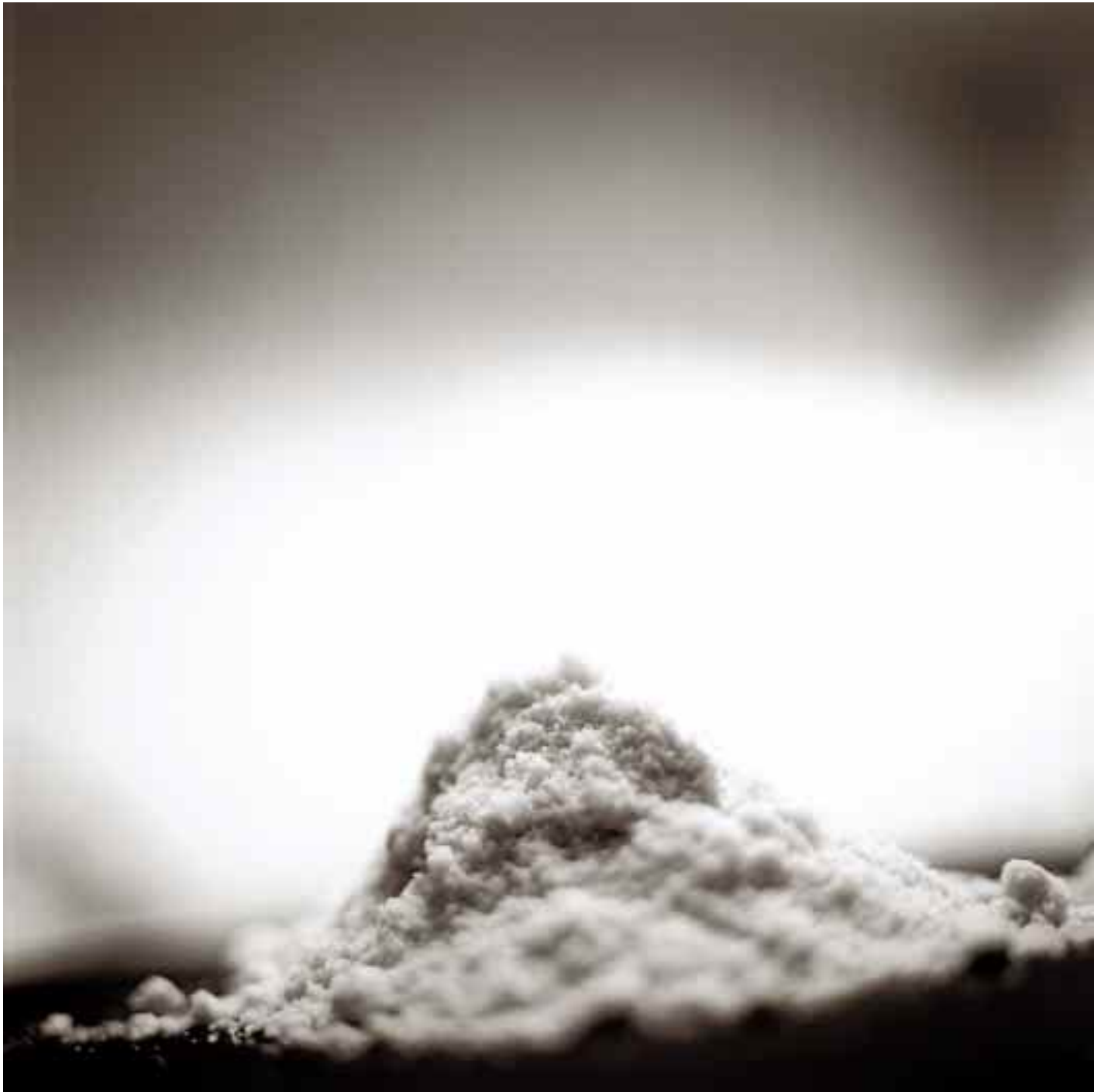
pluriel pour le singulier, le concret pour l'abstrait : les grains de sel pour la mer.

Métonymie, puisque le sel est ce que la mer dépose, le peu qui reste d'elle. Quelques larmes à peine de l'immense océan. Une impression rétinienne. L'écho affaibli d'une lointaine agonie. Les premiers feux qui nous parviennent d'une passion depuis longtemps éteinte. Ou un effet sans cause, un pur miracle. Mais de même qu'on ne sait plus où situer, à force, la rumeur qu'on entend, à qui l'attribuer, à la coquille ou à l'oreille, de même on a du mal à dire, quand on écoute trop les mots, quand on cherche le goût qu'ils laissent, si le sel est dans la bouche ou dans les mots eux-mêmes. S'il n'est pas ce qui demeure dans la langue de la mer. La mer ne donne pas seulement leur saveur aux histoires que nous racontons, elle leur donne encore un public. Elle est la route qui relie les hommes, le plus court chemin d'un lieu à l'autre.

Outre la métonymie, il y a une métaphore, puisque le sel nous transporte, nous fait voyager jusqu'au principe, remonter à la mer. Et puis, nous nous en souvenons, les anciens appellent sel les traits d'esprit. Ils en parlent comme d'une arme, la pointe étant le plus souvent assassine. Les victimes de l'épigramme en savent quelque chose. Celles de Martial par exemple. L'Espagnol aime piquer. Son «nez de rhinocéros» n'épargne personne. Les ruines qu'il arrose de sel ne repoussent pas. Des poètes après lui *saupoudreront*. Ausone, dans ses *Epigrammes*. Dans la composition de la *dodra*. Le sel est un des neuf ingrédients de ce breuvage, avec le jus – une sauce indéterminée –, l'eau, le miel, le vin, le pain, le poivre, les herbes – il ne précise pas –, et l'huile.

Suivons la voie antique, la *Via Salaria* qu'empruntent les convois de sel marin en provenance d'Ostie. Elle mène à notre *salaire*, via la solde, en l'occurrence une ration de sel distribuée aux soldats.

Faisons une petite halte chez Rabelais, le temps de déguster une fricassée de fèves, de pois qui a nom *saugrenée*, le temps de reconnaître sous ce mot le sel – le *sau*, comme on dit encore dans l'île de Ré – et les



grains. L'idée n'est pas *saugrenue*. Elle ne doit pas pour autant nous induire en erreur, nous conduire à confondre bons mots et plaisanteries salaces. Laissons les faux sauniers qui croient pouvoir s'exonérer de leur ignorance en chargeant la pauvre bête. Un de ces chevaux de l'époque, occupés aux charrois des sels. Laissons-les à leur étymologie de contrebande. Laissons-les réduire l'esprit piquant, la finesse caustique à quelques propos salés, et abordons dans l'île de Ré, au petit port de Loix.

Nous arrivons dans les marais salants. La Couarde en possède. Les Portes, Ars et Saint-Clément-des-Baleines. La fleur de sel s'y cueille à la main. Elle ne subit aucun lavage, aucun séchage, aucun broyage. Elle est simplement égouttée au soleil (il faut voir le saunier armé de son *simoussi*, de cette grande perche au bout

de laquelle est fixée une planche trapézoïdale percée de trous pour laisser passer l'eau). Elle tient ses parfums de l'algue *Dunaliella salina* présente dans l'océan et responsable, certains jours d'été, de la couleur rose saumon du sel. On dit qu'elle «fleure bon la violette». La fleur de sel est un sel marin de surface. Elle est proche de l'esprit. Elle en a en tout cas l'apparence, celle de petits cristaux blancs ou rosés. Tandis que le gros sel, même broyé, garde ce gris qui lui vient du sol qu'il a touché et dont il s'est nourri.

On parle beaucoup d'esprit à propos du sel. L'esprit n'empêche pas l'amour. Il le favoriserait plutôt. La cristallisation qui est le moment où se forme le sel est aussi, Stendhal nous le rappelle, «l'opération de l'esprit, qui tire de tout ce qui se présente la découverte que l'objet aimé a de nouvelles perfections». ■