

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

Tekst 4 L'or blanc de Guérande

- 1p 8 Qu'est-ce qu'on lit à propos du Sel de Guérande au premier alinéa ?
- A Dans les restaurants étoilés, on le préfère sous forme de sel fin.
 - B Les chefs cuisiniers l'ont surnommé « caviar des marais ».
 - C On ne peut s'en passer dans la cuisine française.
- 1p 9 A quoi sert le 2ème alinéa ?
- A A décrire en gros l'histoire du Sel de Guérande.
 - B A expliquer pourquoi le Sel de Guérande avait perdu de sa popularité.
 - C A illustrer que l'extraction du Sel de Guérande ne se fait plus de la même manière qu'au XVIIIe siècle.
 - D A montrer à quel point la production du Sel de Guérande a été concurrencée dans les années 1970.
- 2p 10 Geef van elke bewering aan of deze wel of niet overeenkomt met de derde alinea.
- 1 Les paludiers récoltent le sel quand il ne reste que peu d'eau de mer dans les bassins.
 - 2 Les paludiers masculins ne font pas le même travail que les paludiers féminins.
 - 3 Le travail des paludiers demande de moins en moins d'efforts physiques.
- Noteer 'wel' of 'niet' achter elk nummer op het antwoordblad.

Bronvermelding

Een opsomming van de in dit examen gebruikte bronnen, zoals teksten en afbeeldingen, is te vinden in het bij dit examen behorende correctievoorschrift, dat na afloop van het examen wordt gepubliceerd.