Ute Gottschall,
Salines Suisses SA

◁ Les Salines Suisses produisent 600'000 tonnes de sel par année. Elles couvrent ainsi les besoins de la Suisse en sel et assurent son indépendance dans ce domaine. Ute Gottschall est également chargée de développer la collection de sels alimentaires du monde entier afin d'assurer la conservation de ce patrimoine culturel.

Dans la boutique du siège principal des Salines Suisses de Schweizerhalle plane une odeur d'herbes aromatiques, d'épices et de centre de soins. Dans des sachets transparents en cellophane, des boîtes rondes, des petits emballages en carton, des conditionnements du plus simple au plus luxueux joliment alignés sur les rayons, voici toute une série de produits à base de sel du Pakistan, d'Iran, de l'Atlantique ou du désert. Alors que le sel de cuisine commun ne coûte pas grand chose de nos jours, ces produits représentent ce que fut le sel pendant des siècles: une denrée précieuse. Mais, au fond, le sel n'est-il pas tout simplement du sel? Ute Gottschall, la responsable de cet assortiment du monde entier nous répond sans hésiter: «Pour le chimiste, peut-être, mais pas pour nos sens. Selon la forme de ses cristaux, nos papilles gustatives perçoivent le sel différemment. Ainsi, les sels raffinés comme ceux que nous extrayons de nos salines possèdent une structure perlée. Le sel de mer, en revanche, est plus anguleux.» Dans la mer autour de Chypre on trouve du sel blanc ou noir qui forme de fines pyramides croustillantes. «C'est typiquement un sel pour donner la touche finale à un plat» s'enthousiasme Ute Gottschall: «Dressez des courgettes cuites à la vapeur sur une assiette et à table, saupoudrez-les de cristaux de ce sel finement broyés. Vous percevrez sur votre palais une véritable explosion de saveurs». Elle-même est passionnée de cuisine et teste avec son mari de nouvelles combinaisons; en effet, dit-elle rayonnante, évaluer des sels sur le papier n'est tout simplement pas possible dans mon métier. Ce «terrain de jeu» comme elle l'appelle elle-même lui permet également de parler en connaissance de cause avec les cuisiniers qui élaborent des recettes incluant des sels spéciaux ou de participer à la création d'amandes au chocolat au sel suisse avec un confiseur du voisinage. Ute Gottschall découvre des spécialités en voyageant, en visitant des salines, chez des producteurs ou dans des salons pour professionnels. Elle reçoit aussi des informations de personnes qui ont découvert un sel spécial lors d'un séjour de vacances et qui aimeraient pouvoir s'en procurer ici. Lorsqu'un sel a suscité l'intérêt de Ute Gottschall, c'est le début d'un long parcours. Le sel en question est tout d'abord analysé. S'il satisfait aux exigences de qualité, on examine s'il remplit également les critères d'admissibilité fixés par la loi fédérale sur les denrées alimentaires et si l'emballage est conforme aux normes en vigueur. L'une des tâches d'Ute Gottschall consiste à se procurer les documents nécessaires et à documenter les méthodes de récolte. Tandis que le noir du sel pyramidiforme vient d'un charbon végétal, un sel rouge d'Hawaï ne peut être importé car l'origine de sa couleur ne peut être précisée. Les Salines Suisses gèrent les droits d'extraction du sel, que l'on appelle la régale du sel, pour le compte des cantons. Elles sont donc les seules en Suisse à pouvoir extraire le sel et le commercialiser. On constate donc qu'un centre de compétence s'est établi ici. «Je prétends donc que nous sommes en mesure de répondre à toutes les questions concernant le sel: qu'il s'agisse de savoir quel est le sel le plus approprié pour les massages ou quels sont les critères de qualité d'un grand crû de fleur de sel.» Un jour par semaine, elle se consacre au musée. Elle rayonne lorsqu'on évoque avec elle l'histoire du sel; au départ, en effet, Ute Gottschall avait entrepris des études d'histoire, d'histoire de l'art et d'archéologie. «Il est fascinant de voir le nombre de choses dont l'origine remonte au sel. Si Carl C.F. Glenck n'avait pas découvert les gisements de sel à Schweizerhalle en 1836, la chimie bâloise n'aurait jamais vu le jour. Ou encore Venise: Tout le monde est en admiration devant les oeuvres d'art vénitiennes, mais l'argent qu'elles ont coûté provient du commerce du sel» s'exclame-t-elle. L'enthousiasme des gens pour le sel est mis en évidence dans l'espace consacré au futur. Ute Gottschall en est convaincue: «Le sel traverse toute l'histoire culturelle des hommes tel un fil rouge.»

Texte
MONIKA NEIDHART
Photo
THAI CHRISTEN