

Les Alpes vaudoises et leur sel

Protégé par la roche depuis des millions d'années et produit grâce à de l'énergie renouvelable, le SEL DES ALPES est un pur produit du terroir et de l'ingéniosité suisse.

HISTOIRE

L'histoire du sel suisse est ancienne de 200 millions d'années, lorsque le bassin de la mer primitive Téthys s'est retiré et a laissé derrière lui ce fameux produit. Grâce à l'élévation des Alpes, il est resté protégé par la roche. Selon la légende, c'est au XV^e siècle qu'un jeune berger menant ses chèvres paître dans la région de Bex découvre des sources salées.

QUALITÉ

La Saline de Bex tire avantage de sa propre centrale hydro-électrique pour une production durable, tout en extrayant le SEL DES ALPES avec un soin minutieux pour préserver l'environnement, garantissant ainsi une qualité et une pureté exceptionnelles.

PRODUIT

Depuis, l'exploitation du sel à Bex a bien changé. Les premières salines ont été construites autour de 1554. Elles exploitaient alors les sources salées en dehors de la montagne. C'est en 1684 que les premières galeries des Mines de Sel ont été creusées. L'accès au sel était plus direct. Les techniques d'extraction du sel ont continué à évoluer pour devenir de plus en plus performantes. Aujourd'hui, c'est la technique des forages qui est utilisée. Cette technique utilise un système de carottages et d'injection d'eau de source dans la roche pour récupérer le sel sous forme de saumure.

30 000 tonnes

c'est la quantité de sel produite par la Saline de Bex chaque année.

ACTIVITÉ

Découvrez cette formidable époque lors d'une visite aux Mines de Sel de Bex. De l'histoire du sel et des Mines aux méthodes d'extraction du sel en passant par le processus de fabrication de la délicate Fleur des Alpes, plongez dans cet univers gourmand et fascinant.

RECETTE FOCCACIA AUX CAROTTES

Ingrédients :

- 1 kg** farine blanche d'épeautre
- 3 cc** SEL DES ALPES fin
- 7 g** levure sèche ou $\frac{1}{2}$ cube de levure fraîche
- 5 dl** jus de carotte
- 3 dl** eau
- 2 cs** huile d'olive

Préparation :

1. Pétrir tous les ingrédients en une pâte et laisser reposer une heure.
2. Avec les doigts huilés, étaler la pâte sur une plaque à pâtisserie et la laisser lever pendant 30 minutes.
3. Presser des petits creux, assaisonner de sel (Fleur des Alpes) et de fines herbes.
4. Cuire au four environ 30 minutes à 200 °C (chaleur tournante) : 20 minutes à 180 °C).

LA FLEUR DES ALPES

Dans l'atelier de la Fleur des Alpes, niché au cœur des Mines de Sel de Bex, un processus artisanal prend vie. L'eau salée est patiemment évaporée pour former des cristaux délicats, récoltés à la main et posés sur des égouttoirs en bois de mélèze pour un séchage tout en douceur. À Bex, ces joyaux sont nommés la Fleur des Alpes. Chaque cristal est ensuite tamisé et conditionné avec le plus grand soin, perpétuant ainsi une tradition de qualité et de précision.

LAURA COPPEX

CLUB

À gagner: Les Salines Suisses SA offre un assortiment de produits SEL DES ALPES d'une valeur de 123.- en page 87