

Cueillons LA FLEUR DE SEL

Magique Fleur de sel, enfant naturel du soleil et du vent

Un matin de juillet...

Il n'y a pas de vent, l'air est très légèrement humide, la nuit a refroidi les eaux... L'instant magique commence: de fins cristaux de sel naissent à la surface des saumures des tables salantes. Ces cristaux s'agglomèrent les uns aux autres, formant des paillettes lumineuses.

Blanche, légère, soyeuse, la Fleur de sel est née...

Puis, le vent se lève, entraînant la Fleur de sel au bord de la table où elle se dépose sous l'effet du doux batillage des vaguelettes contre les berges du plan d'eau. Le saunier cueille alors délicatement avec son «palon» ce merveilleux cadeau de la nature, fin plaisir des gourmets.

Invitation à la découverte

C'est au partage de ce moment unique, fragile du ramassage de la Fleur de sel du Languedoc Roussillon que nous vous convions le

**vendredi 18 juillet prochain
de 7 à 11 heures
au cœur du salin d'Aigues Mortes**

Au programme

- accueil la veille
- nuit à Aigues-Mortes
- de 7 à 11h : ramassage de la fleur de sel sur le salin
- 11h : retour

Un dossier de presse sera remis lors de la matinée.

LE SEL

De la mer à la table

Ce coup de projecteur sur la récolte de la Fleur de sel est le prélude savoureux à la manifestation LE SUD CULTIVE SES SAVEURS qui se déroulera le vendredi 19 septembre sur le même site

Après la filière oléicole en 2006, la pomme en 2007, la 3^e édition du SUD CULTIVE SES SAVEURS, rencontre annuelle des producteurs, transformateurs et cuisiniers du Languedoc-Roussillon mettra à l'honneur la filière **SEL DE MER** dans une magnifique journée de découverte, de rencontre et de goûts.

Rencontre, métiers, goûts, culture, passion, savoir-faire sont les mots-clés de cette journée qui se déroulera sous forme d'ateliers de découverte des métiers voués à la production et l'utilisation du sel :

- la récolte du sel,
- le miracle de la fleur de sel,
- salins et environnement,
- fonctions et utilisation de sel dans l'alimentation et les métiers de la fromagerie, conserverie, salaison des viandes, boulangerie, poissonnerie...
- «Comme un chef!» : démonstration en direct de recettes par 6 des plus grands chefs de la région.

EDITION 2008

A l'issue des ateliers viendra l'heure d'un déjeuner, entièrement dédié au sel et savamment concocté par les chefs associés qui initieront les participants à quelques uns de leurs précieux secrets gastronomiques.

Contact SERVICE PRESSE

SFages Relation Presse

Sophie Fages / Pascale Migayrou - Tél. 06 26 73 40 01 - sophie@fages.com

Marti Conseil - Blue Ice

Marielle Marti - Tél. 04 68 55 81 18 - marielle.marti@wanadoo.fr

Le Sud cultive ses Saveurs

RENCONTRE ANNUELLE
des producteurs,
transformateurs
et cuisiniers
DU LANGUEDOC-ROUSSILLON



Depuis 3 ans, la Région accompagne l'ensemble des entreprises agroalimentaires du Languedoc-Roussillon, dans le cadre d'un contrat de partenariat. Cette alliance a permis de mener des actions fortes et ambitieuses au bénéfice du développement économique et de l'emploi en région. C'est également grâce à ce contrat de partenariat qu'a pu naître et croître cette rencontre annuelle, inédite en France.



Une action du Contrat de filière agroalimentaire du Languedoc-Roussillon