**TEXTE Epicerie**

**double sel de l'île de Ré IGP METRO CHEF Régional**

LES SAUNIERS DE L’ÎLE DE RÉ

Née en **1942**, en pleine tourmente, la Coopérative des Sauniers de l’Île de Ré est d’abord une histoire d’union. L’union d’une poignée d’hommes et de femmes bien décidés à rassembler leurs forces pour préserver un métier ancien autant que fragile. Un métier entièrement soumis aux aléas naturels, à la force du vent, à la morsure du soleil, au rythme de l’océan. Contre vents et marées, cette alliance a résisté. Mieux que ça, elle s’est renforcée, accueillant de nouveaux passionnés, de 32 à 88 ans… Et façonnant un modèle rare : celui d’un collectif de soixante-dix sauniers qui cultive, entretient et protège plusieurs centaines d’**hectares** de marais salants, véritables mosaïques d’eau, de sel et de lumière. Là, sur ces terres basses où le ciel se reflète dans les œillets, chaque geste est pesé, hérité de plusieurs siècles de dur labeur. Le sel se récolte à la main, lentement, minutieusement, au fil des longues journées d’été, quand le soleil jamais ne semble vouloir se coucher. Gros sel, sel fin et fleur de sel IGP et bio, épisalées aromatisées…, autant de cristallisations nées du même terroir marin, fruits d’une exigence unique. Et de cette volonté farouche de protéger autant que de partager. Protéger les marais et la biodiversité. Partager le savoir et le terroir. Car ici, on ne possède rien. Et on transmet tout. Comme un lien entre les générations. Un engagement envers la nature. Un trait d’union entre l’homme, la terre et la mer.

**Double sel de l'île de Ré IGP METRO CHEF Régional**

GROS SEL ET FLEUR DE SEL IGP

L’une éclot à la surface, baignée de lumière, cueillie avec délicatesse. L’autre se forge au fond des bassins, dans la pénombre de l’argile, prélevé avec vigueur. Fleur de sel et gros sel de l’Île de Ré. Deux expressions d’un même terroir, deux visages d’un unique marrais, façonnés par la main habile du saunier. Blanche et légère, la fleur de sel apparaît en un voile fragile, aux heures chaudes de l’après-midi, lorsque le soleil s’étire et que l’eau se fait miroir. Le saunier la récolte d’une caresse respectueuse. Déposé sur les sols argileux des aires saunantes, le gros sel se minéralise lentement, se parant de ces nuances de gris tendre qui racontent la terre, le vent et l’océan. Raclé à la main, il porte en lui la mémoire profonde du marais. Aérienne, la fleur est un sel de douceur et de finesse qui sublime sans jamais dominer. Dense et généreux, le gros sel révèle, assaisonne, donne du corps. Il s’exprime à la cuisson quand la fleur est toute à la dégustation. Deux sels, un seul esprit : celui de la nature, authentique et absolue. L’héritage patient des sauniers de l’Île de Ré.