

Si le SEL m'était conté ?

Conférence

« Si le SEL m'était conté »

Par **Fabrice PIGUET**, Maître Cuisinier et **Producteur de la Manufacture du sel de SALINS LES BAINS**

Le sel est exploité à Salins depuis le Néolithique et l'existence de salines dans la ville de Salin est attestée depuis le haut Moyen Âge.

En 1772, la saline royale d'Arc-et-Senans est construite pour traiter la saumure extraite à Salins acheminée au moyen d'une double canalisation enterrée longue de 21 kilomètres.

***Frédéric PÉTREQUIN** est Chargé de Collection aux Grandes Salines, il est un Historien passionné par le sujet.*

Indispensable à l'homme, le sel est une denrée précieuse. Utilisé dans l'histoire comme monnaie d'échange et support de rémunération,

il est un produit central de l'économie jusqu'au XIXe siècle. Grâce à ses salines, la Franche-Comté a connu une prospérité remarquable pendant plus de 1200 ans en exploitant « l'or blanc » de son sous-sol.

Les ducs et comtes de Bourgogne, les rois de France et les compagnies qui se sont succédé au cours de l'histoire, ont assuré le développement et la modernisation d'une industrie qui a fermé ses portes en 1962.

Restaurées et reconverties, les Grandes Salines revivent aujourd'hui.

*Dans le pays de Montbéliard, le maître cuisinier **Fabrice PIGUET** redonne vie au mythique sel de Salins-les-Bains, qui*

n'était plus exploité depuis 59 ans.

Il a fondé la manufacture du sel de table. L'or blanc retrouve ainsi les cuisines et les tables de Franche-Comté.

Entrée libre