

Chaque année, Salies-de-Béarn (64) célèbre la ressource exceptionnelle qui a fait sa richesse : les sources d'une eau dix fois plus salée que celle de la mer

Une histoire qui ne manque pas de sel

À Salies-de-Béarn, le privilège des part-prenants a survécu à la Révolution et n'est pas près de disparaître. Toutefois, fondée au XVI^e siècle, la corporation de la Fontaine salée – qui compte 494 membres (1), tous justifiant d'un pedigree salisien remontant aux croisades... – vient de tourner une page : s'ils demeurent propriétaires de la source du Bayaà et des thermes, les part-prenants ont confié pour cinquante ans (2060) au Consortium du jambon de Bayonne l'exploitation de la saline, via une filiale qui a notamment l'ambition de commercialiser le sel dans la grande distribution. De leur côté, tournés vers la gynécologie, la rhumatologie et la pédiatrie, les thermes de Salies-de-Béarn, exploités depuis 1853 et gérés par une Compagnie fermière, sont passés sous la coupe d'une société d'économie mixte contrôlée par la commune, la SEM Catherine de Bourbon. Avec l'ambition d'en développer le potentiel touristique, 2,62 millions d'euros de travaux ont été décidés pour la modernisation des équipements devenus vétustes. « C'est un nouveau départ pour Salies », s'est félicité le maire de la charmante station, Claude Serres-Cousiné.

1 KILO PAR JAMBON

Il en faut environ un kilo pour faire un jambon : le sel est le meilleur ami du cochon. Et celui de Salies particulièrement : reconnu d'une grande qualité, riche en oligo-éléments, il n'a pas besoin de traite-

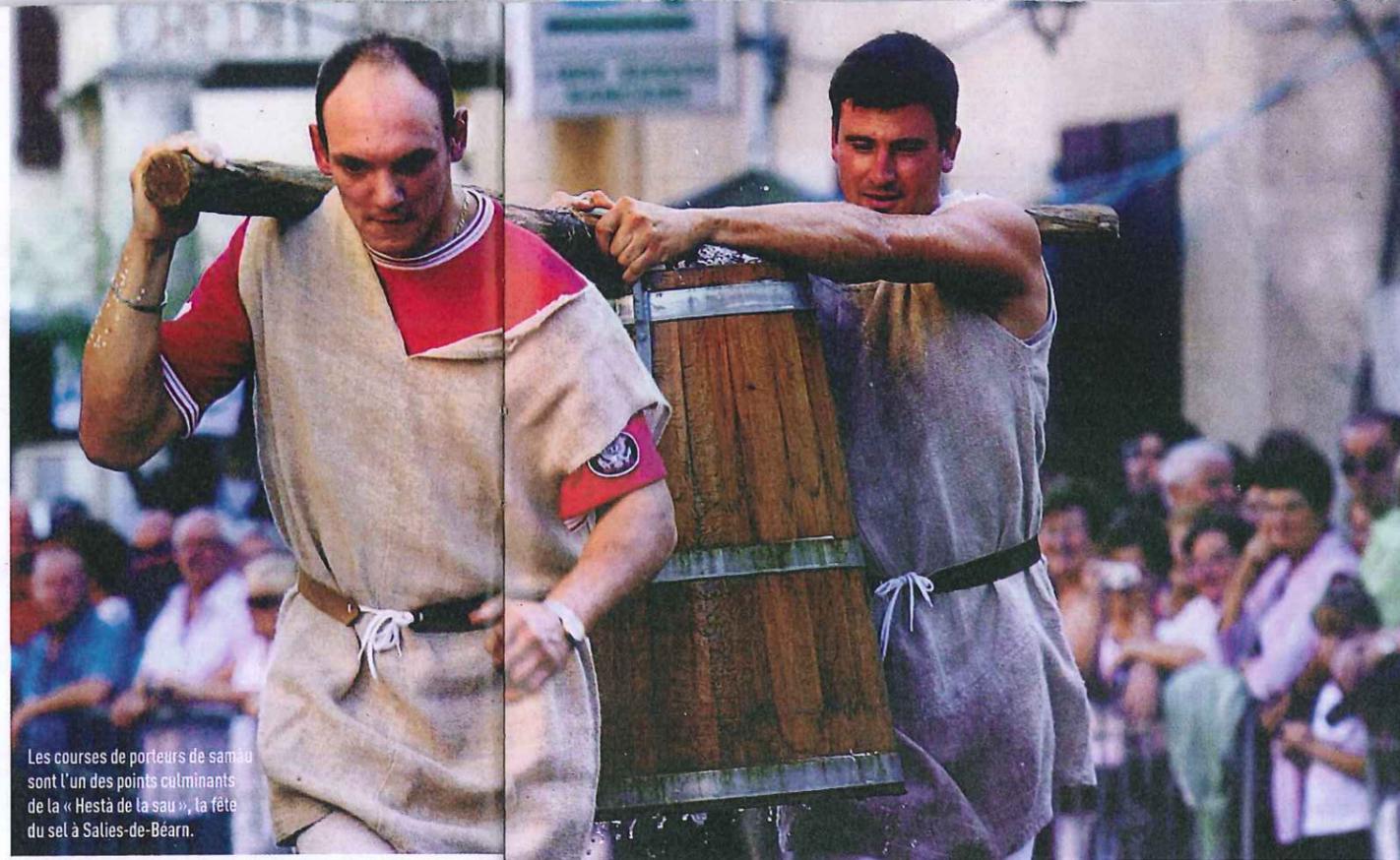
ment. Naturellement blanc, il est puisé à 200 m de profondeur dans une eau qui en contient 300 g au litre, contre 10 à 30 g pour l'eau de mer.

Précisément, le cahier des charges de son IGP (indication géographique protégée) oblige le Bayonnais à se fournir dans les pays de l'Adour. La fermeture de l'usine Cérébos de Mouguerre, près de Bayonne, a mis la filière au pied du mur et c'est dans ces conditions que le Consortium s'est rapproché des part-prenants de la Fontaine salée. La production doit être portée de 1 200 à 2 000, voire 2 500 tonnes, loin du potentiel optimal de la source qui est de l'ordre de 6 000 tonnes par an.

L'IGP, le sel de Salies attend la sienne dans le courant du deuxième semestre 2012. L'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao) s'est rendu sur le site en mars dernier et doit nommer une commission d'enquête pour instruire la demande. Une étude est menée avec des universitaires pa-



La Fontaine salée, place du Bayaà.



Les courses de porteurs de samàu sont l'un des points culminants de la « Hestà de la sau », la fête du sel à Salies-de-Béarn.

lois pour analyser et mieux caractériser le sel de Salies.

Tout a commencé il y a 250 millions d'années, dans les caprices de la géologie. L'histoire humaine liée au sel de Salies remonte elle-même à l'âge du bronze, 2 000 ans avant J.-C. La légende de la source qu'on conserve les armes de la ville met en scène un sanglier que des chasseurs auraient découvert intact recouvert d'une croûte de sel dans le ruisseau du Bayaà. Par reconnaissance, sans doute, envers l'animal auquel ils devaient leur prospérité, les Salisiens laisseront longtemps leur entière liberté aux cochons, ce qui ne manquait pas d'étonner, voire de scandaliser les visiteurs. Telle la duchesse d'Uzès qui rapporte ce fait dans ses mémoires (2).

BAGARRE GÉNÉRALE

Les séances de distribution de l'eau chargée de sel étaient un spectacle édifiant que ne manquait pas Jeanne d'Albret elle-même, quand elle séjournait en son château de Bellocq. Au signal, les tire-doux (puiseurs d'eau), seulement vêtus d'une chemise de toile, se précipitaient pour prendre la part d'eau fixée qu'ils versaient dans le duli, cuve en bois placée devant leur maison. Ils juraient de respecter la part de la veuve et de l'orphelin.

Tout allait bien jusqu'à ce que le niveau de la « sauce » baisse. On en venait alors aux mains, les jurats s'en mêlaient en cognant sur les uns et les autres, jusqu'à ce que l'on ferme la « praube mude » (pauvre muette), comme on désignait la fontaine, jusqu'à la prochaine fois. Les chamailleries des Salisiens étaient passées en proverbe : « Ils s'entendent comme ceux de Salies sur leur compte de sauce », disait-on en Béarn. Bien sûr, on ne se bat plus comme des chiffonniers en faisant sa provision de sel. Aujourd'hui, les part-prenants reçoivent leur « compte de sauce » en argent : environ 40 euros par an pour une part entière. Mais des jeux sportifs perpétuent la tradition, à la Fête du sel, qui a lieu à Salies-de-Béarn le deuxième dimanche de septembre. C'est la course des porteuses de herrade (pot de fer) pour les femmes et celle des porteurs de samàu disputée par les hommes par équipes de deux. À l'origine, ce récipient en bois utilisé pour l'eau salée contenait 92 litres.

Thomas Longué
t.longue@sudouest.fr

(1) Ils bénéficient chacun d'un « compte de sauce ». Le profit individuel représentait 8 à 12 écus, à la fin du XVII^e siècle.
(2) Dans « Guide des Pyrénées mystérieuses », éditions Tchoapi.

Liesse autour de l'or blanc

Si l'essentiel de la Fête du sel va se dérouler le week-end des 10 et 11 septembre, une soirée « Rencontres locales » retracera dès le jeudi l'histoire de la crypte du Bayaà, en présence du chœur d'hommes Arraya. Et le vendredi soir, une soirée béarnaise, avec des contes, des danses et des chants traditionnels.

Tout au long du week-end, un marché d'une centaine de producteurs et artisans du terroir envahira la vieille ville, et l'accès au musée du sel sera gratuit. À ne pas manquer le samedi, la course de porteuses de herrade (notre photo). Le dimanche sera ponctué par une messe en béarnais à 10 h, le défilé des confréries à 11 h, celui des chars à 15 h et de la course des porteurs de samàu à 18 h, pour finir par un bal à 19 h.

Les banquets du samedi soir et du dimanche midi sont sur réservation au 05 59 69 20 06. Le programme en détail sur www.fetedusel.org



Jean-Louis Duzeit



SUD OUEST OUVRE SES ARCHIVES

Les Rothschild raflent château Rieussec

Le 7 septembre 1984, « Sud Ouest » annonce que la famille Rothschild, déjà bien implantée en Gironde va devenir actionnaire majoritaire du château Rieussec, à Fargues-de-Langon, premier grand cru classé de Sauternes. En effet, la famille Vuillier, qui exploitait jusque-là le domaine, va le céder à la société Domaines barons de Rothschild ainsi qu'au groupe belge Albert Frères. La propriété se compose de 75 hectares d'un seul tenant, dont 50 plantés de vignes. Sa solide réputation lui a valu d'être classée en 1855 parmi les tout premiers vins de Sauternes. C'est la première fois que les Rothschild vont exploiter et commercialiser un bordeaux blanc. Avec cette propriété d'un nouveau genre pour eux, ils comptent conquérir la clientèle américaine, très attachée aux grands vins de Bordeaux.

Marjorie Michel
doc@sudouest.fr



IDÉE WEEK-END

Bouliac remonte le temps

Oyez, bonnes gens ! Les Médiévales, 13^e du nom, se tiendront à Bouliac (33), du vendredi 9 au dimanche 11 septembre. 13 compagnies professionnelles assureront 25 heures d'animations avec, pêle-mêle, de la musique, de la fauconnerie, des combats et démonstrations d'armes, des chevaux caparçonnés, des jongleurs... De quoi réjouir les grands comme les petits (qui se jetteront sûrement sur la catapulte à bonbons !), du banquet du vendredi à la parade du dimanche en passant par le spectacle de feu du samedi soir.

Tout le programme sur www.medievalesdebouliac.com, réservations pour le banquet au 05 56 32 21 65.



Claude Petit