

HAWAII

Le sel qui a un

goût de Pacifique

PAR CHRISTOPHER PALA (TEXTE) ET LINNY MORRIS (PHOTOS)

C'est le capitaine Cook, le premier, qui en accostant en 1778 dans l'île de Molokai a découvert la perfection du sel fabriqué par les Polynésiens. Une Américaine a ressuscité leur savoir-faire.

Depuis la plage de Kawakiu, dans l'ouest de Molokai, on distingue les récifs de lave noire où les premiers habitants de l'île, il y a mille ans, recueillaient déjà le sel.



On trouve des salines naturelles à Molokai (photo 1). Mais c'est dans des séchoirs protégés par une vitre (photo 2) qu'on obtient un produit alimentaire. Le sel recueilli peut ensuite être teinté avec des ingrédients qui lui donnent du goût (photo 3).



Chez Fauchon, à Paris, le sel noir de Hawaii vaut plus de 120 euros le kilo. Une fantaisie culinaire pour amateurs de dîners chics ? Pas seulement. Car dans l'archipel américain, on salue le retour récent de la production locale, après des décennies d'oubli. Il a fallu une régata en pirogues en 1999 pour que renaisse la tradition des salines hawaïennes. Alors que Nancy Gove naviguait à Molokai, la moins touristique des îles, les embruns déposèrent sur son bras de fins cristaux de sel. Elle eut l'idée saugrenue de les lécher. «Je n'avais jamais rien goûté d'aussi parfumé», raconte cette Américaine sur la

terrasse de sa maison de Kaunakakai, le village principal de l'île. «J'ai découvert que ce que j'utilisais pour saler mes plats était totalement dénaturé», précise-t-elle. Le sel industriel est composé à 99 % de chlorure de sodium. A l'inverse, les sels naturels, comme celui de Molokai, sont moins concentrés en chlorure de sodium (84 %) et contiennent en outre des oligoéléments (16 %) tels que le potassium, le calcium et le magnésium. Un goût et une composition qui varient selon que ce sel naît de l'Atlantique, comme à Guérande, ou du Pacifique, comme à Hawaii.

Nancy Gove devint passionnée, obsédée, envoûtée même par son objet d'étude. Elle apprit qu'à Hawaii, la fabrication du sel existait bien avant la découverte de l'archipel par les Occidentaux. Et décida de ressusciter ce savoir-faire. Selon Arleone Dibben-Young, historienne à Molokai, les Polynésiens bâtissaient déjà des salines en argile il y a plus de mille ans, pour faire évaporer l'eau de mer. «Ils utilisaient la plus grande partie du sel pour conserver les aliments, explique cette dernière. Le reste de la production était teinté en rouge avec de l'argile et servait pour les cérémonies religieuses : par exem-

ple, ils enterraient les nobles dans des grottes avec leur canoë, leurs capes en plumes et un panier de sel.» Les Européens découvrirent bientôt le filon. Quand le capitaine Cook accosta à Molokai en 1778, il mentionna la maîtrise des insulaires dans son journal de bord : «Parmi leurs arts, il ne faut pas oublier celui du sel. Leur production est d'une qualité parfaite.»

«Venez nous voir, mais surtout n'essayez pas de nous changer»

Cook quitta Hawaii avec seize barils de 236 litres chacun. L'archipel devint alors une halte recherchée par les bateaux qui traversaient le Pacifique. Les navigateurs échangeaient le condiment contre des clous et des outils en métal. L'industrie saline, qui survécut à l'annexion américaine de 1898, s'effondra toutefois après la Seconde Guerre mondiale du fait de l'importation de sel industriel, bien meilleur marché. Et le dernier marais salant local ferma dans les années 1950 à Molokai. Pourtant, la tradition n'a jamais totalement disparu. A Hanapepe, hameau de l'île de Kauai, dix-sept familles se servent d'anciennes salines pour leur consommation personnelle. «On utilise la couche supérieure

Sa couleur noire vient d'un mélange avec du charbon de bois

comme sel de table, explique Ku'ulei Santos, descendante d'une lignée de récoltants. Au milieu, c'est pour les barbecues. Et le fond, mélangé à de l'argile, est réservé à la religion et la médecine traditionnelle.»

Poursuivant ses recherches, Nancy Gove découvrit, sur le Net, Guérande et ses techniques de production. «J'ai pensé que c'était rentable et j'ai décidé de tenter ma chance à Molokai», raconte-t-elle. Une façon, aussi, de promouvoir la spécificité de l'île. La majorité des 8 000 habitants sont opposés au tourisme de masse qui a dénaturé les autres îles, notamment Oahu. Molokai, soixante et un kilomètres de long pour seize de large, à l'abri des falaises côtières les plus hautes du monde. Un hôtel, quelques restaurants, une douzaine de plages magnifiques, et pas un seul feu rouge. «Venez nous voir, mais n'es-

sayez pas de nous changer» : telle est la devise des insulaires.

Pour Nancy, les marais salants avaient l'avantage de ne pas défigurer l'île. Elle fonda sa première entreprise, Hawaii Kai («kai» signifie «mer» en hawaïen), à la fin des années 1990. Le premier obstacle fut de taille : la réglementation sanitaire américaine interdit le sel alimentaire séché au soleil car il pourrait avoir été contaminé par des oiseaux, des insectes ou la pollution. Grâce à des subventions, Nancy a pu s'équiper de séchoirs protégés par une vitre. En 2000, elle a commencé à vendre son sel blanc dans les magasins locaux. L'année suivante, inspirée par les plages noires de lave de Hawaii, elle créa le sel noir en mélangeant sa production à du charbon de bois médical. Vint ensuite un sel rouge, mêlé à de l'argile. Aujourd'hui à la tête d'une nouvelle entreprise, Pacifica Hawaii, Nancy multiplie les sels parfumés, même au rhum et au vin ! «Je m'arrête là, assure-t-elle. Je vends vingt-cinq tonnes de sel par an, et je veux garder la maîtrise de ma croissance.»

L'entrepreneuse passionnée a fait des émules : Hawaii Kai a été rachetée par un Indien du Kerala, George Joseph. Au sel blanc, noir et rouge «réinventés» par Nancy, il a ajouté une variété fumée au noyer blanc, une autre à l'essence de bambou, d'oignon de Maui et de poivre du Kerala. «Hawaii Kai» produit soixante tonnes chaque année, une quantité confidentielle, comparée aux 10 000 tonnes des salines de Guérande. Un sel rare et cher qui se consomme saupoudré sur des morceaux de papaye, de mangue ou d'ananas. Une expérience gustative inédite. ■

Christopher Pala

L'AVIS DU CHEF

GEORGE MAVROTHALASSITIS
Ce Français né à Cassis tient l'un des meilleurs restaurants de Honolulu.



Restaurant Chef Mavro

ENCORE MEILLEUR QUE LA FLEUR DE SEL DE GUÉRENDE

George Mavrothalassitis s'est installé à Honolulu en 1988. «Un matin, j'ai assisté au lever du soleil depuis la plage de Waikiki, et je me suis dit : "C'est ici que je veux vivre"», raconte cet homme aux cheveux poivre et... sel. Vingt-trois ans plus tard, il est à la tête de Chef Mavro, une des meilleures tables de Hawaii, à Honolulu. Grand amateur de sels, il en a choisi une dizaine de variétés pour sa cuisine. «Je n'utilise jamais de sel industriel. Agressif et âpre, il abîme les plats.» Chez «Mavro», on met du sel blanc de Molokai sur le foie gras ; du rose sur les poissons et le bœuf ; du rouge sur le caramel et du noir sur le chocolat. Mais le fin du fin, c'est la fleur de sel d'Hanapepe. «Encore meilleure que celle de Guérande, dit-il, parce qu'ici l'air et l'eau de mer sont tellement purs!»