

Chère lectrice, cher lecteur,

Quel métier associez-vous au mot «sel»? Celui de l'employé communal chargé de l'entretien des routes en hiver? Ou bien vous pensez au chimiste, qui fabrique du savon, du détergent ou du détartrant à l'aide du sel?

Non, le mot «sel» nous évoque plutôt le sel de cuisine, même s'il ne représente que 5% de la production de sel mondiale. Mais tout le monde utilise du sel au quotidien pour cuisiner. Et cela inclut aussi bien sûr les cheffes et chefs.

Le terme cheffe/chef est toutefois trop restrictif. Il faudrait en effet lister tous les chefs et cheffes dans les restaurants étoilés ou classés, les chefs et cheffes des auberges traditionnelles, des hôtels, des brasseries et bistrotts, des snacks de quartier et guinguettes, des maisons de retraite et cantines, les seconds, chefs de partie, commis, aides de cuisine et barmen, les kebabiers, grilleurs de hamburgers, cuiseurs de dumplings et sushimen. Sans oublier les affineurs fromagers, saleurs, charcutiers et autres saumuriers. Tous manipulent quotidiennement l'«or blanc».

Alors, comment vous faire découvrir, chère lectrice, cher lecteur, le thème du sel de table de manière intéressante et divertissante? Avec un livre de recettes? Pourquoi pas. La vente de livres culinaires a bondi de 32% l'année dernière (2021) et d'innombrables recettes dans toutes les variantes imaginables sont consultables sur Internet.

Mais ce qui ne figure pas au rayon des livres de recettes, pas plus que sur Internet, ce sont des informations sur les personnes qui cuisinent chaque jour dans le cadre de leur travail. Qu'est-ce qui les intéresse, quels sont leurs objectifs, les défis et les récompenses? Pourquoi est-ce que quelqu'un passe ses journées dans une cuisine surchauffée, émince des oignons les larmes aux yeux, se coupe les doigts, se brûle, doit préparer et dresser un grand nombre d'assiettes en très peu de temps, veiller à ce qu'un plat ne soit ni trop ni pas assez salé, s'intéresse au végétarisme, au véganisme, à l'intolérance au gluten ou au lactose, au diabète et à l'hypertension? Négocier avec les fournisseurs, contrôler la qualité des produits, réaliser des calculs tout en mobilisant suffisamment de temps et de créativité pour la confection de repas? C'est ce que nous voulions savoir pour mieux comprendre ces personnes.

Ce livre dresse le portrait de 81 cheffes et chefs, qui préparent chaque jour des plats qui nous plaisent, avec tout leur engagement, leur passion et leur imagination. Lors de la sélection, nous avons essayé de couvrir l'ensemble de la Suisse en présentant trois chefs/cheffes par canton, ainsi que trois de la Principauté de Liechtenstein. Tout comme les Salines Suisses approvisionnent en sel tous les cantons et le Liechtenstein. Depuis plus de 150 ans.

Et qui sait, un anthropologue ou un ethnologue feuillettera peut-être ce livre dans 150 ans, s'étonnant du temps consacré à la préparation de l'alimentation par la population du 21<sup>e</sup> siècle. Heureusement qu'il en est ainsi car, sans la gastronomie, la vie serait beaucoup moins agréable pour nous tous.

*Urs Ch. Hofmeier, directeur général des Salines Suisses SA*