

Étonnant, savoureux, original, élégant, raffiné même, invitez le sel de Bora Bora sur votre table, vous surprendrez vos amis et vous ferez tourner une petite entreprise locale sur laquelle Fenua'Orama braque aujourd'hui ses projecteurs... Derrière ce sel se cache en effet une femme, Fabienne Bratschi, ex-mannequin.

UNE IDÉE CADEAU À RAMENER DE LA "PERLE DU PACIFIQUE"

Découvrez le délicieux sel de Bora Bora !

Fabienne Bratschi présentant son sel marin de Bora Bora.

Pour une histoire originale, c'est une histoire originale et même si son petit atelier de fabrication sur un motu de Bora Bora n'est pas encore ouvert au public, il est clair que le sel de Bora Bora risque de rapidement devenir une attraction...

Une Suisseuse de 34 ans

À 34 ans, une très jolie jeune femme née en Suisse, installée à Bora Bora et cherchant à créer une activité commerciale plaisante, a décidé de lancer le premier sel de Bora Bora, avec un packaging très luxueux et un rigoureux processus de fabrication (à l'échelle artisanale, il n'y a pas encore des hectares de salins à Bora Bora, ça se saurait !).

Installée sur un motu de la perle du Pacifique depuis peu, Fabienne ne s'est pas contentée d'écouter l'alizé dans les palmes des cocotiers ; elle a été attentive à ce que l'on disait autour d'elle et

chez nous, a-t-elle entendu et constaté, il manquait toujours du miel et il n'y avait pas de sel. Le miel nécessite des installations alors que le sel, il n'y a pour ainsi dire qu'à se baisser pour le récolter.

Fabienne,oureuse de la bonne chère et des plaisirs de la table, décide de faire un petit test ; conseillée par son père, elle

fabrique, par évaporation, ses premiers grammes de sel de Bora Bora, petits cristaux blancs d'une pureté infinie. La récolte faite, il s'agit de tester le produit en laboratoire ; le verdict tombe, ce sel de table est excellent, très pur, très propre et riche en minéraux.

PAS DE SALINS CHEZ NOUS

Le sel, quoi de plus banal nous direz-vous, dans notre environnement marin où nous baignons tous et toutes dans le chlorure de sodium, celui de la mer et celui de nos lagons cristallins. Savez-vous, au fait, combien de grammes de sel contient la mer ? En moyenne 35 grammes par litre ; 30 grammes dans l'Atlantique Nord, 40 grammes dans la mer Rouge (mais 275 grammes par litre dans la mer Morte).

Le sel, nous en consommons en quantité (souvent nos plats sont d'ailleurs trop salés), mais curieusement, cette matière première, la plus abondante en Polynésie française, n'a jamais été exploitée à des fins commerciales; nous importons nos sels de table de pays voisins tandis que les sels destinés à la gastronomie viennent souvent de Guérande, dans le sud de la Bretagne. À raison de 35 grammes par litre, nous vous laissons imaginer les millions de tonnes de sel de mer dont nous disposerions... Sauf que, facilité aidant, personne n'a jamais eu l'idée, l'envie ou le courage d'installer des bassins de concentration du sel de mer, des salins comme on appelle ces structures.

Un sel parfaitement pur

Fabienne n'hésite pas ; il y a un peu plus de six mois, elle construit son premier bassin, et depuis deux mois, elle en gère un deuxième, sur son motu, côté océan. C'est là qu'elle prélève son eau ; après, le soleil et le vent font le reste, Fabienne se contentant ensuite d'achever de sécher ses cristaux de chlorure de sodium dans un séchoir. Le travail minutieux commence à partir de là ; à la main, avec une petite pince, Fabienne en retire toutes les impuretés avant de sécher à nouveau son sel pur, 100 % naturel, sans aucun additif, ni raffinage.

Pour le moment, sa production est très limitée, mais tous les jours, la petite affaire de Fabienne "prend de la bouteille". Actuellement, son sel est uniquement

vendu localement, mais à terme, une fois que sa production sera suffisante, Fabienne compte bien exporter ses petits cristaux, savoureux souvenirs d'un séjour à Bora Bora. Comme elle le dit, réunir la pré-

sion suisse et l'exotisme polynésien dans un produit naturel destiné aux gourmets, ça ne peut que marcher !♦

Le sel de Bora a toutes les qualités nutritionnelles d'un très bon sel ; il est notamment très riche en minéraux.



"Bora Bora Sea Salt" : avouez que fabriquer du sel en Polynésie est si simple, si évident, si naturel, qu'il fallait bien une personne étrangère à notre territoire pour en avoir l'idée. Il y a parfois des choses si évidentes qu'on ne les voit pas.



partir | Sel de Bora Bora

>>> suite de la page 111



AMOUREUX DE BORA BORA

Fabienne Bratschi est entrée dans la vie d'adulte en poursuivant ses études, comme tout le monde, mais également en intégrant un concours de beauté, Miss Suisse. Elle n'a pas décroché la couronne, mais a fait un podium et a obtenu le titre de Miss Amitié. Profitant de ce tremplin, elle a de suite enchaîné sur une carrière de mannequin international, travaillant dans de nombreux pays : la Grèce, les États-Unis (à Miami, New York, Los Angeles), la Jamaïque, l'Allemagne, l'Espagne, l'Égypte, l'Autriche... Elle a même vécu deux ans dans les Émirats arabes unis, à Dubaï, et elle a beaucoup travaillé comme mannequin dans les pays de la région. Elle a, par exemple, été la figure de proue du célèbre hôtel en forme de voile de Dubaï, le Burj Al Arab.

En 2007, elle rencontre l'homme qui changera sa vie, Adrian Bratschi (38 ans aujourd'hui), homme d'affaires suisse. Le coup de foudre a été violent puisque les deux amoureux se sont mariés 47 jours seulement après avoir fait connaissance pour s'installer à Zurich. Fabienne, compte tenu des activités de son mari (l'immobilier), finit des études spécialisées dans le développement et le marketing immobilier ; sa fille, Lilou, est née en 2010, et en 2012, sans arrière-pensée aucune, le couple vient en vacances à Bora Bora au Four Seasons, comme n'importe quels touristes. Fabienne et son mari marchent au feeling et là encore, le coup de foudre a été immédiat ; le couple tombe si fortement amoureux de nos îles que le séjour se prolonge plusieurs mois, mis à profit pour visiter Moorea, Huahine, Taha'a, Tahiti, et Bora Bora bien entendu.

Tombés raides dingues de cette dernière île, ils y achètent un motu en octobre 2012 et le mari de Fabienne décide d'y faire construire une grande et belle villa ; laquelle est en cours de finition.



Bora Bora offre un nouveau souvenir à ses visiteurs : du sel extrait le plus naturellement du monde, par évaporation, de l'océan Pacifique.



Actuellement, le sel marin de Bora Bora, parce qu'il est fabriqué artisanalement, n'est pas encore distribué partout, mais avec une production plus importante, Fabienne espère bien multiplier le nombre de ses points de vente et même directement exporter.

OÙ TROUVER LE SEL DE BORA BORA ?

- Boutique Bora Bora Original, Vaitape, Bora Bora
- Restaurant St James, Vaitape, Bora Bora
- Hotelshop Tahia, Four Seasons, Bora Bora
- Lobby St. Regis, Bora Bora
- Taha'a Island Resort & Spa - Relais & Châteaux,
- Tahiti Pearl Market Boutique
- Hôtel Méridien Punaauia (bientôt)

News sur le site facebook : Bora Bora Sea Salt (où l'on peut aussi commander du sel).