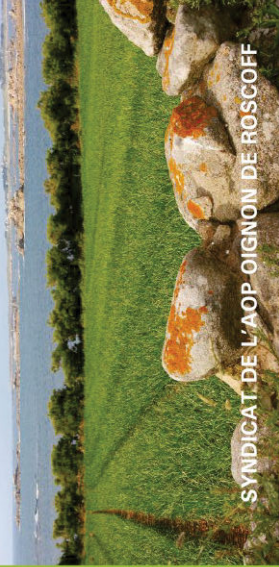


Découvrez un produit historique !

Depuis plus de 300 ans, l'Oignon de Roscoff est sélectionné et cultivé par les légumiers de la côte Nord-Finistérienne. Son histoire est principalement marquée par le phénomène "Johnny" qui débuta en 1828, lorsqu'un jeune paysan de Roscoff, Henri Ollivier, décida d'aller vendre ses oignons en Grande Bretagne. Chaque année plus nombreux, les paysans quittaient le port de Roscoff après le pardon de Sainte Barbe pour aller vendre leurs oignons outre Manche, au porte à porte, à pied et à vélo. Les oignons étaient tressés pour mieux les transporter mais aussi mieux les conserver.



Goûtez la différence !



SYNDICAT DE L'AOP OIGNON DE ROSCOFF



Pour plus d'informations

Syndicat de l'AOC
Oignon de Roscoff

Kergompez
29250 St Pol de Léon

02 98 69 17 46

aop@oignonderoscoff.fr

www.oignonderoscoff.fr

A ne pas manquer !

Fête de l'Oignon de Roscoff
l'avant dernier week-end d'août

Visite de la Maison
des Johnnies et de l'Oignon
de Roscoff

www.roscoff-tourisme.com

www.roscoff.fr



En 2009, l'Oignon de Roscoff
a été reconnu en AOC.

En 2013, l'AOP a été approuvée
par l'Union Européenne.

Toutes les conditions nécessaires

sont en effet réunies :

- Une forte typicité liée à son terroir et au savoir-faire des producteurs,
- Une renommée acquise de longue date grâce aux Johnnies.

- L'AOC / AOP est une garantie de qualité et d'authenticité pour le consommateur.

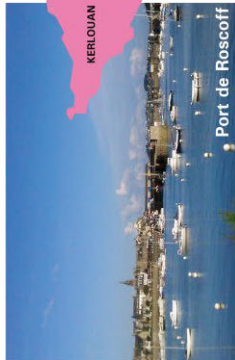
Elle protège contre les fraudes ou les contrefaçons.

En 1929, plus de 9000 tonnes
d'oignons ont été vendus en Grande Bretagne
par près de 1400 Johnnies

In 1929, more than 9000 tons
of onions were sold in Great Britain
by almost 1400 Johnnies



L'excellence d'un savoir-faire dans une région unique !



L'aire géographique retenue pour l'AOC / AOP se caractérise par la proximité de la mer qui, grâce au Gulf Stream, confère au climat une douceur très propice à la culture de l'Oignon de Roscoff. Les sols y sont par ailleurs très fertiles et très adaptés aux cultures légumières.

Mais c'est avant tout le savoir-faire des producteurs qui confère à l'Oignon de Roscoff sa force et sa typicité : Les oignons sont soulevés avant complète maturité pour garantir une longue conservation naturelle.

De plus, pour préserver la qualité du produit, chaque oignon est préparé manuellement. Ceci est garanti par le tressage ou l'ébarbage (action d'ôter les racines).

24 communes ont été retenues pour l'aire géographique, en plein cœur de la zone légumière du Nord Finistère

24 communes have been selected to be part of the geographic area, right in the heart of the market gardening region of North Finistère

Comment le reconnaître ?



Grâce à ce logo !
Seuls les oignons respectant le cahier des charges de l'AOC / AOP, peuvent être identifiés par ce logo.
Only onions complying with AOC/AOP specifications can carry this logo

Ses caractéristiques :

- Une couleur rosée en interne et en externe
- Une queue préservée qui mesure au moins 5 cm pour une conservation naturelle de longue durée
- Des qualités gustatives uniques avec une forte intensité des arômes :
 - A cru : idéal en salade grâce à son croquant et son juteux
 - A cuit : sucré, fruité et fondant. L'oignon devient vite indispensable pour vos tartes, confits, poêlées ou potées et pour quoi pas frits.

Taste the difference !

For over 300 years, Roscoff's Onions have been cultivated and selected by the market gardeners from the north coast of Finistère. Their history is mainly marked by the "Johnny" phenomenon which started in 1828. When a young farmer from Roscoff, Henri Olivier, decided to go and sell his onions in Great Britain. More numerous every year, the farmers left Roscoff harbour to sell their onions on the other side of the Channel, from door to door, on foot and by bike. The onions were plated for easier transport and better conservation.

The quality and specificity of Roscoff's Onions are recognized today at least through a French label of origin: "Appellation d'Origine Protégée" or AOP.

Thanks to the proximity with the sea and the know-how of the local producers, the taste of Roscoff's Onions is unique.

When raw, it is sweet with a fruity smell and a crispy and juicy texture. Once cooked, it develops its sweet and fruity taste and melts in the mouth.

Try it - you'll love it!



Les oignons sont soulevés rapidement après tombaison pour une bonne conservation naturelle.
The onions are pulled quickly after they have fallen over to ensure good natural preservation.

DÉCOUVRIR L'OIGNON DE ROSCOFF C'EST NE PLUS POUVOIR S'EN PASSER !

Goûtez l'Oignon de Roscoff au travers de recettes locales

TARTE À L'OIGNON DE ROSCOFF AU LARD

(J.Y. Crenn Restaurant "le Temps de Vivre" à Roscoff)

Pâte brisée, 60g de lardons fumés, 200g d'Oignons de Roscoff confits, crème, Lait, 2 œufs, beurre, sel, poivre, muscade

Pour le confit, émincer très finement vos 10 beaux oignons épluchés et les faire fondre dans 100g de beurre. Cuire doucement sans colorer pendant 30 mn. Quand les oignons sont tendres, ajouter 2 cuillères à café de sucre, 2 de sel, 1 de poivre et 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin. Cuire jusqu'à l'obtention d'une couleur blonde.

Cuire un fond de tarte en pâte brisée. Faire revenir au beurre 60g de lardons fumés. Les ajouter à 200g d'Oignons de Roscoff confits. Mélanger à l'appareil suivant : 15cl de crème épaisse, 15cl de lait, 2 œufs entiers, sel, poivre et muscade. En garnir le fond de tarte. Cuire environ 20mn à 160°.



BABA SALÉ À LA CHAIR D'ARAIGNÉE, OIGNONS DE ROSCOFF CARAMÉLISÉS.

(Loïc Le Bail, Restaurant "le Yachtman" à Roscoff)

Cuire le pied de cochon au court-bouillon. Décortiquer les pieds et les hacher. Réserver. Baba : 250g de farine, 5g sel, 1 pincée sucre, 2g levure du boulanger, 50g d'eau, 220g d'œufs, 75g beurre fondu

Cuire l'araignée (1kg) au court-bouillon à feu bouillonnant pendant 20 minutes. Laisser refroidir et décortiquer l'araignée en gardant la carapace. Réserver la chair. Fabriquer un jus avec la carapace, 1/2 oignon, 1 clou de girofle, 1/2 tête d'ail, 1 carotte, thym, laurier, et vert de poireaux. Faites revenir tous les légumes avec la carapace et mouiller avec 1/4 de litre de vin blanc. Attendre la réduction, mettre 1/4 litre de crème liquide. Faire bouillir pendant 10 minutes et passer au chinois. Assaisonner le jus d'araignée et réserver.

Eplucher et émincer les oignons de Roscoff (1kg). Faire revenir au beurre (100g) à la fleur de thym afin d'obtenir une compotée. Emietter la chair, rajouter la ciboullette ciselée. Incorporer les oignons caramélisés, le sel, le poivre et le pied de cochon.