

Les  
carnets recettes  
de

*L'oignon doux*

2011

SPÉCIAL 20 ANS

*des Cévennes*



Par  
les productrices  
du Terroir  
viganais



1991/2011  
20 ans déjà!

◆◆ Étonnant de douceur, savoureux, fondant et nacré, il s'agit bien là de toutes les qualités de notre oignon doux des Cévennes. Cru, cuit, en salade ou en gratin, l'oignon vous est proposé, selon vos envies du moment et sous toutes ses formes, par celles qui le connaissent le mieux. Pour cette quatrième édition des carnets de recettes, je suis très heureux de vous présenter les délices culinaires de nos productrices!

Cette année est particulièrement importante pour notre Coopérative, car elle marque les 20 ans de sa création.

Cet anniversaire est l'occasion de revenir 20 ans en arrière. En 1991, la Coopérative comptait 30 producteurs pour 500 tonnes d'oignons doux des Cévennes commercialisées.

Aujourd'hui, nous sommes plus de 100 à en produire 1800 tonnes, pour le plaisir des connaisseurs et des amateurs.

Je tiens à remercier tous les producteurs, adhérents et partenaires de la Coopérative. Ils rendent cette aventure passionnante.

C'est avec le plus grand plaisir que je vous laisse profiter de moments gourmands, avec ce carnet de recettes spécial 20 ans. ◆◆

Nicolas Escand, président de la coopérative Origine Cévennes



1991/2011  
20 ans déjà!

# Toute une histoire

## Une tradition cévenole

La mise en culture du territoire des Cévennes a débuté au Moyen-Âge par la construction, par des moines, de terrasses destinées à la culture fruitière et potagère. La raideur des pentes et le climat très irrégulier conduisaient à une érosion intense. Les terrasses ont été le meilleur moyen de maintenir une surface fertile cultivable.

Attestée au XIXe siècle, la culture de l'oignon doux, est intimement liée à l'histoire des Cévennes méridionales, indissociable des paysages qui les caractérisent. Depuis deux siècles, la terre et les hommes s'unissent pour faire perdurer cette tradition. L'histoire de l'oignon doux se poursuit. Les producteurs s'accommodent du territoire, mais s'adaptent aussi aux avancées technologiques, tout en restant fidèles aux méthodes traditionnelles. Ils vivent aux fils des saisons pour pratiquer repiquage, séchage, semis...

## La passion d'entreprendre

Dans les années 70, des producteurs se regroupent et créent une association "Les Faïsses" et une marque "Doux St André": une démarche déjà novatrice, pour un produit de qualité.

En 1991, pour assurer le développement de l'oignon doux, la SCA Oignon doux des Cévennes naît. Avec le marché de Rungis comme client, l'oignon doux se fait connaître au niveau national et la demande augmente d'année en année...

La passion et le travail des producteurs sont récompensés en 2003, par l'obtention d'une AOC pour l'oignon doux des Cévennes, suivi d'une AOP en 2008. Ces distinctions témoignent de la volonté des hommes, à maintenir la qualité de cette production traditionnelle en respectant les territoires et l'harmonie du paysage.

Le territoire Causse Cévennes, classé patrimoine mondial de l'UNESCO en juin 2011, ainsi que la labellisation "site remarquable du goût" pour l'oignon doux des Cévennes cette même année sont des preuves supplémentaires de la pertinence de la démarche.



# Hachis de chair à saucisse & d'oignons doux des Cévennes

Par Sylvette Fesquet

## Pour le plat principal

Ingrédients :

Oignons doux des Cévennes  
Chair à saucisse  
Coulis de tomate  
Sel, poivre  
Herbes de Provence  
Gruyère râpé

**P**eler les oignons et les faire cuire à la vapeur pendant 25 minutes. Les laisser ensuite égoutter pendant une heure dans une passoire. Faire revenir la chair à saucisse avec un peu d'huile.

Dans un plat à gratin, déposer une couche d'oignons puis une couche de viande. Terminer par une couche d'oignons.

Verser du coulis de tomates sur le plat et recouvrir entièrement les oignons.

Saler, poivrer et ajouter quelques herbes de Provence.

Ajouter, selon votre goût, un peu de gruyère râpé.

Laisser cuire au four pendant 30 minutes environ.

Servir chaud.

DANS LA PRESSE  
LE RÉVEIL DU MIDI

13 août 2010  
L'OIGNON DOUX DES CÉVENNES

*“Dans le Gard, il y a des agriculteurs heureux, ce sont les producteurs d'oignons. Ils ont su se regrouper en coopérative pour défendre leur produit”*

Annie Pralong

## Oignons doux des Cévennes confits

Par Annie Pralong

### Pour accompagner la viande blanche

Ingrédients :

1 kg d'oignons doux des Cévennes  
Huile d'olive, sel, poivre

**É**plucher 1 kg d'oignons doux des Cévennes, taille grelots. Les ranger côte à côte bien serrés dans un plat allant au four, verser un filet d'huile d'olive, saler et poivrer.

Mettre à four chaud 180° pendant 15 minutes.

Baisser le four à 100°, poursuivre la cuisson pendant 3 heures et couvrir d'une feuille d'aluminium. (Facultatif : en cours de cuisson on peut rajouter 2 cuillères de miel toutes fleurs des Cévennes).

Servir avec une viande blanche tel qu'un bon poulet fermier !

## Tapas d'oignons doux des Cévennes

Par Anne Journet

### Pour l'apéritif

Ingrédients :

Oignons doux des Cévennes  
Lait  
Farine, huile, sel

**É**plucher les oignons et les couper en rondelles fines.

Les mouiller avec du lait quelques secondes, les rouler dans la farine, puis les plonger dans un bain d'huile chaude.

Faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Les sortir sur du papier absorbant, les saler.

Déguster accompagné d'une salade verte ou à l'apéritif.



## Tarte aux oignons et aux lardons

Par Françoise Léonard

### Pour le plat principal

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée ou brisée
- 125 gr de lardons fumés
- 3 oignons doux des Cévennes
- 1 œuf
- 50 cl de crème fraîche
- Sel, poivre
- Herbes de Provence ou thym
- Gruyère râpé

**F**aire revenir les oignons avec les lardons. Les verser sur le fond de pâte. Dans un bol, battre l'œuf entier avec la crème fraîche. Ajouter 1 pincée de sel, le poivre et les herbes de Provence. Verser la préparation sur les oignons et les lardons et rajouter le gruyère râpé dessus. Enfourner pendant 30 minutes à four chaud (th 6).

IN

## Confiture d'oignons doux des Cévennes

Par Françoise Léonard

### Pour accompagner le salé

Ingrédients :

- 1,5 kg d'oignons
- 400 gr de sucre fin
- 2 jus de citron
- 2 dl de vinaigre de vin
- 2 dl de vin blanc sec
- 2 clous de girofle
- Sel, poivre
- Tabasco

**É**mincer les oignons, les mettre à cuire avec le sucre et les jus de citron. Quand les oignons sont translucides, ajouter vinaigre, vin blanc, clou de girofle, sel, poivre et tabasco. Laisser cuire doucement, en remuant, souvent jusqu'à épaississement. Accompagne charcuterie, foie gras, viandes et fromage.

# Gratin d'oignons façon Léonard

Par Françoise Léonard

## Pour le plat principal

Ingrédients :

3 kg d'oignons doux des Cévennes  
Huile d'olive  
Fond de volaille ou fond de veau  
Chapelure  
Sel, poivre

**F**aire blanchir les oignons à la vapeur, les égoutter.  
Dans un plat à gratin mettre un filet d'huile d'olive, les oignons égouttés.  
Saupoudrer avec le fond de veau ou de volaille, saler, poivrer et rajouter  
la chapelure.

Rajouter un filet d'huile d'olive sur la préparation recouvrir d'un papier  
aluminium et mettre au four durant 45 minutes (th 6).  
Enlever le papier aluminium et faire gratiner 15 minutes.

## DANS LA PRESSE

### LE MONDE DU CAMPING-CAR

1er avril 2011

SANDRINE MOIRENC

CÉVENNES MÉRIDIONALES : NATURE, PASSIONS ET SAVOIR-FAIRE

*"...De forme arrondie, l'oignon exhibe sa délicieuse couleur nacrée, légèrement satinée. On dit de celui-ci qu'il ne fait pas pleurer, qu'il a une saveur délicate et tendre, qu'il est juteux et qu'il s'accommode aussi bien cru, que cuit avec du foie gras ou sur des tartes, ou alors confit, avec des viandes blanches..."*

### FLD Fruits et Légumes Distribution

21 SEPTEMBRE 2010

CATHERINE BRUNNER

*"Oignon doux des Cévennes, un petit produit et de grandes ambitions"*

# Purée de pomme de terre & d'oignons doux des Cévennes

Par Maguy Boyer

## Pour accompagner un rôti

Ingrédients :

Oignons doux des Cévennes  
Pommes de terre

**F**aire fondre des oignons dans une sauteuse.  
Préparer une purée de pommes de terre.  
Dans un plat allant au four, déposer une couche de purée de pommes de terre, puis une couche d'oignons bien cuits.  
Faire encore 2 couches puis laisser gratiner au four.  
Servir chaud accompagné d'un rôti.

# Cocotte de sanglier aux oignons doux des Cévennes

Par Maguy Boyer

## Pour le plat principal

Ingrédients :

Épaule de Sanglier (800 gr)  
6 oignons doux des Cévennes

**F**aire cuire l'épaule de sanglier dans une cocotte pendant 50 minutes.  
Ouvrir la cocotte et ajouter 6 oignons coupés en lamelles.  
Puis refermer la cocotte et laisser cuire 20 minutes à feu doux.  
Servir chaud.

I.N



**Maguy Boyer**



## Salade d'oignons doux des Cévennes

Par Brigitte Martin

### Pour l'entrée

Ingrédients :

Oignons doux des Cévennes  
Œufs durs  
Sardines

**D**écouper quelques oignons en petits morceaux.  
Les présenter dans un plat creux, y ajouter des œufs durs, des sardines  
et assaisonner.  
Servir frais en entrée.

## Gratin d'oignons doux des Cévennes

Par Brigitte Martin

### Pour le plat principal

Ingrédients :

2 kg d'oignon doux des Cévennes  
Crème fraîche  
Sel, poivre  
Gruyère râpé

**É**mincer 2 kg d'oignons doux des Cévennes et les faire fondre dans  
une poêle. Les égoutter.  
Ajouter 20 cl de crème fraîche. Saler et poivrer.  
Installer les oignons ainsi préparés dans un plat à gratin avec du gruyère.  
Laisser gratiner au four pendant 20 minutes à 220 °C.



Brigitte Martin



## Rôti de porc à l'oignon doux des Cévennes

Par Brigitte Martin

### Pour le plat principal

Ingrédients :

1 kg d'oignons doux des Cévennes

Un rôti de porc

**É**mincer environ 1 kg d'oignons doux des Cévennes.  
Les mettre dans une cocotte et déposer le rôti de porc.  
Laisser mijoter au four à 190 °C pendant 2 heures.

### DANS LA PRESSE

#### LE POINT

22 AVRIL 2010

LES BONS PLANS DE GILLES PUDLOWSKI  
L'OIGNON DES CÉVENNES

*“C'est le produit aimable d'une terre douce. Cultivé l'été en terrasses, arrosé avec régularité, l'oignon doux des Cévennes se reconnaît à ses fanes au vert prononcé, sa belle peau claire et cuivrée, sa brillance, sa finesse, sa fermeté, sa chair juteuse et craquante, son goût frais...”*

#### LE FIGARO MAGAZINE

11 DÉCEMBRE 2010

OLIVIER GAGNEBIEN  
OIGNON DOUX DES CÉVENNES, RARE ET CHER...

*“... Sorti de l'anonymat, et désormais installé près des fourneaux, son seul credo est de rester ancré sur l'autel de l'excellence.”*



Les productrices,  
les producteurs  
&  
les collaborateurs  
de la coopérative  
Origine Cévennes  
vous souhaitent  
un bon appétit

Photos Isabelle Navas & Jean Bouvet  
Rédaction Agence MC3

**Dégustez  
l'oignon doux des Cévennes  
de septembre à mars**

**D'autres recettes, d'autres infos sur  
[www.oignon-doux-des-cevennes.fr](http://www.oignon-doux-des-cevennes.fr)**

# L'Oignon doux des Cévennes, c'est:

- UN TERROIR
- UNE NATURE QUE L'ON RESPECTE
- DES PETITS PRODUCTEURS SOLIDAIRES



*Ce livret est le quatrième  
d'une série à thème,  
qui se poursuivra au fil  
des années...*

*Peut-être une collection  
à commencer,  
ou à continuer...*



**ORIGINE**



**Cévennes**

*la coopérative des petits producteurs*

Route de Valleraugue 30570 St André de Majencoules  
[www.oignon-doux-des-cevennes.fr](http://www.oignon-doux-des-cevennes.fr)