

# L'oignon fait son show à Londres !

## L'oignon rosé, navire amiral de la gastronomie bretonne en Angleterre

Et si l'oignon rosé devenait l'une des stars des Fêtes de fin d'année outre-Manche ? Acheminé par l'Etoile du Roy, un trois-mâts d'exception, l'allium emblématique de la Bretagne fera escale à Jersey, Portsmouth et Londres pour mener une opération séduction et conquérir le cœur et le palais des britanniques. Un challenge porté par les producteurs de la SICA de Saint-Pol-de-Léon à travers leur marque Prince de Bretagne. L'aventure commencera à Roscoff le 24 novembre, et s'achèvera à Saint-Malo le 31 décembre.

Britanniques et oignon de Roscoff ont une histoire commune : depuis 1828 à l'après Seconde Guerre mondiale, les paysans vendeurs léonards ont traversé la Manche et sillonné les routes de Grande Bretagne pour vendre leur production de porte en porte. Fiers de leur produit qu'ils ont su conserver et améliorer, les producteurs Prince de Bretagne veulent retrouver un avenir digne de leur passé.

Pour débarquer en Angleterre, ils ne pouvaient choisir plus bel ambassadeur que l'Etoile du Roy. Dans ses cales, des trésors qu'ils comptent faire découvrir ou redécouvrir aux Britanniques : l'oignon rosé, au centre de l'opération de promotion, mais également de l'échalote traditionnelle et de l'ail rosé pour compléter la gamme. Réception des partenaires,

des clients et des institutionnels, accueil et ventes au public, ponctueront les escales afin de faire des marchandises les hérauts de l'art de vivre à la bretonne. Après des escales à Jersey et Portsmouth, la halte londonienne durera 10 jours. Une somptueuse vitrine en plein cœur de la capitale pour offrir à ses habitants ce qu'ils aiment le plus : un vieux gréement et des produits gastronomiques de notre pays.

Nous profiterons également de la fête de ce côté-ci du Channel : les réjouissances seront lancées à Roscoff, port d'embarquement, et culmineront à Saint-Malo, terminus du voyage. Parce que nous sommes tous des Grands-Bretons...

### Calendrier de l'événement

#### 23 novembre :

Arrivée de l'Etoile du Roy à Roscoff au Port de Plaisance du Blocon

#### 24 novembre :

Chargement des cargaisons par les producteurs d'oignons de la Sica

#### 26 novembre :

Appareillage pour Jersey – Port de Saint-Héliier

#### 27 novembre :

Arrivée à Jersey et présence jusqu'au 29 novembre

#### 29 novembre :

Appareillage pour Portsmouth

#### 30 novembre :

Arrivée à Portsmouth et présence jusqu'au 3 décembre

#### 3 décembre :

Appareillage pour Londres

#### 6 décembre :

Arrivée à Londres et présence jusqu'au 17 décembre

#### 17 décembre :

Appareillage pour St Malo

#### 22 décembre :

Arrivée à St Malo et présence jusqu'au 31 décembre.

# Le rosé, prince des oignons

L'oignon rosé se consomme cru ou cuit, en condiment ou en accompagnement, farci ou nature, en tarte ou en soupe... Sa saveur particulière, qui le distingue des autres variétés d'oignons, en fait un ingrédient de choix des grands restaurateurs.



Cru, il est croquant, juteux, sucré. Cuit, il est doux, fruité, fondant. Il se digère plus facilement que les autres oignons. Stocké dans un endroit sec et ventilé, il se conserve naturellement plusieurs semaines sans perdre ni sa fermeté, ni ses qualités gustatives.

L'oignon rosé doit son nom à la couleur de sa tunique et de sa chair. Quelques graines ramenées du Portugal par un moine, au XVII<sup>e</sup> siècle, et semées dans un couvent de Roscoff, sont à l'origine des 2500 tonnes produites aujourd'hui. Les conditions sont idéales au développement de l'allium : la proximité de la mer, un climat tempéré, une pluviométrie régulière, une terre profonde et fertile. Son développement est lié à l'activité commerciale maritime; ses qualités

naturelles de conservation en faisaient une des rares sources de vitamine C durant les longues traversées, et toutes les familles de marins de Roscoff le cultivaient dans leur jardin.

L'oignon rosé est dit «de Roscoff» lorsqu'il bénéficie de l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) obtenue en 2009. Semé de mi-février à mi-avril, il est soulevé à partir du mois d'août, séché au champ puis stocké dans un endroit sec et ventilé. Le logo «oignon de Roscoff» garantit l'origine du produit et son nettoyage manuel, assuré par les producteurs Prince de Bretagne. Il s'appelle «rosé de Bretagne» lorsqu'il est cultivé hors de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée. Il est produit dans les deux cas suivant un cahier des charges qui garantit au consommateur une production locale et une qualité optimale.



Une soupe délicieuse aux allures de plat complet

## Soupe à l'oignon rosé, chips de lard et toasts au fromage

Préparation : 20 mn - Cuisson : 1 heure - Pour 4 personnes

- > 1 kg d'oignon rosé de Bretagne
- > 50 g de beurre
- > 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- > 10 cl de vin blanc ou de bière
- > 1l de bouillon de volaille
- > 8 tranches fines de lard
- > 120 g de fromage (emmental ou comté)
- > 4 belles tranches de pain de campagne
- > 1 gousse d'ail

Épluchez puis émincez finement les oignons rosés (gardez-en un pour la décoration). Faites-les suer 10 minutes à feu moyen dans le beurre et l'huile d'olive sans qu'ils colorent. Remuez régulièrement. Déglacez avec le vin blanc et faites réduire de moitié. Ajoutez le bouillon de volaille et cuisez entre 30 et 45 minutes à couvert.

Pendant ce temps, faites griller les



tranches de lard 4 minutes environ de chaque côté sous le grill du four. Réservez les «chips» de lard sur du papier absorbant.

Coupez l'oignon rosé restant en rondelles. Cuisez-les dans une poêle anti-adhésive quelques minutes sans les faire brûler.

Grillez les tranches de pains, puis frottez-les d'ail. Garnissez-les de fromage râpé et placez-les au four quelques instants.

Servez la soupe dans des assiettes creuses et décorez-la de chips de lard, de rondelles d'oignons poêlées et accompagnez de tartines.

**Le truc du chef :** Avec le bouillon de volaille, vous pouvez aussi ajouter quelques dés de pomme de terre. La soupe paysanne deviendra alors un plat complet qui se suffira à elle-même.

**Accords mets et vins :** un bourgogne rouge (100% Pinot noir).

Crédit recette : Prince de Bretagne - Crédit Photo Expression Bretagne pour Prince de Bretagne





## Oignon breton et Grande-Bretagne, une histoire ancienne

C'est en 1828 qu'un producteur du Léon eut l'idée de traverser la Manche pour vendre directement sa production.

Séduits par les qualités gustatives de l'oignon rosé de Roscoff, les Britanniques accueillirent les vendeurs léonards qui débarquèrent ensuite chaque année : les «Johnnies» («petits-Jean», les colporteurs se prénommant très souvent Yann,

soit Jean en français ou John en anglais) faisaient du porte à porte, leurs marchandises tressées sur l'épaule, puis sur leurs vélos. Ils ont progressivement disparus après la Seconde Guerre mondiale. A partir des années 70, les efforts des producteurs réunis sous la marque Prince de Bretagne, ont permis de relancer la production artisanale d'oignons rosés et d'obtenir trente ans plus tard une AOC Oignon de Roscoff. Les «Johnnies» n'ont pas tous disparus : une vingtaine de producteurs sillonnent encore l'Angleterre en allant d'une maison à l'autre. Aujourd'hui ils ne traversent plus la manche à la voile mais sur des bateaux de la Brittany Ferries dont les trajets quotidiens permettent l'approvisionnement régulier des stocks.



La compagnie de Lomig Séité à Bristol.

### Confiture d'oignons de Roscoff aigre douce

Préparation : 5 mn - Cuisson : 1 heure

- > 500 g d'oignon de Roscoff AOC
- > 5 cl de vinaigre balsamique
- > 100 g de miel
- > 50 g de raisins secs
- > Sel et poivre

ney en accompagnement d'une viande blanche ou d'un poisson.

**Accord mets et vins :** Un vin blanc moëlleux de type Montlouis-sur-Loire.

Épluchez et découpez les oignons en lamelles. Mettez-les dans une casserole avec tous les autres ingrédients et cuisez à feu très doux pendant une petite heure en remuant de temps en temps. En fin de cuisson, il ne doit plus rester de liquide. Réservez. Servez cette confiture avec votre foie gras et des toasts grillés.

**Le truc du chef :** Cette confiture peut se conserver facilement 15 jours au réfrigérateur. Elle accompagne à merveille un foie gras, mais fera également un excellent chut-



Crédit recette : Prince de Bretagne - Crédit Photo Expression Bretagne pour Prince de Bretagne

## Une Étoile du Roy éblouissante

Son entrée au port, sa présence à quai suscitent l'émerveillement : construite pour Hornblower, une série télé anglaise, utilisée par Antoine de Caunes pour le film «Monsieur M», l'Étoile du Roy est le deuxième plus grand navire traditionnel français.



Cette réplique d'une frégate corsaire construite à Saint-Malo en 1745 s'est d'abord appelée «Grand Turk», avant d'être rachetée par la société Etoile Marine Croisières. Fleuron de la flotte, le navire attire à quai un public nombreux et garantit le succès des opérations de communication ou de relations publiques engagées. Sa capacité d'accueil à quai est de 350 personnes. En mer, hors équipage, il accepte 120 passagers. Ce 3 mâts de 310 tonnes et de 47 mètres est basé à Saint-Malo. Juste retour aux sources...

*Un confit finement sucré qui révélera la saveur douce et fondante des oignons de Roscoff et sublimer votre fois gras.*



# L'oignon fait son show à Londres !



## Un événement porté par les producteurs de la Sica de Saint-Pol-de-Léon et leur marque Prince de Bretagne



Créée en 1961, la Sica de Saint-Pol-de-Léon (Société d'Initiatives et de Coopération Agricoles) est le premier groupement de producteurs de légumes frais et premier groupement horticole en France. L'organisation regroupe 1500 producteurs sur la frange côtière du Finistère nord qui produisent 300 000 tonnes de légumes sous la marque Prince de Bretagne et une diversité de plantes d'ornement sous la marque Kérisnel. Qu'est-ce qui

rassemble ces agriculteurs au sein de la Sica de Saint-Pol-de-Léon ? C'est l'attachement à un terroir et à des modes de production, c'est une profonde culture de solidarité économique, c'est une conception commune de la qualité nécessaire pour maintenir leur place de leader européen, c'est un esprit résolument tourné vers l'avenir. Depuis un demi-siècle, l'innovation est portée par la volonté des producteurs avec l'appui d'outils collectifs (recherche, technique, marketing...). A la Sica, chacun est responsable de son exploitation et fortement impliqué dans l'organisation collective.



Défendons le goût du frais

Situé en Bretagne Nord, dans un terroir traditionnel de production légumière, Prince de Bretagne, qui exporte dans plus de 30 pays, est le porte-drapeau d'une filière : recherche, production, commercialisation-expédition, marketing, communication et école de formation fruits et légumes. Marque leader dans le monde des fruits et légumes frais, avec une gamme de 87 espèces, et 2350 producteurs, Prince de Bretagne est au service du consommateur pour lui donner le meilleur en termes de sécurité, santé et saveur.

**CONTACT PRESSE :** Rivacom · Florence Beauvois · 06 51 40 59 52 · [florence.beauvois@rivacom.fr](mailto:florence.beauvois@rivacom.fr)