



## PARLONS PRODUIT

## L'OIGNON, LE SUPPLÉMENT D'ÂME GOURMANDE

*Derrière son image rustique, l'oignon cache un cœur de gourmandise, un royaume de sucrosité et une sensibilité parfois amère qui permettent de donner ce supplément d'âme à un plat. En simple base de cuisson, ou en premier rôle, ce légume racine fait office d'incontournable dans la cuisine.*



© M. Buchberger

OIGNON CORSE

Si il existe un produit qui fait l'unanimité, c'est bien l'oignon. Émincé, juste poêlé, il se place à la base des recettes, au commencement d'une histoire culinaire. En faiseur de madeleine de Proust, il enivre tant par ses arômes que par ses effluves derrière les fourneaux. Marqueur, sublimateur, il rime avec générosité et gourmandise avant tout. Dans la cuisine française, mais aussi dans la cuisine méditerranéenne, l'oignon s'invite dans les signatures gastronomiques. Comme chez le chef italien Nicola Iovine installé à Paris, qui rend hommage à une recette napolitaine où ce bulbe fait office d'aliment de base. « C'est une recette traditionnelle qui date du XV<sup>e</sup> siècle chez nous », explique-t-il. Ses Ziti alla genovese orchestrent une pasta en forme de cigarette avec un ragoût d'oignons et de viandes. « On utilise le bourguignon ou plusieurs viandes différentes, mais je préfère travailler le travers de porc », une manière de valoriser un peu plus ce côté caramélisé, véritable super pouvoir de l'oignon. Pour faire naître ce plat typique, le ratio est de un pour trois : « On utilise trois kilos d'oignons pour un kilo de viande. On fait d'abord revenir la viande qui libère ses sucs puis on verse du vin blanc et les oignons émincés pas trop fins. Avec un petit truc en plus pour enlever l'acidité de l'oignon : on

ajoute une pomme de terre coupée très finement. »

Objectif de cette recette : faire ressortir tous les arômes des oignons. Pour garder toutes ses capacités gustatives et olfactives, le chef cuit hermétiquement ce plat pendant 1h30 à 2 heures en fermant la cocotte avec du film alimentaire. En fin de cuisson, les pâtes sont ajoutées. « On les cuit d'abord dans l'eau à 70 % et on termine la cuisson avec la sauce. » Car à la fin de cette longue expression de l'oignon, c'est une véritable crème d'oignons qui naît, comme une sauce.

## EXPRESSION DU TERROIR

Pour sa recette, Nicola Iovine utilise des oignons jaunes de Naples. Car comme pour tous les produits, l'effet terroir est clair et va donner toute l'identité au produit. Tous ont une identité gustative différente. À l'image de l'oignon des Cévennes ou de Roscoff en France, ou encore de l'oignon de Sisco en Haute-Corse, moins connu mais reconnu des chefs connaisseurs. Un oignon remarquable pour sa douceur et sa teneur en sucre particulièrement élevée, différenciant par son arôme d'échalote. Ce fruit de la terre insulaire avait pourtant quasiment totalement disparu quinze années en arrière, relancé par la passion

et la volonté d'un homme. Olivier Bardin a réintroduit l'espèce endémique dans la région du Cap Corse, un endroit particulièrement adapté à la culture de l'oignon. « On passe ici de 1 300 mètres d'altitude à la mer en trois kilomètres. C'est un terrain très favorable à sa culture, venté et arrosé. C'est très difficile de faire pousser autre chose d'ailleurs », dit-il. Une culture en terrasse sur des schistes, sur des sols qui ne comportent pas trop d'argile, comme les autres oignons, celui de Sisco apprécie le contexte montagneux pour s'épanouir. C'est d'ailleurs dans les Cévennes qu'Olivier Bardin est allé se former pour redonner vie à cette culture ancestrale. Du repiquage en terre à la récolte, tout est fait à la main pour cet oignon qui se consomme sec, cru ou cuit, et qui se conserve d'une saison sur l'autre.

Aujourd'hui, la production se situe autour des 50 tonnes avec une dizaine de producteurs. Si de nombreux chefs de l'île l'ont adopté dans leur cuisine, l'oignon voyage aussi sur le continent grâce à quelques amoureux du produit comme Julien Diaz à Marseille ou Stéphane Gabrielli à l'École Ferrandi. Sa capacité à bien composer, avec son goût singulier, charme le palais



ZITI ALLA GENOVESE PAR NICOLA IOVINE

© F. Baccini - Westlight



des cuisiniers. Car ce qui le différencie, c'est bien son terroir et sa dimension endémique.

## SUPER POUVOIR SUCRÉ

Dans les Alpes, Emmanuel Renaut valorise lui aussi la production locale aux petits oignons. Son plat signature de Biscuit de brochet et jus d'oignon évolue selon les saisons et les produits que ses maraîchers peuvent lui apporter. Ici, l'oignon ne se contente pas de venir en toile de fond, il joue les premiers rôles. « C'est un joli support, un produit fabuleux avec cette sucrosité naturelle. Il est no limit pour moi, il existe 100 000 façons de le travailler, fritté, farci, en pissaladière, en soupe, en rouelles... Ce que j'aime faire avec l'oignon, c'est de ne pas le cantonner à un rôle d'accompagnement, mais de lui faire jouer le rôle numéro un, en faire un produit phare. Il n'est pas juste là pour soutenir les autres. C'est lui qui fait ressortir une recette en général », explique le chef 3 étoiles. Pour le sublimer et lui rendre hommage, l'homme s'est inspiré de la fameuse soupe à l'oignon. « L'une des recettes les plus populaires de France. C'est un peu l'ADN de notre jus d'oignon. » Sa quête : cette caramélisation naturelle caractéristique. « On place nos oignons dans une cocotte en fonte et on les laisse caraméliser jusqu'au moment de l'amertume pour avoir cette belle couleur brune et ces arômes presque car-nés, puis on mouille avec un bouillon de légumes simple obtenu juste avec des carottes et des queues de persil. Puis on laisse frémir à feu très doux pendant deux heures pour que les oignons re-distribuent au bouillon tous les arômes de caramélisation. On récupère ensuite le jus pour en faire une sauce. » Une sauce qui



oscille en fonction des saisons, tantôt agrémentée d'une touche de clou de girofle, ou mêlée à de la mélisse ou du lierre terrestre en été. Cependant, pas question de laisser les oignons restants de côté qui finissent en purée avant d'être transformés par exemple en chips : « J'étale entre deux feuilles de papier sulfurisé et je laisse sécher deux jours au déshydrateur. Cela donne des chips que je place dans ma recette de risotto de cardons. »

Autre chef qui rend hommage à l'oignon en version originale, l'élevant au rang de star hollywoodienne, Sébastien Vauxion, chef du Sarkara, seul et unique restaurant

pâtissier deux étoiles au monde, a imaginé un dessert autour de ce produit habitué aux déclinaisons salées malgré sa sucrosité. « J'étais persuadé qu'on pouvait l'emmener vers le sucré, je voulais trouver une manière de le mettre en valeur sans le côté salé, et sans avoir cette couleur de caramélisation », explique-t-il. Pour ce faire, le chef cuit lentement ses oignons blancs issus du terroir alpin à l'étouffée, pour qu'ils su-crent naturellement, sans colorer, avec un jus de sureau, une demi-gousse de vanille grattée, une feuille de laurier et du clou de girofle. La cuisson ne dure pas moins de trois heures pour obtenir l'effet voulu : de la tendreté tout en gardant de la texture, le tout sans ajouter un gramme de sucre. Et pour emmener l'oignon dans l'univers du dessert, ce dernier est mêlé à un sorbet poire-anis vert très souple, avec une pointe de fleur de sel. Cette nouvelle personnalité du produit s'appuie avant tout sur une qualité de produit irréprochable. L'oignon blanc grandit sur « une terre lourde près de Chambéry où il va peiner à pousser, il va prendre son temps, ce qui va lui donner plus de goût, plus d'arômes, plus de peau », explique ce fils de maraîcher. Pour bousculer encore un peu plus les codes, le chef réfléchit déjà à la version prochaine de ce dessert hors norme en invitant d'autres légumes racines comme le cerfeuil tubéreux, la carotte ou le panais. Car il a beau être partout et relever des éléments basiques de la cuisine, l'oignon fait office de source intarissable en matière d'innovation culinaire.



BISCUIT DE BROCHET ET LOTTE DU IAC, JUS D'OIGNON GRILLÉ, ROSE DE ROSCOFF PAR EMMANUEL RENAUT



DESSERT OIGNON BLANC PAR SEBASTIEN VAUXION

■ Mathilde Jarlier