



Confrérie de l'Oignon d'Auxonne

Adresse 1, Rue de Tuilerie - 21130 Auxonne

Sites <http://www.confrerieoignonauxonne.com/>

Courriel confrerieoignonauxonne@gmail.com

Date de création 14/02/1990 **Nombre de Membres** 42 **F** **H** **Nombre d'Adoubés**



Grand Maître	Jean-Claude BRESSON		06 52 49 10 55	@	bressonjc@gmail.com
Président				@	
Grand Tabellion	Marie MARTIN			@	confrerieoignon21130secretaria@gmail.com
Trésorier				@	

Historique

Défendre et promouvoir les grandes traditions de l'oignon dans l'art culinaire. Nore Confrérie s'est fixée pour mission de défendre et de promouvoir l'oignon et s'efforce de créer un lien confraternel entre tous ceux qui ont l'esprit de stimuler sa promotion et sa commercialisation tout en vantant les mérites d'AUXONNE (CAPITALE DE L'OIGNON), mais aussi pour valoriser Auxonne, refuge de Bonaparte. L'Oignon (*Allium cepa*) est un bulbe formant des feuilles et des tiges florales creuses, appréciant le soleil qui agrémente sa douceur. Très utilisé en cuisine pour compléter les plats. Connu depuis l'Antiquité mais apparu en France seulement au Moyen Âge, l'Oignon (*allium cepa*, famille des liliacées) auquel on prêtait multiples vertus médicinales et riche de nombreux nutriments, est une plante potagère bisannuelle dont il existe de nombreuses variétés. Son nom vient du bas latin « unio » (signifiant uni) parce que son bulbe ne se divise pas, à la différence de l'echalotte. L'Oignon d'AUXONNE (*allium cepa* 'auxonne') est une variété allongée de type de Mulhouse cultivée dans le Val de Saone une belle couleur cuivrée, ce légume-racine offre une chair jaune légèrement juteuse et très douce. Cru ou cuit, il délivre un goût légèrement corsé et agrémenté de nombreux plats dans la fameuse Oignonade Auxonnaise.

Produits et Traditions

L'Oignon d'Auxonne se caractérise par son goût d'une douceur incomparable, sa forme toute ronde et sa couleur cuivrée. De par sa douceur, vous pourrez utiliser l'Oignon d'Auxonne avec vos crudités, dans vos tartes voir même en confiture ou encore comme ingrédient de base pour la non moins célèbre Soupe à l'Oignon !... **Plantation** : Sur une terre douce, légère, fumée l'année précédente, plantez les bulbilles, pointe vers le haut, du bout des doigts jusqu'à l'enfoncement des ongles, écartez les rangs de 25 à 30 centimètres, et plantez tous les 12 à 15 centimètres sur le rang. Biner 2 à 3 fois par an, dégager la terre autour des bulbes lorsqu'ils sont formés pour qu'ils fassent leur peau et éviter tout risque de pourriture.

Utilisation interne : comme diurétique et antiprostatique, il doit surtout être utilisé cru et à haute dose (1 bel oignon par jour). **Vin d'oignon** : broyer 300 g d'oignons crus, ajouter 100 g de miel liquide et 600 g de vin blanc léger à la pulpe obtenue. Mélanger et boire 2 à 4 cuillères à soupe de ce vin par jour. **L'oignon en alcoolature** : faire macérer 10 jours de l'oignon cru broyé dans son poids d'alcool (ex : 10 g d'oignon, 10 g d'alcool). Filtrer et prendre 2 cuillères à café par jour, une avant le dîner, l'autre avant le coucher, dans une demi-verre d'eau sucrée. **Contre le prostatisme** : cures de 10 jours par mois pendant 6 mois. **Oignon cuit** : contre la toux rebelle et la constipation. Mangez des oignons farcis et buvez des soupes à l'oignon. **Infusion d'oignon** : 4 à 6 gros oignons par litre d'eau sucrée avec 100 g de miel. Passer et boire chaud par petites tasses, dans la journée. **Cataplasme d'oignon** : appliquer l'oignon cuit et chaud sur les abcès, furoncles et panaris pour les faire mûrir. **Suc exprimé de l'oignon cuit sous la cendre** : le mêler à un peu d'huile d'olive. Excellent contre les brûlures et les engelures. **Petit oignon cuit et chaud** : introduire dans le conduit de l'oreille pour soulager la douleur. **Suc d'oignon cru** : tremper un bâtonnet dans le suc de l'oignon cru et appliquer sur les aphtes et les ulcérations de la bouche, plusieurs fois par jour...

Vos Chapitres		Lieu	
		Lieu	
Vos Manifestations		Lieu	
		Lieu	

Fonction Nom et Prénom *Grand Maître Jean-Claude BRESSON* **Date** 01/10/2021

Président : Bruno CARNEZ - bruno.carnez@wanadoo.fr - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70

Secrétaire : Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - manoloalcayaga@hotmail.com - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92

Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations