



Patrimoine  
Culturel  
Immatériel  
en France



# AMBASSADE DES CONFRÉRIES NOUVELLE AQUITAINE

## Porteuse du Projet de la Reconnaissance des Confréries au Patrimoine Mondial, Culturel et Immatériel de l'UNESCO

### FICHE D'IDENTIFICATION "UNESCO"

Indispensable pour l'inscription de votre Confrérie



## Confrérie de l'Oignon doux des Cévennes

<b>Adresse</b>	Maison des Associations - 30 Route du Pont de la Croix - 30120			
<b>Sites</b>	<a href="https://www.confreriesdulanguedocroussillon.com/les-confreries-lr/confreries-du-gard/confrerie-de-l-oignon-doux-des-cevennes/">https://www.confreriesdulanguedocroussillon.com/les-confreries-lr/confreries-du-gard/confrerie-de-l-oignon-doux-des-cevennes/</a>			
<b>Courriel</b>	confoignon@gmail.com			
<b>Date de création</b>	21/07/2018	<b>Nombre de Membres</b>	<b>F</b>	<b>H</b>
<b>Grand Maître</b>	Robert CARRIERE		06 31 70 13 45	@ robert.carriere481@orange.fr
<b>Président</b>				@
<b>Secrétaire</b>				@
<b>Trésorier</b>				@

### Historique



La culture de l'oignon doux des Cévennes reste, au même titre que la châtaigne ou la pomme, un des patrimoines agricoles forts de cette vaste région, qui s'étend aux confins du Gard et de l'Hérault. Son histoire est très ancienne puisque la première trace écrite date de 1404. « Il est alors question d'une dîme que l'on versait sur les ventes », raconte Robert Carrière, grand maître de la Confrérie de l'oignon doux des Cévennes. **Au cœur des Cévennes, le trésor nacré.** Cultivé principalement en autoconsommation, le surplus est vendu sur les marchés de Sumène, du Vigan ou de Montpellier au début du XXème siècle. Ce légume s'adapte parfaitement au climat et sa culture ne nécessite pas ou peu de mécanisation, développe-t-on du côté de l'association Cévennes tourisme. La reconnaissance ne viendra que bien plus tard. Puis, en 2008, l'oignon décroche l'appellation AOP (Appellation d'origine protégée), cinq ans après avoir obtenu celle d'AOC (Appellation d'origine contrôlée). Les nouvelles productions devraient arriver sur les marchés d'ici la mi-août. « La récolte intervient début août », précise Jérôme Daumet, producteur. Quant à la manière de le déguster, elle est très simple : froid en salade ou cuit, « la teneur en sucre caramélise la cuisson », ajoute ce dernier. N'oublions pas que certains grands chefs n'hésitent pas à l'appeler « La Rolls des oignons ».

### Produits et Traditions

Tarte à l'Oignon doux des Cévennes (pour 4 personnes)

- Emincez les oignons, mettez-les dans une cocotte avec du beurre et laissez étuver doucement.
- Mélangez dans un bol avec un mixer la crème fraîche avec le lait, les œufs et le fromage râpé. Salez, poivrez.
- Étalez la pâte au rouleau. Beurrez, farinez un moule à tarte dans lequel vous placez la pâte et piquez-la au couteau.
- Cuisez le fond de tarte à blanc pendant 10 minutes au four.
- Disposez les oignons cuits et l'appareil préparé ci-dessus.
- Poudrez de chapelure et faites cuire à four chaud 15 minutes. Servez très chaud au sortir du four.



<b>Vos Chapitres</b>		<b>Lieu</b>	
		<b>Lieu</b>	
<b>Vos Manifestations</b>		<b>Lieu</b>	
		<b>Lieu</b>	
<b>Fonction Nom et Prénom</b>	Grand Maître Robert CARRIERE		<b>Date</b> 01/07/2023

**Président** : Bruno CARNEZ - [bruno.carnez@wanadoo.fr](mailto: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](mailto: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**