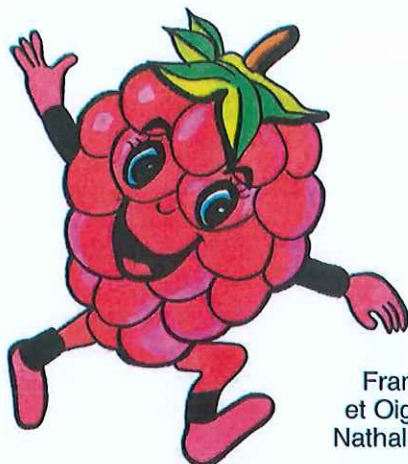




A table !

N° spécial - 22 juin 2023



Framboise
et Oignon par
Nathalie Antien.



Framboise et oignon

Outre le fait que la framboise et l'oignon (oignon de jours courts et oignon blanc-bottes) sont tous deux, "de saison" en juin, leur association, aujourd'hui, n'est pas complètement fortuite. En effet ce fruit et ce légume ont des propriétés analogues pour lutter contre certaines maladies. La framboise est un fruit connu pour être le plus riche en acide ellagique, un polyphénol antioxydant qui aiderait à prévenir certains cancers. Elle contient aussi des anthocyanines et de la quercétine. Il en est de même de l'oignon. Les principaux antioxydants qu'il contient sont les anthocyanines et les flavonoïdes dont la quercétine. Cette dernière possède une action protectrice contre l'oxydation du mauvais cholestérol et aide à se protéger de l'ostéoporose. L'oignon a également la propriété d'accumuler le sélénium qui a un effet protecteur vis-à-vis du cancer. À noter que les oignons rouges contiennent 8 fois plus d'antioxydants que les oignons blancs.

Les aspects symboliques et culturels de la framboise

Contrairement à la fraise, ronde et domestiquée, la framboise reste le fruit de la ronce, qui pousse spontanément dans les clairières, au bord des chemins, dans les sous-bois : c'est un fruit qui garde quelque chose de sauvage. Celui-ci, peut parfois avoir une symbolique érotique, surtout lorsque de couleur rouge, il est associé à la bouche et aux lèvres de la femme (Jules Renard, Théophile Gautier), voire au bout de ses seins.

Il existe dans le Loiret une légende relative aux groseilles. On raconte, en effet, que saint Avit

ayant quitté l'abbaye de Micy (à Saint-Pryvé-Saint-Mesmin), pour vivre en ermite dans les bois de Mézières-les-Cléry, vint à souffrir de la faim et de la soif. Un chêne de la forêt se couvrit alors miraculeusement de groseilles afin d'apaiser ses souffrances. De tel récit n'existe pas pour les framboises, peu mises à contribution dans l'imaginaire.

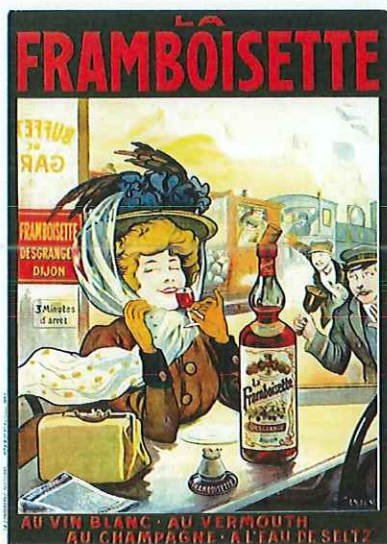
Dans le *Traité de la matière médicale*, dont la rédaction fut commencée avant 1731, par Étienne-François Geoffroy et poursuivie, en 1750, par deux orléanais Arnault de Nobleville (médecin) et François Salerne (naturaliste) on peut lire que les framboises "sont humectantes, rafraîchissantes et cordiales. Elles fortifient l'estomac, elles donnent bonne bouche et purifient le sang. On les estime apéritives et antiscorbutiques".

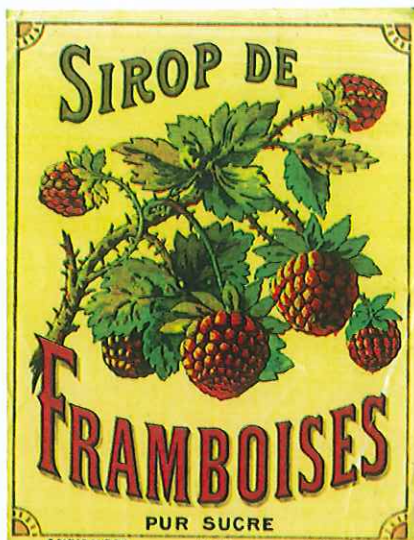
C'est pourquoi nous les retrouvons mêlées aux eaux de vie, ratafias, liqueurs et autres stimulants alcoolisés comme La Framboisette.

Gastronomie

Les framboises sont abondamment utilisées pour confectionner des sirops, confitures, gelées, pâtes de fruit, confiseries diverses, ainsi que des glaces qui ont grande réputation.

Dans « La prisonnière », 6^e tome de *À la recherche du temps perdu*, (1923) Marcel Proust fait décrire à Albertine "les obélisques de framboise de l'hôtel Ritz qui se dresseront de place en place dans le désert brûlant de sa soif et dont elle fera fondre le granit rose au fond de sa gorge".





Les framboises constituent également un ingrédient très prisé en pâtisserie. Tartes, charlottes, clafoutis, crumbles, vacherins, roulés, trifles anglais, pavlovas néo-zélandais ou tiramisus italiens, tous ont recours à leur parfum incomparable.

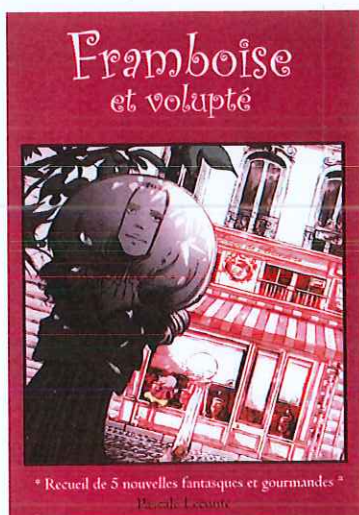


La charlotte aux framboises

N'oublions pas, enfin, le vinaigre de framboises particulièrement rafraîchissant. Des chocolatiers du Loiret proposent des chocolats au vinaigre de framboises ainsi que bien d'autres spécialités gourmandes : "chardons", ganaches ou pâtes de framboises.

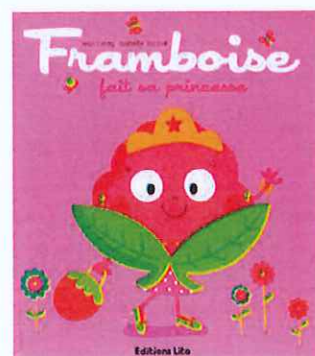
Littérature

Dans la littérature, "La framboise" est un nom plutôt donné aux hommes. Ainsi un piqueur de l'équipage du Baron de Lucé, dans le roman



de René Bazin *Ma tante Giron* est nommé "La Framboise". Ce roman paru en 1886 fut publié, l'année suivante, sous forme de feuilletons dans *Le Journal du Loiret*. Dans un de ses romans écrit en 1942, Maurice Genevoix raconte, quant à lui, la dure cohabitation de deux trappeurs québécois, Nazaire Laframboise et Roméo Bellehumeur qui, durant 7 mois, partent passer l'hiver dans le bois près du lac Rock. Dans *Framboise et volupté*, nouvelle célébrant l'amour et les délices culinaires, rédigée plus récemment par Pascale Leconte (2015), "Framboise" est, toutefois, le nom d'une jeune femme aux cheveux roses.

"La mère Framboise" de Maurice Carême est un classique de la littérature enfantine. Ce texte fut illustré par Marie Vabbe en 1970. Le personnage de Framboise a inspiré bien d'autres auteurs et illustrateurs pour enfants. Citons, pour les plus récents *Framboise fait sa princesse* (J. Leroy & I. Jacques), *La princesse Framboise* (R. Bertagnolli & A. Delrieu) ou *Madame Framboise a la frousse* (N. Antien) qui s'intéresse aux insectes ennemis de ce fruit. A noter, en 2011, la publication d'un album *Le top des p'tits bouts* composé de comptines et de chansons enfantines interprétées par "Framboise et les hérissons".



La framboise se retrouve encore dans la tradition orale. « Ah ! les fraises et les framboises » est une vieille "chanson à boire" très connue, quelque peu grivoise qui fut adaptée dans les années 1920. « Elle s'appelait Françoise, mais on l'appelait Framboise » vient, aussi, bien logiquement, à l'esprit. Cette chanson, « Framboise ou Avanie et Framboise », fut écrite et composée par Bobby Lapointe en 1960 pour le film *Tirez sur le pianiste* de François Truffaut.



Les aspects symboliques et culturels de l'oignon

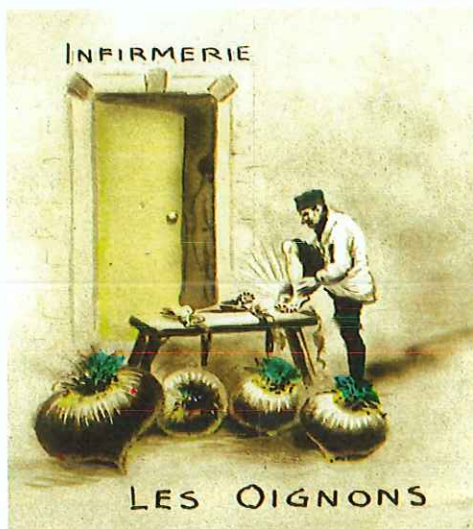
Grâce à ses multiples vertus médicinales et gustatives, l'oignon jouit d'une symbolique très favorable. Il est utilisé en médecine autant par voie digestive que cutanée. Les cataplasmes d'oignons sont réputés efficaces contre les otites et les oignons contre la toux. Outre les anti-oxydants et le sélénium qu'il contient, l'oignon a d'importantes propriétés diurétiques. *L'almanach Hachette* de 1914, nous apprend que « La soupe à l'oignon constitua longtemps, pour les ménagères, le vrai remède des fortes beuveries où se laissaient trop souvent glisser leurs rudes maris. » Aux anciennes halles de Paris, la renommée "soupe à l'oignon" était indispensable après les rudes nuits de labeur. Elle est encore fortement appréciée suite à une nuit blanche et reste un met traditionnel des lendemains de noces.

L'oignon a aussi des propriétés domestiques notamment contre la glace. Maurice Genevoix dans son essai sur *La perpétuité* (1974) relate que lorsque qu'il faisait des allers et retours entre le Val de Loire et l'Académie française, il lui arrivait de "frapper en pleine nuit au volet d'une métairie pour y implorer un oignon, afin de frotter son pare-brise".

Symbolique

L'oignon est associé aux pleurs qu'il provoque quand on l'épuche. Dans les traditions populaires en cas de rupture de fiançailles, la jeunesse marquait l'évènement en mettant à la porte de la délaissée, la veille du mariage de l'abandonneur, un bouquet de saule décoré d'oignons (deux végétaux réputés "pleureurs") ou un "bouquet de pot-au-feu" composé de carottes, d'oignons, de thym et de persil. Cette coutume était encore en usage en Sologne et en Berry dans les années 1960.

De façon plus prosaïque, Roger Lecotté rapporte qu'à Messy, en Seine-et-Marne, pour la fête de la Saint-Pierre, en 1947, les jeunes du village firent une quête tout en promenant de par le village, une effigie du bon saint doté de ses attributs virils : une carotte et deux oignons. En argot, l'oignon désigne la chance ainsi que le sphincter anal. En langage trivial mieux vaut "avoir de l'oignon" que "l'avoir dans l'oignon".



Fantaisie militaire - détail.

Expressions populaires

Bien d'autres expressions populaires sont liées à l'oignon. Attention aux risques d'occlusion quand la paroi de l'intestin (par exemple, suite à une typhoïde), est devenue "mince comme une pelure d'oignon".

En revanche, il est dit en Orléanais que si les oignons ont une pelure épaisse, l'hiver qui vient sera dur. Un autre proverbe local assure que « Les oignons deviennent gros, s'il neige sur leur dos ». L'expression « Aux petits oignons » signifie que tout est pour le mieux. Par extension, celui qui est « aux oignons » a une bonne situation. Il est à l'aise, comblé.



Carte postale ancienne. Germaine Bouret - 1945.

"Occupe-toi de tes oignons", est synonyme "d'occupe-toi de tes affaires". On dira encore à une personne trop curieuse : "ce ne sont pas tes oignons". Se ranger en rang d'oignons est une expression qui parle d'elle-même.

Les « Soupes à l'oignon » peuvent aussi désigner les ricochets obtenus à la surface de l'eau en lançant un caillou plat. Dans le roman de Maurice Genevoix *Les mains vides* (1928), Manouche et Roger ramassent des galets pour faire des "souples à l'oignon" sur la Loire.

Enfin, l'oignon peut désigner une montre ancienne que l'on portait en gousset, mais également un cor au pied, ou durillon, redouté du soldat et du randonneur.

Traditions orales

"Combien vendez-vous vos oignons ?" est une ronde enfantine et un jeu-dansé que l'on retrouve dans toutes les régions. Charles Bauquier, en 1894, la situe en Franche-Comté, d'autres auteurs plutôt en Bordelais. Eugène Rolland dans *Rimes et jeux d'enfants* (1883) cite une version collectée à Le Charme dans le Loiret. *Les Chansons populaires du Val de Loire* de Maurice Chevais (1925), en mentionnent une autre, originaire du Loir-et-Cher.

Diverses formulettes font aussi référence aux oignons, la plus connue étant « La soupe l'oignon c'est pour les garçons. La soupe à l'oseille, c'est pour les demoiselles ».



« Des oignons, des oignons fricassés »
Mon Journal, 6 mars 1897.

Au début des années 1950, une java intitulée "Aux p'tits oignons" créée et enregistrée par Fernandel, remporta un vif succès populaire.



« Aux p'tits oignons », java populaire, 1951

Les cartes postales anciennes nous montrent d'importantes foires à l'oignon, que ce soit à Orange ou à Saint-Gilles-Croix-de-Vie. Celle de Mantes-la-Jolie était également célèbre, mais la ville la plus réputée, reste sans conteste Roscoff et ses fameux "Johnnies" allant vendre leurs oignons en Grande-Bretagne. "L'oignon rosé de Roscoff", appellation d'origine contrôlée est, depuis 2003, l'objet d'une grande fête le 3^e week-end d'août. "L'oignon doux



Un "Johnnie" de ROSCOFF (Finistère).

des Cévennes" bénéficie aussi d'une appellation d'origine contrôlée et d'une appellation d'origine protégée. Dans l'Hérault, celui de Lézignan-La-Cèbe ("cèbe" signifiant "oignon" en occitan) est très réputé.

Oignons dans l'art

L'oignon est souvent figuré dans la peinture. Une célèbre huile sur bois, de l'artiste peintre néerlandais Gérard Dou représente une "Jeune fille hachant les oignons" (1646), cet artiste a également peint une vieille femme effectuant la même tâche (1660). "Les oignons rouges" du grand peintre québécois Ozias Leduc datent de 1892.

En France, Pierre-Auguste Renoir a réalisé une huile sur toile intitulée "Les oignons" en 1881, et Paul Cézanne une nature morte "Oignons et bouteille", entre 1896 et 1898.

Aujourd'hui, Gérard Falilly, le peintre jardinier de Saint-Georges-sur-Eure (Eure-et-Loir) perpétue la tradition avec de superbes bouquets d'oignons.



Paul Cézanne. Oignons et bouteille.
 Musée d'Orsay.

Gastronomie

L'oignon est incontournable en cuisine. À la fois légume et condiment, il peut se consommer cru ou cuit, ou encore confit au vinaigre. Il est essentiel pour préparer les sauces. Nombre de préparations culinaires nécessitent de faire "revenir quelques oignons à la poêle". Celui-ci entre dans la composition de nombreux plats sucrés, épicés et salés, comme les chutneys, les confitures, les sauces aigres-douces, les viandes blanches, les terrines et bien-sûr, la soupe !

Dans la France ancienne, où il était d'usage de s'échanger des "œufs teints" lors des fêtes de Pâques, la pelure d'oignons permettait d'obtenir un beau jaune doré.



Quiche aux oignons rouges

Texte : **Christian CHENAULT**,
 Ethnologue régional - Vice-président de l'AGRACO
 Mise en page : André ROULEAU
 (Journal consultable sur <https://www.agraco.fr/>)