Mais qui sont-ils vraiment ?

1 – CIBOULETTE: TOUT EN FINESSE
Elle appartient à la même famille que l'oignon, mais on ne consomme pas son bulbe, uniquement ses longues feuilles, qui poussent par touffes. Il ne faut pas la confondre avec la ciboule (appelée aussi cive ou cébette) dont les tiges sont plus charnues et creuses et dont le bulbe allongé se confond au départ avec les tiges. Ni avec l'oignon nouveau, vendu lui aussi avec ses tiges.

2 – ÉCHALOTE: MÉFIEZ-VOUS DES IMITATIONS
Une échalote peut en cacher une autre. On distingue deux variétés. La griselle possède une robe de couleur gris-rose et une chair violet-rosé. Produite dans le sud-est de la France, on la trouve de juillet à octobre. L'échalote de Jersey présente une enveloppe cuivrée et une chair assez blanche. Elle vient de l'ouest de la France et est disponible toute l'année. L'échalote traditionnelle se plante, se récolte et se conditionne à la main. Elle nécessite 450 heures de travail pour 1 hectare. Elle est issue de la multiplication d'un bulbe, et non d'un semis, comme le montre, sous son enveloppe, la présence de ses deux caïeux. Il ne faut pas la confondre avec l'échalion ou « cuisse de poulet du Poitou ». Celui-ci est un oignon oblong à la chair douce. Il ne présente qu'un seul bulbe et se reproduit par semis. Enfin, la recherche agronomique a mis au point des variétés hybrides d'oignons et d'échalotes, notamment la grisor, qui présente pour le producteur, l'avantage d'être semée et récoltée mécaniquement (50 heures de travail par hectare…), mais incomparable en termes de goût et de tenue à la cuisson. La grisor a cependant été inscrite au Catalogue officiel des espèces et variétés en 2009. Montés au créneau, les producteurs de la véritable échalote ont obtenu l'appellation « échalote traditionnelle » sur leur filet rouge. La variété hybride, elle, est dite « échalote issue de semis ». Au consommateur de faire la différence.

3 – OIGNON: LÉGUME ET CONDIMENT
L'oignon se décline en de multiples variétés: près de 900 inscrites au catalogue européen ! L'oignon jaune, le plus cultivé en France, possède une chair juteuse et parfumée. On le consomme plutôt cuit. On distingue aussi l'oignon rouge à la saveur plus douce et excellent cru, l'oignon rose de Roscoff et l'oignon doux des Cévennes (tous deux AOP). L'oignon botte, issu d'une culture maraîchère et récolté avec ses feuilles vertes, se consomme cru ou cuit. L'oignon saucier ou grelot, à la saveur douce, se déguste confit, rôti ou en pickles. À noter aussi des variétés locales comme les calçots, oignons frais et doux catalans, que l'on consomme cuits sur la braise.

4 – AIL: PAS SEULEMENT AU SUD
L'ail est, à l'origine, une plante sauvage, qui donne son nom à toutes les espèces de bulbes comestibles du genre *Allium*. Dans les sous-bois, on ramasse encore au printemps l'ail des ours, dont le bulbe et les longues feuilles odorantes parfument les plats. Par sélection, on a obtenu l'ail commun ou cultivé et des variétés locales allant du blanc au rose en passant par le violet. On distingue notamment l'ail blanc de Lomagne (Gers), l'ail de la Drôme, l'ail rose de Lautrec (Midi-Pyrénées), l'ail d'Arleux, fumé à la tourbe (Nord), qui bénéficient d'une IGP (indication géographique protégée) ou encore l'ail de Cherrueix (Bretagne), qui attend la sienne. Le jeune ail frais, récolté à trois mois, avant que les gousses ne se forment, est appelé « aillet ».

5 – POIREAU: LE PLUS COSTAUD
Plante à bulbe issue de semis, il a évolué au gré des sélections horticoles qui ont permis de développer son fût blanc (la partie comestible) au détriment du bulbe et des feuilles. Dans les jardins, on trouve aussi des poireaux perpétuels, une plante vivace et plutôt condimentaire. À l'état sauvage, on parle de poireau des vignes ou, injustement, d'aillet.

TOUT UN SYMBOLE
Dans l'Égypte ancienne, l'oignon constitue le salaire des ouvriers qui construisent les pyramides. C'est aussi une nourriture nécessaire au passage dans l'au-delà. Dans la Bible, il représente la corruption de l'esprit et la douleur du péché, à cause de sa faculté à irriter les yeux. Mais c'est aussi avec l'ail l'une des denrées les plus précieuses abandonnées par les Hébreux en Égypte. L'ail est, lui, consacré par les Romains à Mars, dieu colérique. Au Moyen Âge, il est chargé d'éloigner le malin. Plus trivial, les oignons désignent aussi dans le langage populaire les fesses, voire les testicules. D'où l'expression « s'occuper de ses oignons »… Quant au « rang d'oignons », il n'aurait rien à voir avec le bulbe, mais plutôt avec le baron d'Ognon, dans l'Oise, qui au XVIe siècle avait coutume de ranger selon leur rang social les invités de ses banquets.