



Embarquement des oignons pour la Grande Bretagne vers 1900



Famille de Johnnies au début du 20^e siècle



A pied ou à vélo, les Johnnies arpentent la Grande Bretagne pour y vendre au porte à porte leurs tresses d'oignons.



The lively and busy house of the "Johnnies" recalls the ties that have always united the harbour town with its onion.

Magnificent photos testify to the (not always easy) life of the Johnnies in Great Britain. You will also find here a few good recipes that will enable you to appreciate of the Onion of Roscoff.

Vivante et animée, la Maison des Johnnies raconte les liens qui depuis toujours, unissent la cité portuaire à son oignon. De magnifiques photos témoignent de la vie (pas toujours facile) des Johnnies en Grande Bretagne.

Vous y trouverez aussi quelques bonnes idées de recettes qui vous permettront d'apprécier les qualités gustatives de l'Oignon de Roscoff.



“ Les Johnnies de Roscoff ”

Johnnies (petit John) est le nom que l'on donne aux Roscovites qui partent chaque année, à la fin de l'été, vendre leurs oignons en Grande-Bretagne. Le phénomène a démarré vers le début du 19^e siècle. D'abord à pied, puis en vélo, les Johnnies, chargés de tresses, sillonnent les rues anglaises, galloises et écossaises en faisant du porte à porte. En 1929, ils sont plus de 1500 à exercer ce métier. Aujourd'hui, on en recense une vingtaine. La culture de l'oignon s'est développée à Roscoff au 17^e siècle, car grâce à ses qualités de conservation naturelle et à sa richesse en vitamine C, l'oignon constitue l'aliment de base pour les marins qui naviguent plusieurs semaines, voire plusieurs mois sans escale. Aujourd'hui, après avoir connu un recul de production, la culture est à nouveau en plein essor. Les agriculteurs se sont mobilisés pour obtenir en 2009 l'A.O.C. (Appellation d'Origine Contrôlée).

Johnnies (little John) is the name given to men from Roscoff who go to Great-Britain every year, at the end of the summer, to sell their onions. The phenomenon started around the beginning of the 19th century. First on foot, then on bicycles, the Johnnies, laden with onion plaits, touted from door to door up and down the streets of England, Wales and Scotland. In 1929, there were more than 1500 of them carrying out this trade. Today, there are still around twenty left. Onion farming developed in Roscoff in the 17th century, because thanks to its natural conservation qualities and its richness in vitamin C, it was the basic food for sailors, at sea for several weeks or even several months non stop. Today, after a receding period of production, its cultivation is again in full expansion. Farmers have joined the forces to obtain in 2009 an A.O.C. for their onion, a label guaranteeing its origin.