

GUIDE PRATIQUE
2018/19



CARNET DE DÉCOUVERTE

autour du Chasselas



CHASSELAS de MOISSAC
AOP

CARNET DE DECOUV

autour du Chasselas

En mars 2017, la culture du Chasselas de Moissac AOP est inscrite à l'inventaire du Patrimoine Culturel Immatériel de la France au côté de la culture du cresson de Méréville, la fabrication du Salers, la pêche aux poissons d'eau douce de la Dombes, les salaisons fumées au tuyé du Haut Doubs.

À travers cette reconnaissance, l'ensemble des acteurs du Chasselas est récompensé. S'orientant vers une production de qualité respectueuse de l'environnement- grâce à la pratique d'une agriculture raisonnée voire biologique -les producteurs oeuvrent au fil des saisons pour offrir un produit d'excellence et préserver des paysages tout aussi remarquables.

Les chasselatiers, présents dans ce carnet de découverte, font partager leur passion pour ce métier et ce raisin, ces savoir-faire nécessaires à l'obtention de telle distinction en vous accueillant au plus près de leur quotidien dans leur ferme...

Les restaurateurs, les hébergeurs, les artisans partenaires, ambassadeurs du Chasselas de Moissac prolongent ces moments d'exception autour d'un bon repas, d'un produit original à base de ce fameux grain doré.

Tisser le lien entre savoir-faire et faire savoir est l'ADN d'un Site Remarquable du Goût tout comme mettre en lumière la relation évidente entre Chasselas et patrimoine : abbatale, cloître, Uvarium, pont-canal à Moissac, pittoresques villages de pierres blanches dans le Quercy, paysages colorés et contrastés tout en relief...

Aussi, les offices de tourisme vous invitent à vivre des expériences gourmandes et touristiques à la découverte de ce riche Pays du Chasselas, des moments uniques dans les vignes et vergers, balades, cueillette et ciselage du chasselas, petit déjeuner au chasselas, les grains encore ornés de la rosée matinale...

Tous feront de vous des hôtes privilégiés !

NICOLE MALMON
Présidente de l'association
Site Remarquable du Goût

CLAUDE GAUTHIER
Président du Syndicat de
Défense du Chasselas
de Moissac AOP

JEAN-MICHEL HENRYOT
Maire de Moissac





Le Chasselas de Moissac AOP Pourquoi est-il si Irrésistible ?	P. 4-5
Le Chasselas de Moissac AOP Le fruit du travail de 4 saisons	P. 6
Le Chasselas de Moissac AOP En fête !	P. 7
Tarn-et Garonne, le tourisme tout en douceurs.....	P. 8
Moissac, Castelsarrasin, Saint-Nicolas-de-la-Grave, à la confluence du Tarn et de la Garonne	P. 9
Le Lot, ouvrez grand les yeux	P. 10
Les offices de tourisme	P. 11
Index - Légendes	P. 12-13
Rencontrer des chasselatiers	P. 14-18
Se restaurer autour du Chasselas	P. 19-26
Séjourner dans le pays du Chasselas	P. 27-28
Faire plaisir avec du Chasselas	P. 29-31
Carte.....	P. 32-33
Le Chasselas de Moissac AOP, 2 recettes irrésistibles	P. 34-35



LE CHASSELAS DE MOISSAC AOP POURQUOI EST-IL SI *Irrésistible* ?

1

UN RAISIN *gourmand*



Sa grappe souple, son grain sphérique, doré et gorgé de soleil, sa peau fine, son jus à l'arôme mielleux qui éclate en bouche à la dégustation font toute la délicatesse de ce produit.

2

UN RAISIN « *fait main* »

L'hiver, le chasselatier taille sa vigne et sélectionne la flèche qui portera la future récolte. **Dès le printemps**, tour à tour, il épampré, ébourgeonne, palisse et effectue la mise en place des grappes.

En juin, les producteurs s'activent à l'écimage puis à l'éclaircissage des grappes.

La cueillette, fractionnée en trois passages, débute **fin août** et se poursuit jusqu'aux premières gelées. Seules sont choisies les grappes à pleine maturité.

Les grappes sont cueillies une à une afin de leur laisser le temps de prendre la teinte dorée caractéristique du Chasselas de Moissac AOP. Chacune d'elles fait ensuite l'objet d'un ciselage à la main, véritable travail d'orfèvre. A l'aide de ciseaux spécifiques très pointus, les ciseleuses enlèvent les grains indésirables.



3 UN RAISIN *pionnier*

En 1971, c'est l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) qui couronne les grappes aux grains juteux en lui attribuant l'**Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)**.

Il devient le 1^{er} fruit frais à obtenir le label AOC.

25 ans après, en 1996, c'est l'Europe qui reconnaît les qualités du Chasselas de Moissac en lui attribuant l'**Appellation d'Origine Protégée (AOP)**.

En 2017, la culture du Chasselas de Moissac est **inscrite à l'inventaire du patrimoine immatériel** de la France.



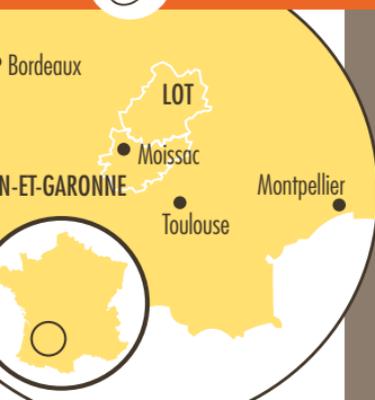
4 UN RAISIN QUI SE *décline*

Même si le Chasselas est un produit saisonnier (septembre à décembre), vous pouvez retrouver toute l'année son goût irrésistible en jus frais ou gazéifié, apéritif, confiture et pâte de fruit, pâtisserie, glace, bonbon au chocolat...



5 UN RAISIN *made in Sud-Ouest*

Entre Bordeaux et Toulouse, c'est un produit phare de la gastronomie régionale. Du Sud du département du Lot au Nord du Tarn-et-Garonne, cultivé en pente douce sur les coteaux exposés sud/sud-ouest, le Chasselas profite pleinement du soleil.



LE CHASSELAS DE MOISSAC AOP

LE FRUIT DU TRAVAIL DE 4 SAISONS

DÈS LE PRINTEMPS,

les chasselatier(e)s s'affairent, tour à tour, ils épampront, ébourgeonnent, palissent, ébrindillent...

EN ÉTÉ,

la mise en place des grappes et l'éclaircissage permettent d'obtenir un Chasselas de qualité, quelques semaines plus tard.

EN AUTOMNE,

le Chasselas est cueilli en plusieurs passages. Une à une, les grappes sont ciselées par des mains expérimentées, sélectionnées puis conditionnées en barquette ou en plateau.

EN HIVER,

les chasselatier(e)s taillent leurs vignes. Ils choisissent la flèche qui portera la production de l'année à venir.



CHIFFRES CLÉS

232 exploitations

477 hectares AOP sur **76** communes

De **2 500** à **3 600** tonnes en moyenne/an

LE CHASSELAS DE MOISSAC AOP EN FÊTE !

Chaque année à la mi-septembre, en parallèle des Journées du Patrimoine, le Chasselas de Moissac AOP est en fête.



Les chassellatiers participent activement à la manifestation "Chasselas et Patrimoine : fêtons Moissac" avec **une mise en avant et une dégustation du Chasselas de Moissac AOP** et d'autres variétés de raisin de table durant deux journées gratuites et ouvertes à tous. Jeux anciens et animations sont également proposés. **De nombreux sites remarquables du goût**, venus de toute la France, vous font découvrir leurs richesses culinaires et patrimoniales.



TARN-ET-GARONNE, LE TOURISME TOUT EN DOUCEURS



Au cœur de la région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée, le Tarn-et-Garonne, plus jeune département français, est une destination au patrimoine exceptionnel et aux reliefs diversifiés.

Les cours d'eau qui le traversent façonnent les terres fertiles et vallonnées. La Garonne et sa plaine de vergers sont surplombées par des villages scintillants comme Auvillar et l'abbaye majestueuse de Belleperche, devenue Musées des Arts de la Table. Le Tarn arrose Montauban et Moissac, toutes deux villes d'Art et d'Histoire, le Canal des Deux Mers et sa piste cyclable incontournable à l'ombre de platanes centenaires, l'Aveyron déploie ses gorges impressionnantes de Laguépie à Saint-Antonin-Noble-Val...

À la confluence du Tarn et de la Garonne, le plan d'eau de Saint-Nicolas-de-la-Grave et sa réserve ornithologique est un lieu privilégié où la nature devient plus sauvage. Le long du Canal des Deux Mers, la découverte de petits ports fleuris comme Castelsarrasin, se fait en empruntant la piste cyclable à l'ombre des platanes centenaires ou bien à bord de péniches ou de bateaux sans permis, pour des vacances au fil de l'eau.

D'autres territoires s'ajoutent à cette palette de paysages, les collines de Lomagne avec leurs bastides, Beaumont-de-Lomagne et son célèbre

aïl blanc IGP, le Quercy et ses villages médiévaux Lauzerte, Bruniquel, et ses nombreuses perles gastronomiques : fruits, melon du Quercy IGP, truffe, canard, safran et Chasselas de Moissac AOP...

Idéal pour les amateurs de produits authentiques, le «verger du Sud-Ouest» a tant à offrir, du vélo au canoë, en passant par les balades à cheval et les visites de fermes, les marchés chantants et colorés, tous les ingrédients d'un séjour inoubliable sont en Tarn-et-Garonne.

Agence de Développement Touristique de Tarn-et-Garonne

Tél. 05 63 21 79 65 • tourisme-tarnetgaronne.fr

MOISSAC, CASTELSARRASIN, SAINT-NICOLAS-DE-LA-GRAVE, À LA CONFLUENCE DU TARN ET DE LA GARONNE

Moissac, Ville d'Art et d'Histoire dont l'abbatiale et le cloître sont inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO au titre des chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle. La commune est aussi riche en tourisme vert avec des possibilités de balades le long de son canal ou de la Vélo Voie Verte. L'occasion d'admirer les paysages des coteaux magnifiés par des siècles de traditions fruitières et chasselatières. Son Chasselas de Moissac AOP est inscrit à l'inventaire du patrimoine culturel immatériel de la France.



Castelsarrasin, son marché remplit les rues de produits du terroir chaque jeudi matin, faisant de Castelsarrasin « la fleurie » un lieu réputé de la gastronomie. Son port de plaisance "Jacques-Yves Cousteau" est idéalement situé, la ville est traversée par le canal des deux Mers et la Vélo Voie Verte et constitue une halte touristique incontournable dans le Tarn-et-Garonne.

Saint-Nicolas-de-la-Grave est classée Station Verte. Découverte de la réserve ornithologique, d'une sauveté aux murs roses, typique du Sud-Ouest et dont la charte de fondation date de 1135, elle est protégée par les 4 hautes tours du château Richard Cœur de Lion et abrite le musée Lamothe Cadillac qui relate la vie aventureuse du fondateur de Détroit (USA).

LE LOT, OUVREZ GRAND LES YEUX

CASTELNAU-MONTRATIER, *au cœur d'une bastide*



De loin, on aperçoit son beffroi campé sur le toit de la mairie. Plus près, ce sont ses petites rues tracées selon un plan d'urbanisme médiéval qui séduisent au premier coup d'œil. Castelnaud-Montratier a pris le nom de bastide.

Sur sa grande place à couverts, semée de larges arches, il faut flâner un peu. Juste pour le plaisir d'écouter les hirondelles et replonger un soir d'été au XIII^e ou au XV^e siècle, lorsque la ville bouillonnait d'activité. L'industrie et le commerce de la laine y étaient alors en plein essor.

MONTCUQ

Au cœur du Quercy blanc, la ville est non seulement une étape sur le chemin de Compostelle mais aussi un haut lieu d'histoire. Pour preuve son donjon solitaire de 24 mètres, vestige de son ancien château, ses rues pentues au parfum médiéval... Et surtout il ne faut pas hésiter à venir flâner sur son marché typique et coloré le dimanche matin. C'est dans ce village également que Nino Ferrer vécut pendant plus de vingt ans.



LES OFFICES DE TOURISME

OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL MOISSAC-TERRES DES CONFLUENCES

Il regroupe les Offices de
Tourisme de Castelsarrasin,
Moissac et Saint-Nicolas-de-
la-Grave.

Office de Tourisme Moissac- Terres des Confluences 50 • B3

1 bd de Brienne
82 201 Moissac
Tél : 05 32 09 69 36



Bureau d'information Touristique et capitainerie 50 • B3

3 bis allée de Verdun
82 100 Castelsarrasin
Tél : 05 63 32 01 39

Bureau d'information Touristique 50 • B3

Place du Château
82 210 Saint-Nicolas-de-la Grave
Tél : 05 63 94 82 81

Mail : accueil@tourisme-moissac-terresdesconfluences.fr

tourisme-moissac-terresdesconfluences.fr

AUVILLAR 51 • A3

4-6 rue du couvent
82340 Auvillar
Tél : 05 63 39 89 82
www.auvillar.eu

CASTELNAU-MONTRATIER 52 • D2

27 rue Clémenceau
46170 Castelnau-Montratier
Tél : 05 65 21 84 39
www.cc-castelnau-montratier.fr

LAFRANÇAISE 53 • C3

Place de la République
82130 Lafrançaise
Tél : 05 63 65 91 10
www.lafrancaise-tourisme.fr

LAUZERTE / MONTAIGU 54 • C2

Place des Cornières
82110 Lauzerte
Tél : 05 63 94 61 94
www.quercy-sud-ouest.com

MONTCUQ 55 • C1

8 rue La Promenade
46800 Montcuq
Tél : 05 65 22 94 04
www.tourisme-montcuq.com

MONTAUBAN 56 • D3

4 rue du collège - BP 201
82002 Montauban cedex
Tél : 05 63 63 60 60
www.montauban-tourisme.com

MONTPEZAT-DE-QUERCY 57 • D2

24 boulevard des fossés
82270 Montpezat-de-Quercy
Tél : 05 63 02 05 55
www.tourisme-montpezat-de-quercy.com

VALENCE-D'AGEN 58 • A3

27 bis rue de la République
82400 Valence-d'Agen
Tél : 05 63 39 61 67
www.valencedagen.fr

INDEX

Rencontrer des chasseliatiers

	Réf. plan	N° page
01 Maryse Bouleve-Muratet	B2	P. 14
02 Martine Damiani	B3	P. 14
03 Famille Fontanel	B2	P. 14
04 Véronique Gauthier	B2	P. 15
05 Nadège et Christian Ichès	C2	P. 15
06 Gilbert, Ghislaine et Loïc Lavilledieu	B3	P. 16
07 Marie-France et Éric Mallevalle	B3	P. 16
08 Cécile Maurel	C2	P. 16
09 Violaine, Alain et Michel Moles	C2	P. 17
10 Domaine du Pesquié	B3-C3	P. 17
11 Joëlle, Serge et Jérôme Resongles	C2	P. 17
12 Sabine et Jean-Emmanuel Rigal	B3	P. 18
13 Sylvie Rivière	B3	P. 18

Se restaurer autour du Chasselas

	Réf. plan	N° page
14 5 sens à la toque.....	D3	P. 19
15 Au fil de l'eau	D3	P. 19
16 L'auberge de Bardigues	A3	P. 19
17 L'auberge de la Castille	E2	P. 20
18 L'auberge du Moulin	B3-C3	P. 20
19 Le bistrot gourmand	B3	P. 20
20 Le carré des gourmets	E3	P. 21
21 La cave aux délices	D3	P. 21
22 Le château de l'hoste	A1	P. 21
23 Le Délice des papilles	E3	P. 22
24 Les deux rivières.....	E3-E4	P. 22
25 Le Florentin	B3	P. 22
26 La Grange	C2	P. 23
27 Hôtel du Quercy.....	C2	P. 23
28 Les Jardins de la Fanette	C4	P. 23
29 Le kiosque de l'Uvarium	B3	P. 24
30 Maison Mecœn	B3	P. 24
31 Les sens.....	E2	P. 24
32 La table de nos fils.....	B3	P. 25
33 La table des Lou passants	C3	P. 25
34 La table du cardinal	D2	P. 25
35 Les Templiers.....	A3	P. 26
36 Chez Terrassier	E3	P. 26

Séjourner dans le pays du Chasselas

Réf. plan N° page

37	Les Crêtes de Pignols.....	B3.....	P. 27
38	Domaine de la paille	C2.....	P. 27
39	Domaine de Capdeville.....	D3	P. 27
40	La Maison du Pont St-Jacques	B2.....	P. 28
41	Le Manoir St-Jean	B2-B3	P. 28
42	Le Moulin de Moissac.....	C3.....	P. 28

Faire plaisir avec du Chasselas

Réf. plan N° page

43	Clos de Ladrex.....	B2-B3	P. 29
44	Les Fraîcheurs moissagaises.....	B3.....	P. 29
45	Le Grain doré	B3.....	P. 29
46	L'Oustal	C1.....	P. 30
47	Gilles Quèbre	B3.....	P. 30
48	Le Quercy des Îles	B1	P. 30
49	Romane D.....	B3.....	P. 31

LÉGENDES



France Passion



English spoken



Maître Restaurateur



Chèques vacances



Bienvenue à la ferme



Épis



Qualité tourisme



Vu dans le Guide du routard



Bio



Gîte de France



Restaurateurs de France



Clé vacances



Logis



Accueil vélos



Cuisineries gourmandes



Restaurateurs du Tarn-et-Garonne



Hôtels de charme et de caractère



Rencontrer



MARYSE BOULVÉ-MURATET

**01****B2**

Perchée sur la colline, au milieu des bois, se trouve la ferme de Lasplaces où Maryse, Daniel et Aline exploitent avec passion suivant les saisons les vignes de Chasselas, muscat, danlas, ribol ainsi que les vergers de pruniers Reine-Claude, abricotiers et cerisiers, le tout en production biologique. Ils vous accueilleront avec plaisir à la ferme tous les après-midis.

Accès : en venant de Lauzerte, prendre la direction Valence-d'Agen, prendre la côte qui monte vers Saint-Nazaire-de-Valentane au lieu-dit «Lasplaces». Faire 2 km, seconde maison à droite sur le plateau.

Période d'ouverture : du 15 juin au 30 octobre. Du lundi au vendredi sans rendez-vous de 16h à 18h.

CONTACT

Maryse Boulvé-Muratet

Ferme de Lasplaces

82190 Saint-Nazaire-de-Valentane

Tél./Fax : 05 63 94 22 67 / Port. : 06 82 37 20 48



MARTINE DAMIANI

02**B3**

Du clocher de l'abbatiale Saint-Pierre de Moissac, on aperçoit presque «Le Clavel» : la ferme chasselatière de Martine et Jean-François.

À quelques minutes du centre ville, le soleil caresse les rondeurs du coteau où rangs de vigne et pommiers se prêtent. Les grains de Chasselas sucrés et dorés à souhait flatteront vos papilles gourmandes pendant que Martine vous vantera les bienfaits de la cure de Chasselas connue et pratiquée depuis fort longtemps dans notre cité. Vente des produits «la filloffe» jus de Chasselas et de pomme, confiture de Chasselas...

Accès : prendre la côte Saint-Laurent direction Bourg-de-Visa, grimper sur le coteau, en haut du plateau, prendre la deuxième route à gauche VC 9 «chemin de Clavel», propriété sur la droite à 700m.

Période d'ouverture : du 1^{er} septembre au 31 décembre. Du lundi au vendredi sur rendez-vous.

CONTACT

Martine Damiani

650, Chemin de Clavel - 82200 Moissac

Tél. : 05 63 04 98 78 - Port. : 06 48 16 21 73

Fax : 05 63 04 20 67

E-mail : damianijf@wanadoo.fr



FAMILLE FONTANEL

**03****B2**

3 générations vous accueilleront dans leur petite ferme traditionnelle nichée au cœur des vignes et des vergers. Les enfants seront heureux de voir les animaux de la basse cour et les papas découvriront un atelier de mécanique.

Vous pourrez cueillir vous-même les fruits et les déguster à l'ombre d'un saule. Vente de cerises, prunes, raisins, jus et confiture de Chasselas, jus de muscat.

Accueil camping-car.

Accès : à 10 km de Moissac et 15 km de Lauzerte. En venant de Moissac, 3 km avant le village de Montesquieu D953, prendre la D41 «La Comtesse» sur la droite, dans le hameau, tourner à droite, prendre un chemin sans issue sur la droite, 2nde maison à 500 m.

Période d'ouverture : tous les jours, toute l'année. Le dimanche sur rendez-vous.

CONTACT Famille Fontanel

"La Comtesse" - 82200 Montesquieu

Tél. : 05 63 04 93 18 - Port. : 06 32 30 69 18

E-mail : vfontanel@yahoo.fr



VÉRONIQUE GAUTHIER

04 B2

Exploitation familiale au cœur des vignes et des vergers, située sur les coteaux de Mathaly, la dernière à produire le fameux «raisin de sac». Chaque année, comme autrefois, quelques centaines de grappes sont conservées «sous sacs» dès le mois de juillet et patientent ainsi jusqu'à la fin du mois d'octobre afin d'obtenir un Chasselas de couleur blanc laiteux. Véronique et Claude vous raconteront l'histoire de ce raisin exceptionnel.

Vente de plusieurs variétés de raisin, cerises, abricots, prunes.

Accès : prendre la route Bourg-de-Visa puis à 4 km de Moissac en bordure de la D7, 5^e maison à droite après l'école de Mathaly, face à «Cap Mathaly».

Période d'ouverture : du 1^{er} juin au 30 novembre de 8h à 12h et de 13h30 à 18h.

CONTACT Véronique Gauthier

2682 Route de Détours - 82200 Moissac
Tél. / Fax : 05 63 04 14 62
Port. : 06 31 10 42 17
E-mail : poutaget@gmail.com



CHRISTIAN ET NADÈGE ICHES

05 C2

Laissez-vous guider par notre sentier pédestre qui vous conduira d'une petite église du 15^e siècle «dont nous seuls avons la clé», à travers vignes et vergers, à notre ferme de caractère. En saison de Chasselas nous vous présenterons le «tradou» dans un esprit très chaleureux. Vente par les grands-parents des fruits de la ferme : abricots, cerises, prunes, raisins, kiwis.

Accès : en venant de Cazes-Mondenard, prendre la direction de Tréjouis, passer devant le stade de foot. Faire environ 3 km, prendre direction Lauzerte/Tréjouis sur la gauche. Au carrefour suivant, longer l'église et 50 m après, s'arrêter pour vite aller se désaltérer à l'ombre fraîche de la glycine.

En venant de Lauzerte, prendre direction Cazes Mondenard, puis sur le plateau, prendre à gauche direction Tréjouis. Faire 2 km et s'arrêter à la maison qui se trouve en bord de route (hangar, poulailler sur la droite...).

Période d'ouverture : du 1^{er} septembre au 30 octobre. Du lundi au vendredi de 10h à 18h sans rendez-vous.

CONTACT Christian et Nadège Iches

"Cazillac" - 82110 Cazes-Mondenard
Tél. / Fax : 05 63 95 86 46
Port. : 06 14 74 85 75
E-mail : nadege.ratie@orange.fr





Rencontrer

GILBERT, GHISLAINE ET LOÏC LAVILLEDIEU 06 B3

Exploitation familiale et traditionnelle située sur les coteaux de Boudou et de Moissac. Gilbert, Ghislaine, Loïc et leurs salariés, toute cette petite équipe vous guidera avec gentillesse à travers les vignes dont certaines sont centenaires. À partir du mois de juin, vous pourrez déguster des abricots en attendant les premières grappes de Chasselas mûres dès le mois d'août. Vous saurez tout sur la première AOC en fruit frais, obtenue en 1971 que Gilbert vous racontera avec passion.

Accès : à la sortie de Moissac en direction d'Agen, après être passé sous un pont de chemin de fer, tourner à droite puis la première à gauche indiquée «Sèges», faire 2 km, la propriété se situe sur la gauche après un petit bois. Parking.

Période d'ouverture : du 15 juin au 15 nov.
Du lundi au vendredi sur rendez-vous.

CONTACT

**Gilbert, Ghislaine
et Loïc Lavilledieu**

Route de Sèges - 82200 Boudou
Tél. / Fax : 05 63 04 06 77
Port. : 06 12 77 34 44
E-mail : gilbert.lavilledieu@orange.fr



MARIE-FRANCE ET ERIC MALLEVIALLE 07 B3

Marie-France et Éric, issus de la cinquième génération de chassalatiers, vous accueilleront chaleureusement dans leur ferme régionale.

Ils vous guideront au rythme des saisons de la vigne avec leurs nouvelles techniques de palissage jusqu'au «tradou» où sont délicatement ciselées les grappes de raisin. Ils vous dévoileront les secrets de conservation à travers leur «fruitier» d'origine. Vente de diverses variétés de raisin, jus de chasselas et muscat, plat et gazéifié.

Accès : prendre la route Bourg-de-Visa départementale D7 puis avant l'école de Mathaly, tourner à gauche C18, puis premier chemin à droite n°221 chemin de Malause.

Période d'ouverture : du 1^{er} juillet au 31 octobre. Visite sur rendez-vous.

CONTACT

Marie-France et Éric Mallevalle

221 Chemin de Malause - 82200 Moissac
Tél. Port. : 06 82 57 44 18 ou 06 48 32 35 04
E-mail : eric.mallevalle@wanadoo.fr



CÉCILE MAUREL 08 C2

Au cœur des vignes, et à quelques pas du chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle, Cécile vous réserve un accueil chaleureux et vous invite à déguster des fruits de saison gorgés de soleil. Vente de prunes, Chasselas, autres raisins, pommes, miel et jus de Chasselas.

Accès : à la sortie de Cazes-Mondenard, direction Valence-d'Agen, 2nd chemin à gauche, lieu-dit «le Chamoy».

Période d'ouverture : du 15 août au 31 octobre.
Du lundi au vendredi de 10h à 18h sans rendez-vous.

CONTACT

Cécile Maurel

"Chamoy"
82110 Cazes-Mondenard
Tél./Fax : 05 63 95 80 13/Port. : 06 80 26 78 45
E-mail : maurel.michel3@orange.fr



VIOLAINE, ALAIN ET MICHEL MOLES



09

C2

Sur la ferme de Paradou, la production de Chasselas de Moissac AOP est présente depuis plusieurs générations. Le Chasselas est une culture issue d'un terroir, d'un cépage, d'un savoir-faire ancestral et nous avons choisi en 2006 de passer à l'agriculture biologique pour toutes les productions de la ferme, convaincus que la santé passe par l'alimentation.

Alain, adepte de la cure de raisin, vous en vantera les bienfaits.

Accès : à partir de Moissac, D227, prendre la D56 direction Castelnau, sur 6 km jusqu'à «Paradou».

Période d'ouverture : du 1^{er} août au 31 octobre sur rendez-vous.



CONTACT Violaine, Alain et Michel Moles

"Paradou" - 82110 Cazes-Mondenard
Tél. : 05 63 65 91 30 - Port. : 06 88 94 12 05
E-mail : violaine.moles@outlook.fr

DOMAINE DU PESQUIÉ

10

B3-C3

Cette exploitation, excellent support pour la pédagogie dispensée aux apprenants est riche de la diversité de ses productions, tant en agriculture biologique qu'en système conventionnel (fruits, légumes, fleurs, grandes cultures) et de son conservatoire du Chasselas rassemblant 106 clones.

Les formateurs du CFPPA 82 peuvent vous apprendre à greffer, tailler, palisser la vigne au cours de formations individualisées.

Vente de fruits et légumes de saison.



CONTACT

**Domaine du Pesquié /
Lycée agricole de Moissac**
"Montescot"

Tél. : 05 63 04 20 83
E-mail : lpa.moissac@educagri.fr
Campusterreetvie.eap.entmip.fr/

JOËLLE, SERGE ET JÉRÔME RESONGLES

11

C2

Depuis Lauzerte, Joëlle, Serge et Jérôme, vous invitent à faire un petit détour du côté de Saint-Amans-de-Pellagal où ils perpétuent le savoir-faire du Chasselas de Moissac AOP.

Dès le début de l'automne, venez déguster les grappes dorées, gorgées de soleil, sans oublier en toute saison, le jus de Chasselas au goût subtil et mielleux. Vous apercevrez les vaches et leurs veaux élevés sous la mère.

Accès : à 4 km de Lauzerte en direction de Montauban, prendre la route de Saint-Amans-de-Pellagal puis tout droit jusqu'au château d'eau, tourner à gauche.

Période d'ouverture :

- du 1^{er} septembre au 31 décembre, tous les jours.
- du 1^{er} janvier au 31 août, sur rendez-vous.



CONTACT

Joëlle, Serge et Jérôme Resongles

Dussel - 82110 Lauzerte
Tél. / Fax : 05 63 94 72 66
Port. : 06 07 77 01 81
E-mail : serge.resongles@orange.fr



Rencontrer des chasselatiers

SABINE ET JEAN-EMMANUEL RIGAL



12

B3

Un petit chemin vous conduit entre vignes et vergers à la «Ferme de Guyraudelle». Depuis 6 générations, les propriétaires des lieux élaborent avec amour ce trésor qu'est le Chasselas de Moissac AOP. Vous découvrirez le vignoble, le «conservatoire» du Chasselas (anciennes variétés de Chasselas), ou l'atelier de conditionnement, suivant la saison. Jean-Emmanuel et sa sœur Sabine vous proposent cerises, abricots, prunes Reine-Claude mûris sur l'arbre et conduits en production raisonnée. Tous ces fruits transformés en jus ou confiture régaleront vos papilles. Possibilité de cueillette et vente du Chasselas à la ferme.

Accès : à partir de Moissac, prendre la D7 en direction de Bourg-de-Visa pendant 10km. Traverser «Mathaly», «Les Gervaises». Après le Manoir Saint-Jean sur la gauche, prendre le premier chemin à droite, direction «Guyraudelle».

Période d'ouverture : du 1^{er} avril au 30 décembre, sur rendez-vous.

CONTACT

Sabine et Jean-Emmanuel Rigal
«Guyraudelle» - 82400 Saint-Paul-d'Espis
Tél. / Fax : 05 63 04 21 39
Port. : 06 72 85 40 96
E-mail : manurigal@hotmail.com



SYLVIE RIVIÈRE

13

B3

À la «ferme des 3 collines», Sylvie vous suggère un voyage dans le passé du Chasselas à travers «une soufreuse», «une décavillonneuse», une pince à greffer ou inciser, des corbeilles en osier ou des conserves...
Vente de jus de Chasselas.

Accès : de Moissac, prendre la côte Saint-Laurent, traverser le village de Mathaly. Après 2 km, prendre la direction «Piac» à gauche. La propriété se trouve 80 m après.

Période d'ouverture : sur rendez-vous.

CONTACT Sylvie Rivière

«Raynal» - 82400 Saint-Paul-d'Espis
Tél. / Fax : 05 63 04 22 81
Port. : 06 15 34 44 94
E-mail : sylvie.tauran82@orange.fr





Se restaurer

autour du Chasselas



5 SENS À LA TOQUE

MR

restaurateurs
du Lot et du Gers

14

D3

Restaurant

Restaurant gastronomique, traiteur de qualité et formules gourmet Lounge à Albias, au bord de la D820, à deux pas de la ZI nord de Montauban, direction Caussade.

Le chef Xavier Charaux, maître restaurateur propose une cuisine bistronomique et gastronomique tendance et sincère dans un cadre chic et moderne.

Deux salles, deux ambiances. Une cuisine créative à base essentiellement de produits du terroir.

Terrasse ombragée en saison.

Organisation de réception, salle privative pour séminaires.

Menus : de 14,5 € le midi en semaine à 74 €.

Jours de fermeture : le mercredi et le dimanche soir.

CONTACT Xavier Charaux

7 avenue du Général de Gaulle
82350 Albias
Tél. : 05 63 64 97 54
www.5sensalatoque.fr



AU FIL DE L'EAU

MR

restaurateurs
du Lot et du Gers

15

D3

Restaurant

Le restaurant Au fil de l'eau, situé rive gauche à Montauban, propose une gastronomie de terroir rehaussée de touches personnelles, généreuses et goûteuses dans une ambiance conviviale. On y sert l'emblématique cassoulet de Castelnaudary, l'incontournable damier depuis 29 ans, et aussi de jolis plats revisités.

Menus : de 15 € à 58 €.

Formule du midi : entrée + plat + dessert à 17,90 €.

Ouverture : du mardi au samedi midi et soir. Congés une semaine en été.

CONTACT

Jean-François Pech

14 quai du Docteur Lafforgue
82000 Montauban
Tél. : 05 63 66 11 85
www.aufildeleau82.com



L'AUBERGE DE BARDIGUES

restaurateurs
du Lot et du Gers

16

A3

Restaurant

L'Auberge de Bardigues propose une cuisine créative inspirée par les produits de saison, locaux et aussi d'ailleurs pour marier les saveurs. Ciril est un jeune chef, discret mais très attentif au plaisir de ses hôtes, créatif, inspiré par la saison des produits et soucieux des liens avec les producteurs. Toute une équipe autour de chef Ciril et Fabien, pour un juste équilibre entre la cuisine et le vin, entre la créativité et le rapport qualité/prix, entre le plaisir et le sourire !

Menus : de 20 € à 65 €.

Jours de fermeture : le lundi, dimanche soir et mercredi soir du 1^{er} octobre au 30 juin.

CONTACT Ciril Simon

82340 Bardigues
Tél. : 05 63 39 05 58 - Fax : 05 63 39 06 58
E-mail : info@aubergedebardigues.com
www.aubergedebardigues.com





AUBERGE DE LA CASTILLE

MR

restaurateurs
de la région

17

E2

Restaurant

Le chef Serge, maître restaurateur, et son équipe vous propose une cuisine de terroir inventive changeante au fil des saisons.

Menus : le midi, à 15 et 29 €. Le soir à 23 et 32 €.

Jours de fermeture : le dimanche soir et le lundi toute la journée (sauf groupe ou réservation).

CONTACT

Serge Testas

Auberge de la castille
82160 Parisot
Tél. : 05 63 24 02 14
E-mail : auberge@lacastille.fr - www.lacastille.fr



L'AUBERGE DU MOULIN

restaurateurs
de la région

18

B3-C3

Restaurant

L'Auberge du Moulin dresse ses pales aux abords du canal du midi, au cœur d'un parc arboré à la sortie de Castelsarrasin. Deux magnifiques tilleuls veillent sur la terrasse l'été tandis que l'hiver, crépite dans la cheminée un agréable feu réconfortant et romantique dans la salle de restaurant. La cuisine de Dominique s'inspire de multiples produits autant maritimes que terriens ainsi que de richesses régionales sans oublier notre pépite d'or : le Chasselas de Moissac AOP.

Menus : à partir de 14 € le midi et 22,50 € le soir.

De septembre à novembre, **possibilité de cours de cuisine autour du Chasselas**, tous les jeudis après-midi, sur rendez-vous, 20 € les 2 heures.

Jours de fermeture : le mardi soir, le mercredi toute la journée et le samedi midi. Fermeture annuelle : du 1^{er} au 27 août.

CONTACT Dominique et Sonia Vigneau

RN 113 route de Toulouse
82100 Castelsarrasin
Tél. : 05 63 32 20 37 - Fax : 05 63 32 44 57
E-mail : vigneau@lemoulindecastel.com
www.lemoulindecastel.com



LE BISTROT GOURMAND

florentin

19

B3

Restaurant

La cuisine du terroir contemporaine à base de produits frais et de saison. Menu retour du marché. Viande fermière du Quercy. Jus de Chasselas frais pressé. Terrasse ombragée sur le parvis de l'abbatiale.

Ouverture : tous les jours de mars à Noël.

CONTACT Thierry Bonifas

7, place Roger Delthil - 82200 Moissac
Tél. : 05 63 04 98 23
E-mail : florentin.bistrotgourmand@gmail.com
www.leflorentin-bistrotgourmand.fr



LE CARRÉ DES GOURMETS

MR

restaurateurs
du Sud-Ouest

20

E3

Restaurant

Dans le village de Saint-Antonin-Noble-Val, cuisine de saison à base de produits frais.

Terrasse surplombant l'Aveyron face au Roc d'Anglars.

Service attentionné.

Menus : à partir de 20 €.

Jour de fermeture : le mercredi.

CONTACT

Frédéric Raffi

Le Carré des Gourmets

13 Bd des Thermes

82140 St-Antonin-Noble-Val

Tél. : 05 63 30 65 49

www.carredesgourmets.fr



LA CAVE AUX DÉLICES

MR

restaurateurs
du Sud-Ouest

21

D3

Restaurant

Dans un décor simple et élégant, La cave Ô Délices dédie à ses hôtes deux espaces qui se prêtent aussi bien à un déjeuner entre amis qu'à un dîner charmant au cœur de Montauban.

Au rez-de-chaussée, espace ouvert sur la cuisine, l'observation des gestes du chef, les sons, les parfums attisent la curiosité et mettent immédiatement en appétit. Au sous-sol, la cave en brique rouge typiquement montalbanaise offre une ambiance plus tamisée et plus cosy. Le chef et son équipe vous propose une cuisine audacieuse qui allie terroir, mise en valeur des produits et originalité.

Menus : de 15 € à 41 €.

Formule du midi : entrée + plat ou plat + dessert 17 €.

Formule complète : entrée + plat + dessert + café 21 €.

Ouverture : du mardi au samedi midi et soir.

CONTACT Gilles Cadamuro

10 Place Franklin Roosevelt

82000 Montauban

Tél. : 05 63 63 69 69

www.cave-o-delices.fr



LE CHÂTEAU DE L'HOSTE

restaurateurs
du Sud-Ouest

22

A1

Restaurant

Idéalement situé entre Toulouse et Bordeaux, à 30 km d'Agen sur la route de Cahors, le Château de L'Hoste est situé au cœur des bastides et villages médiévaux. Cette demeure d'exception du 17^e siècle possède un parc de plus de 4 hectares avec une piscine.

La demeure en pierre blanche du Quercy bénéficie d'une décoration raffinée, mariant le charme à l'ancienne et les éléments d'époque au confort et à la modernité.

Au restaurant du Château : une cuisine moderne, authentique et inventive.

Dans ce lieu élégant, le chef de cuisine Guy Hérault propose une cuisine semi gastronomique où senteurs de terroir et innovation vont de pair. Carte des vins recherchée (entièrement bio), terrasse.

Menus : 3 plats : 35 € - Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 29 €.

Jours de fermeture : le lundi toute la journée, mardi et samedi midi.

CONTACT

Eric et Lisa Trepp

D 656 - 82150 Saint-Beauzeil

Tél. : 05 63 95 25 61

www.chateaudelhoste.com





LE DÉLICE DES PAPILLES

**23****E3**

Restaurant

Le chef vous propose une cuisine traditionnelle et raffinée dans cet établissement situé sur la route des gorges de l'Aveyron.

Le Délice des Papilles est un petit restaurant traditionnel raffiné dans un cadre design. À découvrir : truffes, foie gras, magret, poisson, fruits de mer. Nouvelle cuisine régionale traditionnelle.

Restaurant ombragé.

Restaurant gîte : location de gîtes (2 à 4 pers.) à la semaine ou à la nuitée.

Menus : 15 € le midi en semaine, puis 26 € et 38 € à la carte.

Ouverture : toute l'année, du mercredi au dimanche.



CONTACT

Florian Bessede

442 route des gorges de l'Aveyron

82800 Bruniquel

Tél. : 05 63 20 30 26 - Port. : 06 42 89 67 93

E-mail : le-delice-des-papilles@orange.fr

ledelicedespapilles.fr

LES DEUX RIVIÈRES

**24****E3-E4**

Hôtel Restaurant

L'hôtel restaurant Les 2 Rivières est situé dans un petit village nommé Laguëpie, confluent de l'Aveyron et du Viaur dans le Tarn-et-Garonne.

L'équipe vous accueille dans l'une de nos huit chambres dans un cadre authentique et traditionnel avec tout le confort nécessaire pour un séjour agréable.

Le restaurant offre une cuisine de terroir reconnue par sa qualité avec ses 2 cocottes Logis de France. Cuisine variée avec des formules gastronomiques de région. Cadre chaleureux.

Animaux de compagnie autorisés.

Autour du restaurant : activités pédestres, randonnées dans les gorges de l'Aveyron et visites d'authentiques villages médiévaux.

Menus : de 25 € à 42 €.

Jours de fermeture : le vendredi, le samedi midi et le dimanche soir pendant l'hiver.



CONTACT Pascal Doucet

Avenue du Puech Mignon - 82250 Laguëpie

Tél. : 05 63 31 41 41

E-mail : les2rivieres.laguepie@wanadoo.fr

www.lesdeuxrivieres.fr

LE FLORENTIN

25**B3**

Restaurant

Restaurant situé sur le parvis de l'abbatiale face au tympan de l'église romane. Cuisine de saison inventive et gourmande, divers plats élaborés autour du Chasselas de Moissac AOP et en exclusivité les sorbets «Chasselas» et «Muscat» du maître glacier Philippe Faur. Recommandé par les Guides du Michelin, du Routard et panache d'or de la gastronomie française. Son chef a été intronisé maître rotisseur en 2015.

Spécialités autour du Chasselas, de la truffe noire et du foie gras.

Menus : plat du jour à partir de 12 €. Menus à partir de 23 €.

Ouverture : tous les jours de mars à mi-octobre.



CONTACT

Thierry Bonifas

8, place Roger Delthil - 82200 Moissac

Tél. : 05 63 04 19 18

E-mail : florentin.bistrotgourmand@gmail.com

www.leflorentin-bistrotgourmand.fr

LA GRANGE



26

C2

Restaurant

Le restaurant est situé à Vazerac, proche de Lafrançaise, à 15 km de Moissac, 30 km de Montauban et 35 km de Cahors.

Outre ses spécialités de grillades de viandes de bœuf race Aubrac, de volailles cuites à la cheminée (située dans la salle du restaurant) et de poissons à la plancha, le restaurant propose tous les week-end un menu du marché.

Spécialités du chef : • la souris d'agneau confite nappée au caramel d'épices accompagnée de semoule aux petits légumes.

• le Suquet Catalan (à commander le mardi pour le week-end suivant).

Menus : 15 € le midi en semaine (entrée, plat, dessert, 1/4 de vin) et à partir de 29 € soir et week-end.

Jours de fermeture : le lundi et mardi l'été et le lundi, mardi soir, mercredi soir, jeudi soir et dimanche soir l'hiver.



CONTACT Fabrice Fournié

Au Bourg - 82220 Vazerac
Tél. : 05 63 30 33 71
E-mail : fafa.fry@orange.fr

HÔTEL DU QUERCY



27

C2

Hôtel Restaurant

Maison de village construite vers 1900 et transformée en hôtel en 1969, située sur le chemin de St-Jacques-de-Compostelle, le restaurant de l'Hôtel du Quercy propose une cuisine simple et traditionnelle, axée sur les produits du Quercy et du Tarn-et-Garonne. Les fruits, légumes et les viandes de la région se font une part belle chaque saison.

Vous goûterez ainsi au rythme des saisons, des plats aux desserts, côté viandes, canard gras, veau fermier et agneau du Quercy ; côté fruits et légumes asperges, melons, cerises, prunes, pommes, Chasselas...

Menus : menu complet à 14 € (midi et en semaine). Carte de 24 € à 26,50 €. 1 menu surprise à 36 €.

Ouverture : du mardi au dimanche midi.



CONTACT Frédéric Bacou

11 route de Cahors - 82110 Lauzerte
Tél. : 05 63 94 66 36
E-mail : hotel.du.quercy@wanadoo.fr

LES JARDINS DE LA FANETTE



28

C4

Restaurant

Une équipe sympathique vous propose une cuisine de terroir accompagnée de ses vins, français ou étrangers, une cuisine inventive à la portée de tous. Le chef Gregor Vartanian travaille avec des produits frais, souvent locaux.

Salle pour groupes. Terrasses d'été ombragées. Cave à vins & dégustation de vins et cours d'œnologie, tapas et événements toute l'année.

Menus : menu complet à 12,50 € le midi (sauf samedi, dimanche et lundi). Formule groupes à partir de 26 €.

Jours de fermeture : toute l'année : le lundi, le mardi soir, le mercredi soir et le jeudi soir (sauf groupes à partir de 17 pers.).

Du 17/06 au 17/09 : le dimanche soir et le lundi.



CONTACT Gregor Vartanian et Sarah Duval

D928 route d'Auch
Direction Beaumont-de-Lomagne
82700 Bourret - Tél. : 05 63 64 83 69
www.lesjardinsdelafanette.com



LE KIOSQUE DE L'UVARIUM

29 B3

Restaurant

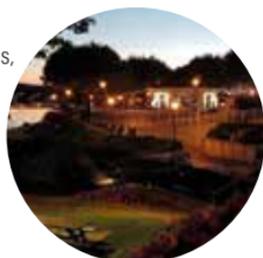
Restaurant atypique avec une décoration années 30 autour du Chasselas, situé au bord du Tarn avec une vue imprenable sur le Pont Napoléon, offre un cadre idyllique pour passer un agréable moment. Une superbe terrasse ombragée permet de profiter des journées ensoleillées ou encore admirer le coucher du soleil.

Ancien lieu de cure uvale, on peut manger à l'intérieur même de ce kiosque circulaire, les tables sont disposées tout autour du bar central qui propose notamment un mojito moissagais.

La cuisine est élaborée uniquement avec des produits frais, de saison et locaux. Le chef revisite sa carte tous les mois, pour le plus grand plaisir des clients. Soirées programmées certains samedis soirs en haute saison, consultez les pages Facebook et Instagram.

Menus : plat du jour à 13 €. Entrée - plat - dessert à 17 €. Enfant à 9 €.

Ouverture : toute l'année du mardi au samedi (midi et soir) et dimanche midi.



CONTACT Cédric Dierckx

20 avenue de l'Uvarium
82200 Moissac

Tél. : 06 28 93 24 76



MAISON MECOEN

30 B3

Salon de thé

Sur le parvis de l'abbatiale Saint-Pierre, une halte gourmande salée, sucrée dans une ambiance cosy et reposante, évoquant l'histoire du Chasselas. Un mur est consacré à l'exposition de fioles anciennes de conservation des grappes de Chasselas. Vous apprécierez la tarte au Chasselas en saison ainsi que le jus de Chasselas, le gâteau «St Jacques», la coque de Moissac et les spécialités de la maison servis toute l'année.

Jour de fermeture : le lundi.



CONTACT

5, place Roger Delthil - 82200 Moissac
Tél. : 05 63 04 47 41

LES SENS



31 E2

Restaurant

Installé à Puylaroque dans un des plus beaux villages de la région Occitanie entre Cahors et Montauban, à quelques kilomètres de Causade, le chef Thierry Pszonka, élabore sa carte avec des produits frais et locaux. Spécialiste de la truffe (*Tuber Mélanosporum*) et l'agneau du Quercy, le restaurant Les Sens vous invite à découvrir la cuisine gastronomique et créative du chef.

Chaque jeudi soir à partir de 19h30, le chef Thierry Pszonka et son sommelier Tristan Petit vous propose une soirée gourmande sur le thème accord mets et vins à 51 €.

Menus : de 22,50 € à 91 €.

Jours de fermeture : le dimanche soir et le lundi (+ le mardi pendant les mois de mars à juin et de septembre à novembre + le mercredi pendant la saison des truffes, de décembre à la 1^{ère} semaine de mars).



CONTACT Thierry Pszonka

2 Place de la Libération
82240 Puylaroque

Tél. : 05 63 02 82 25

www.restaurantlessens.com

LA TABLE DE NOS FILS

32 B3

*Hôtel** Restaurant*

La Table de nos Fils, restaurant plein de charme de l'hôtel ** Le Pont Napoléon, au bord du Tarn, offrant 15 chambres, décline le Chasselas de Moissac AOP et les fruits de Moissac en des spécialités inédites renouvelées toute au long de l'année. Une véritable invitation à la gourmandise.

Menus : à partir de 32 €.

CONTACT Anne-Marie et Franck Goedert

2 allées Montebello - 82200 Moissac
Tél. : 05 63 04 01 55
E-mail : contact@le-pont-napoleon.com
www.le-pont-napoleon.com



LA TABLE DES LOU PASSANTS

33 C3

Traiteur Restaurant

Patrice Fontanel traiteur et restaurateur et son équipe vous proposent une cuisine bistrot réalisée à base de produits frais de saison.

Menus : 18 € avec buffet d'entrées et de desserts.

Plat du jour à partir de 8 €.

Ouverture : le midi du lundi au vendredi et le vendredi soir.

Le week-end sur réservation à partir de 20 personnes.

CONTACT Patrice Fontanel

600 route de Moissac - 82130 Lafrançaise
Tél. : 06 23 16 49 78
E-mail : fontanel.patrice@orange.fr



LA TABLE DU CARDINAL

restaurateurs
du coin et d'ailleurs

34 D2

Restaurant

Stéphanie et Alexandre BOGAERT vous reçoivent dans le paisible village médiéval de Montpezat-de-Quercy, à proximité de la porte de la ville du XIV^e siècle et de la place de l'hôtel de ville.

Alexandre, le chef signe une cuisine à la fois fine et de caractère, mêlant produits locaux et d'ailleurs. Stéphanie, son épouse, vous réserve un accueil chaleureux et un service attentionné dans un cadre cosy.

Menus : à 16,50 € ou 33 € (entrée, plat et dessert) ou 25€ (plat et dessert).

Ouverture : du mardi midi au dimanche midi, du jeudi soir au samedi soir.

CONTACT Stéphanie et Alexandre Bogaert

13, rue de la République
82270 Montpezat-de-Quercy
Tél. : 05 63 64 47 50
www.latableaducardinal.fr





Se restaurer autour du Chasselas

LES TEMPLIERS



35

A3

Restaurant

Au cœur de Dunes, bastide du XIII^e siècle, notre restaurant est une agréable maison entièrement restaurée, aux poutres et pierres apparentes. Convivialité et intimité autour d'une table gourmande, avec une cuisine inventive respectueuse des saisons et des produits du terroir.

Menus : 21 € le midi en semaine.
31 €, 40 €, menu dégustation 63 €.

Jours de fermeture : le dimanche soir, le lundi toute la journée, et le mardi.
Fermeture annuelle : vacances de Toussaint.

CONTACT

Patrick Dumontier
1, place des Martyrs
82340 Dunes
Tél. : 05 63 39 86 21
E-mail : lestempliers4@wanadoo.fr



CHEZ TERRASSIER



36

E3

Restaurant

Le restaurant familial Chez Terrassier, installé au centre de la petite place du village, retransmet depuis 60 ans les délices d'une cuisine de qualité. Ce sont 3 générations qui se sont succédées et qui officient la mémoire d'une passion sans limite : celle de la tradition et de la gastronomie. Il est très important pour le chef de conserver cette cuisine authentique avec notamment le cèpe de Vaïssac, produit exceptionnel et emblématique du restaurant Chez Terrassier.

Les recettes font parties de la culture familiale, en particulier la croustade aux pommes, dont il a fallu acquérir le tour de main de l'arrière grand-mère et continuer ainsi à transmettre tous les petits secrets de fabrication.

Menus : de 24 € à 48,50 €.
Formule du midi : entrée + plat + dessert à 13 €.

Jours de fermeture : vendredi, samedi midi et dimanche soir.

CONTACT Sandrine Henry

205 rue du Village - 82800 Vaïssac
Tél. : 05 63 30 94 60
www.chezterrassier.com





Séjourner

dans le pays du Chasselas



LES CRÊTES DE PIGNOLS



37

B3

Hôtel** Restaurant

Hôtel de 12 chambres situé au calme sur les coteaux du Quercy. À quelques pas du chemin de St-Jacques-de-Compostelle (le GR 65), à 4 km du centre de Moissac et à proximité de la vélo voie verte, l'Hôtel des Crêtes de Pignols, Logis 2 cheminées et 2 cocottes vous accueille tout au long de l'année.

De la terrasse du restaurant vous apprécierez le paysage sur les vignes de Chasselas. Aux beaux jours, du solarium de la piscine vous bénéficierez de la vue panoramique sur la campagne environnante.

En compagnie des propriétaires, retrouvez l'esprit convivial et chaleureux qui animait les auberges d'antan où chacun se sentait accueilli « comme chez soi ».

Chambres à partir de 62 € au confort 2 étoiles (TV, sèche-cheveux, WIFI gratuit).



CONTACT Jean-Pierre Grand

1167 Côte de Pignols - 82200 Moissac
Tél. : 05 63 04 04 04 - Fax : 05 63 04 22 77
E-mail : hotel@cretesdepignols.com
www.cretesdepignols.com

DOMAINE DE LA PAILLE

38

C2

Chambres d'hôtes

Dans la vallée du Lendou, ancienne ferme quercynoise en pierre restaurée. Trois chambres charmantes et douillettes, avec sanitaires privés. Deux sont familiales dont une composée avec un coin cuisine. Une chambre est dans une roulotte avec sanitaire, tout confort et une climatisation réversible.

Selon la chambre de 62 € à 72 € pour 2, avec un copieux petit déjeuner compris avec des savoureuses confitures et pâtisserie maison.

Sur réservation, table d'hôtes partagée en famille à 20 €, apéro, produits faits maison et légumes du jardin, vin et café compris.

Pour compléter ce joli tableau, une jolie piscine au sel entourée de pré et de bois et une cuisine d'été sont aussi à votre disposition.



CONTACT Sylvie Bessieres

La Paille - 46800 Saint-Cyprien
Tél. : 06 78 60 85 54

DOMAINE DE CAPDEVILLE

39

D3

Chambre d'hôtes

Aux portes de Montauban (10 km), dans une belle demeure du XVIII^e siècle, au milieu d'un écrin de verdure, les propriétaires vous accueilleront dans cette jolie chambre d'hôtes aux douces tonalités. Agréables parcours de marche ombragés entre les berges de l'Aveyron et les coteaux du Bas Quercy, sur un site d'agriculture biologique et traditionnelle.

Beaucoup de charme pour cette chambre d'hôtes nouvellement aménagée qui réservera douceur et quiétude à votre séjour.

Tarifs : 1 nuitée pour 2 personnes (petit déjeuner compris) : 75 €.



CONTACT Magali et Arnaud Jayr

1925 Route de Cos - 82130 Lamothe-Capdeville
Tél. : 06 52 52 14 10
E-mail : arnaud.jayr@orange.fr



Séjourner

dans le pays du Chasselas

LA MAISON DU PONT ST-JACQUES



40 B2

Chambres d'hôtes

À deux pas du centre historique, La Maison du Pont St-Jacques vit au rythme du Canal et de ses bateaux qui voyagent sous ses fenêtres. Cette maison du XIX^e siècle au mobilier revisité vous offre des chambres spacieuses et confortables. Un copieux petit déjeuner (confitures et gâteaux maison, fruits de saison...) vous attend dans la salle à manger ou en terrasse à l'ombre de la magnifique glycine. Vous pourrez aussi profiter du jardin, petit havre de paix en ville pour un moment détente ou un pique-nique improvisé.

Comment nous trouver ?

Repère n°1 : Pont tournant St-Jacques.
Repère n°2 : Maison aux volets rouges.

Chambre à partir de 58 €.



CONTACT

Christine Fournier

La Maison du Pont St-Jacques
20 quai Magenta - 82200 Moissac
Tél. : 06 11 09 73 53 - 05 81 78 12 09
E-mail : info@chambresdhotemoissac.fr
www.chambresdhotemoissac.fr

LE MANOIR SAINT-JEAN



41

B2-B3

Hôtel Restaurant

Situé à 9 km de Moissac, le Manoir Saint-Jean n'est pas seulement un hôtel, c'est aussi une grande et belle demeure ancienne, rénovée et décorée avec passion par Anne-Marie, amoureuse de sa région et de ses trésors : le patrimoine, la gastronomie à base de produits de saison et naturels, qu'elle fait découvrir à ses hôtes à sa manière chaleureuse. Cet hôtel restaurant est situé dans un environnement calme et serein, un parc aux arbres centenaires, au cœur d'un paysage de vergers et de vignes.

L'hôtel, climatisé, comprend 9 suites. Chacune est décorée et meublée dans un style qui lui est propre.

Chambre à partir de 110 €.
Suite à partir de 150 €.
Accès Wi-fi.



CONTACT Anne-Marie Morgadès

82400 Saint-Paul-d'Espis
Tél. : 05 63 05 02 34 - Fax : 05 63 05 07 50
E-mail : info@manoirsaintjean.com
www.manoirsaintjean.com

LE MOULIN DE MOISSAC



42

C3

Hôtel*** Restaurant Spa

L'Hôtel & Spa le Moulin de Moissac est un lieu unique et historique situé sur les rives du Tarn. Ses chambres entièrement rénovées vous offrent une vue imprenable sur le Tarn et sa campagne.

À l'abri de ses voûtes en briques vieilles de 6 siècles, se cache un lieu hors du temps, un spa de 300 m², dédié à votre détente et bien être.

Venez dégustez une cuisine inventive et pleine de fraîcheur dans son restaurant le M.1474.
En été, profitez de ses terrasses, pour un repas ou une pause gourmande.

Chambre à partir de 90 €.
Menu à partir de 20 €.
Accès Wi-fi gratuit.

CONTACT

Lydie Dass-Arcole

Esplanade du Moulin
82200 Moissac
Tél. : 05 63 32 88 88 - Fax : 05 63 32 02 08
E-mail : hotel@lemoulindemoissac.com
www.lemoulindemoissac.com





Faire plaisir avec du Chasselas



CLOS DE LADREX

43

B2-B3

Magasin à la ferme

Producteurs de Chasselas, Christelle et ses parents transforment le Chasselas depuis quelques années en jus, jus gazéifié, confitures, verjus et invente à chaque saison une nouveauté (pâte de fruits, pâte à tartiner chocolat-Chasselas...). Ils ont créé « l'Emoustilleur » un apéritif au Chasselas (jus de Chasselas et eau de vie). Dans son magasin à la ferme, Christelle propose d'autres produits régionaux : conserves de canard, miel... Accueil de groupe sur rendez-vous. Présent au marché de Montaigu-de-Quercy le samedi matin et le mercredi matin en période estivale.

Accès : de Moissac, faire 11 km sur la D7 puis tourner à gauche sur la D 57 en direction de Saint-Paul-d'Espis, le Clos de Ladrex se situe à droite.

Ouvert toute l'année : mardi, mercredi et jeudi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h.

CONTACT

Christelle Lannes

Clos de Ladrex - 82400 Saint-Paul-d'Espis
Port. : 06 37 91 00 98 ou 06 88 11 78 75
E-mail : closdeladrex@wanadoo.fr



LES FRAÎCHEURS MOISSAGAISES

44

B3

Fruits et légumes

Toute la qualité des produits de la région Midi-Pyrénées dans un seul magasin ! Sébastien Guerro, détaillant en fruits et légumes depuis 13 ans est aussi producteur de pommes, cerises et kiwis. Le plaisir de manger des fruits de saison et des légumes en provenance des producteurs locaux, ou d'offrir une belle corbeille de fruits. Un espace crèmerie présente des fromages et yaourts issus de la production locale. Des boissons avec ou sans alcool, et de nombreux produits dérivés du Chasselas sont également proposés. Coté desserts, les confitures, biscuits et chocolats vont ravir vos papilles.

Ouverture : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h.

CONTACT

Sébastien Guerro

24 chemin de Calas - 82200 Moissac
Tél. : 05 63 04 97 60 - 06 80 03 09 58
E-mail : lesfraicheursmoissagaises@orange.fr



LE GRAIN DORÉ

45

B3

Pâtissier Chocolatier Glacier

Créé en 1954, le « grain doré » est la spécialité au Chasselas alliant chocolat noir, Chasselas croquant et pointe d'Armagnac. Cédric et Aurélie vous font découvrir, dans leur boutique, ce bonbon au chocolat savoureux ainsi que d'autres spécialités artisanales : tartes fines, tablettes au Chasselas, glaces maison, tartes aux noix...

Ouverture : du mardi au dimanche matin.

CONTACT

Cédric et Aurélie Moretto

6, rue du marché - 82200 Moissac
Tél. : 05 63 04 03 05
E-mail : patisserie-moretto@orange.fr



Photo : Pleuriot Plouquin



L'OUSTAL



46

C1

Magasin de producteurs

L'Oustal vous propose fruits et légumes frais, charcuterie, viandes et volailles, fromages et produits laitiers, foie gras et conserves, vin de Cahors et pain.

La majorité des produits proposés sont directement issus de fermes locales.

Ouverture : du mardi au vendredi de 9h30 à 19h. Ouverture en continu avec restauration sur place.

Samedi : 9h - 13h / 14h - 19h.

Dimanche : 9h - 12h.



CONTACT

880, route de Toulouse - 46000 Cahors
(entre Intersport et Peugeot)

Tél. : 05 65 23 63 76

E-mail : loustalduquercy@orange.fr

GILLES QUÈBRE

47

B3

Pâtissier Chocolatier Glacier

Créateur de chocolats et pâtisseries, son «Macaron de Moissac»

à la gelée de Chasselas sans pépins vous fera fondre de plaisir.

Dans sa boutique dédiée au «tout fait-maison», vous pourrez déguster

un grand choix d'entremets ainsi que ses «Coudoulets», petits

chocolats croustillants déclinés en 4 versions et son bonbon chocolat

"le Q." à base de Quercy des îles qui vient compléter cet assortiment de spécialités.

Ouverture : du mardi au dimanche matin.



CONTACT

Gilles Quèbre

4 place de la liberté - 82200 Moissac

Tél. : 05 63 04 04 97

E-mail : quebre.gilles@gmail.com



LE QUERCY DES ÎLES

48

B1

Artisan

Son papa : le Quercy et son subtil Chasselas doré.

Sa maman : la Martinique et son rhum flamboyant.

Sa marraine : Tahiti et sa vanille parfumée.

Son parrain : le Pays Basque et son piment d'Espelette.

Conçu, élevé, choyé, sur les coteaux de Moissac, il se présente

à vous après plus de 12 mois de barrique de chêne.

Le Quercy des Îles, médaille d'argent du Concours Agricole

de Paris 2011, est un apéritif original, élégant

et savoureux.

Se visite sur rendez-vous.



CONTACT

Mathieu Albugues

Le Bousquet - 82150 Montaignu-de-Quercy

Tél. : 05 63 04 31 25 - www.quercydesiles.fr

ROMANE D

49 B3

Boutique

Cadeaux - Souvenirs - Produits locaux et régionaux.

Dans le coeur historique, à proximité du périmètre abbatial et cloître, Nathalie vous accueille au milieu de produits du terroir déclinés autour du fameux Chasselas et de tous ses dérivés (pétillants, jus, confite, grain de raisin enrobé de chocolat, raisiné...).

Il faut dire que son titre d'épouse de chasselatier la prédispose volontiers à offrir, la saison venue, dégustation et vente de Chasselas et jus frais aux touristes.

Elle vous accueille dans sa petite boutique de caractère, emplies de souvenirs, cadeaux, produits locaux et régionaux, capable de satisfaire tous les goûts.

Possibilité de dégustation de produits locaux pour groupes sur réservation.

Ouverture : de février à avril et d'octobre à décembre : du mardi au dimanche 10h - 12h30 et 15h - 18h.

De mai à septembre : ouvert tous les jours 10h - 12h30 et 15h - 19h.



CONTACT

Nathalie Mothes

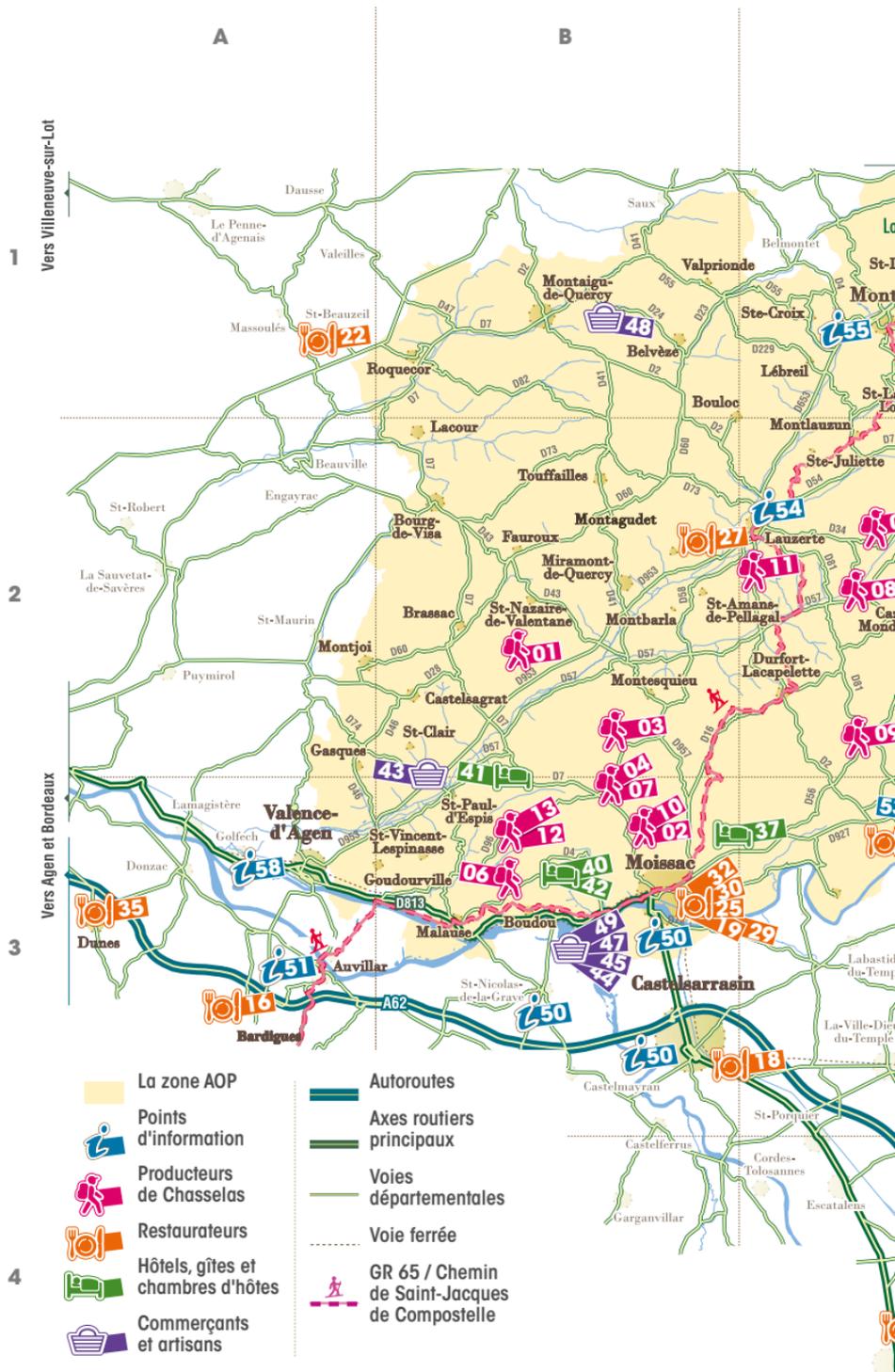
4, place Durand de Bredon - 82200 Moissac

Tél. : 05 63 05 15 77 - Port. : 07 89 99 35 40

E-mail : nathalie.mothes@orange.fr



LA ZONE AOP CHASSELAS DE MOIS





LE CHASSELAS DE MOISSAC AOP, 2 RECETTES IRRÉSISTIBLES...

ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE, *jus au Chasselas acidulé*

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 3 minutes

• INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 1 foie gras de canard bien frais (300 g)
- 100 g de Chasselas bien doré
- 1 cuillère à soupe de miel liquide
- 1 cuillère à soupe de vinaigre blanc
- 1 dl de jus de canard ou de volaille lié
- 1 baguette de campagne
- 100 g de pourpier ou roquette
- graines de sésame
- 5 cl de vinaigre balsamique
- 15 cl huile de noix
- Sel
- Poivre

• RÉALISATION :

Tranchez 4 escalopes de foie d'environ 1 cm d'épaisseur les saler et poivrer sur les 2 faces.

Poêlez 1 à 2 minute sur chaque côté.

Déposez-les sur du papier absorbant et maintenez-les au chaud.

Pendant ce temps, dégraissez la poêle puis déposez le Chasselas égrainé, le miel et laissez caraméliser sans trop de coloration, ajoutez le vinaigre blanc puis le jus, laissez réduire et assaisonnez. Le jus doit être nappant.

Faites colorer les graines de sésame.

Réalisez la vinaigrette à base de vinaigre balsamique et d'huile de noix.

Déposez les tranches de foie gras et nappez-les avec le jus et les raisins, en haut de l'assiette le pourpier ou la roquette, assaisonnez.



TARTE AUX RAISINS DE MOISSAC

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 15 à 20 minutes

• **INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :**

- 1 pâte brisée prête à l'emploi
- 50 g de semoule fine
- 500 g de Chasselas
- 500 g de raisins noirs
- 50 g de sucre
- Gelée d'abricot

• **RÉALISATION :**

Disposez dans un moule la pâte brisée.
Enfournez pendant 1 minute.

Cuisez pendant 2 minutes les raisins dans un sucre perlé.

Garnissez le fond de la tarte d'une couche de semoule fine et de gelée d'abricot.

Disposez une couche de raisins noirs et de Chasselas.

Napez les fruits avec la gelée d'abricot et le sucre.

Passez au four chaud pendant 15-20 minutes.



CHASSELAS de MOISSAC

AOP



Irrésistible

Appellation d'Origine depuis 1971

Association Site Remarquable du Goût de Moissac

1 Promenade Sancert - 82200 Moissac - 05 63 04 01 78

www.chasselas-de-moissac.com

carnetdedecouverte@orange.fr



Avec le concours financier de :
Mairies de Boudou, Cazes-Mondenard, Durfort-Lacapelette,
Montesquieu, Saint-Paul-d'Espis,
Communauté de Communes Côteaux et Plaines du Pays Lafrançaisain.

