

ÉDITION SPÉCIALE
50 ans du Chasselas de Moissac AOP



GUIDE PRATIQUE
**CARNET DE
DÉCOUVERTE**
autour du Chasselas

CHASSELAS
de MOISSAC
AOP

50 ans
d'un raisin
Irresistible

ÉDITO

Il y a un demi-siècle, le Chasselas de Moissac a obtenu l'appellation d'origine contrôlée. C'est le premier fruit frais à avoir reçu ce titre emblématique. Depuis, les chasselatier(e)s façonnent leurs vignes pour amener le Chasselas au meilleur de lui-même et obtenir des grains dorés. Il y a 35 ans j'admirais la façon d'emballer des chasselatier(e)s des différentes communes de la zone d'appellation dans le hall de Paris qui a été offert par la ville de Paris après l'inondation de 1930. Je me rappelle de l'exposition de Chasselas de Moissac lors de la Fête des Fruits devant l'Uvarium... Uvarium, qui a été construit pour les curistes qui mangeaient du Chasselas pendant 3 semaines et séjournaient à l'hôtel du Moulin de Moissac. En 2003, le label Site Remarquable du Goût a été décerné au Chasselas de Moissac. Les membres de ce carnet de découverte valorisent le Chasselas de Moissac notamment lors des Salons Sites Remarquables du Goût dans toute la France comme à Segonzac pour le Cognac, Salers, Saint Nectaire, Beaufort, Montbrison pour leurs fromages, Objat pour le veau élevé sous la mère, Lautrec et Billom pour l'ail, Saint Gilles Croix de Vie pour les sardines, Méréville pour le cresson, Bonnieux pour les fruits confits d'Apt, Labastide d'Armagnac pour l' Armagnac, Manade Saint Louis pour le taureau de Camargue, Chateauneuf du Pape pour le vin...

Les Sites Remarquables du Goût sont présents chaque année à Moissac, le troisième week-end de septembre à la Fête du Chasselas.

VÉRONIQUE FONTANEL

Présidente de l'association Site Remarquable du Goût

Quand j'étais petit, je « séchais » l'école pour aller cueillir le Chasselas, j'avais déjà un grand intérêt pour ce raisin... J'accompagnais aussi une hôtelière de Moissac qui emmenait ses clients pour le petit déjeuner autour du Chasselas avec fromage et pain aillé...

Depuis 2017, la culture du Chasselas de Moissac AOP est inscrite à l'inventaire du Patrimoine Culturel Immatériel de la France.

À travers cette reconnaissance l'ensemble des acteurs du Chasselas est récompensé. Les chasselatier(e)s présents dans ce carnet de découverte font partager leur passion pour ce métier et ce raisin, ces savoir-faire en vous accueillant 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. Venez découvrir toutes les richesses qui se trouvent autour de ce raisin de table en vous rapprochant de nos ambassadeurs du Chasselas de Moissac présents dans ce carnet de découverte.

CLAUDE GAUTHIER

Président du Syndicat de Défense du Chasselas de Moissac AOP



SOMMAIRE

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
Plongez dans le Tarn-et-Garonne inattendu	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. 19-25
Séjourner dans le pays du Chasselas	P. 26-28
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 fêche qui portera la future récolte. **Dès le printemps**, tour à tour, il épampre, 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

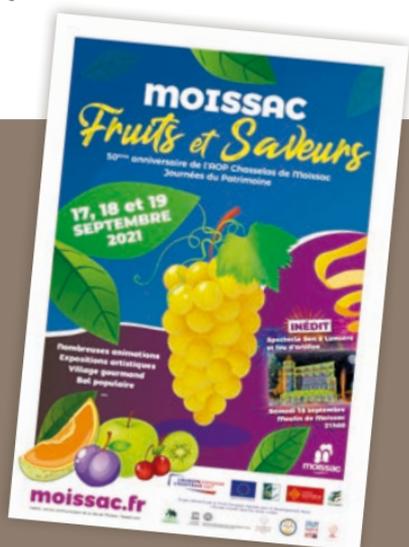
212 exploitations

430 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 chasselatiers participent activement
à la manifestation "Moissac, fruits et saveurs" 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.





PLONGEZ DANS LE TARN-ET-GARONNE INATTENDU

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 Laguéprie 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 ail 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.

Tarn-et-Garonne Tourisme

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

TARN-ET-GARONNE

Tourisme
Sud-Ouest - Occitanie

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

Situé en terre d'Occitanie, entre Bordeaux et Toulouse, baigné par le Tarn et la Garonne, le territoire Terres des Confluences rayonne sur 22 communes.

Moissac est labellisé Grands Sites d'Occitanie/Sud de France, et son classement au Patrimoine Mondial de l'UNESCO au titre des chemins de Saint Jacques de Compostelle, lui offre un rayonnement inégalé. Depuis le Puy en Velay, le chemin de la Via Podiensis traversant les cités de Moissac, Lauzerte et Auvillar, se trouve au cœur de paysages remarquables du Tarn et Garonne. En cheminant sur la Vélo Voie Verte le long du Canal des Deux Mers, Castelsarrasin, « La Ville au 4 couvents » vous accueille.

Découvrez le tout nouvel Espace Firmin Bouisset dans le cœur de ville, à quelques pas du port de plaisance. Au sein de l'élégante Maison d'Espagne tout de briques vêtue, entrez dans le monde ludique et familial de cet artiste et enfant du pays, qui a révolutionné l'art de la pub à la Belle Epoque, en plaçant l'enfant au cœur de l'image : Petit LU, Chocolat Menier, Maggi, et bien d'autres.

Des personnages à jamais ancrés dans notre mémoire collective !

« *Cheminez vers l'essentiel* »



OFFICE DE TOURISME
MOISSAC-TERRES DES CONFLUENCES



**Connectez-vous
à la WebApp**

« **Secrets partagés
autour de Moissac** »,
et découvrez les
pépites de Terres
des Confluences !

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-Montrastier 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.

CASTELNAU-MONTRATIER 46 • D2

1, rue Blani - 46170 Castelnaud-Montrastier

Tél : 05 65 21 84 39

www.cahorsvalleedulot.com

MONTCUQ-EN-QUERCY-BLANC

Au cœur du Quercy blanc, la ville est non seulement une étape sur le chemin de Saint-Jacques 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.

MONTCUQ-EN-QUERCY-BLANC 47 • C1

3. Rue du Faubourg Saint-Privat - 46800 Montcuq

Tél : 05 65 22 94 04 - www.cahorsvalleedulot.com



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 48 • B3

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

Bureau d'information Touristique et capitainerie 49 • 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.officedetourismedesdeuxrives.fr

LAFRANÇAISE 52 • C3

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

LAUZERTE / MONTAIGU 53 • C2

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

MONTAUBAN 54 • D3

4 rue du collège - BP 201
82002 Montauban cedex
Tél : 05 63 63 60 60
www.tourisme-quercy-caussadais.fr

MONTPEZAT-DE-QUERCY 55 • D2

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

VALENCE-D'AGEN 56 • A3

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

INDEX

Rencontrer des chassellatiers

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

Se restaurer autour du Chasselas

	Réf. plan	N° page
14 Antoine Omnivore	D3	P. 19
15 Au fil de l'eau	D3	P. 19
16 L'auberge de la Castille	E2	P. 19
17 L'auberge du Moulin	B3-C3	P. 20
18 Le bistrot gourmand	B3	P. 20
19 La cave aux délices	D4	P. 20
20 Les deux rivières	E3	P. 21
21 Le Florentin	B3	P. 21
22 La Grange	C2	P. 21
23 Hôtel du Quercy	B2	P. 22
24 Iris café	A3	P. 22
25 Maison Meccœn	B3	P. 22
26 Le Manoir St-Jean	B2	P. 23
27 Restaurant Nous	D4	P. 23
28 La brasserie de Zina	B3	P. 23
29 Les sens	E2	P. 24
30 La table d'Alice	E2	P. 24
31 Le Pont Napoléon	B3	P. 24
32 La terrasse du Cloître	B3	P. 25
33 Le Vic de Lomagne	B3-B4	P. 25

Séjourner dans le pays du Chasselas

Réf. plan N° page

34	Le chapon fin	B3.....	P. 26
35	Au cœur des éléments.....	B3.....	P. 26
36	Les Crêtes de Pignols	B3.....	P. 26
37	Domaine de la paille	C2.....	P. 27
38	Le Manoir Saint-Jean.....	B2-B3	P. 27
39	Le Moulin de Moissac.....	B3.....	P. 28

Faire plaisir avec du Chasselas

Réf. plan N° page

40	Clos de Ladrex.....	B2-B3	P. 29
41	Les Fraîcheurs moissagaises.....	B3.....	P. 29
42	Le Grain doré	B3.....	P. 29
43	Gilles Quèbre	B3.....	P. 30
44	Le Quercy des îles	B1	P. 30
45	Primeur et saveurs du terroir	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.: 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 chasselaïère 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 prélassent. 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 fillotte» 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
E-mail : damianijf@wanadoo.fr

L'INSTANT FRUIT

**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 à noyau.

Vente de cerises, prunes, raisins, jus et confiture de Chasselas, jus de muscat.

Accueil camping-car. Studio à la campagne pour 2 personnes

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. Visite guidée sur rendez-vous.



CONTACT Véronique Fontanel

636 chemin de Guillamisse - 82200 Montesquieu
Véronique Fontanel : 06 32 30 69 18
Cyril Légliše : 06 80 21 03 18
Nicole Fontanel : 05 63 04 93 18
E-mail : vfontanel@yahoo.fr

VÉRONIQUE GAUTHIER

04 B3

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. : 05 63 04 14 62

Port. : 06 31 10 42 17

E-mail : poutaget@gmail.com



CHRISTIAN ET NADÈGE ICHES

AB 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 Tréjols, passer devant le stade de foot. Faire environ 3 km, prendre direction Lauzerte/Tréjols 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 Tréjols. 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. : 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. : 05 63 04 06 77
Port. : 06 12 77 34 44
E-mail : gilbert.lavilledieu@orange.fr



LOU CANTAGREL 07 C3

Lola est la 4^{ème} génération à la tête de cette exploitation familiale située sur les coteaux de Pignols à Moissac. Depuis plusieurs années, avec l'aide de son père Cédric, elle a su développer un cabanon de vente directe installée route de Lafrançaise à Moissac, où l'on peut trouver des fruits et légumes de saison produits sur l'exploitation. Elle vous accueillera du mois de mai jusqu'à la Toussaint tous les jours, et vous y trouverez le fameux grain doré.

Accès : Montauban cabanon situé à 100 m à gauche avant le rond-point d'Intermarché.

Période d'ouverture : du mois de mai jusqu'à la Toussaint.
Du lundi au samedi et de 9h/12h 15h/19h
Et dimanche 9h30/12h.

CONTACT Lola Colomina

EARL Lou Cantagrel
Chemin de Cantagrel - 82200 Moissac
Tél. : 06 72 62 28 04
E-mail : lolacolomina82@gmail.com



MARIE-FRANCE ET ERIC MALLEVIALLE 08 B3

Marie-France et Éric, issus de la cinquième génération de chassellatiers, 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 Mallevialle

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



CÉCILE MAUREL

09 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 prendre direction Durfort Lacapelette, Sainte Thècle Montesquieu, 3^{ème} 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

Port. : 06 80 26 78 45

E-mail : earl.duchamoy@orange.fr

VIOLAINE ET MICHEL MOLES

AB 10 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.

Vente à la ferme du lundi au vendredi de 8h à 17h.

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 Violaïne et Michel Moles

"Paradou" - 82110 Cazes-Mondenard

Tél. : 05 63 65 91 30 - Port. : 06 88 94 12 05

E-mail : vio.mol@outlook.fr

DOMAINE DU PESQUIÉ

11 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 sur www.pesquie-capou.fr



CONTACT

Domaine du Pesquié /

Lycée agricole de Moissac

"Montescot" - 82200 Moissac

Tél. : 05 63 04 20 83

E-mail : lpa.moissac@educagri.fr

www.epl82.educagri.fr



Rencontrer des chassellatiers



JOËLLE, SERGE ET JÉRÔME RESONGLES

12 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. : 05 63 94 72 66

Port. : 06 07 77 01 81

E-mail : serge.resongles@orange.fr

SABINE ET JEAN-EMMANUEL RIGAL



13 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 en conversion « AB », 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» - 670. Chemin de Guyraudelle
82400 Saint-Paul-d'Espis

Port. : 06 72 85 40 96

E-mail : jmanurigal@gmail.com



ICI,
LE SAVOIR-FAIRE
PORTE SES FRUITS !



Se restaurer autour du Chasselas



ANTOINE OMNIVORE



14

D3

Restaurant

À deux pas de la place nationale, le restaurant Antoine combine cuisson de viandes au feu de bois et cuisine d'inspiration qui évolue au rythme des saisons et des envies du chef et de son équipe.

Menus : en semaine du mardi au vendredi
Formule du midi : entrée + plat + dessert à 23 €.

Le soir du mardi au samedi :

- À la carte
- Menu dégustation 3, 4 ou 6 services
- Formule carte 38 €.

Ouverture : Fermé dimanche et lundi.



CONTACT

Antoine Labroche

10 rue d'Auriol - 82000 Montauban

Tél. : 05.63.03.03.91

E-mail : antoineomnivore@gmail.com

AU FIL DE L'EAU



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

E-mail : auffledeleau82@wanadoo.fr

www.auffledeleau82.com

AUBERGE DE LA CASTILLE



16

E2

Restaurant

Le chef Serge, maître restaurateur, et son équipe vous proposent 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@lacastrille.fr

www.lacastrille.fr



Se restaurer



L'AUBERGE DU MOULIN



17

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



18

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



LA CAVE Ô DÉLICES



19

D4

Restaurant

Situé dans l'hippodrome de Montauban, depuis juin 2021, le restaurant la Cave Ô Délices vous accueille du mercredi soir au dimanche midi inclus. Restaurant avec terrasse panoramique situé au 1^{er} étage et une vue à 180° sur les pistes de courses hippiques et le practice de golf. Accès handicapés avec ascenseur.

Menus :

Formule du midi : entrée + plat ou plat + dessert 17 €.
Formule complète : entrée + plat + dessert + café 21 €.
Formule du soir : menu - carte 35 €.

Ouverture : du mardi au samedi midi et soir.



CONTACT Gilles Cadamuro

1200 chemin Saint-Pierre - 82000 Montauban
Tél. : 05 63 63 69 69
E-mail : gillescadamuro@hotmail.fr
www.cave-o-delices.fr

LES DEUX RIVIÈRES



20

E3

Hôtel Restaurant

L'hôtel restaurant Les 2 Rivières est situé dans un petit village nommé Laguépie, 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 Laguépie
Tél. : 05 63 31 41 41
E-mail : les2rivieres.laguepie@wanadoo.fr
www.lesdeuxrivieres.fr



LE FLORENTIN

21

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



22

G2

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

restaurateurs
du tarn-et-garonne

23

B2

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

IRIS CAFÉ

restaurateurs
du tarn-et-garonne

24

A3

Hôtel Restaurant

L'Auberge de Bardigues devient IRIS Café, café-restaurant de campagne, un lieu pour manger beau & bon, se retrouver, s'amuser, partager et s'émerveiller. Cyril se donne comme objectif de vous régaler avec une cuisine éthique & solidaire : des produits de qualité en circuits courts, lutte anti-gaspillage, gestion des déchets.

Un travail d'improvisation, de création avec ce que nous offrent les producteurs, artisans & commerçants de notre territoire.

Retrouvez tous les jours à l'ardoise, notre carte fraîcheur à base de légumes, viande locale & spontanéité !

Menus : Menu à 20 € le déjeuner - Carte le soir.

Jours de fermeture : le dimanche et lundi.



CONTACT Cyril Simon

Le bourg - 82340 Bardigues
Tél. : 05 63 39 05 58
E-mail : a2b82@orange.fr
www.iriscafe.fr

MAISON MECOEN

25

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

LE MANOIR SAINT-JEAN

MR



26

B2

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.

Produits du terroir issus de la culture de Moissac et de ses coteaux ainsi que des produits biologiques ex : foie gras poêlé au chasselas, agneau du Quercy,...

Menus :

Menu du Manoir 52 €,

Menu épicurien 80 €.



CONTACT Anne-Marie Morgadès

82400 Saint-Paul-d'Espis

Tél. : 05 63 05 02 34

E-mail : info@manoirsaintjean.com

www.manoirsaintjean.com

RESTAURANT NOUS



27

D4

Restaurant

Le restaurant est le fruit de la réflexion de Raphaël (en cuisine) et Élise (en salle) : un restaurant où tout est fait maison, du pain au mignardises, une carte courte qui évolue en fonction des produits, qui sont frais, de saison et issus de producteurs locaux.

Le tout avec un service professionnel, attentionné et convivial.

Ouvert du lundi au vendredi au déjeuner

Menus : de 21 à 46 €.



CONTACT

Raphaël et Élise Campas

7, rue Bessières - 82000 Montauban

Tél. : 05 63 91 97 03

E-mail : restaurantnous82@gmail.com

LA BRASSERIE DE ZINA

28

B3

Restaurant

A deux pas de l'abbaye St Pierre, « La Brasserie de Zina » vous cocotte des petits plats de qualité "fait maison", qui évoluent aux rythmes des saisons. Venez déguster des produits frais, régionaux et de qualité (7j/7, de 11h30 à 15h et 18h30 à 21h30)

Menus : Menu du marché : Entrée + Plat + Dessert 20 €
ou A la Carte à partir de 9,50 €



CONTACT Zina Furlan

3. Place des récollets - 82200 Moissac

Tél. : 05 63 95 59 49

E-mail : contact@hotelchaponfin.com



LES SENS

**29****E2**

Restaurant

Installé à Puylaroque dans un des plus beaux villages de la région Occitanie entre Cahors et Montauban, à quelques kilomètres de Caussade, 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
E-mail : contact@restaurantlessens.com
www.restaurantlessens.com

LA TABLE D'ALICE

**30****E2**

Restaurant

Entrer à la Table d'Alice, c'est un peu comme préparer son voyage au cœur de cette belle région qu'est le Quercy. On éveille ses sens avec des produits régionaux faits par des agriculteurs et éleveurs passionnés. Entre la côte de cochon noir bio de saint-Georges et le cassoulet aux 4 viandes, le voyage promet des surprises à chaque escale. On ferme les yeux, on boit un accélérateur et l'envie de démarrer sa voiture et aller à la rencontre de ces terres qui inspirent notre carte vous emporte d'un coup...

Menus : Menu du jour : 16 €
Menu du soir, week-end et jour férié : 21 €



CONTACT Alice et Samuel L'Homme

24. Rue Moissagaise - 82300 Caussade
Tél. : 09 86 26 57 79
E-mail : tabledalice@gmail.com
www.latabledalice.com

LE PONT NAPOLÉON

31**B3**

Hôtel** Restaurant

Le Pont Napoléon restaurant et hôtel 2 étoiles plein de charme 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 TERRASSE DU CLOÎTRE

32 B3

Restaurant

Restaurant Bistronomique « La Terrasse du Cloître », salon de thé, glacier (artisan glacier glace des Alpes, glaces à l'italienne, granités), débit de boissons licence 3.

Spécialités autour de la terre et de la mer avec des plats signatures tels que la côte de bœuf-homard entier pour 2 personnes, choucroute de la mer, zarzuela de la terrasse, parillade de poisson ou de viande...

Jours de fermeture : le mercredi en haute saison et le mardi soir et mercredi hors saison estivale.



CONTACT

Esparsel Jennifer et Lemaire Grégory

5 place Durand de bredon - 82200 Moissac

Tél. : 0563043867

Port. : 0782828363 - 0675633876

E-mail : laterrasse82@gmail.com

LE VIC DE LOMAGNE

MR

33

B3-B4

Restaurant

Restaurant gastronomique du Tarn-et-Garonne, Le Vic de Lomagne se trouve aux portes du Gers, tout près de Beaumont de Lomagne et de Castelsarrasin. Xavier Charaux, Maître restaurateur, vous propose une cuisine gastronomique et créative.

Les fins gourmets pourront aussi se faire plaisir avec des viandes mûrées et des poissons cuits à la braise.

En semaine, le midi, la tendance est plutôt cuisine de bistrot. Située dans un cadre paisible, cette belle bâtisse fraîchement rénovée et actuelle, dispose d'une première salle de restaurant au cadre contemporain très romantique. La seconde salle est plutôt dédiée aux réceptions familiales et aux journées d'étude. La jolie terrasse ombragée située au cœur de Lavit de Lomagne, à deux pas de l'hôtel de ville, vous permettra de profiter des animations du village en période estivale.

Ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h30 à 21h.

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



CONTACT

Xavier Charaux

1 place de l'hôtel de ville - 82120 Lavit

Tél. : 05 63 04 32 15

E-mail : levicdelomagne82120@gmail.com





Séjourner



LE CHAPON FIN

34 B3

Hôtel*** Restaurant

Idealement situé au cœur de la ville de Moissac, Hôtel Le Chapon Fin*** a été entièrement rénové en 2019 vous propose un hébergement de qualité avec 24 chambres dont 2 chambres pour les personnes à mobilité réduite.

A l'hôtel Le Chapon Fin***, vous trouverez le charme et la sympathie qui sont caractéristiques du Sud- Ouest. A 800 m de la gare de Moissac, 500 m du Canal des deux Mers, 6 Km de l'autoroute A62, 72 Km l'aéroport de Toulouse-Blagnac et 55 Km de l'aéroport d' Agen La Garenne ; un parking public devant l'hôtel, vous demeurez au centre de toutes nos attentions.

Notre Bar/ Restaurant « La Brasserie de Zina » vous accueille pour déguster des produits frais, régionaux et de qualité (7j/7, de 8h30 à 23h).
Parking public gratuit devant l'hôtel + Borne électrique pour voiture.

Chambre à partir de 75 € / Menu à partir de 20 €
Wifi et local à vélo gratuit.



CONTACT Zina Furlan

3. Place des récollets
82200 Moissac
Tél. : 05 63 95 59 49
E-mail : contact@hotelchaponfin.com

AU CŒUR DES ÉLÉMENTS



35 B3

Chambres d'hôtes

A 8 km de Moissac, Séverine et David vous accueillent « Au Cœur des Éléments » dans le joli village de Saint-Nicolas-de-la-Grave.

Récemment rénovée, cette très belle maison bourgeoise de 1820 comporte 2 chambres et 3 suites très élégantes à la décoration raffinée sur le thème des éléments. Les prestations modernes haut de gamme s'allient harmonieusement avec le charme de l'ancien. La maison se situe en plein cœur du village et dispose d'un parc au calme, à l'arrière de la maison. La grande et agréable piscine permet de profiter d'un moment de détente après une journée de découverte de la région.

Chambres à partir de 95 €, petit-déjeuner compris.
Plateaux gourmands faits maison tous les soirs.



CONTACT Séverine Fidani

9, boulevard du Barry
82210 Saint-Nicolas-de-la-Grave
Tél. : 06 17 45 23 35
E-mail : severine.fidani@gmail.com
www.aucoeurdeselements.com

LES CRÊTES DE PIGNOLS



36 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 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 72 € 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
E-mail : hotel@cretesdepignols.com
www.cretesdepignols.com

DOMAINE DE LA PAILLE

37 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
E-mail : lapaillesylvie@free.fr

LE MANOIR SAINT-JEAN

MR



38

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 160 €.

Accès Wi-fi.



CONTACT Anne-Marie Morgadès

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





Séjourner

dans le pays du Chasselas

LE MOULIN DE MOISSAC



39

B3

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 déguster 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

40

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

41

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
christelle.lannes1126@gmail.com



LE GRAIN DORÉ

42

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





GILLES QUÈBRE

43 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, et suivant les saisons sorbet au Chasselas, tartes du verger ainsi que ses «Coudoulets», petits chocolats croustillants déclinés en 4 versions, son bonbon chocolat "le Q." à base de Quercy des îles et le Gâteau d'Oc, rencontre entre l'amande et un crémeux au Chasselas qui viennent 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

44 B1

Artisan

Une famille d'agriculteurs amoureux de notre patrimoine, installée à Montaigu-de-Quercy, se consacre aujourd'hui à la fabrication du QUERCY DES ÎLES: l'apéritif phare du sud-ouest à la recette audacieuse.

Quercy des îles est issu de quatre régions paradisiaques et ses composants, tous français, lui donnent un goût unique et raffiné : le Chasselas doré de Moissac issu de nos vignes, le rhum flamboyant de la Martinique, la vanille rare de Tahiti et le piment d'Espelette. De fabrication artisanale, le Quercy des îles porte le goût du rêve

et du voyage avec sa couleur or intense aux reflets ambrés. Dix-huit mois d'élevage en fûts de chêne lui confèrent élégance et originalité. L'intensité du rhum reste discrète et laisse place aux saveurs fruitées, onctueuses et équilibrées. A déguster frais, 16° d'alcool [consommer avec modération].

Accueil, visite et dégustation **sur rendez-vous.**



CONTACT

Mathieu Albugues

Le Bousquet - 82150 Montaigu-de-Quercy

Tél. : 05 63 04 31 25

E-mail : contact@quercydesiles.fr

www.quercydesiles.com



PRIMEUR ET SAVEURS DU TERROIR

45 B3

Magasin de producteurs

Dans le cœur historique de Moissac à proximité de l'abbatiale et de son célèbre cloître, Florian vous accueille au milieu de produits du terroir et notamment d'une grande déclinaison autour du fameux Chasselas de Moissac : Quercy des Iles, Emoustilleur, jus, confitures, gelées, meringuse, pâtes de fruits, raisins enrobés de chocolat... et en nouveauté son Gin, Vodka, Spirit (Whisky) et Rhum arrangé au Chasselas.

Issu de plusieurs générations d'agriculteurs, il vous fera découvrir dans sa boutique chaleureuse les produits de leur production ainsi que les spécialités de plus de 50 producteurs locaux avec une sélection des meilleurs produits de Moissac et de ses alentours : fruits, légumes, terrines, foie gras IGP, cassoulets, vins, bières, armagnacs, pruneaux, miels, fromages, violettes de Toulouse, chocolats, gâteaux, confitures, épicerie fine...

Venez découvrir le vin « Cuvée de Moissac » à l'effigie de son cloître. Il vous proposera des coffrets gourmands du terroir et vous pourrez composer votre coffret au gré de vos envies.

Possibilité de dégustation des apéritifs locaux et sur réservation pour les groupes.

Ouverture : 7/7 l'été de 9h à 19h (sauf dimanche après-midi et lundi matin) et l'hiver du mardi au dimanche midi de 9h à 12h30 et 14h30 à 18h30

CONTACT

Florian Andral

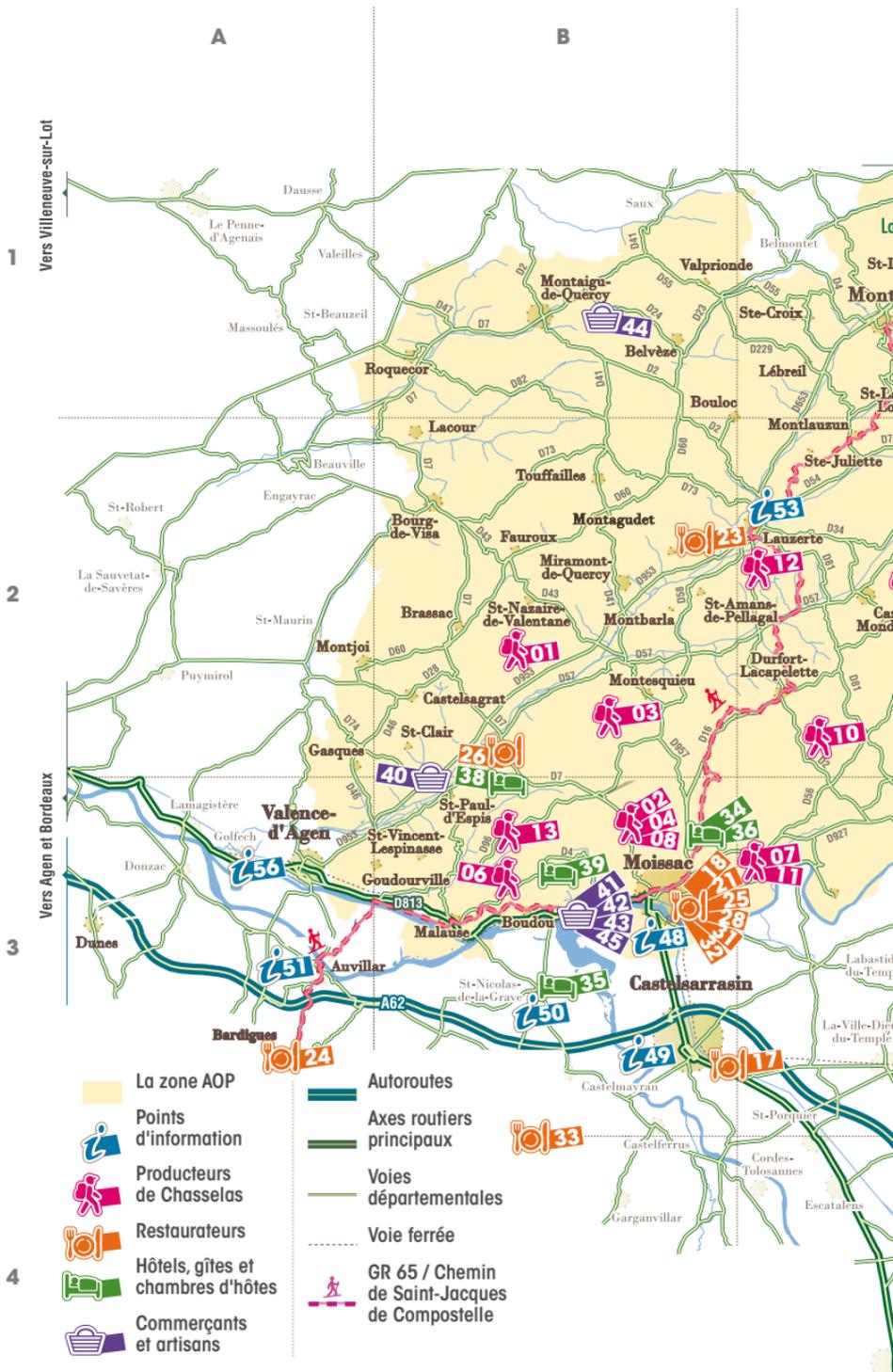
4. Place Roger Delthil - 82200 Moissac

Tél. : 05 63 95 37 78

E-mail : primeurmoissac@orange.fr



LA ZONE AOP CHASSELAS DE MOIS





LE CHASSELAS DE MOISSAC AOP

2 RECETTES IRRÉSISTIBLES...

POMMES

et Chasselas en crumble

Recette proposée par la blogueuse culinaire **MAM'S COOK**

Temps de préparation : 15 min. | Temps de cuisson : 20 min.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 30 gr de cerneaux de noix
- 30 gr de farine
- 60 gr de sucre roux
- 50 + 10 gr de beurre
- 45 ml de jus de Chasselas
- 2 belles pommes
- 200 gr de grains de Chasselas

À défaut d'un jus de raisin en bouteille, préparez votre jus. Égrainez une belle grappe de Chasselas, et déposez les grains dans un chinois ou une passoire tamis. À l'aide d'un pilon ou du dos d'une cuillère, écrasez les grains afin d'en recueillir le jus.

RÉALISATION :

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un bol, mélangez la farine, le sucre roux, et les cerneaux de noix réduits en poudre. Ajoutez 50 gr de beurre coupé en petits morceaux. Écrasez le beurre du bout des doigts dans le mélange jusqu'à obtenir un pâte homogène.

Entre deux feuilles de papier sulfurisé, étalez la pâte à crumble à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Déposez le crumble sur la plaque du four en conservant la feuille de papier sulfurisé du dessous. Mettez au four pour 15 mn.

Au sortir du four laissez refroidir, puis à l'aide d'un couteau réduisez-le en morceaux plus ou moins gros. Réservez jusqu'au moment de dresser.

Pendant que le crumble cuit, préparez les fruits.

Égrainez le Chasselas. Réservez quelques grains que vous piquerez sur des mini brochettes en bois pour la décoration.

Épluchez les pommes, coupez-les en petits morceaux.

Dans une poêle bien chaude, mettez 10 gr de beurre et les dés de pommes. Laissez cuire 7 à 8 minutes en remuant régulièrement afin que les pommes cuisent. Arrosez-les de jus de raisin et poursuivez la cuisson 3 à 5 minutes, afin qu'elles caramélisent légèrement. Ajoutez les grains de Chasselas et laissez cuire encore 3 minutes en remuant.

Répartissez les fruits dans quatre verrines, recouvrez de crumble et déposez une mini brochette de Chasselas frais sur chaque verrine.



© By Légutrin.

SUCRÉ

CÔTES D'AGNEAU AUX ÉPICES et Chasselas

Recette proposée par la blogueuse culinaire **MAM'S COOK**

Temps de préparation : 15 min. | Temps de cuisson : 15 min.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 8 côtes d'agneau
- 1 grappe de Chasselas
- 60 ml d'huile d'olive
- 60 ml de jus de Chasselas
- 50 ml de vinaigre doux
- 1/4 c à café de cannelle
- 1/2 c à café de gingembre
- 1/2 c à café de raz el hanout
- 1/2 c à café de piment d'Espelette

RÉALISATION :

Utilisez un jus de raisin en bouteille ou préparez vous-même votre jus : égrainez une grappe de Chasselas, et déposez les grains dans un chinois ou une passoire tamis. À l'aide d'un pilon ou du dos d'une cuillère, écrasez les grains afin d'en recueillir le jus.

Rassemblez les épices, l'huile d'olive et le jus de Chasselas dans un plat, mélangez.

Déposez les côtes d'agneau dans le plat et faites mariner 1h minimum.

Dans une poêle bien chaude, faites saisir les côtes 3 à 4 minutes par face suivant leur épaisseur.

Retirez-les de la poêle et remettez-les dans la marinade.

Déglacez la poêle avec le vinaigre, grattez bien les sucs de cuisson.

Remettez les côtes et la marinade dans la poêle, ajoutez les grains de Chasselas.

Poursuivez la cuisson quelques minutes, afin que les côtes soient bien enrobées de sauce.

Servez bien chaud, accompagné par exemple de semoule.



CHASSELAS de MOISSAC

AOP



50^{ans}
d'un raisin
Irrésistible



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.

