

CHASSELAS de MOISSAC

AOP



DOSSIER
DE PRESSE

2025



Irrésistible

Appellation d'Origine depuis 1971



CHASSELAS
de MOISSAC
AOP

SOMMAIRE

UN RAISIN "MADE IN SUD-OUEST"

P. 3

- Un peu d'histoire
- La culture du Chasselas de Moissac AOP inscrit au Patrimoine Culturel Immatériel
- Un festival de saveurs et de bien-être

UN SAVOIR-FAIRE IRRÉPROCHABLE, UNE SÉLECTION RIGOUREUSE

P. 6

- Entre tradition et modernité
- Un raisin qui se reconnaît
- Une distribution multi-circuits

SYNDICAT DE DÉFENSE DU CHASSELAS DE MOISSAC DES HOMMES ET DES FEMMES ENGAGÉS

P. 9

- À la découverte des chasselatiers et du chasselas
- Des recettes irrésistibles
- Des animations pour faire connaître le produit

ANNEXES

- Fiche d'identité P. 12
- Idées de recettes P. 13

www.chasselas-de-moissac.com

SERVICE DE PRESSE

Florence MILLET

06 62 01 77 61 - florence@millet-rp.fr



CHASSELAS DE MOISSAC AOP

UN RAISIN "MADE IN SUD-OUEST"

Le Chasselas de Moissac AOP, Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1971, fête cette année ses 54 ans d'AOC et 29 ans d'AOP. Sa grappe souple, son grain doré sphérique gorgé de soleil, sa peau fine, son jus à l'arôme mielleux en font le joyau des raisins blancs. Son côté irrésistible est indissociable de son terroir et du savoir-faire des chasselatiers et des chasselatiers qui se transmet de génération en génération.

Cueilli sur les communes du nord du Tarn-et-Garonne et du sud du Lot, le Chasselas de Moissac AOP règne en maître sur les très beaux paysages de la région. Pour s'immerger dans son terroir, il suffit d'admirer les vignes en suivant les chemins qui serpentent la vallée et les coteaux verdoyants. Durant la récolte, le promeneur apprécie la cueillette manuelle et minutieuse des grappes dorées.



L'histoire du chasselas est marquée dans la pierre, le patrimoine historique de Moissac affichant de nombreuses représentations de raisin. Consécration des efforts engagés, la commune de Moissac a été reconnue en 2003 pour son "grain d'excellence", devenant ainsi Site Remarquable du Goût. En s'ajoutant à la liste des produits de notre patrimoine alimentaire, le Chasselas de Moissac AOP a véritablement trouvé sa place à côté de celle du Cloître de Moissac, classé au Patrimoine Mondial de l'Humanité par l'UNESCO. Fruit d'une longue tradition, la culture du chasselas a façonné les paysages et les hommes de son territoire.



Un peu d'histoire

Fruit le plus anciennement connu, longtemps utilisé à des fins vinicoles, le raisin prend sa place sur la table en tant que fruit au XVI^{ème} siècle. Un plaisir que l'on doit à Soliman le Magnifique qui fit présent à François I^{er} de plants de chasselas, immédiatement plantés. Le raisin de table devint alors dessert de roi !

Le chasselas est présent depuis fort longtemps dans le Quercy, en treille, en tonnelle pour la consommation familiale ou en ornement dans les jardins bourgeois. Mais ce n'est qu'au milieu du XIX^{ème} siècle qu'il est planté pour être vendu. L'arrivée du chemin de fer en 1858 ouvre de nouveaux marchés, en particulier à Paris ; la production gagne tous les coteaux du nord de la Garonne. La culture familiale devient commerciale.

Après la crise du phylloxera à la fin du XIX^{ème} siècle, l'introduction de plants résistants à la maladie permet la reprise de la culture du chasselas dans la région de Moissac et de Montauban ainsi que l'émergence du secteur de Cazes-Mondenard et Lauzerte. En 1914, la surface atteint alors 4 100 hectares sur l'ensemble de la zone de production.

Dans les années 1930, la ville de Moissac devient "cité uvale" (relatif au raisin) et s'ouvre aux curistes qui viennent profiter des vertus du chasselas à la manière des cures thermales. La ville était la seule à posséder un "uvarium" où l'on venait consommer le raisin en grain ou en jus, pour une remise en forme ou pour guérir de nombreux maux. Très vite, la ville prospère, la renommée du chasselas s'affirmant dans les années 1950.

En 1953, l'excellence du raisin est saluée par un décret du 21 juillet qui lui reconnaît une Appellation d'Origine. 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**. Cette nouvelle dimension offre au consommateur une garantie de qualité et permet de valoriser le produit.

25 ans après, en 1996, c'est l'Europe qui reconnaît les qualités du Chasselas de Moissac AOC en lui attribuant l'Appellation d'Origine Protégée (AOP). En France, seuls les produits sous AOC peuvent bénéficier d'une AOP, une distinction protégée sur l'ensemble du territoire européen.

La culture du Chasselas de Moissac AOP inscrite au Patrimoine Culturel Immatériel

Depuis 2017, le Chasselas de Moissac AOP est inscrit à l'**Inventaire National du Patrimoine Culturel Immatériel**. Afin d'harmoniser les libellés en usage pour cet inventaire où l'accent est placé sur les pratiques et les savoir-faire plutôt que sur les objets patrimoniaux, ce classement a été officiellement dénommé : **la culture du raisin Chasselas de Moissac AOP**.

Reconnus "Site Remarquable du Goût" depuis 2003, Moissac et son Chasselas AOP peuvent ainsi se targuer d'être aux côtés de la tapisserie d'Aubusson, de la porcelaine de Limoges ou bien encore de l'élevage du bœuf gras bazadais !

Cette démarche a été initiée par l'association nationale des Sites Remarquables du Goût et aura duré un an et demi. Avant d'accorder cette inscription, des enquêteurs mandatés par le Ministère de la Culture et de la Communication (Centre de Documentation de la Maison des Cultures du Monde) sont venus à la rencontre de l'ensemble des parties prenantes de la filière : chassellatiers/chassellatières, expéditeurs, transformateurs, associations, syndicat de défense, restaurateurs et collectivités. À travers cette reconnaissance, c'est l'ensemble des acteurs du Chasselas de Moissac AOP qui est récompensé.

Un festival de saveurs et de bien-être

Le chasselas sait séduire les gourmands par sa saveur délicate et sucrée ainsi que par sa palette aromatique étonnante allant de la fleur de tilleul, d'acacia jusqu'au miel. Fruit d'un savoir-faire ancré dans le patrimoine culinaire de la région de Moissac et de sa zone d'appellation, le chasselas s'adapte à la créativité culinaire de chacun.

Naturel, savoureux, irrésistible, il n'en finit pas de surprendre les papilles et étonne au cœur de mets salés ou sucrés, dans des plats traditionnels ou plus créatifs.

Grappillé à l'envie, il est un régal pour le palais et excelle avec d'autres incontournables du Sud-Ouest. Cuit, il accompagne à merveille foie gras, volailles, gibiers... Pelé ou non, il se mêle aux salades de fruits, aux salades vertes et s'invite sur les plateaux de fromages avec lesquels il forme une parfaite alliance.

Ses belles rondeurs permettent de confectionner de délicieux desserts : tartes, crumbles, flans ou clafoutis. Même si le chasselas est un produit saisonnier (de début septembre à fin décembre), on peut le retrouver toute l'année en jus frais ou gazéifié, en apéritif, en confiture et pâte de fruit, en pâtisserie, en glace, en bonbon au chocolat...

Riche en vitamines A, B et C, pauvre en protéines et matières grasses, le Chasselas de Moissac AOP contient tous les oligo-éléments assimilables par l'organisme d'où son effet énergétique, reminéralisant et détoxiquant.



UN SAVOIR-FAIRE IRRÉPROCHABLE UNE SÉLECTION RIGOREUSE

Le Chasselas de Moissac AOP est unique. Ses caractéristiques, sa couleur, sa délicatesse, ses arômes délicats proviennent autant des conditions favorables à sa culture qu'à l'engagement des producteurs pour assurer sa qualité. Produit d'exception, le Chasselas de Moissac AOP se mérite. Sa saveur exquise est le fruit d'un terroir et d'un climat unique, d'une tradition et d'un savoir-faire rigoureux. Aujourd'hui, Moissac constitue le plus important pôle fruitier de la région.

Entre tradition et modernité

Le Chasselas de Moissac AOP regroupe un territoire vaste de 346 hectares répartis sur 76 communes. Il s'étend du sud du département du Lot au nord du Tarn-et-Garonne, dans le Quercy. Pour bénéficier de l'appellation, le raisin doit répondre à des critères stricts, contrôlés, et définis par le décret du 25 novembre 2003.

L'aire de production se caractérise par un sol pauvre, souvent argilo-calcaire. Le Chasselas de Moissac AOP est cultivé sur les plateaux et les coteaux exposés Sud / Sud-Ouest. Il se nourrit de la double influence des courants atlantiques et méditerranéens.

Avant de trôner sur les tables, les producteurs des 176 exploitations passent près de 1 200 heures de travail par an et par hectare à entretenir leurs vignes pour obtenir ces grappes d'exception. Cultivé selon des méthodes traditionnelles par des exploitations à caractère

familial, le Chasselas de Moissac AOP requiert tout au long de l'année, des soins attentifs et méticuleux avant d'atteindre sa pleine maturité. Il est cueilli minutieusement, ciselé comme une œuvre d'art puis emballé avec délicatesse. Le rendement maximum autorisé en AOP est de 13 tonnes par hectare.

Un raisin fait main

L'hiver, le chasselatier taille sa vigne puis sélectionne la flèche qui portera la future récolte à venir. Dès le printemps, il n'est pas un chasselatier qui ne vienne chaque jour scruter sa vigne pour tour à tour épamprer (enlever les bourgeons sur le cep), ébourgeonner (sélectionner les bourgeons les mieux placés) et palisser au fur et à mesure que la végétation pousse (tissage végétal).

Les producteurs s'activent à l'écimage (couper les sarments 30 à 40 cm au-dessus du fil de fer afin de faciliter le passage dans la vigne), à la mise en place et à l'éclaircissage des grappes.



La cueillette, fractionnée en plusieurs passages, débute fin août et se poursuit jusqu'aux premières gelées. Seules sont choisies les grappes à pleine maturité, de teinte dorée, caractéristiques du Chasselas de Moissac AOP. Elles sont cueillies délicatement, une à une afin de préserver la pruine. Chacune d'elles fait ensuite l'objet d'un ciselage, véritable travail d'orfèvre où, à l'aide de ciseaux spécifiques très pointus, tous les grains indésirables sont enlevés. Chaque grappe est enfin emballée soit en plateau, soit en barquette.

Les raisins sont immédiatement vendus. Cependant, une petite partie de la production est conservée en chambre froide pour être commercialisée jusqu'à la fin de l'année. "Le raisin de Noël" est une vraie affaire de spécialistes.

Des producteurs qui savent se remettre en cause pour gagner en qualité

Dès 2008, les premiers rangs de chasselas cultivés en T Bord font leur apparition. Afin d'éviter les brûlures sur les grappes, la vigne est montée à une hauteur de 1,40 à 1,70 mètre.



Une à deux flèches sont ensuite positionnées horizontalement sur des fils porteurs. De celles-ci sont issus les sarments de l'année qui vont alors se positionner vers l'extérieur du rang et reposer sur des fils porteurs disposés à environ 40 cm du centre du rang. Le tout est soutenu par des planches

horizontales montées sur des piquets formant ainsi un T. Au-delà du 2^{ème} fil latéral, les sarments retombent vers le sol. Ce mode de conduite permet de faciliter le travail (simplification et réduction des heures de travail lors du palissage et de l'enlèvement des entre-cœurs) et de gagner en qualité. Désormais, une nouvelle plantation de chasselas sur deux se fait en T Bord.



Afin de pallier les aléas climatiques, 60% des parcelles de Chasselas de Moissac AOP sont équipées de filet paragrêle (couverture intégrale des rangs de vigne ou couverture par filet mono-rang d'une largeur de 2 mètres). Par ailleurs 70% des exploitations ont mis en place un système d'irrigation goutte à goutte. Cet apport mesuré (80 mm d'eau en moyenne) est indispensable en période automnale pour conserver la turgescence du grain de chasselas.

Aujourd'hui, une vingtaine de producteurs produisent du Chasselas de Moissac AOP en culture biologique. La vigne étant une plante rustique et le chasselas étant relativement tolérant aux maladies fongiques principales (mildiou et oïdium), des méthodes modernes de lutte biologique sont associées (confusion sexuelle, piégeage, observation météo...).

Les chasselatiers étudient également la mise en place de protection contre la pluie particulièrement dévastatrice à l'approche de la maturité du raisin ainsi que la création de nouveaux clones plus précoces (recherches effectuées en partenariat avec le CEFEL).

Des chasselatiers engagés "Haute Valeur Environnementale"

Démarche engagée depuis 2020, ce sont désormais, 93 chasselatiers qui sont certifiés "Haute Valeur Environnementale", représentant 234 hectares, soit un peu plus de 60% des surfaces en Chasselas de Moissac AOP. Il s'agit d'une certification individuelle délivrée pour une durée de 3 ans.

Ils se sont engagés à préserver la biodiversité (insectes, arbres, haies, bandes enherbées, fleurs...), avoir une vraie stratégie phytosanitaire (fréquence de traitement, utilisation de méthodes alternatives à la lutte chimique...), gérer la fertilisation (quantité d'azote apportée, couverture des sols...) et la ressource en eau (économie d'eau, utilisation d'outils d'aide à la décision...).

Un raisin qui se reconnaît

Issu du cépage "Chasselas B", le Chasselas de Moissac AOP se reconnaît par la souplesse de sa grappe, son homogénéité, ses grains sphériques de coloration dorée, laissant voir ses pépins, peu nombreux, par transparence. La grappe à rafle verte et saine doit au minimum mesurer 12 cm et peser 100 grammes.

Pour être reconnu en AOP, le raisin doit atteindre un indice de maturité supérieur ou égal à 25 (rapport sucre/acidité) et détenir une teneur en sucre supérieure ou égale à 160 g/l au moment de la cueillette.

Les taches brunes que l'on peut observer sur les grains sont le résultat de "l'effet loupe" dû aux premiers rayons de soleil sur la rosée du matin, appelé communément "bronzage". Les grappes sont obligatoirement préparées en atelier de ciselage et de conditionnement, ceci permettant de préserver les caractéristiques et la qualité du produit.

Chaque emballage porte un signe d'identification au numéro unique, véritable signature de l'AOP et engagement de chaque producteur. Le Chasselas de Moissac AOP est conditionné en plateau en bois de 8kg, plateau en bois ou en carton de 4 kg et en barquette de 750 gr et 500 gr. À noter que le Chasselas de Moissac AOP bio est exclusivement commercialisé dans des barquettes en carton de 500 gr.

Une distribution multi-circuits

Chacun des producteurs des 165 exploitations garantit la qualité et la fraîcheur de son produit. Le Chasselas de Moissac AOP est distribué dans toute la France à travers l'ensemble des circuits de commercialisation qu'ils s'agissent de vente directe, sur les marchés de plein air, chez les primeurs ou en Grandes et Moyennes Surfaces.

Une vingtaine d'opérateurs commerciaux (expéditeurs privés et coopératives) se partagent le marché. 20 % de la production se retrouvent chez des grossistes qui alimentent les détaillants et 80 % sont achetés par la grande distribution (GMS). Produit saisonnier, le Chasselas de Moissac AOP est vendu de début septembre à fin décembre.

En dehors de cette période, le consommateur peut retrouver son goût si caractéristique en jus frais ou gazéifié (100% pur jus, naturel et délicieux, aux arômes de tilleul, acacia ou miel), en apéritif, en confiture et pâte de fruit, en pâtisserie, en glace, en bonbon au chocolat...

SYNDICAT DE DÉFENSE DU CHASSELAS DE MOISSAC DES HOMMES ET DES FEMMES ENGAGÉS

Fort de son histoire, le Chasselas de Moissac AOP est pour la région Occitanie un véritable fédérateur. Son impact est important sur le territoire tant sur le plan économique et social, que sur l'organisation des paysages et du patrimoine bâti.

Longtemps regroupés sous une association interprofessionnelle, les producteurs sont depuis 1998 rassemblés au sein du Syndicat de Défense du Chasselas de Moissac AOP qui œuvre pour fédérer les énergies autour du produit et son territoire.

Outre son rôle de défense, il est un acteur majeur de valorisation et de promotion du terroir. Il a pour vocation le développement et la défense de l'AOP Chasselas de Moissac ainsi que l'assistance technique des producteurs.



Véritable lieu d'échanges et de réflexion, le Syndicat de Défense permet de faire vivre et évoluer l'Appellation. Placé sous la présidence de Claude Gauthier, le syndicat a pour mission d' :

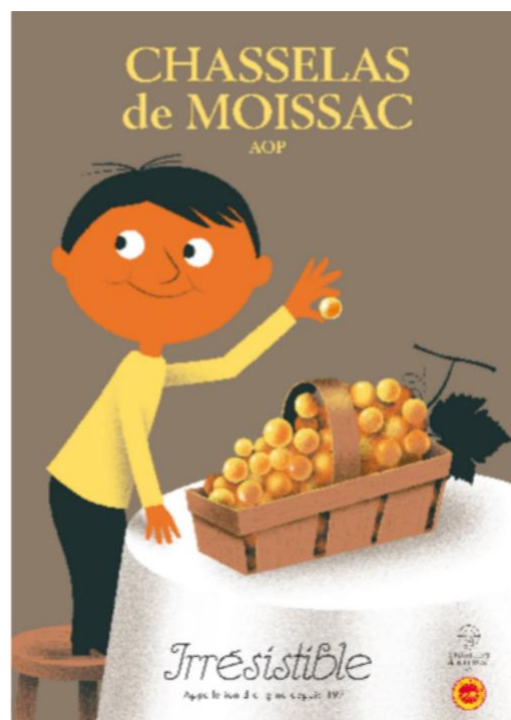
- Améliorer et protéger sa qualité et sa typicité en garantissant sa traçabilité par l'agrément des conditions de production et du produit.
- Développer sa notoriété et son image par la transmission et la valorisation des savoir-faire des chassellatiers et la communication auprès des distributeurs et des consommateurs.
- Accompagner le développement de la filière (communication interne, mobilisation des chassellatiers, amélioration des conditions de travail...).
- Répondre aux attentes des consommateurs en leur garantissant l'origine et la qualité du produit.
- Assurer les intérêts des chassellatiers adhérents.

Depuis 2015, le produit est plongé dans un univers graphique "vintage". Le style affichiste fait ainsi encore plus ressortir ce "caviar" des raisins au milieu des autres fruits de saison. La signature "irrésistible" est illustrée par un enfant pris en flagrant délit de gourmandise.

Cette communication est déclinée sur un site internet ergonomique et simple d'utilisation.

À découvrir sur www.chasselas-de-moissac.com

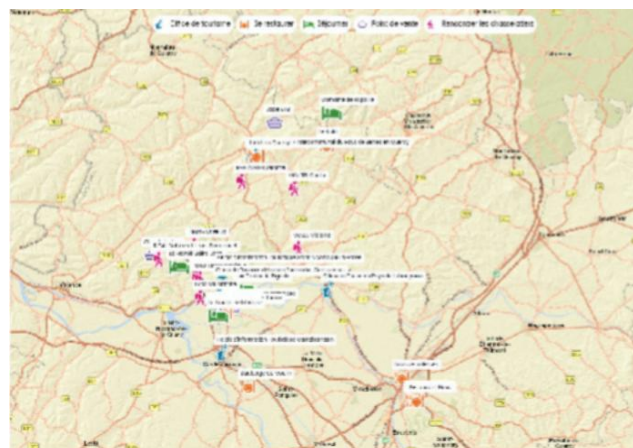
À noter que la page Facebook compte plus de 16 000 fans.





À la découverte des chassellatiers et du chasselas

Le Syndicat de Défense du Chasselas de Moissac AOP et l'Office de Tourisme de Moissac regroupés au sein de l'association Site Remarquable du Goût ont créé une carte interactive, régulièrement mise à jour pour coller au plus près de la vie du chasselas et des chassellatiers. C'est un véritable guide qui emmène les promeneurs à la découverte du chasselas et invite à la dégustation ainsi qu'à l'apprentissage de tout un pan de culture, et qui fourmille d'idées pour relier le chasselas à son territoire : art de vivre, patrimoine et gastronomie.



Petits et grands découvriront les secrets de "fabrication" du Chasselas de Moissac AOP ainsi que les richesses gastronomiques et patrimoniales de la zone de production du chasselas (Tarn-et-Garonne et Lot). Ils pourront également rencontrer des chassellatiers qui ouvrent les portes de leur exploitation au grand public et racontent avec tout leur amour du métier, son histoire, les techniques et les traditions.

On y retrouve enfin les adresses d'hébergeurs, restaurateurs, commerçants et artisans, tous engagés aux côtés du Chasselas de Moissac AOP. Ils mettent en scène l'univers du chasselas autour de produits parfois rares : soin du visage et du corps au chasselas, "grain doré" (spécialité alliant chocolat noir, chasselas croquant et pointe d'Armagnac), confiture, pâte de fruit, pâtisserie, glace...



« Je suis installé depuis 2017 date à laquelle j'ai repris l'exploitation de mes parents. Évidemment, je ne vais pas être très original en mettant en avant l'aspect traditionnel du coin qui me pousse et qui me rend fier de cultiver le Chasselas de Moissac. Je le trouve de qualité, notamment par son goût unique, et par le fait que l'on peut le cuisiner de l'entrée au dessert en passant par le plat de résistance.

En consommant notre produit, on fait perdurer des exploitations familiales qui ont à cœur de faire perdurer les traditions comme la récolte exclusivement à la main. »

Julien Custody à Cazes- Mondenard (82)

« Respecter chaque phase c'est très important parce que déjà nous sommes sur un fruit, pas sur une vendange. La peau du Chasselas de Moissac est fine, il est très juteux c'est pourquoi il demande beaucoup de délicatesse pour pas abîmer le fruit. Nous sommes sur de petites exploitations implantées sur des coteaux, c'est pourquoi, on ne peut pas avoir de grosses quantités. Nous privilégions la qualité à la quantité. Vous ne trouverez pas du Chasselas de Moissac ailleurs ! C'est le soleil et le terroir qui font que nous avons un raisin d'exception ! »
Patricia Ferrando à Cazes- Mondenard (82)



Les irrésistibles recettes d'un chef étoilé et d'une blogueuse culinaire

En 2019, le Syndicat décidait de faire appel au plus jeune chef étoilé de France 2014, Oscar Garcia alors chef de la Table d'Uzès dans le Gard et désormais aux commandes du restaurant *La Cueillette* à Altillac (frontière entre le Lot et la Corrèze). Grâce à ses talents, le Chasselas de Moissac se décline de l'entrée au dessert aussi bien en cuisine traditionnelle qu'inventive.

Le livret de recettes "*Les irrésistibles recettes*" permet de découvrir des entrées, plats et desserts inédits réalisés avec du Chasselas de Moissac AOP. Truite des Pyrénées en crumble, crème de betterave au fromage blanc, risotto de petit épeautre, suprême de volaille à 57°C, brandade de maquereau séché, ganache montée au chocolat noir... au total ce sont 9 recettes qui sont proposées. Ce livret est téléchargeable sur le site du syndicat et envoyé sur simple demande.

Et parce que tout le monde n'est pas un fin cordon bleu, le Chasselas de Moissac AOP fait appel depuis quatre ans à Nadine Barbottin, blogueuse culinaire (mamscook.com). Elle propose des recettes extrêmement simples à base de Chasselas. Réalisées sous forme de tutoriel, ces vidéos d'une minute trente permettent d'épater famille et amis. Épicurienne attachée aux produits du terroir et aux traditions culinaires, Nadine tient de ses grands-mères la passion de la cuisine. Recettes à retrouver sur le site Internet du Chasselas de Moissac AOP ou sur Facebook.

Des animations pour faire connaître le produit

Depuis de nombreuses années, le Syndicat de Défense du Chasselas de Moissac AOP est à l'initiative ou participe à des manifestations qui permettent de mieux faire connaître le produit et ses dérivés.

Le Chasselas de Moissac AOP sera présent cette année les 13 et 14 septembre 2025 à l'occasion de la fête **Moissac fruits & saveur**. Dégustation et vente du Chasselas de Moissac AOP.

Fiche d'identité

Adresse	Syndicat de Défense du Chasselas de Moissac AOP 1 Promenade Sancert - 82200 Moissac Tél. 05 63 04 01 78 animation.chasselas@wanadoo.fr
Site Internet	www.chasselas-de-moissac.com
Date création	Appellation d'Origine : 1953 Appellation d'Origine Contrôlée : 1971 Appellation d'Origine Protégée : 1996
Dirigeants	Claude Gauthier, Président Stéphane Lucas, Technicien
Chiffres clés	165 exploitations identifiées pour la démarche AOP 346 hectares AOP sur 76 communes 1 hectare nécessite environ 1 200 heures de travail/an De 1 500 à 4 000 tonnes / an En 2024 : 1832 tonnes produites (2023 : 1 513 / 2022 : 2 439 t / 2021 : 1 944 t / 2020 : 3 399 t)
Distribution	20% en circuit traditionnel 80% en Grandes et Moyennes Surfaces
Conditionnement	Emballé couché pour garantir une hygiène et une conservation irréprochables des grappes : Barquette de 500 g : 421 t. vendues en 2024 Barquette de 750 g : 360 t vendues en 2024 Plateau 4 kg bois ou carton 40x30 : 650 t en 2024 Plateau 8kg bois 60 x 40 avec séparateur : 380 t en 2024
Valeurs nutritionnelles pour 100 g de raisin : Protides 0,6 g	Glucides 16 g Lipides 0,6 g Calories 72 kcal.
Informations touristiques	Office de Tourisme Intercommunal Moissac - Terres des Confluences 1 boulevard de Brienne - 82201 MOISSAC Tél. 05 32 09 69 36 www.tourisme-moissac.fr



Idées de recettes

Ceviche de Thon rouge au Chasselas de Moissac AOP

Recette proposée par Nadine Barbottin, bloggeuse culinaire mamscook.com

Pour : 4 personnes - Temps de préparation : 20 mn

Ingrédients pour le leche de tigre

- 420 gr de grains de Chasselas de Moissac AOP
- 60 gr de longe de thon rouge
- 2 citrons verts 1/2
- 1 grosse gousse d'ail
- 6 gr de gingembre frais
- 1 à 2 branche(2) de coriandre
- Piment d'Espelette

Autres ingrédients

- 250 gr de thon rouge
- 50 gr de grains de Chasselas de Moissac AOP
- 1/4 d'oignon rouge
- 6 tomates cerises
- Feuilles de coriandre
- Fleur de sel

Taillez le thon en cubes le plus régulièrement possible. Conservez au frais dans un saladier.

Préparez le leche de tigre : dans un Blender, mettez les grains de Chasselas de Moissac AOP, le jus des citrons verts, la gousse d'ail épluchée, le gingembre épluché et émincé, le thon émincé, quelques feuilles de coriandre suivant votre goût. Mixez. Assaisonnez de Piment d'Espelette. Mixez à nouveau. Goutez et ajustez l'assaisonnement si nécessaire. Filtrez le leche de tigre à l'aide d'une passoire fine.

Versez le leche de tigre sur le poisson et laissez au frais.

Pendant ce temps, émincez l'oignon rouge et le piment doux en fines lamelles. Coupez les tomates cerises en 4.

Répartissez dans les assiettes creuses le poisson, les quartiers de tomates, les grains de Chasselas de Moissac AOP, l'oignon émincé. Assaisonnez de fleur de sel et versez le leche de tigre. Décorez de quelques feuilles de coriandre et de fines rondelles de piment doux. Dégustez sans attendre.



Méli-mélo de légumes racines au Chasselas de Moissac AOP

Recette proposée par Nadine Barbottin, bloggeuse culinaire mamscook.com

À retrouver sur : <https://www.chasselas-de-moissac.com/fr/les-videos-tuto>

Temps de préparation : 15 mn / Temps de cuisson : 50 m

Ingrédients (pour 4 personnes) : 4 pommes de terre, 1 patate douce, 2 navets, 2 carottes, 1 oignon, 8 gousses d'ail avec la peau, 1 grappe Chasselas de Moissac AOP, 2 c à soupe de jus de Chasselas de Moissac AOP, 2 c à soupe d'huile d'olive, piment d'Espelette, sel, 1 branche de thym, quelques feuilles de romarin



Préparation : Préchauffez votre four Th 180°. À défaut d'un jus de raisin en bouteille, préparez-vous même votre jus. Pour cela égrainez une grappe de Chasselas de Moissac AOP, 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. Épluchez l'oignon et émincez-le finement. Épluchez les pommes de terre, la patate douce, les navets, les carottes, puis coupez-les grossièrement. Dans un saladier, mettez l'huile d'olive, le jus de Chasselas, le sel, le thym, le romarin, le piment d'Espelette, mélangez. Déposez les légumes préparés et les gousses d'ail entières dans le saladier et mélangez intimement. Répartissez les légumes dans un grand plat allant au four. Emballez soigneusement le plat de papier cuisson, pour faire un début de cuisson à l'étouffé. Enfournerez à Th 180°. Après 35 mn de cuisson, retirez le papier. Ajoutez les grains de raisins, mélangez et poursuivez la cuisson pendant 15 mn. Servez en accompagnement d'une viande ou en plat végétarien accompagné d'une salade.

Côtes d'agneau aux épices et au Chasselas de Moissac AOP

Recette proposée par Nadine Barbottin, bloggeuse culinaire mamscook.com

À retrouver sur : <https://www.chasselas-de-moissac.com/fr/les-videos-tuto>

Temps de préparation : 15 mn / Temps de cuisson : 15 mn

Ingrédients (pour 4 personnes) : 8 côtes d'agneau, 1 grappe de Chasselas de Moissac AOP, 60 ml d'huile d'olive, 60 ml de jus de Chasselas de Moissac AOP, 50 ml de vinaigre doux de type vinaigre de chasselas, 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



Préparation : À défaut d'un jus de raisin en bouteille, préparez-vous même votre jus. Pour cela, égrainez une grappe de Chasselas de Moissac AOP, 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. Dans un plat rassemblez les épices, l'huile d'olive et le jus de raisin, 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 de Moissac AOP. Poursuivez la cuisson quelques minutes, afin que les raisins et les côtes soient bien enrobés de sauce. Servez bien chaud, accompagné par exemple de semoule.

Pommes et Chasselas de Moissac AOP en crumble

Recette proposée par Nadine Barbottin, bloggeuse culinaire mamscook.com

À retrouver sur : <https://www.chasselas-de-moissac.com/fr/les-videos-tuto>

Temps de préparation : 15 mn / Temps de cuisson : 20 minutes

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 de Moissac AOP, 2 belles pommes, 200 gr de grains de Chasselas de Moissac AOP

Préparation : À défaut d'un jus de raisin en bouteille, préparez-vous même votre jus. Pour cela, égrainez une belle grappe de Chasselas de Moissac AOP 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.



Préparez le crumble : Préchauffez le four Th 180°. 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. Ecrasez 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 sulfurisée 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 de Moissac AOP. 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 et remuez 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 de Moissac et laissez cuire encore 3 mn en remuant. Répartissez les fruits dans quatre verrines, recouvrez de crumble et déposez une mini brochette de Chasselas de Moissac AOP frais sur chaque verrine.

Crumble noisette et parmesan, truite des Pyrénées, vinaigrette Chasselas de Moissac AOP et pickles de carottes multicolores

Recette proposée par le chef Oscar Garcia

Ingédients pour 4 personnes : 120g de Parmesan, 60g de noisettes concassées, 60g de farine, 120g de beurre, 2g fleur de sel, 200g de truite des Pyrénées, 200g de mascarpone, 1 citron jaune, 1 citron vert, 1 carotte pourpre, 1 carotte jaune, 1 carotte blanche, 1 carotte orange, 100g de miel, 200g vinaigre balsamique blanc, 300g d'eau, 200g de Chasselas de Moissac AOP, 1 brocolis



Crumble : mélanger le parmesan râpé, la farine, la fleur de sel et les noisettes concassées. Ajouter le beurre et mélanger. Émietter sur un papier sulfurisé et cuire au four 15min à 160°C.

Tartare de truite : hacher la truite, la mélanger avec le mascarpone et les zestes de citrons.

Pickles de carottes : éplucher les carottes et tailler des tagliatelles à l'économe. Faire fondre le sucre dans le vinaigre et ajouter l'eau, puis assaisonner. Faire bouillir et plonger les tagliatelles de carottes. Laisser refroidir et égoutter.

Vinaigrette de Chasselas de Moissac : récupérer le jus des pickles pour réaliser la vinaigrette en ajoutant le jus des citrons et les raisins coupés en quatre. Râper le brocolis.

Risotto de petit épeautre, légumes croquants, pousses de choux Kale et Chasselas de Moissac AOP, sauce au Curry

Recette proposée par le chef Oscar Garcia

Ingédients pour 4 personnes : 320g de petit épeautre, 1,5 l d'eau, 60g de parmesan, 4cl d'huile d'olive, 40g de ciboulette, 1 botte de radis multicolore, 1 fenouil, 1 carotte jaune, 1 oignon rouge, 1 branche de céleri, 1 chou-fleur orange, 200g de fromage blanc, 1 cuillère de curry, persil frisé, 1 sachet de pousse de chou Kale, 200g de Chasselas de Moissac AOP

Légumes croquants : éplucher et tailler tous les légumes : les radis coupés en quatre, le fenouil à la mandoline, l'oignon rouge en lamelle, le céleri en sifflet et le chou-fleur en sommités et les raisins coupés en deux. Réserver le tout au frais.



Risotto d'épeautre : réaliser un bouillon de légumes : porter à ébullition les parures des légumes dans l'eau et cuire 30min. Filtrer. Cuire le petit épeautre dans le bouillon, bien l'égoutter et y ajouter le parmesan râpé, l'huile d'olive et la ciboulette ciselée.

Sauce curry : mélanger le fromage blanc et le curry, puis assaisonner.

Suprême de volaille à 57°C, purée de céleri moutardée, champignons sauce Suprême de Volaille, Chasselas de Moissac AOP et estragon

Recette proposée par le chef Oscar Garcia

Ingédients pour 4 personnes : 4 suprêmes de volaille, 10cl de vin blanc, 1 oignon, 100g de champignons de Paris, thym et ail, 1 l de bouillon de volaille, 1/2 l de crème, 10g d'estrageon, 100g de Chasselas de Moissac AOP, 1 pce de céleri rave, 100g de beurre, 20cl de crème, 20g de moutarde à l'ancienne, 1 branche de céleri, 50g de miel, 100g de balsamique blanc ou vinaigre blanc, 10cl d'eau, pousses de moutarde, 50g oignons frits, 30g persil frisé, 4 champignons de Paris



Sauce suprême : détacher les pilons et la peau du blanc de volaille. Faire suer l'oignon, les pilons, les champignons, le thym et l'ail. Mouiller au vin blanc et laisser cuire jusqu'à évaporation quasi complète. Ensuite, ajouter 1l de bouillon de volaille (ou d'eau) et laisser cuire 1h. Passer au chinois, puis remettre sur le feu pour réduire la sauce. Ajouter 1/2 litre de crème une fois la sauce épaisse et ajouter le raisin et l'estrageon ciselé.

Volaille : assaisonner le blanc de volaille des deux côtés et la rouler dans du film, la cuire au bain marie à 57  C ou 20 min à la vapeur.

Garniture : dans de l'eau bouillante, cuire le céleri rave coupé en gros cubes. Puis, mixer avec la crème, ajouter le beurre et la moutarde. Éplucher le céleri branche et tailler des lamelles. Réaliser des pickles de céleri : faire fondre le miel et le vinaigre à feu doux, puis ajouter l'eau et faire bouillir. Ajouter le céleri et sortir du feu. Laisser refroidir et égoutter.

Finition : faire sécher la peau de la volaille au four à 150  C pendant 30 min, puis égoutter sur un papier absorbant. Hacher la peau du poulet, mélanger avec le persil frisé et les oignons frits. Tailler les lamelles de champignons.

SERVICE DE PRESSE

Florence MILLET

06 62 01 77 61 - florence@millet-rp.fr