

CHASSELAS de MOISSAC

AOP

DOSSIER
DE PRESSE
2016



Irrésistible

Appellation d'Origine depuis 1971



SOMMAIRE

UN RAISIN "MADE IN SUD-OUEST"

P. 3

- Un peu d'histoire
- Un festival de saveurs et de bien-être

UN SAVOIR-FAIRE IRRÉPROCHABLE, UNE SÉLECTION RIGOREUSE

P. 5

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

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

P. 8

- Un nouvel univers de communication
- A la découverte des chasselatiers
- Un carnet de recettes inédit
- Des animations qui rythment la saison

ANNEXES

- Fiche d'identité
- Idées de recettes

www.chasselas-de-moissac.com

RENSEIGNEMENTS PRESSE

Laurence de Boerio

06 03 10 16 56 - rp@deboerio.net

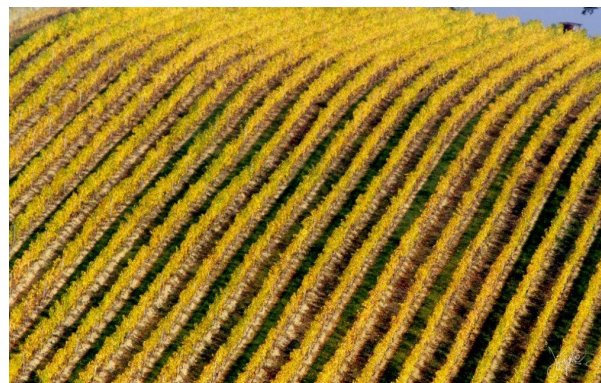


CHASSELAS DE MOISSAC AOP

UN RAISIN "MADE IN SUD-OUEST"

Le Chasselas de Moissac AOP, Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1971, est un des éléments majeurs de la culture, du patrimoine, des traditions et de l'art de vivre en Midi-Pyrénées. 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 en font le joyau des raisins blancs. Son côté irrésistible est indissociable de son terroir et du savoir-faire des chasselatières 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 sur 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.

Un festival de saveurs et de bien-être

Le chasselas sait séduire les gourmands par sa saveur délicate et sucrée mais également 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 inventifs.



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, 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 485 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, bien contrôlés, définis par le décret du 25 novembre 2003.

L'aire de production se caractérise par un sol maigre, 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 251 producteurs 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, caractéristique 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 1,70m. Une à deux flèches est ensuite positionnée 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 nouveau 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, 1 nouvelle plantation de chasselas sur 2 se fait en T Bord.



Afin de pallier aux aléas climatiques, 25% 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 trentaine de producteurs (soit 5 à 7% de la production) 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 actuellement 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).

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 g.

Une distribution multi-circuit

Chacun des 251 producteurs 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, les primeurs ou en Grandes et Moyennes Surfaces.

Une trentaine d'opérateurs commerciaux (expéditeurs privés et coopératives) se partagent le marché. 40 % de la production se retrouvent chez des grossistes qui alimentent les détaillants et 60 % 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 Midi-Pyrénées 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 de :

- 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.

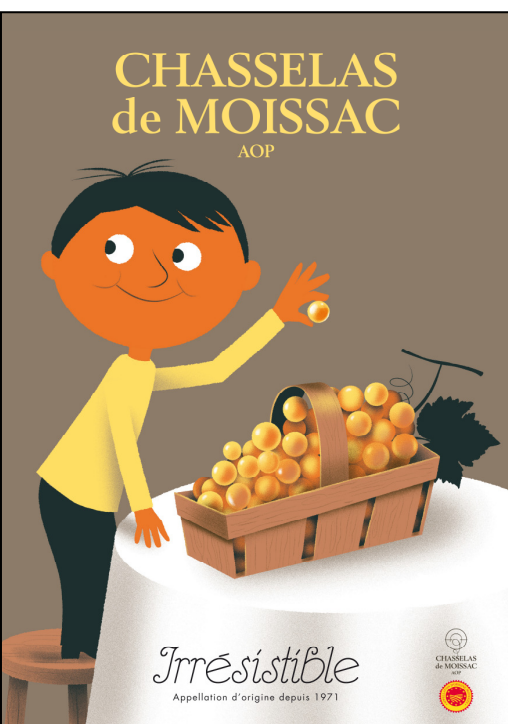
Un nouvel univers de communication

L'année 2015 aura été marquée par un grand changement dans la communication de l'AOP Chasselas de Moissac. Le produit est désormais 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.

2016 voit l'arrivée du nouveau site internet, encore plus ergonomique et simple d'utilisation.

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





A la découverte des chassellatiers

Dans les années 2000, des chassellatiers ont décidé d'ouvrir leurs portes au grand public afin de mieux faire connaître leur production et leur savoir-faire. En 2009, 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 le Carnet de Découverte autour du Chasselas. 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.

En 2016, il se met aux couleurs de la nouvelle campagne de communication. A travers ce document de 36 pages, petits et grands découvrent 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 peuvent également partir à la rencontre des chassellatiers qui ouvrent leur exploitation et racontent avec tout leur amour du métier, son histoire, les techniques et les traditions.

On y retrouve également 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 aux chasselas, « grain doré » (spécialité alliant chocolat noir, chasselas croquant et pointe d'Armagnac), confiture, pâte de fruit, pâtisserie, glace...

Disponible gratuitement dans les Offices de Tourisme de la zone d'appellation, chez les restaurateurs et producteurs engagés dans la démarche ainsi que sur le site Internet du Syndicat, ce Carnet de Découverte fourmille d'idées pour relier le chasselas à son territoire : art de vivre, patrimoine et gastronomie.

En outre, une application Smartphone permet de donner un avant-goût de l'univers du Chasselas de Moissac AOP.

Un carnet de recettes inédit

Le Chasselas se décline de l'entrée au dessert aussi bien en cuisine traditionnelle qu'inventive. Un livre de recettes réalisé en collaboration avec le Lycée Hôtelier de Castelsarrasin et comprenant 3 entrées, 3 plats et 3 desserts inédits, a été édité. Des huitres au Chasselas de Moissac AOP en passant par le filet mignon aux pruneaux et Chasselas de Moissac AOP et le gratin au Chasselas de Moissac AOP au sabayon, c'est un véritable festival de saveurs qui attend les cuisiniers.



LEXIQUE DU FAIT-MAIN

Épamprer : Enlever tous les bourgeons sur le pied. Ébourgeonner : Sélectionner et garder les bourgeons les mieux placés, supprimer les autres. Palisser : Entrelacer les sarments au fur et à mesure de leur croissance entre les différents fils de fer du palissage (correspond à un tissage végétal). Ébrindiller : enlever les « entrecoeurs » (rameaux secondaires au niveau de chaque feuille). Éclaircir : Eliminer certaines grappes pour obtenir la qualité souhaitée.	Greler : Supprimer les grains de raisin impropres à la consommation à l'aide de ciseaux spécifiques. Tailler : Sélectionner la flèche qui portera la future récolte et supprimer les sarments ayant déjà produit en prenant soin de conserver un courtin pour la taille à venir. Récher : Enrouler le sarment sélectionné (la flèche) autour du premier fil de fer du palissage et l'attacher si nécessaire.
---	--

CHIFFRES CLÉS

251 producteurs

485 hectares AOP sur **76** communes

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

CHASSELAS
Outrepassage 2016-2017 • Page 7

Des animations qui rythment la saison

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 :

- 31 mai 2016, **6^{ème} Concours Jus de Chasselas**. Dans le cadre du 17^{ème} Concours des Vins des Coteaux du Quercy à Castelnau Montratier (Lot), une dizaine de producteurs de chasselas présente plusieurs échantillons de leur jus plat ou gazéifié. De la même manière que l'on déguste un vin, ces jus sont soumis à un jury composé de chasselatiers, techniciens et consommateurs. Le jury apprécie l'aspect visuel (intensité de la couleur, limpidité), le nez (franchise, intensité), la bouche (persistance aromatique, équilibre, longueur). Comme pour tout concours officiel, un tiers des échantillons présentés est récompensé.
- 17 et 18 septembre 2016, en parallèle des Journées du Patrimoine, **Chasselas et Patrimoine : fêtons Moissac**. Mise en avant et dégustation du Chasselas de Moissac AOP et d'autres variétés de raisin de table durant deux journées gratuites et ouvertes à tous. De nombreux jeux anciens et animations sont également proposés. Plus de 15 sites remarquables du goût venus de toute la France sont également invités.
- 16 au 18 septembre 2016, participation aux **Marchés flottants du Sud-Ouest** sur les quais de Seine à Paris (quai Montebello, face à Notre Dame). C'est un grand marché gourmand et festif aux accents du Sud-Ouest où 42 producteurs, l'Agence de Développement Touristique du Tarn et Garonne et les Comités Départementaux du Tourisme du Gers et du Lot et Garonne donnent envie de faire la fête dans un esprit de découverte et de partage, au rythme des bandas et autre ambiance musicale.
- Du 21 au 24 septembre 2016, présence du Chasselas de Moissac AOP sur le stand de l'Irqualim dans le cadre de l'opération **Toulouse à table**, fête du bien-vivre qui accueille le grand public pour célébrer le plaisir des goûts.
- 25 septembre, 27 septembre et 4 octobre 2016, **Chasselas et Compagnie**. Au programme, des visites chez les chasselatiers, des dégustations, des repas à la ferme... L'occasion de retrouver le meilleur du Chasselas de Moissac AOP.
- Du 8 au 11 décembre 2016, participation à la **SISQA à Toulouse**, avec dégustation et vente du Chasselas de Noël et de tous les produits dérivés qui permettent de préparer les repas de fin d'année.

Fiche d'identité

Adresse	Syndicat de Défense du Chasselas de Moissac AOP 1 Promenade Sancerre - 82200 Moissac Tél. 05 63 04 01 78 Fax : 05 63 04 11 21 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
Chiffres clé	251 producteurs 485 hectares AOP sur 76 communes 1 hectare demande environ 1 200h de travail / an Taille des exploitations : de 1 à 8 hectares De 2 500 à 3 500 tonnes / an En 2015 : 3 204 tonnes produites
Distribution	40% en circuit traditionnel 60% en Grandes et Moyennes Surfaces
Conditionnement	Emballé couché pour garantir une hygiène et une conservation irréprochables des grappes : Barquette de 750 g Plateau bois 60 x 40 avec séparateur : 8kg Plateau bois ou carton 40 x 30 : 4 kg
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 de Moissac 6, Place Durand de Bredon - 82200 Moissac Tél. 05 63 04 01 85 www.tourisme-moissac.fr



Idées de recettes

Escalope de foie de canard poêlée au Chasselas de Moissac AOP

Recette proposée par le Lycée Hôtelier de Castelsarrasin

Ingrédients pour 4 personnes : 300 gr de foie gras de canard frais - 100 g de Chasselas de Moissac - 1 c. à soupe de miel liquide - 1 c à soupe de vinaigre blanc - 1 dl de jus de canard ou de volaille lié - 100 g de pourpier ou roquette - graines de sésame - 5 cl de vinaigre balsamique - 15 cl d'huile de noix - sel - poivre.

Temps de préparation : 30 mn - Temps de cuisson : 3 mn

Trancher 4 escalopes de foie gras d'environ 1 cm d'épaisseur, saler et poivrer sur les 2 faces. Les poêler 1 à 2 minutes sur chaque côté, les déposer sur du papier absorbant et les maintenir au chaud. Pendant ce temps, dégraisser la poêle puis déposer le Chasselas égrené, le miel et laisser caraméliser sans trop de coloration. Ajouter le vinaigre blanc puis le jus, laisser réduire et assaisonner. Le jus doit être nappant. Faire colorer les graines de sésame. Réaliser la vinaigrette à base de vinaigre balsamique et d'huile de noix. Déposer en bas de l'assiette les tranches de foie gras, napper les avec le jus et les grains de raisin. Dresser l'assiette avec le pourpier ou la roquette, assaisonner.



Aile de raie au Chasselas de Moissac AOP

Recette proposée par le Lycée Hôtelier de Castelsarrasin

Ingrédients pour 4 personnes : 700 g d'ailes de raie - 300 g de Chasselas de Moissac AOP - 300 g de salicorne (algue encore appelée passe-pierre) - 75 g de beurre - 1 court bouillon - 1 demi citron - 1 brin de cerfeuil (ou de persil plat) - sel, poivre du moulin.

Temps de préparation : 15 mn - Temps de cuisson : 10 mn

Laver les ailes de raie dans de l'eau froide, puis les plonger dans le court bouillon en ébullition. Laisser cuire doucement environ 10 minutes. Laver les salicornes et les faire cuire 6 minutes dans de l'eau bouillante non salée. Rincer, puis égrener le chasselas. Egoutter la raie, retirer la peau et le cartilage. Disposer sur un plat les salicornes égouttées puis la raie en lanières et enfin les grains de Chasselas. Faire fondre le beurre avec le jus du demi-citron, le verser sur la raie. Assaisonner avec sel et poivre. Décorer d'un brin de cerfeuil. Servir aussitôt.

Crumble au Chasselas de Moissac AOP chantilly à l'émoustilleur

Ingrédients : 540 g de Chasselas de Moissac AOP – 70 g de farine – 70 g de sucre cassonade – 70 g de poudre d'amandes – 70 g de beurre – 170 g de crème liquide – 7 cl d'émoustilleur – 1 feuille de gélatine – 35 g de sucre semoule

Épépiner le chasselas dans 4 plats ou ramequins.

Préparer le crumble en mélangeant la farine, le sucre cassonade, la poudre d'amandes et en incorporant en petits morceaux le beurre. Cuire au four 10 à 15 minutes à 170°C. Puis laisser refroidir. Préparer la chantilly avec la crème fouettée, le sucre semoule, l'émoustilleur et la gélatine fondue. Recouvrir le chasselas de Chantilly puis du crumble. Server immédiatement.

Parterre de Chasselas de Moissac AOP à la mousse de chocolat blanc

Recette de Giliane Turra, Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme d'Occitanie de Toulouse

Ingrédients : Chasselas de Moissac AOP - poudre de noix du Périgord AOP - 4 œufs - 130 g de sucre - 50 g de farine - 30 g de maïzena - 150 g de chocolat blanc - 200 g de crème liquide - 1 feuille de gélatine - 200 g de fruits rouges - 20 g d'eau.

Préparation du biscuit : battre les jaunes et 80 g de sucre jusqu'à l'obtention d'une crème blanchie, ajouter la farine, la maïzena et la poudre de noix du Périgord AOP. Monter les blancs en neige, les ajouter à la préparation. Etaler le biscuit sur une plaque de four et cuire 10mn à 180°C (Th 6).

Réalisation de la mousse au chocolat blanc : faire fondre le chocolat au bain marie, ajouter la feuille de gélatine préalablement réhydratée dans l'eau froide. Monter la crème fouettée, l'incorporer au chocolat fondu.

Réalisation du coulis de fruits rouges : porter à ébullition les fruits rouges, l'eau et 50 g de sucre. Mixer

Dressage : disposer un rectangle du biscuit aux noix du Périgord sur l'assiette, le recouvrir de grains de Chasselas de Moissac AOP enrobé dans un sirop (20 g d'eau + 20 g de sucre). Déposer dessus un autre rectangle de biscuit puis une quenelle de chocolat blanc. Décorer de 2 traits de coulis aux fruits rouges.

