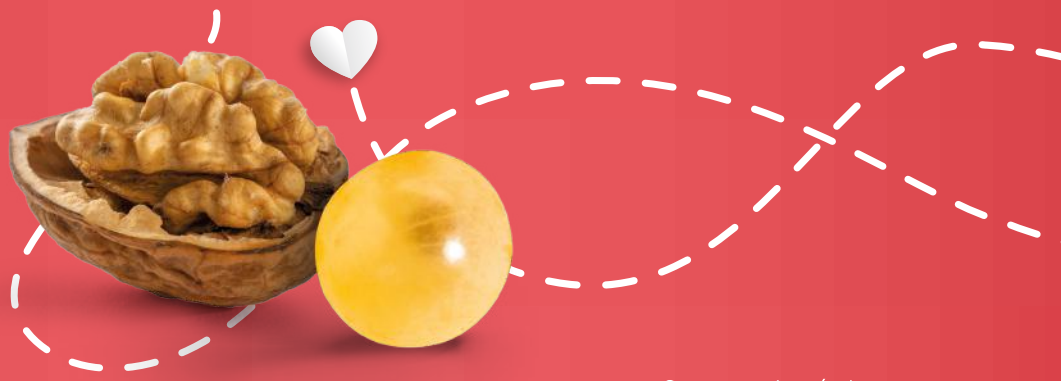
LA NOIX CRAQUE POUR SON GRAIN, LE CHASSELAS LUI SORT LE GRAND JUS



Communiqué de presse
22 septembre 2023

CHASSELAS DE MOISSAC AOP & NOIX DU PERIGORD AOP L'UNION DE DEUX FLEURONS DE LA GASTRONOMIE DU SUD-OUEST

La noix craque pour son grain. Le Chasselas lui sort le grand jeu… C'est sur ce thème que la Noix du Périgord AOP et le Chasselas de Moissac AOP ont décidé de s'unir pour **défendre les qualités et atouts de deux produits d'exception auprès d'un public plus jeune.**

A l'heure où le manger sain et équilibré est une priorité pour tous, ces deux Appellations d'Origine Protégée ont demandé à la blogueuse Mam's Cook de leur concocter une recette facile à faire même pour les moins férus de cuisine. Cette dernière a proposé un **dos de cabillaud en croûte de Noix du Périgord AOP et Chasselas de Moissac AOP, condiment Noix-Chasselas** à réaliser en 30 minutes chrono. De quoi épater les amis sans se prendre la tête !

Cette recette sera largement diffusée sur les sites internet des deux appellations et sur les réseaux sociaux. L'objectif final étant clairement d'inviter le plus grand nombre à consommer ces fruits de qualité, sains et produits dans le Sud-Ouest. Leur certification AOP permet de garantir aux consommateurs l'excellence et la fraîcheur de produits issus d'un terroir et d'un climat unique et du savoir-faire ancestral d'hommes et de femmes.

La Noix du Périgord AOP

Reconnue pour ses nombreux bienfaits pour l'organisme (minceur, fonctions cognitives, prévention de maladies cardio-vasculaires…), la Noix du Périgord AOP s'apprécie fraîche, sèche, en cerneau ou sous forme d'huile. Cette déclinaison correspond à des modes différents d'utilisation et de consommation, la noix se marie et se déguste aussi bien avec du sucré que du salé.

La Noix du Périgord bénéficie de l'AOP depuis 2004 et son Huile de Noix depuis 2021 garantissant ainsi authenticité et qualité. C'est l'assurance pour le consommateur de l'origine et de la typicité gustative. Fruit millénaire, la noix rappelle les deux hémisphères d'un cerveau et, comme lui, abrite des richesses insoupçonnées. Le terroir du Périgord qui s'étend sur la Charente, la Corrèze, la Dordogne et le Lot, est riche de 4 variétés : Franquette, Marbot, Corne, Grandjean.

Noix du Périgord AOP | CHASSELAS de MOISSAC

La filière a su se structurer autour du Syndicat Professionnel de la noix et du cerneau de Noix du Périgord. Ce sont ainsi 840 producteurs qui sont engagés dans la démarche AOP sur 4 566 hectares. En 2022, l'appellation a produit 9 987 tonnes de noix. La noix coque représente près de 65% des ventes sous AOP, le cerneaux 34%. La France produit en moyenne 36 000 tonnes/an. La récolte 2022 a été exceptionnellement abondante, atteignant les 50 000 tonnes. Le volume AOP Noix du Périgord représente ainsi environ 20% des volumes globaux.

Au 31 octobre 2022, 13 629 litres d'huile de noix ont été fabriqués sous AOP, représentant 11% des volumes globaux fabriqués par les opérateurs habilités. Si le chiffre reste modeste, une progression des volumes fabriqués sous AOP se confirme sur les 3 campagnes passées. L'huile de noix du Périgord complète la gamme des produits dérivés à base de Noix du Périgord et contribue à la valorisation économique de la filière noix en se différenciant des huiles de noix du marché.

En 2023, les consommateurs pourront retrouver la Noix du Périgord AOP sur les réseaux sociaux via une campagne de communication dont l'objectif est de les inciter à privilégier une production locale, offrant une traçabilité sur l'origine et la qualité, en intégrant dans leur alimentation un fruit aux apports nutritionnels multiples. On retrouvera également la Noix du Périgord au gré de divers événements et manifestations de l'automne tels que le Festival du Livre Gourmand à Périgueux qui se tiendra du 17 au 19 novembre ainsi que le salon REGAL au MEETT de Toulouse du 15 au 17 décembre.

Le Chasselas de Moissac AOP

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 du Chasselas de Moissac AOP le joyau des raisins blancs.

1er fruit frais à avoir obtenu une Appellation d'Origine Contrôlée en 1971 et inscrit à l'Inventaire National du Patrimoine Culturel Immatériel depuis 2017, le Chasselas de Moissac AOP séduit 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. Riche en vitamines A, B et C, pauvre en protéines et matières grasses, il est le fruit du savoir-faire des chasselatières et des chasselatiers qui se transmet de génération en génération. Il s'adapte à la créativité culinaire de chacun.

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. Réunis au sein du Syndicat de Défense du Chasselas de Moissac AOP, 205 exploitants (soit 424 hectares de production) ont produit 2 439 tonnes de raisin en 2022.

Tout au long de la saison (septembre/décembre), le chasselas sera présent sur de nombreuses manifestations. On pourra le retrouver pour une dernière dégustation au Salon Régal au MEET de Toulouse du 15 au 17 décembre 2023.

Dossier de presse de la Noix du Périgord AOP et du Chasselas de Moissac AOP
et photos sur simple demande

RENSEIGNEMENTS PRESSE
Laurence de Boerio - 06 03 10 16 56 - rplb@deboerio.net

chasselas-de-moissac.com noixduperigord.com

DOS DE CABILLAUD EN CROÛTE DE NOIX DU PÉRIGORD AOP ET CHASSELAS DE MOISSAC AOP, CONDIMENT NOIX/CHASSELAS

4 personnes | Temps de préparation: 30 min | Temps de cuisson: 15 min

INGREDIENTS :

4 dos de cabillaud de 120 gr chacun
600 gr de petites feuilles d'épinards
32 grains de Chasselas de Moissac AOP
25 ml d'huile de Noix du Périgord AOP
4 cerneaux de Noix du Périgord AOP

Pour la croûte de noix et chasselas :
30 gr de cerneaux de Noix du Périgord AOP
4 cerneaux de Noix du Périgord AOP grossièrement concassés au couteau
10 grains de Chasselas de Moissac AOP coupés en 4
30 gr de chapelure, 15 gr de parmesan râpé, 30 gr de beurre

Pour le condiment au chasselas et noix :
25 ml d'huile de Noix du Périgord AOP
50 gr de cerneaux de Noix du Périgord AOP
50 ml de jus de Chasselas de Moissac AOP
1 grosse gousse d'ail, 1 c à soupe de feuille de persil, sel, poivre

Croûte de Noix et Chasselas :

Mixez les cerneaux de noix jusqu'à obtenir une poudre fine.
Dans un bol, mélangez la poudre de noix, le parmesan, la chapelure et le beurre coupé en petits morceaux en pressant avec les doigts jusqu'à obtenir une boule de pâte.
Étalez cette pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé à une épaisseur de 4 à 5 mm.
Ajoutez les noix concassées et les quartiers de chasselas sur la pâte, puis étalez à nouveau.
Mettez au réfrigérateur pour refroidir.

Condiment Chasselas et Noix :

Dans un mixeur, combinez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une texture similaire à la tapenade.
Assaisonnez selon votre goût et réservez au frais.

Préparation du Poisson :

Préchauffez le four à 190°C.
Lavez et séchez soigneusement les dos de cabillaud, puis placez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
Assaisonnez le poisson avec du sel et du poivre.
Sortez la croûte du réfrigérateur, coupez-la en carrés de la taille des dos de cabillaud, puis déposez-les délicatement sur les poissons.
Faites cuire au four pendant 8 minutes à 180°C, puis 4 minutes à 200°C, en ajustant le temps en fonction de l'épaisseur du poisson. Pour vérifier la cuisson, piquez-le avec un pique à brochette en bois ou un cure-dent ; il doit s'enfoncer facilement sans que le poisson ne se désagrège.

Épinards :

Équeutez et lavez soigneusement les épinards. Égouttez-les bien.
Dans une poêle chaude, faites cuire les épinards sans matière grasse jusqu'à ce qu'ils fondent. Ensuite, mettez-les dans une passoire pour éliminer l'excès d'eau.
Dans un saladier, assaisonnez les épinards chauds avec de l'huile de noix, du sel et du poivre. Mélangez bien.
Dans la même poêle, faites cuire brièvement les grains de chasselas.

Dressage :

Disposez une fine couche d'épinards au centre des assiettes.
Placez le poisson en croûte par-dessus.
Répartissez les grains de chasselas poêlés autour.
Ajoutez une petite quenelle du condiment chasselas et noix sur le côté de l'assiette et garnissez avec un cerneau de noix.
Servez immédiatement !