

LE CHASSELAS DE MOISSAC AOP Un grain de folie !

Inscrit à l'Inventaire National du Patrimoine Culturel Immatériel depuis 2017, le Chasselas de Moissac AOP est à nouveau sur les étals depuis quelques jours. Et on peut venir le fêter les 15 et 16 septembre prochain à Moissac !

UNE PRODUCTION 2018 DE QUALITE

L'année 2018 s'annonce relativement précoce avec des grappes souples, une belle coloration et un grain de beau calibre. Le temps perturbé sur la floraison a entraîné une coulure très favorable pour la souplesse de la grappe. Quelques vignes précoces et qualitatives ont même donné quelques lots avant la fin du mois d'août.

A noter qu'en 2017, 3 660 tonnes de Chasselas de Moissac AOP ont été commercialisées dont 40% en circuit traditionnel et 60% en Grandes et Moyennes Surfaces. 1 474 tonnes ont été vendues en barquette de 750 grammes.

GRAINS EN FOLIE

Depuis le 1^{er} septembre et jusqu'au 31 octobre, les barquettes de Chasselas de Moissac AOP sont recouvertes d'une étiquette toute particulière. Grains en folie est un jeu en ligne que l'on peut également retrouver sur le site internet du chasselas (www.chasselas-de-moissac.com) et sur Facebook (<https://www.facebook.com/ChasselasdeMoissacAOP>).

Sur le principe du jackpot (3 symboles identiques et c'est gagné), le jeu permet de remporter des séjours dans le Sud-Ouest, des paniers gourmands, des tabliers Chasselas de Moissac AOP ainsi que de nombreux goodies.



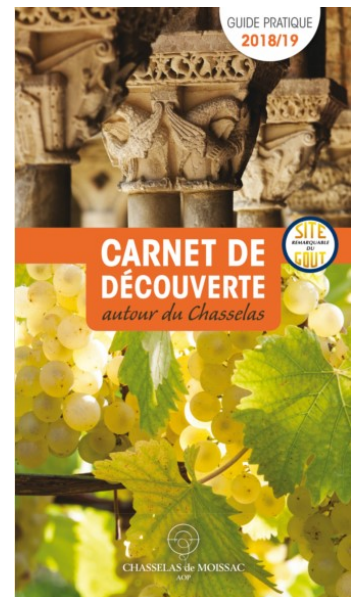
A LA DECOUVERTE DES CHASSELATIERS ET DU CHASSELAS

L'Association Site Remarquable du Goût vient de sortir la nouvelle version de son carnet de découverte, un véritable guide pratique qui permet, en 36 pages, de découvrir 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).

Les touristes 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.



15/16 SEPTEMBRE, "CHASSÉLAS ET PATRIMOINE : FÊTONS MOISSAC"

En parallèle des Journées du Patrimoine, le Chasselas de Moissac AOP, ses produits dérivés mais également l'ensemble des produits de terroir de qualité seront fêtés les 15 et 16 septembre durant deux journées gratuites et ouvertes à tous. Plus de 15 sites remarquables du goût venus de toute la France seront également présents. Au programme : des dégustations, de la vente et restauration sur place sans oublier une repas festif le samedi soir.

De nombreuses animations seront également proposées telles que des jeux anciens en bois, des animations musicales, des ateliers de cuisine et de diététique, des visites du cloître dans le cadre des Journées du Patrimoine, une exposition d'art contemporain à l'Hôtellerie Sainte-Foy...

Autant d'événements qui feront de Moissac le lieu où se retrouver les 15 et 16 septembre prochains ! Fêtons Moissac est l'occasion de faire le plein de bons produits du terroir...

Programme officiel de Fêtons Moissac :

Office de Tourisme intercommunal de Moissac-Terres des Confluences :

05 32 09 63 36 - www.moissac.fr

www.chasselas-de-moissac.com

Dossier de presse et photos sur simple demande

RENSEIGNEMENTS PRESSE

Laurence de Boerio - 06 03 10 16 56 - rp@deboerio.net