



Communiqué de presse
Moissac, le 10 septembre 2021

Le Chasselas de Moissac AOP fête les 50 ans d'un raisin irrésistible

Il y a 50 ans, le Chasselas de Moissac devenait le 1^{er} fruit frais à obtenir l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) offrant ainsi aux consommateurs une garantie de qualité, garantie renforcée 25 ans plus tard par l'obtention de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP). Inscrit à l'Inventaire National du Patrimoine Culturel Immatériel depuis 2017, la qualité du Chasselas de Moissac AOP ne s'est pas démentie. 2021 est l'occasion de fêter ce raisin irrésistible.

2021 : une année sous le signe de l'adaptation

Outre le fait qu'il s'agisse d'une année anniversaire, 2021 restera dans les mémoires tant les conditions en début de saison ont été difficiles. La période exceptionnelle de gel et de froid a éprouvé les hommes et la vigne. Après 6 nuits de lutte acharnée, la majorité du vignoble a été en grande partie préservée même si certaines zones ont été plus durement touchées.

A l'occasion d'un printemps particulièrement pluvieux, le Chasselas de Moissac AOP a démontré son exceptionnelle capacité d'adaptation. Comme la plupart des variétés endémiques, il s'est très bien comporté malgré des conditions exceptionnelles. La pluviométrie et les faibles températures de mai à juillet ont demandé beaucoup de soin et d'énergie aux chasselatiers et chasselatères. Heureusement, leur compétence a permis de conserver une très belle qualité de raisin jusqu'à la récolte.

Le temps plus clément du mois d'août a assuré une bonne fin de maturité. Le Chasselas de Moissac AOP est particulièrement gorgé de jus cette année. Les grappes peuvent être un peu plus denses et un peu plus serrées... pour plus de gourmandise !

Un livre anniversaire

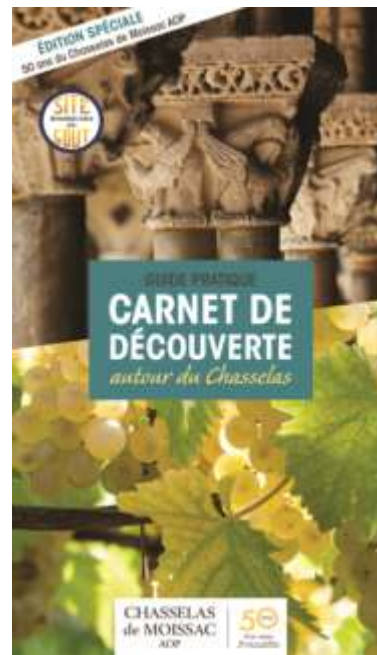
Pour fêter les 50 ans de l'appellation, le photographe Jacques Laporte a proposé au Syndicat de Défense du Chasselas de Moissac AOP de réaliser un livre photos. Au fil des saisons, il arpente les côteaux Moissagais de vigne en vigne un appareil photo à la main. Son amour pour ce noble produit et sa région l'ont conduit à imaginer un ouvrage hommage à ce savoir-faire ancestral où il fait vivre en image le travail des hommes et des femmes qui le produisent.

Pour Claude Gauthier, Président du Syndicat de Défense du Chasselas de Moissac AOP, ce livre anniversaire met pleinement en valeur le Chasselas de Moissac AOP. Les images parlent. Pas besoin de mots...

Edition spéciale du Carnet de Découverte

A l'occasion des 50 ans de l'appellation, le Carnet de Découverte accueille 10 nouveaux prestataires : 1 producteur, 6 restaurateurs, 2 hébergeurs et 1 boutique de produits dérivés 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.

A travers ses 36 pages, petits et grands découvrent les secrets de "fabrication" du Chasselas de Moissac AOP ainsi que les richesses gastronomiques et patrimoniales de sa zone de production (Tarn-et-Garonne et Lot). Ils peuvent également partir à la rencontre des chasselatiers 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, "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.

Trois nouvelles recettes à faire tourner !

Fort du succès des trois premières vidéos tutoriels avec plus de 220 000 vues, le Chasselas de Moissac AOP a demandé à la blogueuse culinaire Nadine Barbottin de lui concocter trois nouvelles recettes à base de Chasselas de Moissac AOP : une entrée, un plat et un dessert. Grâce à des vidéos pas à pas d'une minute trente, elle présente des recettes très simples à faire chez soi, même pour les personnes les moins expérimentées. Epicurienne attachée aux produits du terroir et aux traditions culinaires, connue pour son site mamscook.com, Nadine a à cœur de faire partager son amour de la cuisine que ce soit sur son blog, des émissions radio ou sur des salons.

Mini brochettes de crevettes au Chasselas de Moissac AOP

Temps de préparation : 15 mn / Temps de cuisson : 8 m / Pour 4 personnes

Ingrédients : 12 à 24 crevettes suivant leur taille, grains de Chasselas de Moissac AOP (le double du nombre de crevettes), 1 c à soupe d'huile d'olive, 2 c à soupe de vinaigre de Chasselas de Moissac, fleur de sel, piment d'Espelette

Préparation : décortiquez les crevettes en retirant la carapace et la tête. Montez les mini brochettes avec une crevette et deux grains de Chasselas. Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive et y faire revenir les mini brochettes quelques minutes sur chaque face. Déglacez avec le vinaigre. Assaisonnez de piment d'Espelette et mélangez délicatement. Saupoudrez de fleur de sel avant de servir. Dégustez bien chaud.



Tajine de veau au Chasselas de Moissac AOP

Temps de préparation : 15 mn / Temps de cuisson : 1h10 / Pour 4 personnes

Ingrédients : 800 g de veau détaillé en gros cubes, 400 gr de Chasselas de Moissac AOP, 400 gr d'oignons émincés finement, 5 gousses d'ail émincées finement, 6 c à s d'huile d'olive, 2 c à café de Raz el Hanout, 2 c à café de gingembre en poudre, 1 c à café de cannelle en poudre, 150 ml de jus de Chasselas de Moissac, sel, poivre du moulin.

Préparation : dans une cocotte, faites revenir dans 3 cuillères à soupe d'huile d'olive les oignons et l'ail pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Saupoudrez avec la moitié des épices, mélangez. Retirez-les de la cocotte et mettez-les de côté. Dans la même cocotte, mettez 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et faites dorer les morceaux de veau, ajoutez le reste des épices. Lorsque le veau est coloré, remettez les oignons et l'ail. Mélangez, salez et poivrez. Ajoutez le jus de Chasselas. Couvrez et laissez cuire 40 mn. Ajoutez les grains de Chasselas de Moissac AOP, mélangez délicatement et poursuivez la cuisson 10 mn. Goutez et ajustez l'assaisonnement avant de servir bien chaud accompagné de semoule cuite par exemple.



Tarte au chocolat et aux Chasselas de Moissac AOP

Temps de préparation : 10 mn / Temps de cuisson : 35 m / Pour 4 personnes

Ingrédients : une pâte sablée, 150 gr de chocolat, 3 œufs, 75 gr sucre, 190 gr de crème fraîche, 250 gr de grains de Chasselas de Moissac AOP

Préparation : préchauffez le four à 200°. Déposez la pâte dans le moule en laissant le papier dessous pour faciliter le démoulage. Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette puis mettez du papier sulfurisé et des lentilles ou des haricots secs au-dessus... Cette technique évite que la pâte gonfle durant la précuisson. Enfourez durant 10 mn. Débarrassez ensuite la pâte du papier sulfurisé et des légumes secs mais laissez là dans le moule en attente de la préparation. Faites fondre le chocolat au bain marie. Pendant ce temps, battez les œufs en omelette, incorporez le sucre et la crème. Lorsque le chocolat est fondu, le rajouter à la préparation. Incorporez délicatement les 3/4 des grains de Chasselas. Etalez la préparation sur la pâte précuite. Mettez au four durant 25 mn à 180°. Laissez-la refroidir et sortez la tarte du moule. Au moment de servir, déposez le reste de grains de Chasselas pour la décoration.



Jackpot anniversaire du grain d'or

Chaque année depuis 4 ans, le syndicat organise un jeu concours, jeu qui a encore connu l'année dernière un franc succès avec près de 105 000 participations. Pour fêter les 50 ans de l'appellation, le Chasselas de Moissac AOP organise du 6 septembre au 6 octobre le *Jackpot anniversaire du grain d'or*. Et à 50 ans, 50 gagnants avec notamment comme lots un robot multifonctions, des cours de cuisine et des abonnements à *Elle à table*.

Pour jouer, rien de plus simple.
Il suffit de se rendre sur le site internet du chasselas (www.chasselas-de-moissac.com) ou sur Facebook (<https://www.facebook.com/ChasselasdeMoissacAOP>), d'activer le jackpot et d'espérer aligner 3 symboles identiques.



17/19 septembre "Chasselas et Patrimoine fêtons Moissac" devient "Moissac Fruits et Saveurs"

Du 17 au 19 septembre en parallèle des Journées européennes du Patrimoine, Moissac célébrera sa ville, son patrimoine et les 50 ans de son Chasselas de Moissac AOP. La journée du vendredi sera consacrée à l'accueil des scolaires et des personnes âgées.

De nombreuses animations gratuites et ouvertes à tous seront proposées durant le week-end : exposition de Chasselas de Moissac AOP, concours de peinture et sculpture autour du Chasselas, spectacle son et lumière, bal, feu d'artifice, concours de pêche, village gourmand des Sites Remarquables du Goût, exposition d'animaux, rencontre avec les éleveurs, ateliers culinaires, concours de confiture, jeux traditionnels en bois, balade en petit train, atelier "parcours des sens"...

Autant d'événements qui feront de Moissac le lieu où se retrouver les 17, 18 et 19 septembre prochains ! *Moissac Fruits et Saveurs* sera également l'occasion de faire le plein de bons produits du terroir...

Programme officiel de Fêtons Moissac sur www.moissac.fr



Un savoir-faire ancestral mais des producteurs engagés

Certification "Haute Valeur Environnementale"

En 2020, 50 chassellatiers ont été certifiés "Haute Valeur Environnementale". Ils se sont engagés à préserver la biodiversité (insectes, arbres, haies, bandes enherbées, fleurs...), à avoir une vraie stratégie phytosanitaire (fréquence de traitement, utilisation de méthodes alternatives à la lutte chimique...), à 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...).

Ils sont désormais 81 chassellatiers certifiés. Avec 220 hectares engagés dans la démarche, ils représentent à eux tous un peu plus de 50% des surfaces en Chasselas de Moissac AOP (pour mémoire 434 hectares). Il s'agit d'une certification individuelle délivrée pour 3 ans.

Une barquette écoresponsable

Depuis 2015, le produit est plongé dans un univers graphique "vintage" facilement reconnaissable et est conditionné en plateau en bois de 8kg, plateau en bois ou en carton de 4 kg et en barquette de 750 g.

Ces dernières sont conçues à 85% à partir de matière recyclée. Cependant, afin de montrer l'engagement écoresponsable de l'ensemble des chasselières et chasselières, le syndicat a décidé de créer une barquette 100% carton. En novembre 2020, 15 360 barquettes ont ainsi pu être expédiées. Cette année, le syndicat va encore plus loin dans ses tests avec la fabrication de 90 000 barquettes carton en 750 g. A noter que tout le Chasselas de Moissac AOP bio sera cette année commercialisé dans des barquettes en carton de 500 g soit plus de 100 000 barquettes en plus.



www.chasselas-de-moissac.com

Dossier de presse et photos sur simple demande

RENSEIGNEMENTS PRESSE

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