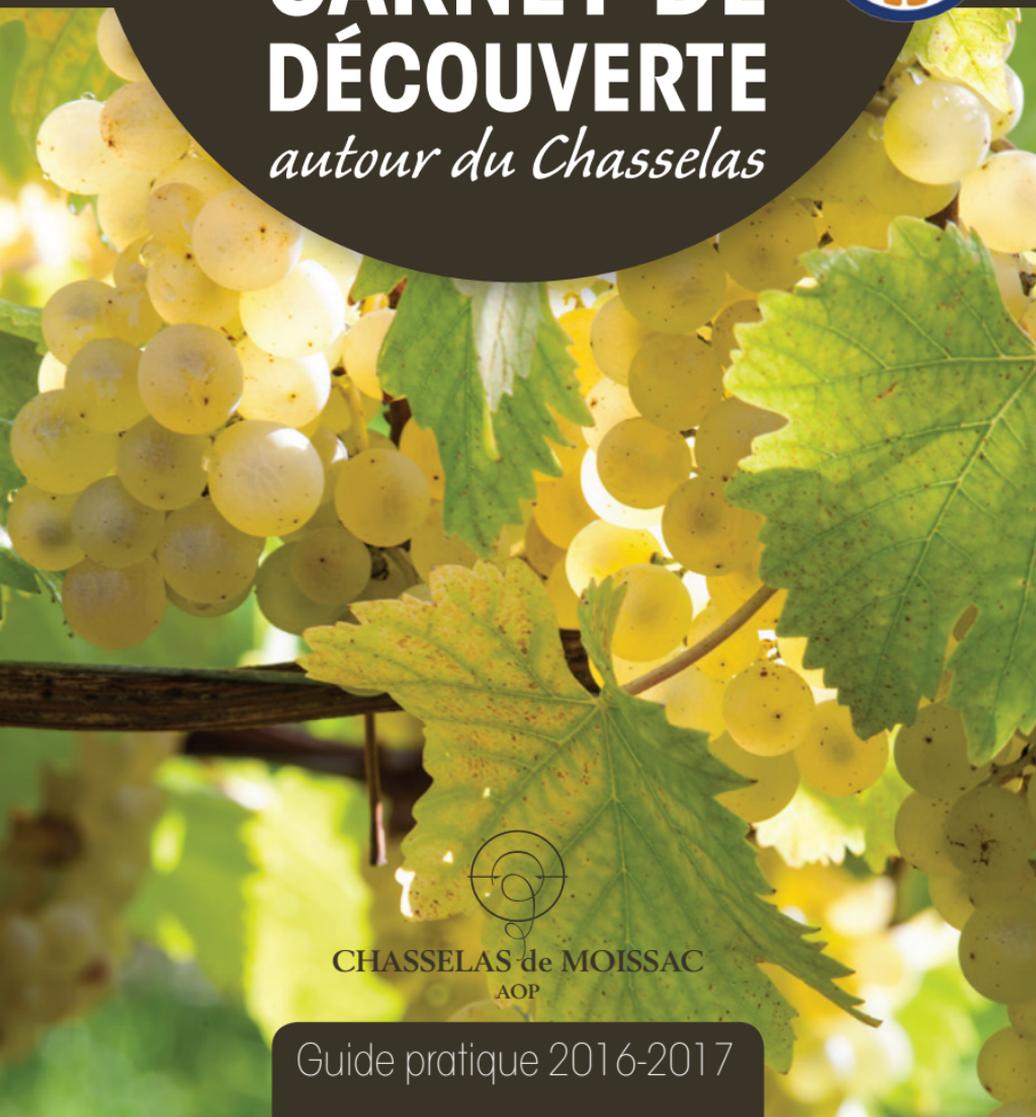




# CARNET DE DÉCOUVERTE

*autour du Chasselas*



CHASSELAS de MOISSAC  
AOP

Guide pratique 2016-2017

# CARNET DE DECOUV

## *autour du Chasselas*

Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1971, AOP depuis 1996, le chasselas est reconnu « Site Remarquable du Goût » depuis 2003. Le Site Remarquable du Goût du Chasselas de Moissac AOP met en avant un produit de qualité, emblématique du territoire, un savoir-faire minutieux et ancestral, un patrimoine exceptionnel.

Cette nouvelle édition du Carnet de Découverte 2016/2017 autour du Chasselas de Moissac AOP vous convie à parcourir les nombreuses richesses que notre territoire abrite : abbatale, cloître, pont-canal à Moissac, paysages contrastés, colorés tout en relief...

Avec ce guide, vous allez pouvoir découvrir les coteaux où ce raisin doré et sucré est cultivé, travail de toute une année pour un résultat exceptionnel.

Venez sur nos exploitations pour le plaisir, par curiosité, ou simplement pour échanger.

Les chefs mettent à l'honneur le Chasselas et vous proposent des mets cuisinés avec talent et originalité.

Les artisans et commerçants mettent en scène l'univers du Chasselas autour de produits, parfois rares.

Tous ces Ambassadeurs du Chasselas de Moissac AOP se sont engagés à faire de vous des invités privilégiés.

Ils auront à cœur, de même que les Offices de tourisme du territoire, de vous initier à un certain art de vivre.

Vous plongerez dans le passé de cette région, le Quercy, notre histoire, nos savoir-faire...

Au fil de vos balades, de vos rencontres, le lien entre Chasselas, Moissac et son territoire, les femmes et les hommes qui le magnifient sera une évidence !

Ce lien immuable est la signature d'un Site Remarquable du Goût.



**NICOLE MALMON**  
Présidente de l'association  
Site Remarquable du Goût

**CLAUDE GAUTHIER**  
Président du Syndicat de  
Défense du Chasselas  
de Moissac AOP

**JEAN-MICHEL HENRYOT**  
Maire de Moissac



Le Chasselas de Moissac AOP Pourquoi est-il si Irrésistible ? .....	P. 4-5
Le Chasselas de Moissac AOP Le fruit du travail de 4 saisons .....	P. 6-7
Tarn-et Garonne, le tourisme tout en douceurs.....	P. 8-9
Moissac, entre Tarn et Canal des Deux Mers .....	P. 9
Le Lot, ouvrez grand les yeux .....	P. 10
Les offices de tourisme .....	P. 11
Index - Légendes .....	P. 12-13
Rencontrer des chasselatiers .....	P. 14-18
Se restaurer autour du Chasselas .....	P. 19-25
Séjourner dans le pays du Chasselas .....	P. 26-28
Faire plaisir avec du Chasselas .....	P. 29-31
Carte.....	P. 32-33
Le Chasselas de Moissac AOP, 2 recettes irrésistibles .....	P. 34-35



# LE CHASSELAS DE MOISSAC AOP POURQUOI EST-IL SI *Irrésistible* ?

1

## UN RAISIN *gourmand*



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 toute la délicatesse de ce produit.

2

## UN RAISIN « *fait main* »

**L'hiver**, le chassellatier taille sa vigne et sélectionne la flèche qui portera la future récolte. **Dès le printemps**, tour à tour, il épampré, ébourgeonne, palisse et effectue la mise en place des grappes.

**En juin**, les producteurs s'activent à l'écimage puis à l'éclaircissage des grappes.

La cueillette, fractionnée en trois passages, débute **fin août** et se poursuit jusqu'aux premières gelées. Seules sont choisies les grappes à pleine maturité.

Les grappes sont cueillies une à une afin de leur laisser le temps de prendre la teinte dorée caractéristique du Chasselas de Moissac AOP. Chacune d'elles fait ensuite l'objet d'un ciselage à la main, véritable travail d'orfèvre. A l'aide de ciseaux spécifiques très pointus, les ciseleuses enlèvent les grains indésirables.



### 3 UN RAISIN *pionnier*

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<sup>er</sup> fruit frais à obtenir le label AOC.

25 ans après, en 1996, c'est l'Europe qui reconnaît les qualités du Chasselas de Moissac en lui attribuant l'**Appellation d'Origine Protégée (AOP)**.



### 4 UN RAISIN QUI SE *décline*

Même si le Chasselas est un produit saisonnier (septembre à décembre), vous pouvez retrouver toute l'année son goût irrésistible en jus frais ou gazéifié, apéritif, confiture et pâte de fruit, pâtisserie, glace, bonbon au chocolat...



### 5 UN RAISIN *made in Sud-Ouest*

Entre Bordeaux et Toulouse, c'est un produit phare de la gastronomie régionale. Du sud du département du Lot au nord du Tarn et Garonne, cultivé en pente douce sur les coteaux exposés Sud/Sud-Ouest, le Chasselas profite pleinement du soleil.



# LE CHASSELAS DE MOISSAC AOP

## LE FRUIT DU TRAVAIL DE 4 SAISONS

### DÈS LE PRINTEMPS,

les chasselatier(e)s s'affairent, tour à tour, ils épamprant, ébourgeonnent, palissent, ébrindillent...



### EN ÉTÉ,

la mise en place des grappes et l'éclaircissage permettent d'obtenir un Chasselas de qualité, quelques semaines plus tard.



### EN AUTOMNE,

le Chasselas est cueilli en plusieurs passages. Une à une, les grappes sont ciselées par des mains expérimentées, sélectionnées puis conditionnées en barquette ou en plateau.



### EN HIVER,

les chasselatiers taillent leurs vignes. Ils choisissent la flèche qui portera la production de l'année à venir.





## 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 «entrecœurs» (rameaux secondaires au niveau de chaque feuille).

**Éclaircir** : Eliminer certaines grappes pour obtenir la qualité souhaitée.

**Ciseler** : Supprimer les grains de raisin impropres à la consommation à l'aide de petits ciseaux spécifiques.

**Tailler** : Sélectionner la flèche qui portera la future récolte et supprimer les sarments ayant déjà produit en prenant soin de conserver un courson pour la taille à venir.

**Flécher** : Enrouler le sarment sélectionné autour du premier fil de fer du palissage et l'attacher si nécessaire.

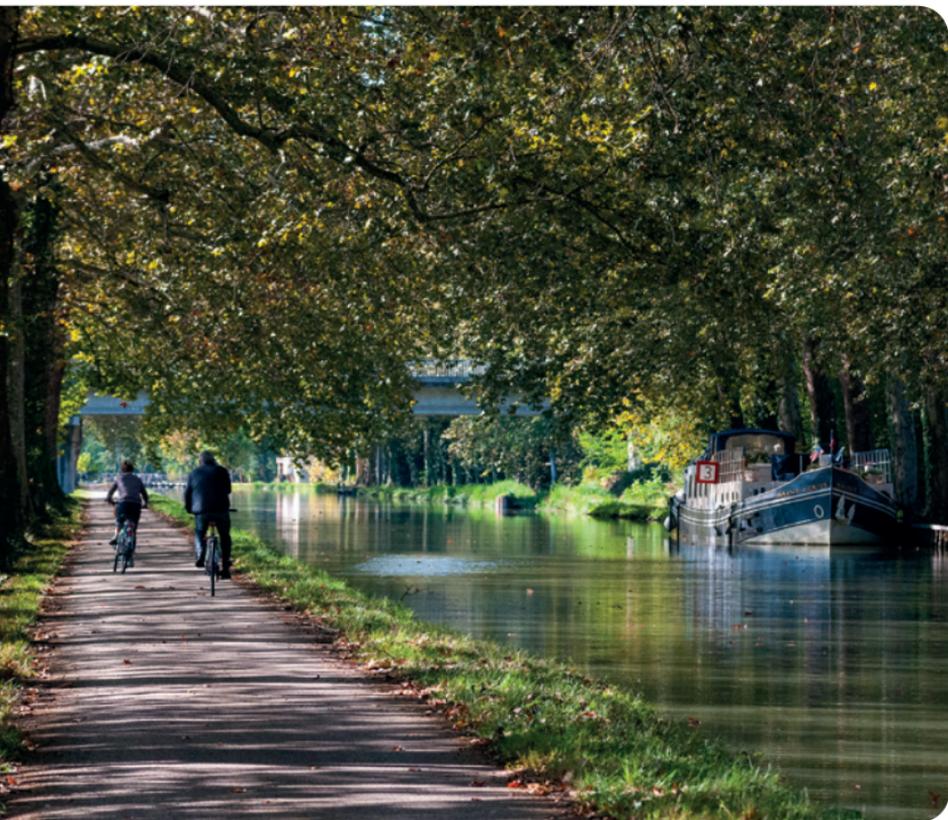
## CHIFFRES CLÉS

**251** producteurs

**485** hectares AOP sur **76** communes

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

# TARN-ET-GARONNE, LE TOURISME TOUT EN DOUCEURS



Au cœur de la région Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées, le Tarn-et-Garonne, plus jeune département français, est une destination au patrimoine exceptionnel et aux reliefs diversifiés.

Les cours d'eau qui le traversent façonnent les terres fertiles et vallonnées. La Garonne et sa plaine de vergers sont surplombées par des villages scintillants comme Auvoisin et l'Abbaye majestueuse de Belleperche, devenue Musées des Arts de la Table. Le Tarn arrose Montauban et Moissac, toutes deux villes d'Art et d'Histoire, le Canal des Deux Mers et sa piste cyclable incontournable à l'ombre de platanes centenaires, l'Aveyron déploie ses gorges impressionnantes de Laguépie à Saint-Antonin-Noble-Val...

À la confluence du Tarn et de la Garonne, le plan d'eau de Saint Nicolas de la Grave et sa réserve ornithologique est un lieu privilégié où la nature devient plus sauvage.

Le long du Canal des Deux Mers, la découverte de petits ports fleuris comme Castelsarrasin, se fait en empruntant la piste cyclable à l'ombre des platanes centenaires ou bien à bord de péniches ou de bateaux sans permis, pour des vacances au fil de l'eau.

D'autres territoires s'ajoutent à cette palette de paysages, les collines de Lomagne avec leurs bastides, Beaumont-de-Lomagne et son célèbre ail blanc IGP, le Quercy et ses villages médiévaux Lauzerte, Bruniquel, et ses nombreuses perles gastronomiques : fruits, melon du Quercy IGP, truffe, canard, safran et Chasselas de Moissac AOP...

Idéal pour les amateurs de produits authentiques, le «verger du Sud-Ouest» a tant à offrir, du vélo au canoë, en passant par les balades à cheval et les visites de fermes, les marchés chantants et colorés, tous les ingrédients d'un séjour inoubliable sont en Tarn-et-Garonne.

## MOISSAC, ENTRE TARN ET CANAL DES DEUX MERS

La cité uvale dont l'Uvarium témoigne de la popularité des cures uvales dans les années 1930 est célèbre pour son cloître, trésor de l'Art roman, terminé en 1100, dont les 76 chapiteaux sont parfaitement conservés. L'abbaye de Moissac est classée au Patrimoine Mondial de l'Humanité au titre des chemins de Saint-Jacques de Compostelle, dont elle est une étape majeure.

Installés en terrasse des restaurants du parvis, les visiteurs sont éblouis par la splendeur du tympan de l'abbatiale et l'instant se prête à la dégustation d'un sorbet au chasselas. Ce raisin

de table, «grain doré» est cultivé dans les coteaux de Moissac et participe à la renommée de la ville. Il est célébré chaque année au moment de la récolte en Septembre. Le Canal des Deux Mers prend de la hauteur à Moissac grâce au Pont Cacor, superbe ouvrage qui lui permet d'enjamber le Tarn.



# LE LOT, OUVREZ GRAND LES YEUX

## CASTELNAU-MONTRATIER, *au cœur d'une bastide*



De loin, on aperçoit son beffroi campé sur le toit de la mairie. Plus près, ce sont ses petites rues tracées selon un plan d'urbanisme médiéval qui séduisent au premier coup d'œil. Castelnaud-Montratier a pris le nom de bastide.

Sur sa grande place à couverts, semée de larges arches, il faut flâner un peu. Juste pour le plaisir d'écouter les hirondelles et replonger un soir d'été au XIII<sup>e</sup> ou au XV<sup>e</sup> siècle, lorsque la ville bouillonnait d'activité. L'industrie et le commerce de la laine y étaient alors en plein essor.

## MONTCUQ

Au cœur du Quercy blanc, la ville est non seulement une étape sur le chemin de Compostelle mais aussi un haut lieu d'histoire. Pour preuve son donjon solitaire de 24 mètres, vestige de son ancien château, ses rues pentues au parfum médiéval... Et surtout il ne faut pas hésiter à venir flâner sur son marché typique et coloré le dimanche matin. C'est dans ce village également que Nino Ferrer vécut pendant plus de vingt ans.



## LES OFFICES DE TOURISME

Le Carnet de découverte est le fruit d'une étroite collaboration entre l'association Site Remarquable du Goût de Moissac et les Offices de Tourisme de la zone d'appellation du Chasselas de Moissac AOP.

Les Offices de Tourisme sont à votre entière disposition pour organiser et agrémenter au mieux votre séjour selon vos goûts, la saison et le temps dont vous disposez.

Allez les rencontrer !

### **AUVILLAR 50 • A3**

Place de la Halle  
82340 Auvillar  
Tél : 05 63 39 89 82  
[www.auvillar.eu](http://www.auvillar.eu)

### **MOISSAC 55 • B3**

6 Place Durand de Bredon  
82200 Moissac  
Tél : 05 63 04 01 85  
[www.tourisme.moissac.fr](http://www.tourisme.moissac.fr)

### **CASTELNAU-MONTRATIER 51 • D2**

27 rue Clémenceau  
46170 Castelnau-Montratier  
Tél : 05 65 21 84 39  
[www.cc-castelnau-montratier.fr](http://www.cc-castelnau-montratier.fr)

### **MONTCUQ 56 • C1**

8 rue La Promenade  
46800 Montcuq  
Tél : 05 65 22 94 04  
[www.tourisme-montcuq.com](http://www.tourisme-montcuq.com)

### **CASTELSARRASIN 52 • B3**

Allée de Verdun  
82100 Castelsarrasin  
Tél : 05 63 32 01 39  
[www.ville-castelsarrasin.fr](http://www.ville-castelsarrasin.fr)

### **MONTAUBAN 57 • D3**

4 rue du collège - BP 201  
82002 Montauban cedex  
Tél : 05 63 63 60 60  
[www.montauban-tourisme.com](http://www.montauban-tourisme.com)

### **LAFRANÇAISE 53 • C3**

Place de la République  
82130 Lafrançaise  
Tél : 05 63 65 91 10  
[www.lafrancaise-tourisme.fr](http://www.lafrancaise-tourisme.fr)

### **MONTPEZAT-DE-QUERCY 58 • D2**

Boulevard des fossés  
82270 Montpezat-de-Quercy  
Tél / Fax : 05 63 02 05 55  
[www.tourisme-montpezat-de-quercy.com](http://www.tourisme-montpezat-de-quercy.com)

### **LAUZERTE / MONTAIGU 54 • C2**

Place des Cornières  
82110 Lauzerte  
Tél : 05 63 94 61 94  
[www.quercy-sud-ouest.com](http://www.quercy-sud-ouest.com)

### **VALENCE D'AGEN 59 • A3**

27 bis rue de la République  
82400 Valence D'agen  
Tél : 05 63 39 61 67  
[www.valencedagen.fr](http://www.valencedagen.fr)

# INDEX

## *Rencontrer des chassellatiers*

	Réf. plan	N° page
01 Marie-Hélène et Jérôme Alric .....	C3	P. 14
02 Maryse Boulve-Muratet .....	B2	P. 14
03 Jacques et Maryse Custody .....	C2	P. 14
04 Martine Damiani .....	B3	P. 15
05 Famille Fontanel .....	B2	P. 15
06 Véronique Gauthier.....	B2	P. 15
07 Nadège et Christian Ichès .....	C2	P. 16
08 Gilbert, Ghislaine et Loïc Lavilledieu .....	B3	P. 16
09 Marie-France et Éric Mallevalle.....	B3	P. 16
10 Cécile Maurel.....	C2	P. 17
11 Alain, Michel et Violaine Moles .....	C2	P. 17
12 Domaine du Pesquié .....	B3-C3	P. 17
13 Joëlle et Serge Resongles.....	C2	P. 18
14 Sabine et Jean-Emmanuel Rigal .....	B3	P. 18
15 Sylvie Tauran Rivière .....	B3	P. 18

## *Se restaurer autour du Chasselas*

	Réf. plan	N° page
16 5 sens à la toque.....	C2	P. 19
17 L'Ancre Marine.....	B4-C4	P. 19
18 L'auberge de Bardigues .....	A3	P. 19
19 L'auberge de la Castille .....	E2	P. 20
20 L'auberge du Moulin .....	B3-C3	P. 20
21 Le bistrot gourmand .....	B3	P. 20
22 Le carré des gourmets .....	E3	P. 21
23 Charcuterie traiteur des Récollets .....	B3	P. 21
24 Le Délice des papilles.....	E3	P. 21
25 Les deux rivières.....	E3-E4	P. 22
26 Le Florentin .....	B3	P. 22
27 La Grange .....	C2	P. 22
28 Hôtel du Quercy.....	C2	P. 23
29 Les Jardins de la Fanette .....	C4	P. 23
30 Lou Grill .....	B3	P. 23
31 Maison Meccoen .....	B3	P. 24
32 La table de nos fils.....	B3	P. 24
33 Les Templiers.....	A3	P. 24
34 Les Trouilles.....	C3	P. 25

## Séjourner dans le pays du Chasselas

Réf. plan N° page

35	Le Chapon Fin .....	C3.....	P. 26
36	Les Crêtes de Pignols.....	C3.....	P. 26
37	Maison Albert Moissac.....	C3.....	P. 26
38	La Maison du Pont St Jacques .....	C3.....	P. 27
39	Le Manoir St Jean.....	B2-B3 .....	P. 27
40	Le Moulin de Moissac.....	C3.....	P. 27
41	Le Pont du Bartac .....	C3.....	P. 28

## Faire plaisir avec du Chasselas

Réf. plan N° page

42	Cap Mathaly.....	B3.....	P. 29
43	Clos de Ladrex.....	B2-B3 .....	P. 29
44	Les Fraîcheurs moissagaises.....	C3.....	P. 29
45	Le Grain doré .....	B3.....	P. 30
46	L'Oustal .....	C1.....	P. 30
47	Gilles Quèbre .....	B3.....	P. 30
48	Le Quercy des Îles .....	B1.....	P. 31
49	Romane D.....	B3.....	P. 31

## LÉGENDES



France Passion



English spoken



Maître Restaurateur



Chèques vacances



Bienvenue à la ferme



Épis



Qualité tourisme



Vu dans le Guide du routard



Bio



Gîte de France



Restaurateurs de France



Clé vacances



Logis de France



Accueil vélos



Cuisineries gourmandes



Restaurateurs du Tarn-et-Garonne



Hôtels de charme et de caractère



# Rencontrer



## MARIE-HÉLÈNE ET JÉRÔME ALRIC

**01****C3**

Sur leur exploitation à flanc de coteaux, au-dessus de Lafrançaise, Jérôme et Marie vous attendent pour vous faire partager leur passion pour ce grain d'or. Cette 5<sup>e</sup> génération de chassellatiers est prête à vous accompagner au fil des saisons, de la culture à la dégustation de leurs produits. Leur goût des rencontres les a amené à accueillir chez eux les camping-caristes de l'association «France Passion». En attendant les grappes dorées début septembre, vous pourrez profiter de la vente de pêches, de nectarines et de prunes juillet et août, ainsi que leur jus de Chasselas.

**Accès** : au rond-point de l'église de Lafrançaise prendre la direction Libebosc Mirabel, à 4 km environ tourner à gauche direction St Jean, St Simon. La ferme est la 3<sup>e</sup> maison à gauche, à 300 m du croisement.

**Période d'ouverture** : du 1<sup>er</sup> juillet au 31 octobre.

Du lundi au vendredi sur rendez-vous.



### CONTACT Marie-Hélène et Jérôme Alric

GAEC de Saint Jean - 82130 Lafrançaise

Tél. : 05 63 65 93 45 - Port. : 06 10 93 41 46

E-mail : jealric@wanadoo.fr

## MARYSE BOULVÉ-MURATET

**02****B2**

Perchée sur la colline, au milieu des bois, se trouve la ferme de Lasplaces où Maryse, Daniel et Aline exploitent avec passion suivant les saisons les vignes de Chasselas, muscat, danlas, ribol ainsi que les vergers de pruniers Reine-Claude, abricotiers et cerisiers, le tout en production biologique. Ils vous accueilleront avec plaisir à la ferme tous les après-midis.

**Accès** : en venant de Lauzerte, prendre la direction Valence d'Agen, prendre la côte qui monte vers Saint-Nazaire de Valentane au lieu-dit «Lasplaces». Faire 2 km, seconde maison à droite sur le plateau.

**Période d'ouverture** : du 15 juin au 30 octobre.

Du lundi au vendredi sans rendez-vous de 16h à 18h.



### CONTACT

#### Maryse Boulvé-Muratet

Ferme de Lasplaces

82190 Saint-Nazaire de Valentane

Tél./Fax : 05 63 94 22 67 / Port. : 06 82 37 20 48

## JACQUES ET MARYSE CUSTODY

**03****C2**

Jacky et Maryse vous accueillent sur leur exploitation chassellatière sur les coteaux de Cazillac. Passionnés par la culture du Chasselas, ils vous conteront à travers les saisons, la vie d'un cep de vigne. De la taille jusqu'à la récolte en passant par l'ébourgeonnage, le palissage, l'éclaircissage... Ces opérations culturales n'auront plus de secret pour vous. Vous découvrirez différents types de mode de conduite de la vigne comme le T bord (pergola) et plusieurs variétés de raisin de table. Puis, à l'automne, vous pénétrerez dans l'ancre des ciseleuses à la découverte du triage et de l'emballage de ces grappes exceptionnelles.

**Accès** : de Cazes-Mondenard, prendre la D57 en direction de Tréjols. Au hameau de Cazillac, tourner à gauche en direction de Lauzerte sur 1 km, arriver aux vignes de Chasselas, tourner à gauche.

**Période d'ouverture** : du 1<sup>er</sup> juillet au 14 novembre.

Du lundi au vendredi sur rendez-vous.



### CONTACT

#### Jacques et Maryse Custody

Gaec de Las Pradelles «Varraire»

82110 Cazes-Mondenard

Tél. : 05 63 95 85 97 / 05 63 95 88 20

Port. : 06 33 94 46 04

## MARTINE DAMIANI

04 B3

Du clocher de l'abbatiale Saint-Pierre de Moissac, on aperçoit presque «Le Clavel» : la ferme chasselatière de Martine et Jean-François. À quelques minutes du centre ville, le soleil caresse les rondeurs du coteau où rangs de vigne et pommiers se prélassent. Les grains de Chasselas sucrés et dorés à souhait flatteront vos papilles gourmandes pendant que Martine vous vantera les bienfaits de la cure de Chasselas connue et pratiquée depuis fort longtemps dans notre cité. Vente des produits «la fillotte» jus de Chasselas et de pomme, confiture de Chasselas...

**Accès** : prendre la côte Saint-Laurent direction Bourg-de-Visa, grimper sur le coteau, en haut du plateau, prendre la deuxième route à gauche VC 9 «chemin de Clavel», propriété sur la droite à 700m.

**Période d'ouverture** : du 1<sup>er</sup> septembre au 31 décembre. Du lundi au vendredi sur rendez-vous.

### CONTACT

#### Martine Damiani

710, Chemin de Clavel - 82200 Moissac  
Tél. : 05 63 04 98 78 - Port. : 06 48 16 21 73  
Fax : 05 63 04 20 67  
E-mail : damianijf@wanadoo.fr



## FAMILLE FONTANEL

FRANCE  
PASSION

05 B2

3 générations vous accueilleront dans leur petite ferme traditionnelle nichée au cœur des vignes et des vergers. Les enfants seront heureux de voir les animaux de la basse cour et les papas découvriront un atelier de mécanique.

Vous pourrez cueillir vous-même les fruits et les déguster à l'ombre d'un saule. Vente de cerises, prunes, raisins, jus et confiture de Chasselas, jus de muscat. Accueil camping-car.

**Accès** : à 10 km de Moissac et 15 km de Lauzerte. En venant de Moissac, 3 km avant le village de Montesquieu D953, prendre la D41 «La Comtesse» sur la droite, dans le hameau, tourner à droite, prendre un chemin sans issue sur la droite, 2<sup>nd</sup>e maison à 500 m.

**Période d'ouverture** : tous les jours, toute l'année. Le dimanche sur rendez-vous.

### CONTACT Famille Fontanel

La Comtesse - 82200 Montesquieu  
Tél. : 05 63 04 93 18 - Port. : 06 32 30 69 18  
E-mail : fontanel@alsatis.net



## VÉRONIQUE GAUTHIER

06 B2

Exploitation familiale au cœur des vignes et des vergers, située sur les coteaux de Mathaly, la dernière à produire le fameux «raisin de sac». Chaque année, comme autrefois, quelques centaines de grappes sont conservées «sous sacs» dès le mois de juillet et patientent ainsi jusqu'à la fin du mois d'octobre afin d'obtenir un Chasselas de couleur blanc laiteux. Véronique et Claude vous raconteront l'histoire de ce raisin exceptionnel.

Vente de plusieurs variétés de raisin, cerises, abricots, prunes.

**Accès** : prendre la route Bourg-de-Visa puis à 4 km de Moissac en bordure de la D7, 5<sup>e</sup> maison à droite après l'école de Mathaly, face à «Cap Mathaly».

**Période d'ouverture** : du 1<sup>er</sup> juin au 30 novembre de 8h à 12h et de 13h30 à 18h.

### CONTACT Véronique Gauthier

Ferme de Poutaget - 82200 Moissac  
Tél. / Fax : 05 63 04 14 62  
Port. : 06 31 10 42 17





# Rencontrer



## CHRISTIAN ET NADÈGE ICHES

07 C2

Laissez-vous guider par notre sentier pédestre qui vous conduira d'une petite église du 15<sup>e</sup> siècle «dont nous seuls avons la clé», à travers vignes et vergers, à notre ferme de caractère. En saison de Chasselas nous vous présenterons le «tradou» dans un esprit très chaleureux. Vente par les grands-parents des fruits de la ferme : abricots, cerises, prunes, raisins, kiwis.

**Accès :** en venant de Cazes-Mondenard, prendre la direction de Tréjous, passer devant le stade de foot. Faire environ 3 km, prendre direction Lauzerte/Tréjous sur la gauche. Au carrefour suivant, longer l'église et 50 m après, s'arrêter pour vite aller se désaltérer à l'ombre fraîche de la glycine.

En venant de Lauzerte, prendre direction Cazes Mondenard, puis sur le plateau, prendre à gauche direction Tréjous. Faire 2 km et s'arrêter à la maison qui se trouve en bord de route (hangar, poulailler sur la droite...).

**Période d'ouverture :** du 1<sup>er</sup> septembre au 30 octobre. Du lundi au vendredi de 10h à 18h sans rendez-vous.



### CONTACT Christian et Nadège Iches

Gaec de Cazillac - 82110 Cazes-Mondenard  
Tél. / Fax : 05 63 95 86 46  
Port. : 06 14 74 85 75  
E-mail : nadege.ratie@orange.fr

## GILBERT, GHISLAINE ET LOÏC LAVILLEDIEU

08 B3

Exploitation familiale et traditionnelle située sur Les coteaux de Boudou et de Moissac. Gilbert, Ghislaine, Loïc et leurs salariés, toute cette petite équipe vous guidera avec gentillesse à travers les vignes dont certaines sont centenaires. À partir du mois de juin, vous pourrez déguster des abricots en attendant les premières grappes de Chasselas mûres dès le mois d'août. Vous saurez tout sur la première AOC en fruit frais, obtenue en 1971 que Gilbert vous racontera avec passion.

**Accès :** à la sortie de Moissac en direction d'Agen, après être passé sous un pont de chemin de fer, tourner à droite puis la première à gauche indiquée «Sèges», faire 2 km, la propriété se situe sur la gauche après un petit bois. Parking.

**Période d'ouverture :** du 15 juin au 15 nov. Du lundi au vendredi sur rendez-vous.



### CONTACT

#### Gilbert, Ghislaine et Loïc Lavilledieu

Route de Sèges - 82200 Boudou  
Tél. / Fax : 05 63 04 06 77  
Port. : 06 12 77 34 44  
E-mail : gilbert.lavilledieu@orange.fr

## MARIE-FRANCE ET ERIC MALLEVIALLE

09 B3

Ferme régionale depuis 5 générations, surplombant les vignes et les prairies où paissent les blondes d'Aquitaine. Marie-France et Eric vous accueilleront chaleureusement et vous guideront, au rythme des saisons, de la vigne au «tradou» où sont délicatement ciselées les grappes. Ils vous dévoileront les secrets de conservation du Chasselas à travers leur «fruitier» d'origine. Vente de diverses variétés de raisin, fruits de saison, jus de Chasselas et muscat, plat et gazéifié.

**Accès :** prendre la route Bourg-de-Visa départementale D7 puis avant l'école de Mathaly, tourner à gauche C18, puis premier chemin à droite n°221 chemin de Malause.

**Période d'ouverture :** du 1<sup>er</sup> juillet au 31 octobre.

Visite sur rendez-vous de 14h à 18h.



### CONTACT

#### Marie-France et Eric Mallevalle

221, Chemin de Malause - 82000 Moissac  
Tél. : 05 63 04 31 39 - Port. : 06 82 57 44 18  
E-mail : eric.mallevalle@wanadoo.fr

## CÉCILE MAUREL

10 C2

Au cœur des vignes, et à quelques pas du chemin de Saint-Jacques de Compostelle, Cécile vous réserve un accueil chaleureux et vous invite à déguster des fruits de saison gorgés de soleil. Vente de prunes, Chasselas, autres raisins, pommes, miel et jus de Chasselas.

**Accès** : à la sortie de Cazes-Mondenard, direction Valence d'Agen, 2<sup>nd</sup> chemin à gauche, lieu-dit «le Chamoy».

**Période d'ouverture** : du 15 août au 31 octobre.

Du lundi au vendredi de 10h à 18h sans rendez-vous.

### CONTACT

#### Cécile Maurel

Earl du Chamoy  
82110 Cazes-Mondenard  
Tél./Fax : 05 63 95 80 13/Port. : 06 80 26 78 45  
E-mail : maurel.michel3@orange.fr



## ALAIN, MICHEL ET VIOLAINE MOLES

AB 11 C2

Sur la ferme de Paradou, la production de Chasselas de Moissac AOP est présente depuis plusieurs générations. Le Chasselas est une culture issue d'un terroir, d'un cépage, d'un savoir-faire ancestral et nous avons choisi en 2006 de passer à l'agriculture biologique pour toutes les productions de la ferme, convaincus que la santé passe par l'alimentation.

Alain, adepte de la cure de raisin, vous en vantera les bienfaits.

**Accès** : à partir de Moissac, D227, prendre la D56 direction Castelnau, sur 6 km jusqu'à «Paradou».

**Période d'ouverture** : du 1<sup>er</sup> août au 31 octobre sur rendez-vous.

### CONTACT Alain, Michel et Violaine Moles

Earl de Paradou - 82110 Cazes Mondenard  
Tél. : 05 63 65 91 30 - Port. : 06 88 94 12 05



## DOMAINE DU PESQUIÉ

12 B3-C3

Cette exploitation, excellent support pour la pédagogie dispensée aux apprenants est riche de la diversité de ses productions, tant en agriculture biologique qu'en système conventionnel (fruits, légumes, fleurs, grandes cultures) et de son conservatoire du chasselas rassemblant 106 clones.

Les formateurs du CFPPA 82 peuvent vous apprendre à greffer, tailler, palisser la vigne au cours de formations individualisées.

Un sentier pédagogique de 2,5 km permet une agréable randonnée à la découverte de plusieurs éco et agro systèmes témoins de la biodiversité des coteaux moissagais.

Vente de fruits et légumes de saison.

**Période d'ouverture** : du 10 mai au 15 octobre, les mercredis et vendredi après midi.

### CONTACT

#### Lycée agricole de Moissac

Tél. : 05 63 04 63 04  
E-mail : lpa.moissac@educagri.fr  
Campusterreetvie.eap.entmip.fr/





## Rencontrer des chassellatiers

### SERGE ET JOËLLE RESONGLES

13 C2

Depuis Lauzerte, Joëlle, Serge et Jérôme, vous invitent à faire un petit détour du côté de Saint-Amans-de-Pellagal où ils perpétuent le savoir-faire du Chasselas de Moissac AOP.

Dès le début de l'automne, venez déguster les grappes dorées, gorgées de soleil, sans oublier en toute saison, le jus de Chasselas au goût subtil et mielleux. Vous apercevrez les vaches et leurs veaux élevés sous la mère.

**Accès** : à 4 km de Lauzerte en direction de Montauban, prendre la route de Saint-Amans-de-Pellagal puis tout droit jusqu'au château d'eau, tourner à gauche.

**Période d'ouverture** :

- du 1<sup>er</sup> septembre au 31 décembre, tous les jours,
- du 1<sup>er</sup> janvier au 31 août, sur rendez-vous.

#### CONTACT

**Serge et Joëlle Resongles**

Gaec des hirondelles - 82110 Lauzerte

Tél. / Fax : 05 63 94 72 66

Port. : 06 07 77 01 81



### SABINE ET JEAN-EMMANUEL RIGAL



14 B3

Un petit chemin vous conduit entre vignes et vergers à la «Ferme de Guyraudelle». Depuis 6 générations, les propriétaires des lieux élaborent avec amour ce trésor qu'est le Chasselas de Moissac AOP. Vous découvrirez le vignoble, le «conservatoire» du Chasselas (anciennes variétés de Chasselas), ou l'atelier de conditionnement, suivant la saison. Jean-Emmanuel et sa sœur Sabine vous proposent cerises, abricots, prunes Reine-Claude mûris sur l'arbre et conduits en production raisonnée. Tous ces fruits transformés en jus ou confiture régaleront vos papilles. Possibilité de cueillette et vente du Chasselas à la ferme.

**Accès** : à partir de Moissac, prendre la D7 en direction de Bourg-de-Visa pendant 10 km. Traverser «Mathaly», «Les Gervaises». Après le Manoir Saint-Jean sur la gauche, prendre le premier chemin à droite, direction «Guyraudelle».

**Période d'ouverture** : du 1<sup>er</sup> avril au 30 décembre, sur rendez-vous.

#### CONTACT

**Sabine et Jean-Emmanuel Rigal**

«Guyraudelle» - 82400 Saint-Paul d'Espis

Tél. / Fax : 05 63 04 21 39

Port. : 06 72 85 40 96

E-mail : manurigal@hotmail.com



### SYLVIE TAURAN



15 B3

À la «ferme des 3 collines», trônent vignes à Chasselas, muscat, pruniers, blé et tournesol. Sylvie vous suggère un voyage dans le passé du Chasselas à travers «une soufreuse», «une décavailleuse», une pince à greffer ou inciser, des corbeilles en osier ou des conserves... Voyage accompagné d'une dégustation des produits frais et transformés de la ferme. Vente de plusieurs variétés de prune, raisin et jus de Chasselas et muscat. Accueil camping-car «France-Passion».

**Accès** : de Moissac, prendre la côte Saint-Laurent, traverser le village de Mathaly. Après 2 km, prendre la direction «Piac» à gauche. Suivre 3 km puis prendre à gauche en face d'un grand cyprès. La propriété se trouve 80 m après.

**Période d'ouverture** : toute l'année, le mardi et le vendredi sans rendez-vous. Le week-end sur rendez-vous.

#### CONTACT Sylvie Tauran

«Raynal» - 82400 Saint-Paul d'Espis

Tél. / Fax : 05 63 04 22 81

Port. : 06 15 34 44 94

E-mail : sylvie.tauran82@orange.fr





# Se restaurer autour du Chasselas



## 5 SENS À LA TOQUE

**16****D3**

### Restaurant

Restaurant gastronomique, traiteur de qualité et formules gourmet Lounge à Albias, au bord de la D820, à deux pas de la ZI nord de Montauban, direction Caussade.

Le chef Xavier Charaux, maître restaurateur propose une cuisine bistronomique et gastronomique tendance et sincère dans un cadre chic et moderne.

Deux salles, deux ambiances. Une cuisine créative à base essentiellement de produits du terroir.

Terrasse ombragée en saison.

Organisation de réception, salle privative pour séminaires.

**Menus :** de 14,5 € le midi en semaine à 74 €.

**Jours de fermeture :** le mercredi et le dimanche soir.



#### CONTACT Xavier Charaux

7 avenue du Général de Gaulle  
82350 Albias  
Tél. : 05 63 64 97 54  
[www.5sensalatoque.fr](http://www.5sensalatoque.fr)

## L'ANCRE MARINE

**17****B4-C4**

### Restaurant

Les embruns d'un océan imaginaire semblent flotter sur les rives de la Nationale 20 à l'approche de l'Ancre Marine, façade blanche agrémentée de ses volets bleu azur. Une invitation en terre bretonne au cœur du Tarn-et-Garonne! L'îlot de 2 hectares arborés veille sur la passerelle d'une cuisine généreuse aux saveurs de la mer et du terroir. Une fratrie composée de Claudie et Pascal qui mène sa barque pour notre plus grand plaisir.

Restaurant côté jardin avec piscine ou côté marin, suivant la saison.

Soirée à thème le jeudi à 25€.

**Menus :** de 13 € à 52 € selon le midi ou le soir.

Carte de 28 € à 45 €.

**Jours de fermeture :** le lundi soir, le mercredi soir et le dimanche soir.



#### CONTACT

#### Claudie et Pascal Titeux

RN 20 82170 Canals  
Tél. : 05 63 02 84 00 - Fax : 05 63 02 84 01  
E-mail : [captain@ancre-marine.com](mailto:captain@ancre-marine.com)  
[www.ancre-marine.com](http://www.ancre-marine.com)

## L'AUBERGE DE BARDIGUES

**18****A3**

### Restaurant

L'Auberge de Bardigues propose une cuisine créative inspirée par les produits de saison, locaux et aussi d'ailleurs pour marier les saveurs.

Ciril est un jeune Chef, discret mais très attentif au plaisir de ses hôtes, créatif, inspiré par la saison des produits et soucieux des liens avec les producteurs. Toute une équipe autour de Chef Ciril et Fabien, pour un juste équilibre entre la cuisine et le vin, entre la créativité et le rapport qualité/prix, entre le plaisir et le sourire !

**Menus :** de 20 € à 65 €.

**Jours de fermeture :** le lundi, dimanche soir et mercredi soir du 1<sup>er</sup> octobre au 30 juin.



#### CONTACT Ciril Simon

82340 Bardigues  
Tél. : 05 63 39 05 58 - Fax : 05 63 39 06 58  
E-mail : [info@aubergedebardigues.com](mailto:info@aubergedebardigues.com)  
[www.aubergedebardigues.com](http://www.aubergedebardigues.com)



## AUBERGE DE LA CASTILLE

restaurateurs

19

E2

### Restaurant

Le chef Serge, maître restaurateur, et son équipe vous propose une cuisine de terroir inventive changeante au fil des saisons.

**Menus :** le midi, à 15 et 29 €.

le soir à 23 et 32 €.

**Jours de fermeture :** le dimanche soir et le lundi toute la journée (sauf groupe ou réservation).

#### CONTACT

**Serge Testa**

Auberge de la castille

82160 Parisot

Tél. : 05 63 24 02 14

E-mail : auberge@lacastille.fr - www.lacastille.fr



## L'AUBERGE DU MOULIN

restaurateurs

20

B3-C3

### Restaurant

L'Auberge du Moulin dresse ses pales aux abords du canal du midi, au cœur d'un parc arboré à la sortie de Castelsarrasin. Deux magnifiques tilleuls veillent sur la terrasse l'été tandis que l'hiver, crépite dans la cheminée un agréable feu réconfortant et romantique dans la salle de restaurant. La cuisine de Dominique s'inspire de multiples produits autant maritimes que terriens ainsi que de richesses régionales sans oublier notre pépite d'or : le Chasselas de Moissac AOP.

**Menus :** à partir de 14 € le midi et 22,50 € le soir.

De septembre à novembre, **possibilité de cours de cuisine autour du Chasselas**, tous les jeudis après-midi, sur rendez-vous, 20 € les 2 heures.

**Jours de fermeture :** le mardi soir, le mercredi toute la journée et le samedi midi.  
Fermeture annuelle : du 1<sup>er</sup> au 27 août.

#### CONTACT Dominique et Sonia Vigneau

RN 113 route de Toulouse

82100 Castelsarrasin

Tél. : 05 63 32 20 37 - Fax : 05 63 32 44 57

E-mail : vigneau@lemoulindecastel.com  
www.lemoulindecastel.com



## LE BISTROT GOURMAND

le guide de routard

21

B3

### Restaurant

La cuisine du terroir contemporaine à base de produits frais et de saison. Menu retour du marché. Viande fermière du Quercy. Jus de Chasselas frais pressé. Terrasse ombragée sur le parvis de l'abbatiale.

**Ouverture :** tous les jours de mars à Noël.

#### CONTACT Thierry Bonifas

7, place Roger Delthil - 82200 Moissac

Tél. : 05 63 04 98 23

E-mail : florentin.bistrotgourmand@gmail.com

www.leflorentin-bistrotgourmand.fr



## LE CARRÉ DES GOURMETS

MR

restaurateurs  
du val d'aveyron

22

E3

### Restaurant

Dans le village de Saint Antonin Noble Val, cuisine de saison à base de produits frais.

Terrasse surplombant l'Aveyron face au Roc d'Anglars.

Service attentionné.

**Menus** : à partir de 20 €.

**Jour de fermeture** : le mercredi.



#### CONTACT Frédéric Raffi

Le Carré des Gourmets - 13 Bd des Thermes

82140 St Antonin Noble Val

Tél. : 05 63 30 65 49

[www.carredesgourmets.fr](http://www.carredesgourmets.fr)

## CHARCUTERIE TRAITEUR DES RÉCOLLETS

23

B3

### Charcutier Traiteur Restauration rapide

Situé sur le parvis du Hall de Paris, notre magasin traiteur vous propose toute l'année plats cuisinés, spécialités au Chasselas à l'automne, charcuterie maison, volaille et épicerie fine avec jus de Chasselas...

Nous vous ferons découvrir notre variété de conserves artisanales « faites maison ».

**Menus** : de 7,50 € à 13 €.

**Ouverture** : du mardi au samedi pour une restauration rapide en terrasse ou à emporter. Le week-end sur rendez-vous.



#### CONTACT

**Christophe Gros**

Tél. : 05 63 29 18 38

Rue du marché - 82200 Moissac

E-mail : [boucherie.cgros@orange.fr](mailto:boucherie.cgros@orange.fr)

## LE DÉLICE DES PAPILLES

restaurateurs  
du val d'aveyron

24

E3

### Restaurant

Le chef vous propose une cuisine traditionnelle et raffinée dans cet établissement situé sur la route des Gorges de l'Aveyron.

Le Délice des Papilles est un petit restaurant traditionnel raffiné dans un cadre design. À découvrir : truffes, foie gras, magret, poisson, fruits de mer. Nouvelle cuisine régionale traditionnelle.

Restaurant ombragé.

Restaurant gîte : location de gîtes (2 à 4 pers.) à la semaine ou à la nuitée.

**Menus** : 15 € le midi en semaine, puis 26 € et 38 € à la carte.

**Ouverture** : toute l'année, du mercredi au dimanche.



#### CONTACT

**Florian Bessedé**

442 route des gorges de l'Aveyron

82800 Bruniquel

Tél. : 05 63 20 30 26 - Port. : 06 42 89 67 93

E-mail : [le-delice-des-papilles@orange.fr](mailto:le-delice-des-papilles@orange.fr)

[ledelicedespapilles.fr](http://ledelicedespapilles.fr)



## LES DEUX RIVIÈRES



25

E3-E4

### Hôtel Restaurant

L'hôtel restaurant « Les 2 Rivières » est situé dans un petit village nommé Laguëpie, confluent de l'Aveyron et du Viaur dans le Tarn-et-Garonne. L'équipe vous accueille dans l'une de nos huit chambres dans un cadre authentique et traditionnel avec tout le confort nécessaire pour un séjour agréable. Le restaurant offre une cuisine du terroir reconnue par sa qualité avec ses 2 cocottes Logis de France. Cuisine variée avec des formules gastronomiques de région. Cadre chaleureux. Animaux de compagnie autorisés.



**Autour du restaurant :** activités pédestres, randonnées dans les Gorges de l'Aveyron et visites d'authentiques villages médiévaux.  
**Jours de fermeture :** vendredi, samedi midi et dimanche soir pendant l'hiver.  
**Menus :** de 25 à 42 €.

#### CONTACT PASCAL Doucet

Avenue du Puech Mignon - 82250 Laguëpie  
 Tél. : 05 63 31 41 41  
 E-mail : les2rivieres.laguepie@wanadoo.fr  
 www.lesdeuxrivieres.fr

## LE FLORENTIN

26

B3

### Restaurant

Restaurant situé sur le parvis de l'abbatiale face au tympan de l'église romane. Cuisine de saison inventive et gourmande, divers plats élaborés autour du Chasselas de Moissac AOP et en exclusivité les sorbets «Chasselas» et «Muscat» du maître glacier Philippe Faur. Recommandé par les Guides du Michelin, du Routard et panache d'or de la gastronomie française. Son chef a été intronisé maître rotisseur en 2015. Spécialités autour du Chasselas, de la truffe noire et du foie gras.



**Menus :** plat du jour à partir de 12 €. Menus à partir de 23 €.  
**Ouverture :** tous les jours de mars à mi-octobre.

#### CONTACT

#### Thierry Bonifas

8, place Roger Delthil - 82200 Moissac  
 Tél. : 05 63 04 19 18  
 E-mail : florentin.bistrotgourmand@gmail.com  
 www.leflorentin-bistrotgourmand.fr

## LA GRANGE



27

C2

### Restaurant

Le restaurant est situé à Vazerac, proche de Lafrançaise, à 15 km de Moissac, 30 km de Montauban et 35 km de Cahors. Outre ses spécialités de grillades de viandes de bœuf race Aubrac, de volailles cuites à la cheminée (située dans la salle du restaurant) et de poissons à la plancha, le restaurant propose tous les week-end un menu du marché.



Spécialités du chef : • la souris d'agneau confite nappée au caramel d'épices accompagnée de semoule aux petits légumes.  
 • le Suquet Catalan (à commander le mardi pour le week-end suivant).

**Jours de fermeture :** les lundi et mardi l'été et les lundi, mardi soir, mercredi soir, jeudi soir, dimanche soir l'hiver.

**Menus :** 15 € le midi en semaine (entrée, plat, dessert, 1/4 de vin) et à partir de 29 € soir et week-end.

#### CONTACT Fabrice FOURNIE

Au Bourg - 82220 Vazerac  
 Tél. : 05 63 30 33 71  
 E-mail : fafa.fry@orange.fr

## HÔTEL DU QUERCY



28

C2

### Hôtel Restaurant

Maison de village construite vers 1900 et transformée en hôtel en 1969, située sur le chemin de St Jacques de Compostelle, le restaurant de l'Hôtel du Quercy propose une cuisine simple et traditionnelle, axée sur les produits du Quercy et du Tarn-et-Garonne. Les fruits, légumes et les viandes de la région se font une part belle chaque saison. Vous goûterez ainsi au rythme des saisons, des plats aux desserts, côté viandes, canard gras, veau fermier et agneau du Quercy ; côté fruits et légumes asperges, melons, cerises, prunes, pommes, Chasselas...

**Menus :** menu complet à 12 € (midi et en semaine).

Carte de 24 € à 26,50 €.

1 menu surprise à 36 €.

**Ouverture :** du mardi au dimanche midi.



#### CONTACT Frédéric Bacou

11 route de Cahors - 82110 Lauzerte

Tél. : 05 63 94 66 36

E-mail : hotel.du.quercy@wanadoo.fr

## LES JARDINS DE LA FANETTE



29

C4

### Restaurant

Une équipe sympathique vous propose une cuisine de terroir accompagnée de ses vins, français ou étrangers, une cuisine inventive à la portée de tous. Le Chef Gregor Vartanian travaille avec des produits frais, souvent locaux.

Salle pour groupes. Terrasses d'été ombragées. Cave à vins & Dégustation de vins et cours d'œnologie, tapas et événements toute l'année.

**Menus :** • menu complet à 12 € 50 le midi (sauf samedi, dimanche et lundi).

• formule groupes à partir de 26 €.

**Jours de fermeture :** • toute l'année : le lundi, le mardi soir, le mercredi soir et le jeudi soir (sauf groupes à partir de 17 pers.).

• 17/06 au 17/09 : le dimanche soir et le lundi.



#### CONTACT D928 route d'Auch

Direction Beaumont-de-Lomagne

82700 Bourret - Tél. : 05 63 64 83 69

www.lesjardinsdelafanette.com

## LOU GRILL

30

B3

### Restaurant

Bernard et son épouse vous accueillent chaleureusement dans leur petit restaurant spécialisé dans les grillades de poissons et de viandes au feu de bois, réalisées sous vos yeux.

Ils vous proposent toute l'année des préparations de canard grillé au feu de bois - foie gras, magret, cuisse confite - accompagnés de leur sauce au Chasselas.

Découvrez aussi le foie gras à la confiture de Chasselas. En saison, retrouvez leurs desserts au Chasselas : tarte, feuilletée, crème brûlée.

**Menus :** de 12 € à 29 €.

**Jours de fermeture :** le dimanche soir et le lundi.



#### CONTACT

**Bernard Fieldes**

3, rue du Marché - 82200 Moissac

Tél. / Fax : 05 63 04 32 80



## MAISON MECOEN

31 B3

### Salon de thé

Sur le parvis de l'abbatiale Saint-Pierre, une halte gourmande salée, sucrée dans une ambiance cosy et reposante, évoquant l'histoire du Chasselas. Un mur est consacré à l'exposition de fioles anciennes de conservation des grappes de Chasselas. Vous apprécierez la tarte au Chasselas en saison ainsi que le jus de Chasselas, le gâteau «St Jacques», la coque de Moissac et les spécialités de la maison servis toute l'année.

**Jour de fermeture** : le lundi.



#### CONTACT

5, place Roger Delthil - 82200 Moissac  
Tél. : 05 63 04 47 41

## LA TABLE DE NOS FILS

32 B3

### Hôtel\*\* Restaurant

La Table de nos Fils, restaurant de charme de l'hôtel\*\* du Pont Napoléon au bord du Tarn. Patrick et Gaby déclinent le Chasselas et les fruits de Moissac toute l'année en des spécialités inédites : le mélange subtil de la noix de Saint-Jacques et du raisin, le biscuit de l'impératrice au Chasselas de Moissac AOP... autant d'invitations à la gourmandise.

**Menus** : à partir de 28 €.

**Cours de cuisine** : programmation variant en fonction des saisons.

**Jours de fermeture** : le mardi et le mercredi midi.

Fermeture annuelle : du 7 janvier au 7 février.



#### CONTACT Patrick Delaroux

2, allée Montebello - 82200 Moissac  
Tél. : 05 63 04 01 55 - Fax : 05 63 04 34 44  
E-mail : lepontnapoleon@orange.fr  
www.le-pont-napoleon.com

## LES TEMPLIERS



33 A3

### Restaurant

Au cœur de Dunes, bastide du XIII<sup>e</sup> siècle, notre restaurant est une agréable maison entièrement restaurée, aux poutres et pierres apparentes. Convivialité et intimité autour d'une table gourmande, avec une cuisine inventive respectueuse des saisons et des produits du terroir.

**Menus** : 21 € le midi en semaine, 31 €, 40 €, menu dégustation 63 €.

**Jours de fermeture** : le dimanche soir, le lundi toute la journée, et le mardi.

Fermeture annuelle : vacances de Toussaint.



#### CONTACT

**Patrick Dumontier**

1, place des Martyrs - 82340 Dunes  
Tél. : 05 63 39 86 21  
E-mail : lestempliers4@wanadoo.fr

## LES TROUILLES



34

C3

### *Ferme Auberge Chambres d'hôtes Gîte rural*

Située entre Montauban et Moissac, la ferme auberge des Trouilles vous accueille pour vos repas gastronomiques ou votre séjour dans l'une des 5 chambres d'hôtes ou des 4 gîtes. L'environnement boisé et vallonné rend l'endroit calme et reposant. Nous vous offrons les meilleurs produits issus de notre exploitation : foie gras de canard, magret grillé aux sarments de vigne ou cassoulet au confit de canard et bien d'autres spécialités... Ici, tout est réuni pour vous faire découvrir la cuisine du terroir.



**Menus :** de 18 € à 36 €.

**CONTACT Frédéric et Jean-François Guffroy**

82130 Lafrançaise

Tél. : 05 63 65 84 46 - Fax : 05 63 65 97 14

E-mail : [info@gite-lestrouilles.com](mailto:info@gite-lestrouilles.com)

[www.gite-lestrouilles.com](http://www.gite-lestrouilles.com)





# Séjourner



## LE CHAPON FIN

35 C3

### Hôtel

Hôtel de 24 chambres, labellisé «Inter-Hôtel», situé au cœur de Moissac sur la place du marché, entre l'Abbaye et le Tarn. Philippe vous invite à découvrir le piano-bar. Vous pouvez séjourner dans son établissement ou simplement vous arrêter «prendre un verre». Jus de Chasselas servi au petit déjeuner.

Chambre à partir de 56 €. Ouvert 7/7, toute l'année.



#### CONTACT

2, Place des récollets - 82200 Moissac  
Tél. : 05 63 04 58 44 - Fax : 05 63 04 58 44  
E-mail : cf8204@inter-hotel.com

## LES CRÊTES DE PIGNOLS



36 C3

### Hôtel\*\* Restaurant

Hôtel de 12 chambres situé au calme sur les coteaux du Quercy. À quelques pas du chemin de St Jacques de Compostelle (le GR 65), à 4 km du centre de Moissac et à proximité de la vélo voie verte, l'Hôtel des Crêtes de Pignols, Logis 2 cheminées et 2 cocottes vous accueille tout au long de l'année.

De la terrasse du restaurant vous apprécierez le paysage sur les vignes de Chasselas. Aux beaux jours, du solarium de la piscine vous bénéficierez de la vue panoramique sur la campagne environnante.

En compagnie des propriétaires, retrouvez l'esprit convivial et chaleureux qui animait les auberges d'antan ou chacun se sentait accueilli « comme chez soi ».

Chambres à partir de 54 € au confort 2 étoiles (TV, sèche-cheveux, WIFI gratuit).



#### CONTACT Jean-Pierre Grand

«Hôtel des Crêtes de Pignols»  
1167 Côte de Pignols - 82200 Moissac  
Tél. : 05 63 04 04 04 - Fax : 05 63 04 22 77  
E-mail : hotel@cretesdepignols.com  
www.cretesdepignols.com

## MAISON ALBERT MOISSAC

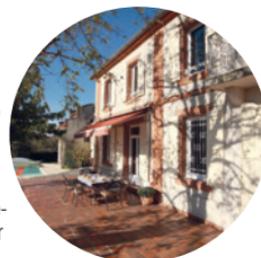
37 C3

### Chambres Table d'hôtes

La Maison Albert Moissac vous propose trois chambres d'hôtes avec table d'hôtes. Vous serez accueillis en français, anglais, allemand ou en chinois ! Sur les coteaux où dominent les vignes de Chasselas, entourée d'un parc de conifères, cette Maison de Maître du 19<sup>e</sup> siècle se situe à proximité du «point de vue du Calvaire» surplombant Moissac, à 15 min. à pieds du centre historique (Abbatiale) ou 5 min. en voiture. L'intérieur de la maison, décorée avec goût, mêle l'Occident et l'Extrême-Orient ; l'atmosphère y est paisible, les chambres spacieuses au premier étage offrent une vue remarquable sur le parc, les coteaux et la plaine. La cuisine fusion mêle produits régionaux et saveurs d'Asie.

Piscine de saison (8x4 m), grande terrasse, parc à l'avant et à l'arrière de la maison, vaste salon commun – tout se prête à la détente. Accès WIFI gratuit. Parking dans la propriété et abri vélos. Les animaux ne sont pas admis.

Chambre à partir de 60 €.



#### CONTACT Frédérique Michaux

586 Chemin (Vc) du Calvaire - 82200 Moissac  
Tél. : +33 (0)7 83 19 92 91  
E-mail : maisonalbert82@hotmail.com  
www.maisonalbert.com

# dans le pays du Chasselas

## LA MAISON DU PONT ST JACQUES

**38****C3**

### Chambres d'hôtes



À deux pas du centre historique, La Maison du Pont St Jacques vit au rythme du Canal et de ses bateaux qui voyagent sous ses fenêtres. Cette maison du XIX<sup>e</sup> siècle au mobilier revisité vous offre des chambres spacieuses et confortables. Un copieux petit déjeuner (confitures et gâteaux maison, fruits de saison...) vous attend dans la salle à manger ou en terrasse à l'ombre de la magnifique glycine. Vous pourrez aussi profiter du jardin, petit havre de paix en ville pour un moment détente ou un pique-nique improvisé.

#### Comment nous trouver ?

Repère n°1 : Pont tournant St Jacques  
Repère n°2 : Citroën 2CV orange devant la maison.

Chambre à partir de 60 €.

#### CONTACT

##### Christine Fournier

La Maison du Pont St Jacques  
20 quai Magenta - 82200 Moissac  
Tél. : 05 81 78 12 09 - Port. : 06 11 09 73 53  
E-mail : [info@chambresdhotemoissac.fr](mailto:info@chambresdhotemoissac.fr)  
[www.chambresdhotemoissac.fr](http://www.chambresdhotemoissac.fr)



## LE MANOIR SAINT-JEAN

**39****B2-B3**

### Hôtel Restaurant

Situé à 9 km de Moissac, le Manoir Saint-Jean n'est pas seulement un hôtel, c'est aussi une grande et belle demeure ancienne, rénovée et décorée avec passion par Anne-Marie,oureuse de sa région et de ses trésors : le patrimoine, la gastronomie à base de produits de saison et naturels, qu'elle fait découvrir à ses hôtes à sa manière chaleureuse. Cet hôtel restaurant est situé dans un environnement calme et serein, un parc aux arbres centenaires, au cœur d'un paysage de vergers et de vignes.

L'hôtel, climatisé, comprend 9 suites. Chacune est décorée et meublée dans un style qui lui est propre.

Chambre à partir de 110 €.  
Suite à partir de 150 €.  
Accès Wi-fi.

#### CONTACT Anne-Marie Morgadès

82400 Saint-Paul d'Espis  
Tél. : 05 63 05 02 34 - Fax : 05 63 05 07 50  
E-mail : [info@manoirsaintjean.com](mailto:info@manoirsaintjean.com)  
[www.manoirsaintjean.com](http://www.manoirsaintjean.com)



## LE MOULIN DE MOISSAC

**40****C3**

### Hôtel\*\*\* Restaurant Spa

L'Hôtel & Spa le Moulin de Moissac est un lieu unique et historique situé sur les rives du Tarn. Ses chambres ont toutes une vue sur le Tarn et la campagne. À l'abri de ses voûtes en briques vieilles de 6 siècles, se cache un lieu hors du temps, un spa de 300 m<sup>2</sup>, dédié à votre détente et bien être.

Venez dégustez une cuisine inventive et pleine de fraîcheur dans son restaurant le M.1474. En été, profitez de ses terrasses, pour un repas ou une pause gourmande.

#### CONTACT

Esplanade du Moulin  
82200 Moissac  
Tél. : 05 63 32 88 88 - Fax : 05 63 32 02 08  
E-mail : [hotel@lemoulindemoissac.com](mailto:hotel@lemoulindemoissac.com)  
[www.lemoulindemoissac.com](http://www.lemoulindemoissac.com)





# Séjourner

dans le pays du Chasselas

**LE PONT DU BARTAC**



41

C3

## Gîte Chambres d'hôtes

Véronique et Rémy vous accueillent dans leur maison avec piscine qui comporte 3 chambres d'hôtes, une suite de charme et un gîte où vous trouverez calme et repos. Le domaine de 6 hectares est entouré de vergers, bois, cours d'eau.

Production de légumes et vente sur le parking de la boulangerie le Fourmil moissagais le mercredi, samedi et dimanche matin.

Accueil camping-car.

Chambre à partir de 66 € pour 2 personnes.

Repas terroir à 20 € boissons incluses.

**Ouverture** : de mi-janvier 2016 à mi-décembre.



### CONTACT

**Véronique et Rémy Parmentier**

1402, Route des Vergers - 82200 Moissac

Tél. : 05 81 78 11 15 - Port. : 06 81 59 73 56

E-mail : [remy.parmentier@live.fr](mailto:remy.parmentier@live.fr)

[www.pont-du-bartac.com](http://www.pont-du-bartac.com)





# Faire plaisir avec du Chasselas



## CAP MATHALY



42

B3

### Ferme de beauté

Cap Mathaly, ferme de beauté, (spa, sauna, hammam, jacuzzi), située en pleine campagne, sur les plus beaux coteaux de Moissac, Maryline et son équipe vous proposent des soins du visage et du corps, de types esthétiques basés sur le bien-être, la détente et la relaxation. En exclusivité les soins aux fruits frais de saison, Chasselas, pomme, abricot, melon...

Vous pouvez prolonger ce moment « bien-être » dans cette ancienne ferme fruitière transformée en chambres d'hôtes.

**Ouvert toute l'année :** du lundi au mardi et du jeudi au samedi de 9h à 19h.  
Dimanche de 9h30 à 15h30.



#### CONTACT Maryline Dubois

2827, route de Détours - 82200 Moissac  
Tél. : 05 63 04 16 01 - Port. : 06 32 14 54 98  
E-mail : [contact@capmathaly.com](mailto:contact@capmathaly.com)  
[www.capmathaly.com](http://www.capmathaly.com)

## CLOS DE LADREX

43

B2-B3

### Magasin à la ferme

Productrice de Chasselas, Claudine transforme le Chasselas depuis quelques années en jus, jus gazéifié, confitures, verjus et invente à chaque saison une nouveauté (pâte de fruits, pâte à tartiner chocolat-Chasselas...). Elle a créé « l'Emoustilleur » un apéritif au Chasselas (jus de Chasselas et eau de vie). Dans son magasin à la ferme, elle propose d'autres produits régionaux : conserves de canard, miel... Accueil de groupe sur rendez-vous.

**Accès :** de Moissac, faire 11 km sur la D7 puis tourner à gauche sur la D 57 en direction de Saint-Paul d'Espis, le Clos de Ladrex se situe à droite.

**Ouvert toute l'année :** le lundi et le mercredi toute la journée, le vendredi matin. Autres jours sur rendez-vous.



#### CONTACT

##### Claudine Lannes

Clos de Ladrex - 82400 Saint-Paul d'Espis  
Tél. / Fax : 05 63 39 69 37  
Port. : 06 88 11 78 75  
E-mail : [closedeladrex@wanadoo.fr](mailto:closedeladrex@wanadoo.fr)

## LES FRAÎCHEURS MOISSAGAISES

44

C3

### Fruits et légumes

Toute la qualité des produits de la région Midi-Pyrénées dans un seul magasin ! Sébastien Guererro, détaillant en fruits et légumes depuis 13 ans est aussi producteur de pommes, cerises et kiwis. Le plaisir de manger des fruits de saison et des légumes en provenance des producteurs locaux, ou d'offrir une belle corbeille de fruits. Un espace crèmerie présente des fromages et yaourts issus de la production locale. Des boissons avec ou sans alcool, et de nombreux produits dérivés du Chasselas sont également proposés. Coté desserts, les confitures, biscuits et chocolats vont ravir vos papilles.

**Ouverture :** de 9h à 12h et de 15h à 19h du lundi au samedi.



#### CONTACT

##### Sébastien Guererro

24 chemin de Calas - 82200 Moissac  
Tél. : 05 63 04 97 60 - 06 80 03 09 58  
E-mail : [lesfraicheursmoissagaises@orange.fr](mailto:lesfraicheursmoissagaises@orange.fr)



## LE GRAIN DORÉ

45 B3

### *Pâtissier Chocolatier Glacier*

Créé en 1954, le «grain doré» est la spécialité au chasselas alliant chocolat noir, Chasselas croquant et pointe d'Armagnac. Cédric et Aurélie vous font découvrir, dans leur boutique, ce bonbon au chocolat savoureux ainsi que d'autres spécialités artisanales : tartes fines, tablettes au Chasselas, glaces maison, tartes aux noix...

**Ouverture** : du mardi au dimanche matin.

#### CONTACT

**Cédric et Aurélie Moretto**

6, rue du marché - 82200 Moissac

Tél. : 05 63 04 03 05



## L'OUSTAL



46 C1

### *Magasin de producteurs*

Nouveau à Cahors, L'Oustal vous propose fruits et légumes frais, charcuterie, viandes et volailles, fromages et produits laitiers, foie gras et conserves, vin de Cahors et pain.

La majorité des produits proposés sont directement issus de fermes locales.

**Ouverture** : du mardi au vendredi : 9h30 - 12h30 / 14h - 19h.

Samedi : 9h - 13h / 14h - 19h.

Dimanche matin : 9h30 - 12h30.

À partir du 1<sup>er</sup> juin, ouverture en continu avec possibilité de restauration sur place.

#### CONTACT

880, route de Toulouse - 46000 Cahors  
(entre Intersport et Peugeot)

Tél. : 05 65 23 63 76

E-mail : loustalduquercy@orange.fr



## GILLES QUÈBRE

47 B3

### *Pâtissier Chocolatier Glacier*

Créateur de chocolats et pâtisseries, son «Macaron de Moissac» à la gelée de Chasselas sans pépins vous fera fondre de plaisir. Dans sa boutique dédiée au «tout fait-maison», vous pourrez déguster un grand choix d'entremets ainsi que ses «Coudoulets», petits chocolats croustillants déclinés en 4 versions.

**Ouverture** : du mardi au dimanche matin.

#### CONTACT

**Gilles Quèbre**

4 place de la liberté - 82200 Moissac

Tél. : 05 63 04 04 97



## LE QUERCY DES ÎLES

48 B1

### Artisan

Son papa : le Quercy et son subtil Chasselas doré  
Sa maman : la Martinique et son rhum flamboyant  
Sa marraine : Tahiti et sa vanille parfumée  
Son parrain : le Pays Basque et son piment d'Espelette  
Conçu, élevé, choyé, sur Les coteaux de Moissac, il se présente à vous après plus de 12 mois de barrique de chêne.  
Le Quercy des Îles, Médaille d'Argent du Concours Agricole de Paris 2011, est un apéritif original, élégant et savoureux.

**Se visite sur rendez-vous.**



#### CONTACT

**Mathieu Albugues**

Le Bousquet - 82150 Montaigu de Quercy  
Tél. : 05 63 04 31 25 - [www.quercydesiles.fr](http://www.quercydesiles.fr)

## ROMANE D

49 B3

### Boutique

Cadeaux - Souvenirs - Produits locaux et régionaux.  
Dans le cœur historique, à proximité du périmètre abbatial et cloître, Nathalie vous accueille au milieu de produits du terroir déclinés autour du fameux Chasselas et de tous ses dérivés (pétillants, jus, confite, grain de raisin enrobé de chocolat, raisiné...).

Il faut dire que son titre d'épouse de chassellatier la prédispose volontiers à offrir, la saison venue, dégustation et vente de Chasselas et jus frais aux touristes.

Elle vous accueille dans sa petite boutique de caractère, emplie de souvenirs, cadeaux, produits locaux et régionaux, capable de satisfaire tous les goûts.

Possibilité de dégustation de produits locaux pour groupes sur réservation.

**Ouverture** : de février à avril et d'octobre à décembre : du mardi au dimanche 10h - 12h30 et 15h - 18h.

De mai à septembre : ouvert tous les jours 10h - 12h30 et 15h - 19h.



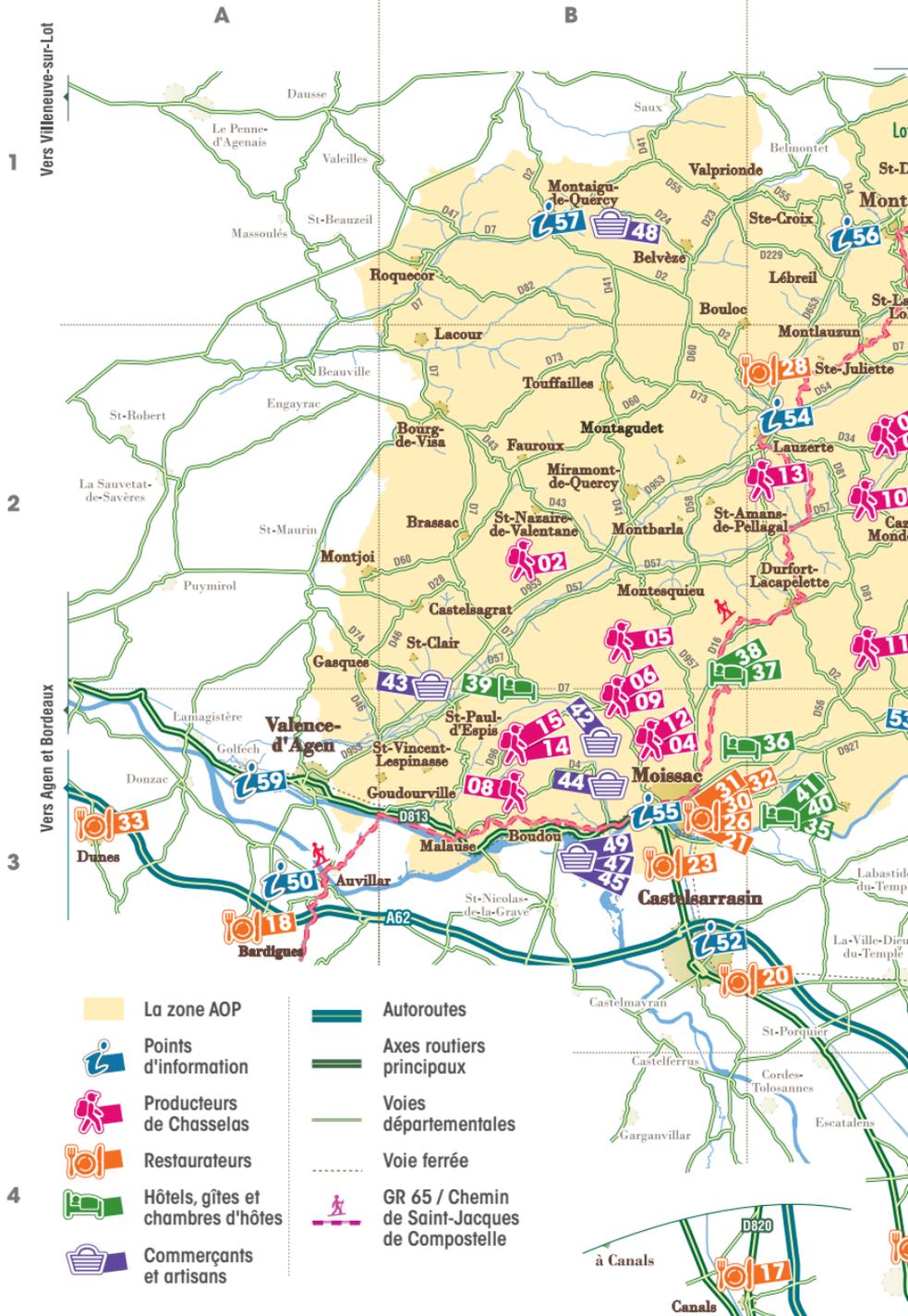
#### CONTACT

**Nathalie Mothes**

4, place Durand de Bredon - 82200 Moissac  
Tél. : 05 63 05 15 77 - Port. : 07 89 99 35 40  
E-mail : [nathalie.moths@orange.fr](mailto:nathalie.moths@orange.fr)



# LA ZONE AOP CHASSELAS DE MOIS



Vers Cahors



Vers Villeneuve-de-Rouergue

Vers Albi



Vers Toulouse

# LE CHASSELAS DE MOISSAC AOP, 2 RECETTES IRRÉSISTIBLES...

## AILE DE RAIE AU CHASSELAS

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

### • INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 700 g d'aile de raie
- 300 g de Chasselas
- 75 g de beurre
- 1 l de court-bouillon
- 1 demi citron
- 1 brin de cerfeuil
- sel, poivre du moulin

### • RÉALISATION :

**Lavez** les ailes de raie dans l'eau froide.

**Portez** le court bouillon à ébullition, puis plongez les ailes dedans durant 10 minutes.

**Rincez** et égrenez le Chasselas.

**Egouttez** la raie, retirez la peau et le cartilage.

**Dressez** un plat en déposant les salicornes égouttées puis la raie en lanières avec les grains de Chasselas.

**Faites** fondre le beurre dans une poêle et ajoutez le jus d'un demi-citron pressé puis le versé sur la raie, les salicornes et le Chasselas.

**Assaisonnez** avec sel, poivre du moulin.

**Décorez** avec un brin de cerfeuil.

**Servez** chaud.

### • PROPOSITIONS DE GARNITURES :

- Pommes vapeur persillées
- Riz pilaf
- Bouquets de brocolis
- Étuvée de julienne de légumes



## CRUMBLE AU CHASSELAS

*chantilly à l'émoustilleur*

Temps de préparation : 25 minutes  
Temps de cuisson : 10 à 15 minutes

### • INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 540 g de Chasselas
- 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

### • RÉALISATION :

**Égrénez** le Chasselas dans 4 plats ou ramequins.

**Préparez** 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.

**Recouvrez** le Chasselas avec la chantilly : la crème fouettée, le sucre semoule, l'émoustilleur et la gélatine fondue.

**Sortez** du four le crumble.

**Laissez-le refroidir**, et recouvrez la crème de chaque ramequin.

**Servez** immédiatement.



# CHASSELAS de MOISSAC

AOP



*Irrésistible*

Appellation d'Origine depuis 1971

## Association Site Remarquable du Goût de Moissac

1 Promenade Sancert - 82200 Moissac - 05 63 04 01 78

[www.chasselas-de-moissac.com](http://www.chasselas-de-moissac.com)

[carnetdedecouverte@orange.fr](mailto:carnetdedecouverte@orange.fr)



Avec le concours financier de :  
Mairies de Boudou, Cazes-Mondenard, Durfort Lacapelette,  
Montesquieu, Communauté de communes Quercy Pays de Serres,  
Communauté de Communes Sud-Quercy de Lafrançaise,  
Comité de Promotion des Produits du Lot.

