



L'AUTAN

LE SOUFFLE DU TARN

<http://www.tarnetparis.com>
courriel: gerfer@noos.fr

Octobre 2008
N° 310

Bienfaiteur 30 €

Les moulins tarnais

SIEGE SOCIAL

TARN ET PARIS

17, passage Hébrard
75010 Paris

Tel. / Fax 01.42.45.19.23
gerfer@noos.fr

PRESIDENTS D'HONNEUR

Jean-Paul Nouvel
Pierre Galy

PRESIDENT

Gérard Fernandez
17, passage Hébrard
75010 Paris

SECRETARE GENERAL

Robert Bétaille

TRESORIERE GENERALE

Anne Marie Bousquet

REDACTION

Pierre Galy
Gérard Fernandez
Robert Bétaille

COMMUNICATION

Gérard Fernandez
Tél. 06 76 24 68 70

Association loi 1901

Cotisation
1° janvier au 31 décembre

COTISATIONS

Personne seule 18 €
Famille 25 €
Syndicats d'initiative et jeunes
de moins de 25 ans 10 €

Les pigeonniers ont toujours fière allure dans leurs envolées vers la voûte céleste et par là même ils s'offrent à leurs admirateurs. Pour leur part, les moulins restent beaucoup plus discrets surtout lorsque blottis au fond des vallées, ils ne déploient pas leurs ailes au sommet des collines. Les Amis des Moulins du Tarn ont tenu leur assemblée générale au cours de leur traditionnelle "journée des moulins".

Cette association a eu la grande satisfaction de voir s'inscrire de nouveaux amoureux des moulins, de la farine à l'ancienne ou tout simplement des sites au bord de l'eau. Va-t-on vers une internationalisation de cet engouement déjà observée en France, car, après l'arrivée d'une artiste américaine au Moulin des Cabannes, un citoyen belge s'est attaché à faire revivre un moulin près de Tanus.

Les participants à cette journée ont pu assister à la projection d'un film sur la restauration du mécanisme d'un moulin à vent, en partant des troncs d'arbres. L'assistance est d'ailleurs sous le charme des ludiques explications et de la voix chantante de Bernard Garibal, enfant du pays lautrecois. Il convient d'ajouter que ce dernier a fait de sa passion des moulins à vent et à eau, un métier lui donnant une solide notoriété nationale. Sa connaissance de la construction à partir du bois, lui a permis d'être retenu par Jean-Louis Etienne, pour construire sa base sur l'Ile de Clipperton dans le Pacifique.

Dans le Tarn, on a dénombré plus de 800 moulins. C'est dire combien cela représente un potentiel insuffisamment exploité. Inventé par les Grecs et les Romains, le moulin a modifié le travail des hommes en utilisant la force hydraulique et éolienne pour remplacer la force musculaire, et le Moyen Age en a fait une utilisation industrielle. Les moulins sont tout un patrimoine, car ils ont rythmé la vie de générations, quelle que soit leur localisation.

Détrônés par les énergies fossiles au début du siècle dernier, ils redeviennent depuis quelques années des lieux de vie et d'activité en fournissant une énergie naturelle perpétuellement renouvelable. Ils sont aujourd'hui utilisés pour fournir de l'électricité en autoconsommation ou en livraison sur le réseau E.D.F. Le potentiel à exploiter est encore très important fournissant une énergie propre qui n'aggrave pas le réchauffement climatique.

(Source Le Tarn Libre)

Dates à retenir :

- **Bal du Tarn et Paris** : hôtel Mercure, le samedi 29 novembre 2008
- **TARNOEL** : les 4, 5, 6, 7 décembre 2008 - 49 rue des Cloÿs - Paris 18ème
- **Loto** : le 18 janvier 2009

- **Assemblée générale** : le 8 février 2009
- **Soirée Huîtres** : 15 ou 24 mars 2009 à définir

VIE DE L'ASSOCIATION

JOURNEE TARNAISE DU 6 AOUT 2008 A GRAULHET

Nous étions 45 à y participer. La matinée s'est déroulée en 2 groupes qui ont visité la Maison du Cuir et le quartier médiéval avec son hostellerie du Lion d'Or.

Réception à bâtons rompus avec M. FITA, maire de Graulhet (ce qui a dérouté quelques uns de nos adhérents) dans un site champêtre, mais inapproprié par un jour de grande canicule.

Le repas s'est déroulé dans une bonne ambiance, malgré la légère oxydation du foie gras due à la grande chaleur.

Les vins du Château de Salettes ont accompagné le repas et se sont mariés à merveille avec les plats.

L'après-midi, en caravane de voitures, nous avons visité l'asinerie des "Anes d'Autan" où un rafraîchissement nous a été servi et on pouvait acheter les produits de beauté issus du lait d'ânesses. Ensuite, nous avons visité un artisan maroquinier où nos adhérents, après avoir vu les différents stades de fabrication, ont pu acheter : portefeuilles, sacs etc... Nous nous sommes dispersés après une journée bien remplie. A l'année prochaine !!!

SOIREE DANSANTE

Comme tous les ans, l'association « Tarn et Paris » organise son bal, le 29 novembre, à l'hôtel Mercure de la porte de Versailles. Afin de fêter cette fin d'année, nous vous invitons à cette soirée qui débutera vers 20 H par un apéritif qui permettra d'ouvrir l'appétit pour déguster le repas qui se déroulera ainsi :

Foie gras avec toasts
Caille rôtie - poêlée de légumes et champignons
Fromages
Tarte Tatin glace vanille
Café
Vins de Gaillac

Le reste de la soirée sera partagée entre la danse avec l'orchestre qui avait animé le dernier bal et notre loterie qui permettra de gagner des produits tarnais et hi-tech.

Pour lutter contre l'inflation nous avons maintenu le prix de l'an passé soit 55 €

TARNOEL (marché du terroir tarnais)

Aura lieu les 4 - 5 - 6 - 7 décembre 2008 au 49 rue des Cloys (entrée rue Montcalm, après le restaurant "le bon coin", Paris 18^e)

M° Jules Joffrin - Bus n° 31 et 60 (arrêts Duhesme Le Ruisseau ou Damremont Ordener)

Ouverture de 14 H à 19 H le 4 décembre, de 10 H à 19 H les 5 et 6 décembre, de 10 H à 18 H le 7 décembre.

Vous y retrouverez la Ferme de Rayssaguel, la Ferme de Vialanove, la Bergerie de Cazes Haut, le Domaine de la Croix des Marchands et le Château Palvié (vins de Gaillac), ail rose de Lautrec, les Editions "Un Autre Reg' Art" et le Tourisme tarnais

LE TARN A L'HEURE DE L'HYDROGENE

A l'heure où le développement durable est sur toutes les lèvres, les besoins énergétiques ne cessent de croître à l'échelle mondiale ; la consommation d'électricité a déjà été multipliée par 15 de 1950 à 2000 et la pollution suivant une courbe similaire. Pour l'Europe, les émissions de gaz à effet de serre seront de 2 % plus élevées en 2010 et de 5 % en 2030, alors que le protocole de Kyoto s'est fixé de réduire de 30 % ces émissions en 2020 en portant corrélativement à 20 % la part des énergies renouvelables. Le 26 septembre à l'initiative de PHyrénées, à sa première année d'existence, a réuni, à l'Ecole des Mines d'Albi, les acteurs régionaux pour échanger des informations et travailler sur la maîtrise de l'énergie et le développement de la filière hydrogène.

L'un des premiers grands projets portés par l'association PHyrénées s'appelle VABHYOGAZ. Il s'agit, sur le site de Trifyl à Labessière-Candeil de créer une unité de production d'hydrogène à partir du biogaz. Cette initiative intéresse particulièrement le ministère et Jean-Louis Borloo a promis à Jean-Marc Pastor de venir l'inaugurer en personne : ça bouge dans le Tarn.

N-GHY, START-UP ECOLOGIQUE TARNAISE

Installée à Albi, sur la ZI de Montplaisir, N-GHY est une PME spécialisée dans les générateurs d'hydrogène. Cette jeune entreprise innovante se positionne sur une production d'hydrogène décentralisée (proche du lieu d'utilisation) à partir de biocombustibles (bioéthanol, biogaz, huiles végétales et leurs esters, glycérol) ou à partir de combustibles fossiles avec captation de CO₂. Ainsi, le procédé de N-GHY ne rejette pas de CO₂ fossile dans l'atmosphère. Les premiers générateurs d'hydrogène commerciaux de N-GHY seront disponibles dès 2009 ; ses clients pourront alors produire de l'hydrogène sans aucune émission de Gaz à effet de serre.

Il faut savoir que l'hydrogène ne pollue pas lors de son utilisation : le seul produit de son oxydation est en effet de l'eau ! Cependant, l'hydrogène n'existe pas à l'état naturel sur Terre. Il faut donc le produire, et un certain nombre de procédés générant de l'hydrogène rejettent du CO₂ en tant que sous-produit. C'est notamment le cas, par exemple, des grosses unités de production centralisée d'hydrogène utilisées en raffinerie pour le traitement des produits pétroliers. Pour proposer des générateurs d'hydrogène totalement neutres en CO₂, N-GHY veut aller encore plus loin : faire en sorte que non seulement l'utilisation, mais aussi le développement et la construction de ses générateurs d'hydrogène n'aient pas d'impact climatique global. Pour cela, N-GHY est accompagné par Climat Mundi.

LE PREFET A LA VIGNE

M. le Préfet a quitté les champs pour la vigne. En effet, M. François Philizot, préfet du Tarn, a répondu à l'invitation de la Cave de Labastide Levis. Reçu Par Jean-Luc Fabre, Président, Michel Darles, Directeur Général, il a pu assister à la vendange d'une parcelle de Muscadelle à Senouillac "Mieux qu'à travers des discours..." M. le Préfet put suivre dans la cave les divers traitements du raisin qui, de la vigne à la bouteille, assurent la traçabilité du vin.

Très au fait des problèmes viticoles actuels, M. le Préfet fut impressionné par la qualité du travail effectué. Les dirigeants de la cave purent d'ailleurs lui faire part des premières caractéristiques de la vendange 2008 avec un volume comparable à celui de 2007, avec un degré et un état sanitaire satisfaisant.

LE SALON DU LIVRE A GAILLAC

Ce salon s'est tenu à Gaillac, les 4 et 5 octobre. Selon les dires d'Hervé Jubert, gaillacois d'adoption, ce salon apporte un plus à la ville et au département, et constitue un événement important du calendrier à rapprocher de la sortie du Gaillac primeur. H. Jubert trouve que ce salon évolue à chaque édition et

en bien, puisque de plus en plus de personnes y viennent. Appelé à décrire son œuvre en quelques mots, il la définit "Joyeuse et colorée comme sa personnalité"

LE TGV SUD-OUEST

La décision paraît acquise pour la réalisation du TGV Sud-Ouest, mais le projet Sud-Ouest Atlantique SEA nécessite un financement à hauteur de 95 % à assurer par les collectivités de Midi-Pyrénées. Martin Malvy a rappelé que cet engagement qui, dans un premier temps, amène à cofinancer le tronçon Tours-Bordeaux soit assorti de la réciprocité sur la ligne Bordeaux-Toulouse.

LA V.O.A. D'ALBI EN QUETE DE PROPETE

La V.O.A.-Verrerie d'Albi, société du pôle conditionnement du Groupe Saint-Gobain vient d'inaugurer une unité de traitement des rejets atmosphériques appelée Electrofiltre.

A l'heure où les fumées noires effraient, on ne peut que se réjouir de cette initiative qui va réduire les poussières, le sox et le plomb émis. Cet investissement, au-delà des 24 mois de travaux, a coûté 4 millions d'euros et nécessite 300 tonnes de béton et 400 tonnes de ferraille.

UN EVENEMENT D'ORDRE HISTORIQUE ET ARTISTIQUE

La société des Sciences, Arts et Belles Lettres du Tarn à laquelle participe TARN & PARIS se déplace une fois par an hors d'Albi. Cette année, le choix s'est porté, le 12 octobre, sur Alban. Après la découverte des fresques de Nicolas Greschny dans l'Eglise Notre-Dame, une conférence de M. NALET sur la description des sites fortifiés du Moyen Age dans les monts d'Alban et d'un exposé sur le Compoix* d'Alban et de Saint-André.

* registre ancien qui servait à délimiter l'assiette pour calculer les impositions.

LE CERCLE OCCITAN DE CARAMAUC * (carmaux en occitan)

La section locale de l'Institut d'Etudes Occitanes du Tarn (IEO du Tarn), associé au Cercle Occitan de Carmaux qui a démarré ses activités le 10 novembre 2007, se donne pour objectif de faire découvrir ou redécouvrir, de faire vivre, et aimer la langue et la culture, et ce dans leur diversité. L'occitan est une langue latine parlée dans 32 départements du sud de la France.

PREMIERE PIERRE A LA CROIX DE MILLE

C'est le mardi 23 septembre qu'en présence de M. le Préfet, M le Vice-Président du Conseil Régional, M. le Président du Conseil Général et des plus hautes autorités de la région, qu'a été posé la première pierre de cette zone de développement. Cette zone est appelée à devenir un bassin d'emplois, donc un bassin de vie, une vitrine de ce pays, un lien entre le Tarn et l'Aveyron.

EN BREF

- **CAP'DECOUCVERTE : LES CHALETS ONT ETE RASES**

Installés à grand renfort de publicité, il y a quelques années, les trois chalets en bois du site ont été rasés cette semaine à la demande de la mairie de Blaye les Mines. « C'est une régularisation de la situation, car il n'y avait jamais eu de permis de construire pour ces chalets témoins construits par une société franco-canadienne qui a disparu dans la nature ».

- **CASTRES : OUVERTURE DE LA VOIE URBAINE NORD**

Le vendredi 8 août a été inauguré la voie urbaine nord qui va permettre, en venant du Sidobre, d'éviter la traversée de la ville de Castres pour se rendre à Albi et de rejoindre la rocade pour les directions de Toulouse ou Mazamet.

- LES CARILLONNEURS EN DELEGATION

Une délégation d'une quinzaine de carillonneurs a arpenté les rues de Castres, pour y découvrir le plus vieux carillon français de l'église de La Platé. Guidé par Jean Pierre Carme, le carillonneur castrais, les quinze instrumentalistes ont, en outre, apprécié la ville à travers une rapide présentation faite par Nathalie Brix, directrice, de l'Office de Tourisme. Regroupés à l'occasion d'un stage organisé par l'association Carillon en pays d'Oc, ces spécialistes des cloches ont, semblent-ils, promis de revenir exercer leur talent au sommet du clocher castrais.

- UN SOMMELIER BOURRE D'IDEES

Nouvelle équipe, nouveau chef, le restaurant « la Table du sommelier » (place Péliesson à Castres) fait sa rentrée avec « fanfare et tambour ». Le chef cuisinier mazamétain, Samir Haddouche, passe derrière les fourneaux pour proposer une cuisine créatrice. Assisté d'Hélène et de Sarah, deux jeunes apprenties cuisinières, âgées respectivement de 21 et 17 ans, Samir revisite la cuisine traditionnelle avec épices et, surtout, beaucoup de panache.

« Nous misons sur une équipe exclusivement féminine en salle avec Hélène et Corinne » lance le patron, Philippe Subira. A cela, s'ajoute une série de rendez-vous autour des vins. Ouvert depuis peu « Le chais du sommelier », une cave boutique associée au restaurant, propose, tous les quinze jours, (un samedi sur deux), une dégustation de vin en entrée libre. En octobre, ce sont des soirées initiatiques qui se profilent. « Un groupe de dix personnes vont apprendre à expliquer le vin à travers une initiation d'une demi heure à trois quart d'heure suivi d'un repas. Tout cela sous le regard attentif du patron-sommelier, Philippe Subira. Renseignement : 05 63 82 20 10

- LEUR VIN EST UN TUBE

Wineside ? Une jeune société basée à Cadalen, au cœur du vignoble gaillacois va faire mentir le proverbe « qu'importe le flacon pourvu qu'on ait l'ivresse ». En effet, Vincent et Marie Pierre Barthe viennent de lancer un nouveau genre de flaconnage pour le vin : un tube, sérigraphié, très « design » qui étonne déjà et n'a pas fini d'étonner le milieu du vin. Vincent Barthe cherchait à promouvoir le précieux breuvage de manière originale. L'idée lui est venue d'un conditionnement unitaire, de 6 cl, à l'occasion d'une rencontre dans un salon. Mais avant d'en arriver à l'étape de la commercialisation, il a fallu mettre au point le procédé « qui respecte le vin, avec une technique d'atmosphère sous contrôle, qui lui permette de vivre dans son nouvel emballage ». Marie Pierre, graphiste de formation, s'est pour sa part attelée à créer une collection originale, qui fait la part belle au vignoble français, décliné en plusieurs millésimes, ce qui permet aux amateurs de comparer, d'apprécier les différences. « Nous souhaitons travailler avec des produits de qualité, qui, chacun, expriment la typicité du terroir dont ils proviennent ». Pour l'instant, une dizaine d'appellation sont d'ores et déjà en tube avec des coffrets thématiques qui ont séduit les premiers clients. Ils ont démarché des grandes adresses parisiennes et sont déjà référencés au Drug-store sur les Champs Elysées, chez Colette sans oublier les cavistes de renom

Un coffret de Gaillac (blanc, rouge et rosé) devrait compléter une collection qui comprend aussi des Armagnac. Le prix des coffrets oscille entre 24 et 45 €

Renseignements : site Internet www.wineside.fr

- Le Brasagais Frédéric Néri du conservatoire régional des espaces naturels (CREN) « d'ici à 20 ans, il n'y aura plus de moules perlières sur l'Agout. Les dernières, centenaires, ne se reproduisent plus et il semble qu'il soit bien tard pour réagir. Ce serait remettre en cause tout le fonctionnement de la rivière (création de plans d'eau, lâchers d'eau depuis les barrages...) Reste qu'une page de l'histoire se tourne ».

Ces moules d'eau douce, dont une sur 100 000 possède une perle (d'où sa dénomination de « Margaritiféra » pour qui porte des perles) peuvent mesurer jusqu'à 13 cm. Elles peuvent vivre jusqu'à 100 ans. Fort exigeante quant à la qualité de l'eau dans laquelle elle vit (peu de phosphate, peu de nitrate, peu minéralisé, besoin d'acidité), la moule est également très sensible au fond et sédiments sableux où elle se réfugie 4 ans, à l'état larvaire, après avoir été fixée un temps sur les branchies des truites farios. Et avant sa remontée à la surface, une pollution peut l'éradiquer définitivement

Si l'Agout se dépeuple, l'Arn en possède de belles, depuis sa source jusqu'en amont d'Anglés, un peu avant le barrage des Saints Pères. « Les seules de France à se reproduire » précise Frédéric Néri. Sur 36 km, elles sont présentes sur 31 km. Autant dire qu'elles sont scrupuleusement observées et régulièrement comptées par le naturaliste.

CHEZ NOS AMIS

LES GASCONS de Paris

- Dimanche 19 octobre 2008 : Théâtre La Bruyère « la Véranda »
- Dimanche 16 novembre 2008 : Visite du cimetière de Passy
- Jeudi 27 novembre 2008 : restaurant « Le Toulouse »
- Dimanche 7 décembre 2008 : Loto de Noël

Inscriptions et renseignement : ☎ 01 45 81 20 10 ou 05 62 66 45 70

TOULOUSE à Paris

- Samedi 18 novembre 2008 : Promenade historique à Meaux, cité de Bossuet.
- Lundi 17 novembre 2008 : A la découverte de la cité de l'Architecture .
- Dimanche 23 novembre 2008 : Théâtre- Le grand retour de Boris S... de Serge Kribus
- Samedi 6 décembre 2008 : Repas à « L'Escarmouche »
- Vendredi 19 décembre 2008 : Lunch de Noël

Inscriptions et renseignement : Francine Teil ☎ 01 43 63 33 39. ☎ 06 82 98 61 20

L'HERAULT à Paris

- Samedi 8 novembre 2008 : Journée du souvenir au cimetière du Père Lachaise à Paris
- Dimanche 7 décembre 2008 : Théâtre « Epouse-moi »

Inscriptions et renseignement : Paulette Gastou - 103 rue St Germain 78260 Achères

LES CREUSOIS de Paris

- Dimanche 25 janvier 2008 : Grand banquet annuel

LIVRES

- Robert Rouanet vient de publier un livre « champignons du Tarn et Midi Pyrénées » aux éditions Grand Sud. Très pratique, cet ouvrage représente 35 ans de passion. « Le département est très riche. On peut trouver des champignons qui existent dans toute la France. Au début, j'ai répertorié 700 espèces différentes », explique ce castrais retraité de l'industrie textile. Au final, ce sont 400 espèces qui sont répertoriées, classées par famille, avec les indications sur la toxicité ou la

comestibilité de chacune. Chaque champignon est présenté avec une photographie et ses principales caractéristiques comme la couleur, la forme, l'habitat...A travers ce livre qui a été écrit, en lien avec la société tarnaise de sciences naturelles, les cueilleurs pourrons ainsi, « ne pas se balader couillon » et bien identifier les champignons, « s'il y a un moindre doute, il faut toujours les amener à votre pharmacien », poursuit Robert Rouanet. « Après notre guide sur les orchidées sauvages du Tarn, nous continuons cette collection avec les champignons. Un autre ouvrage sur les arbres devrait paraître l'an prochain. » confie l'éditeur albigeois Philippe Poux.

« Champignons du Tarn et Midi Pyrénées » aux éditions Grand Sud. 216 pages. Prix 19 €. Disponible dans les presses et librairies.

- Bernard Mahoux de Saint Sulpice vient de faire paraître son dernier livre le troisième tome de la saga de Raimon-Roger Trencavel « L'immolation ». C'est en 2001 qu'il a commencé la destinée tragique des Trencavel pour se terminer avec ce dernier titre. Bernard Mahoux vient de démarrer l'écriture d'un roman ayant pour sujet une catastrophe climatique : « canicule ».
« La malédiction des Trencavel, l'immolation » paru aux éditions Aubéron. 384 pages. 22 €
- **Revue du Tarn** : le numéro 211 Automne 2008 vient de paraître. Il est dédié à l'actualité de la pensée de Jaurès. On peut se le procurer aux Archives Départementales, av de la Verrerie, 81013 Albi Cédex 9 - ☎ 05 63 36 21 00

CARNET

La ville de Castres est en deuil :

Le lundi 18 août 2008, huit hommes du 8^e RPIMA sont tombés au champ d'honneur et dix-sept autres ont été blessés en Afghanistan, à l'est de Kaboul.

Notre association s'associe au deuil des familles.

MANIFESTATIONS PARISIENNES

- Pari Fermier : du 17 au 20 octobre 2008 - Espace Champerret
- Salon Marjolaine (bio) : du 8 au 16 novembre 2008 - Parc Floral de Paris
- Salon des Vignerons indépendants : du 27 novembre au 1^{er} décembre 2008 - Porte de Versailles
- Salon des Saveurs : du 4 au 7 décembre 2008 - Espace Champerret

PETITES ANNONCES

Cherche pour 3 nuits par semaine chambre d'hôtes ou studio à Paris : Antoine FERAL
- 05 63 60 67 98

Cherche logement pour 1 personne : Salomé FABRE - Etudiante en cinéma Paris VIII
- Contact : philippe.fabre@dbmail.com

BULLETIN D'INSCRIPTION

Concerne la "Soirée dansante" du 29 novembre 2008

A renvoyer impérativement avant le 20 novembre avec, impérativement, votre règlement

NOM et Prénom

Adresse complète

..... ☎

Nombre de personnes : x 55 € =

Ci-joint mon règlement à l'ordre de TARN et PARIS de :€

A renvoyer à : Gérard FERNANDEZ – TARN et PARIS – 17, passage Hébrard – 75010 Paris

APPEL A COTISATION POUR 2009

NOM et Prénom

Adresse complète

..... ☎

Prix : Personne seule : 18 €

Famille : 25 €

Syndicat d'initiative et jeune de moins de 25 ans : 10 €

Bienfaiteur : 30 €

Ci-joint mon règlement à l'ordre de TARN et PARIS de :€

A renvoyer à : Anne-Marie BOUSQUET - 53 rue Moslard – 92700 COLOMBES

Si le Primeur m'était conté...

La sortie officielle du Gaillac Primeur a lieu traditionnellement le 3ème jeudi du mois de novembre. **Blanc ou rouge**, le Gaillac est le seul primeur du Sud Ouest à arborer fièrement une **AOC** (Appellation d'Origine Contrôlée), garantie de sa qualité supérieure. Pour ce 31ème Millésime, le Gaillac Primeur revêtira à nouveau sa traditionnelle bouteille, « la Gaillacoise ». Aujourd'hui synonyme de fête, il symbolise toute la convivialité des gens du Sud-Ouest et leur joie d'appartenir à ce terroir. Pour conserver le plus longtemps possible un peu de sa bonne humeur, **le Gaillac Primeur se consomme non seulement frais, dès sa sortie, mais se conserve durant toute l'année suivante !** Ce précieux nectar est d'ailleurs particulièrement apprécié lors des premières grillades de l'été suivant

A consommer avec modération

Une opération Gaillac primeur se fera peut être sur paris tel au 06 76 24 68 70

Pour plus d'informations une semaine avant