



Recette pour une Ronde du Gaillac Primeur®

Propriété exclusive de Gaillac Rando

Préparation

Une année planifiée par un grand chef, entourée d'une bonne équipe.

Ingrédients

Une commune accueillante

Quatre, cinq, six vignerons sympathiques

De jolis chemins

Une grosse louche d'énergie.

Laisser macérer les bonnes volontés.

Cuisson

Dans une grande marmite,

Verser tous les ingrédients

Laisser mijoter en remuant souvent

Ajouter en fin de cuisson de nombreux bénévoles.

Le jour J servir encore chaud aux invités

Napper de bonne humeur, d'humour et un peu de sérieux

Arroser de soleil.

Agrémenter d'attentions de commerçants, sociétés, particuliers.

Terminer par des gourmandises.

Résultats, des participants heureux, des bénévoles fiers de l'être.