

Domaine Cros

Je ne vais pas cette fois vous parler d'Escapade. Hélas ! mais plutôt d'un rendez vous torride avec une bombe...ma banquière. Dès qu'elle vous regarde, vous avez l'impression d'être nu...du moins à découvert.

Alors quand elle vous convoque l'après-midi à son bureau, quelle ferme derrière vous la porte à double tour, vous met à l'aise et vous lance « tu peux y aller...vas y... encore !...encore !... », je vous laisse imaginer la suite, mais je n'en pouvais plus, moi, je trouvais le temps long à ne pas arrêter de compter...

Quand je suis parti, soulagé...mais pas ravi, elle m'a tout de même promis qu'elle viendrait me voir chez moi, au caveau en Mai.

Car les 7 et 8 mai de 10h à 22h, je vais vous présenter un éleveur, un fromager authentique. Un Gars rencontré dans le Cantal au dessus d'Aurillac. A la ferme de Marcou, là bas, on y passe pas... on y va ! Jean-Pierre, c'est ainsi qu'il s'appelle, vous fera déguster ces fromages naturels, exceptionnels. A emporter (à partir de 11€ le kilo) ou à consommer sur place, accompagnés de pains traditionnels, des nouveaux millésimes et des nouvelles cuvées bien sûr, mais aussi d'anciennes bouteilles d'Aspres.

Alors, quoi de plus sympa pour passer un bon moment entre copains.

La réservation est souhaitée, la participation sera de 10 €, et une remise de 10 % sur les vins durant ces 2 journées sera accordée.

...Et pour vous, Messieurs, le n° de téléphone de ma banquière préférée, dès 5 000 € d'achat ... en espèces, cela va de soit...

Commercialement vôtre, comme dirait quelqu'un(e) que j'aime bien.

A bientôt

Pierre CROS