

Jgotages

Été

Edito

Comme chaque année, l'été a commencé à Fenouillet ; quatre jours et quatre nuits dont on ressort exsangue, rincé de palabres infinies, de franches joyusetés et de mousseux hardiment sablé. Que reste-t-il de cette parenthèse enchantée sinon le désir de prolonger, en même temps que les jours s'étirent, ces moments où l'on s'abandonne à une curieuse béatitude sous le soleil qui noircit le trait de la peau ? Certains auront déjà décampé : à Pampelune, effleurant (du regard ou d'une main fébrile) le toro lancé sur le pavé de la calle Estafeta ; à Vic, lorgnant (discrètement, bordel !) sur les corps ensuqués de chaleur que la salsa flatte de généreux ornements ; à Marciac, se félicitant que les cadavres de Barney Kessel et Ray Charles bougent encore ; à la campagne, baignant d'un repos maternel à l'ombre du saule rieur et d'une fille en pleurs (la petite nièce énervée par le soleil ou la maîtresse délaissée). D'autres pourront se bercer d'illusions avec, dans les mains, ce deuxième numéro de la gazette et, dans le cœur, de quoi supporter les langueurs à venir de l'automne.



Les Hommes Bernardo Sandoval, Flamenco attitude

Va-nu-pieds à la crinière flottante, au phrasé convulsif, Bernardo Sandoval incarne le flamenco, ses mots imbibés du souffle des matins blêmes, ses fêlures que l'on imagine des précipices, la voix qui sort de la gorge en bouquet étioilé. Il apparaît vêtu d'une chemisette noire zébrée de rouge, moulé d'un pantalon en cuir brillant, dans un équilibre qui n'appartient qu'à lui. Dehors, la nuit dépose son voile obscur que vapeurs illicites et alcools forts, dans un éclair magique, rendent suave et mélancolique ; ainsi le titre de l'album, Negriluz, oxymore d'une négritude soudain luisante, ainsi la figure de Bernardo, par tous les pores écorchée, d'où se répand le sérum des mots vivants.

Quand il chante, Bernardo tend son corps rachitique, les mains en offrande, l'estomac comme éventré, rejetant une note pulvérisée qui semble venir de loin, de l'enfance, du monde parcouru, de racines impossibles à détacher. Il reçut sa première guitare à 14 ans, cadeau heureux de son oncle. "Chaque année, il m'offrait quelque chose. Une fois, je me souviens, ce fut une carabine ! Et puis un jour, il m'a apporté une guitare. Pendant un an, elle est restée accrochée au mur, et c'est elle qui a fini par m'attraper avec le temps..." Autre signe qui convient à ce genre de passion habitée, la vision, un soir de fête, du guitariste gitan et blanc, Piti, ami de son père. "Ça a été le flash total ! Là j'ai compris que ma vie allait être ça et pas autre chose... J'ai fait ma révolution intérieure, tout seul !" Après, il y eut dix années de labeur, de doigts esquinés, de nuits blanchies à suivre la partition des plus grands guitaristes (Paco de Lucia, Manolo



Sanlucar...) avec, comme issue poignante, l'aube déliant les maux intimes, les plus sûres promesses. Il donna son premier concert à 17 ans, reçut le premier prix du concours mythique de la Union, en Espagne, puis enchaîna avec une tournée, longue de six ans, à travers la péninsule. "Il m'a fallu dix années ensuite pour m'affranchir des modèles, oublier tout ce que j'avais appris. Il n'y a pas longtemps que je me sens un artiste libre, attentif à mes rêves et capable d'emmener le spectateur en voyage... L'inspiration, c'est avoir accès à un rêve qui doit s'accomplir, c'est quand l'enfant, au fond de toi, n'est pas encore mort..."

Ne sachant trop s'il admet la présence étrangère ou si, avec la nuit, peu à peu la lassitude vient à gagner, Bernardo, courbé comme l'automne, s'absorbe dans la contemplation, l'esprit sans doute occupé par la rengaine à venir. Peut-être alors, dans les recoins d'un cerveau embué, affluent confusément les souvenirs d'une enfance baroque. A l'âge de deux ans, calé dans ce wagon de l'exil, Bernardo a quitté l'Espagne pour Toulouse. Premiers bourgeois, premières échardes. "Quand je suis arrivé, j'ai connu mon premier choc, celui du langage. Ça a été dur pour moi, j'ai commencé à apprendre le français en vivant les a de chaque mot..."

Et aujourd'hui, même si ça doit agacer les maisons de disques, les chansons me viennent toujours en langue espagnole", ponctue-t-il d'un rôle narquois. Toulouse, dans les sixties, vie de bohème, la rue comme terrain de jeu. "J'ai grandi place Belfort, un quartier de gare. Les gens vivaient dehors, les vieux sortaient les chaises. Il

y avait de la came qui circulait et des putes qui étaient mes copines... Elles me filaient toujours quelques sous pour acheter des bonbons et des clopes à mon père..." Depuis, comme d'autres immigrés espagnols, Bernardo entretient un rapport viscéral avec Toulouse, abhorrant l'éclat d'une ville qui - tentée par la modernité - a évolué, mais dont il goûte encore, à l'occasion de concerts ou de fiestas, l'intensité particulière.



Carafes sur carafes de vin rouge, Bernardo se laisse griser, évoque une carrière sans plan qui ne l'eut guidé a priori. "Le problème de la musique, c'est que la plupart de ceux qui en font s'en servent pour de mauvaises raisons. Chacun, qu'il soit flamenco, rocker ou bluesman, pense détenir la vérité par son style. Tout le monde veut faire de l'argent, tout le monde il a peur... Alors que la musique, c'est un matériau qui appartient à tout le monde. Basta !" Il sait de quoi il parle, Bernardo, lui qui fréquente des personnes et des genres en apparence éloignés du flamenco, de l'ornière béante qui parfois le menace d'enlèvement. "A l'époque où j'ai commencé à m'y intéresser, le jazz était un truc réservé à l'élite. Ça n'était plus qu'une figure de style, quelque chose de démonstratif, et les musiciens de la rue en avaient peur. Moi je m'y suis collé et ça m'a permis de découvrir la liberté dans l'improvisation... Parce que le jazz sans la vie, comme d'autres genres, ce n'est plus qu'un beau coquillage vide !" S'en suivit alors, étourdi par cette soif de rencontres et de convergence musicale, une longue collaboration avec Didier Lockwood, violoniste de jazz, dans les années 80, un concert avec l'orchestre de Chambre de Toulouse (2001), dirigé par Alain Moglia, et puis, en 1998, la réalisation de la musique du film de Manuel Poirier, Western, qui lui valut un César. "Si j'avais pu avoir un autre père, ce serait Manuel, un type pour qui j'ai beaucoup d'admiration... Sinon, chanter pour le



cinéma, en concert ou dans un cirque, je m'en fous ! C'est dans les hôpitaux et les prisons, où j'ai beaucoup chanté, que j'en ai retiré le plus de vie. Peut-être est-ce ainsi, en côtoyant les extrêmes, la mort et la maladie, qu'on trouve le juste milieu de notre existence..."

Dans ce soupir, long intervalle qu'il maintient suspendu entre deux phrases, défilent les figures de ceux, opprimés, humiliés ou désespérés, dont un jour, au hasard de ses multiples tribulations, en Amérique du Sud, en Afrique, Bernardo a partagé la couche, le repas, la nuit, un instant simplement, et qu'il s'évertue, par son chant, d'honorer la plainte. "Il y a dix ans, je suis parti dans une île à côté du Sénégal, déprimé par la fin d'une histoire d'amour. Je péchais toute la journée, et le soir je rentrais dans ma case. Juste avant de partir, le marabout du village a demandé à me voir. Ce vieux monsieur a taillé un bout de bois et m'a prié d'en faire un bracelet, comme ça je penserai à lui... Depuis, et c'est pas de la magie, j'ai l'impression d'être avec lui, quelque chose de physique !" A une époque où les voyages sont assimilés à de vagues considérations exotiques, supposés d'un capitalisme admis, Bernardo parle de chair, étrangère et pourtant commune. "Pour Negriluz, je suis revenu d'un voyage au Togo et au Bénin avec des rythmes, des résonances proches de la transe, une part de l'âme africaine..." Et de conclure, fourbu mais délivré de ces interdits qui entravent les pulsions : "Quand t'es capable de chanter devant 20 gamins, trois chèvres, deux vieux et une dizaine de mamans, en plein soleil, t'as le billet pour faire le tour du manège... Longtemps j'ai pensé que la musique était plus importante que tout, et je ne regrette pas de l'avoir pensé parce que ça m'a fait travailler, mais aujourd'hui je sais que non. L'important, c'est d'être, de vivre !" Une nuit à divaguer avec "Sando" pour capter ce qui n'existe plus dans le rock ni la techno ou le jazz, et que le flamenco, bravant les usages de l'industrie, arrive encore à préserver - une attitude.



Par Vincent Sarthou-Lajus

Negriluz (Nocturne) sortie de l'album le 15 octobre 2004

Les Passions : Manolo García, éleveur de Miura

L'an dernier, à la même époque, on s'était promis de se revoir loin de cet univers plein de bruit et de fureur marquant le retour de la corrida à Toulouse, où le bruit de certains, vitupérations excessives, rododromades à peu de frais, ont provoqué sa fureur, à lui, le paysan des plaines andalouses que seul le confort des toros, comme une part de lui-même, importe. Cette année, rien n'a changé, ou presque. Manolo ne dort plus dans un cagibi jouxtant le corral où paissent les toros en attendant la course ; un mobil-home lui sert de refuge, toujours à la même place, quelques bières au frais pour se déshydrater entre deux levées de foin et un énième changement de terrain. Des curieux pointent le museau pour apercevoir les bêtes dont le mythe draine, chaque (rare) étape de la temporada où la ganadería se produit, une horde, à peine moins sauvage, de fidèles épris. Manolo observe le manège, fier et sans doute ému, quoique son visage à la pelure sèche et au teint brûlé par le soleil laisse filtrer peu d'émotions.



Dans les plazas du monde entier, Manolo Garcia est un homme respecté. Il est le mayoral de la ganadería Miura ; le genre de sceau marqué du fer (rouge) de l'admiration. Ce ne fut pas toujours le cas, Manolo se souvient encore du temps où lorsqu'il accompagnait les toros, notamment en France, certaines âmes mal intentionnées, plus sûrement indifférentes, le traitaient pire que le bétail. "En France, quand j'étais plus jeune, tout posait problème : la langue, pour se nourrir, pour dormir. Dans certains endroits, on ne me donnait pas à manger, personne ne me véhiculait jusqu'aux arènes quand elles se trouvaient loin du corral. Une fois, on m'a même refusé l'entrée aux arènes parce que je n'avais pas le passe, alors que c'était la corrida de Miura !" Une époque désormais révolue, celle du mayoral taiseux, sévère, paysan jusqu'au bout des ongles rongés par le temps et la terre labourée, qui ne s'embarrasse pas du quotidien, que rien ne préoccupe fors les toros et

leur cloisonnement béat au corral ; celle de son père et de son grand-père, eux aussi mayoral de la ganadería, qui lui ont transmis mieux qu'un legs, une certaine idée du dévouement et du labeur. "Depuis 184 ans que la ganadería Miura existe, il y a eu cinq générations de mayoral dans ma famille... Il n'y avait pas de camions à l'époque, il fallait mener les toros jusqu'à la plaza à pied ! Pour aller de Séville jusqu'à Madrid, le trajet prenait 20 jours, avec des étapes de repos dans les villages. Je me souviens de mon grand-père qui revenait toujours fatigué. Il devait lui-même assurer la sécurité sur le parcours et veiller à la santé du bétail ! Je suis fier de perpétuer cette tradition et j'ai parfois du mal à imaginer que j'ai réalisé mon rêve."

Quand il parle de son enfance, Manolo dessine, avec sa cigarette, un écran de fumée qui tient l'interlocuteur à distance, la frontière de l'indicible sans doute ; son encolure large de boxeur, comme les toros de Miura, se raidit d'un coup. "Des années difficiles, mais belles..."

A Lora del Rio (65 km de Séville), s'étend sur près de 5000 hectares la finca "Zahariche", domaine de la famille Miura où l'on élève, depuis bientôt deux siècles, des taureaux de combat. C'est là que Manolo est né - "dessus une vache". Il a grandi avec, autour de lui, une quinzaine de familles qui vivaient quasiment en autarcie. On y trouvait des petites fermes, des écuries, de quoi se nourrir. Les gens se déplaçaient à cheval ou en charrette. Manolo regardait le vaquero sur son cheval traversant le domaine pour conduire le bétail ; il rêvait, un jour, de l'imiter. "Je n'ai jamais été considéré comme un employé à la finca. Antonio Miura, le fils d'Eduardo





qui a dirigé la ganaderia pendant un demi-siècle, avait mon âge. On a grandi ensemble, partagé les mêmes jeux. Il n'y a jamais eu de barrière avec la famille Miura qui m'a toujours traité comme un fils." Et l'école ? "L'école de la vie ! Pendant les

vacances, la famille Miura faisait venir des professeurs, on se débrouillait avec ça !"

Devenir mayoral induit certaines aptitudes que Manolo définit en termes secs, implacables : "se comporter en homme". Avec le propriétaire, le mayoral est l'homme clé de l'élevage. Il est le véritable conducteur de travaux à la ferme, celui qui surveille les naissances, décide de l'alimentation, donne son avis au moment de la sélection. Il définit et répartit chaque jour aux vachers le travail à effectuer, dont il est responsable vis-à-vis de l'éleveur. Il accompagne ensuite les bêtes aux arènes,



le toro demeurant sous la responsabilité juridique de l'éleveur jusqu'à la mise en chiqueros. Revenu à la ferme, le mayoral rend scrupuleusement compte du comportement de chaque animal, rôle d'une importance extrême pour les sélections futures. "Les toros, c'est comme s'ils étaient miens, quelque chose qui fait partie de moi ! J'éleve une bête pour qu'elle puisse mourir le plus noblement possible aux arènes." Paradoxe de l'humanité qui élève ses enfants pour affronter la vie, quand le mayoral, lui, élève ses toros pour affronter la mort et permettre alors à la race, les autres bêtes, par le sang lié aux défunts, d'exister encore.

"Mourir noblement", une obsession qui recèle la sueur des jours, des années même, dépend d'un héritage envié, unique ; aussi parce que le Miura n'est pas un toro

comme les autres, parce qu'il tue. "Un toro doit répondre à toutes les sollicitations. Un toro bon, qui sert le torero, est moins intelligent. Le Miura comprend plus vite que la muleta est un leurre..." Un toro intelligent peut tuer, il est dangereux. Pepete (1862), El Espartero (1894), Manolete (1947), Nimenno II (1989) ont succombé sous les cornes, d'autres furent grièvement blessés ; de quoi façonner une légende. "Quand le toro tue, je me sens mal. Je préfère un mauvais toro plutôt que voir la mort d'un torero. Le public va voir les Miuras pour la tragédie. Moi je défends la légende, pas la mort !"



Une partie de l'année, auprès des toros, Manolo mène une vie de bohémien. Le temps d'une semaine, à Pampelune, Madrid, Béziers ou Séville, il est partout chez lui. Des liens se sont noués, préservant intacte la magie de la ganaderia comme une hérésie à une période où la corrida - cet art ancré dans une culture supposée inflexible

- se plie aux intérêts du business, de l'entourloupe et du "tauromachiquement" servile. Manolo Garcia, de son côté, n'a pas trop de soucis à se polluer le cerveau ; son fils, 22 ans, est déjà prêt. "Quand il était gosse, je l'ai surpris avec une revue sous ses livres de classe. Je croyais qu'il s'agissait d'un magazine porno, en fait c'était une revue taurine ! Quand il a voulu devenir mayoral, je lui ai expliqué les difficultés du métier. Il m'a répondu sèchement : pourquoi voudrais-tu m'empêcher de faire ce que ton grand-père a accepté pour son fils et ce que ton père a accepté pour toi ?..." Manolo a détourné le regard, l'intuition qu'il devait se rapprocher des bêtes avant la tombée définitive de la nuit. Il est temps de partir tandis que, dans l'obscurité impatient, le toro appelle de ses vœux les plus sauvages.

Les Produits : La petite histoire du Porc Noir

Le patrimoine - ce mot vidé de sens auquel des "journées" sont consacrées comme si la culture, l'histoire, le savoir-faire, ce qui le nourrit, devaient supporter le diktat d'une période impartie pour être honoré ! - nous relie aux origines, ce qui fonde et dépasse à la fois, le sillon des siècles que la modernité aurait tôt fait, sans la résolution de quelques irréductibles, de perdre la trace. L'histoire du Porc Noir est en ce sens exemplaire ; élevage séculaire longtemps préservé par l'autarcie économique des campagnes, il fut l'une des victimes collatérales de la seconde guerre mondiale avec l'exode rural et les changements de mode alimentaire, et peu à peu sacrifié au(x) profit(s) de la production de masse. En 1981, la race avait quasiment disparu. Armand Touzanne, à cette époque conseiller agricole à la Chambre d'Agriculture de Tarbes, entreprit alors, avec l'aide des éleveurs, de préserver la race, ou ce qu'il en restait (28 truies et 2 verrats !), puis d'initier sa commercialisation. Il nous raconte la petite histoire du Porc Noir, symptomatique du sort réservé à ce type d'élevage auquel une poignée, avec lui, ne s'est pas résignée.

Les origines

"Le Porc Noir est une race du piémont pyrénéen. Il occupait jadis une place importante dans la vie des paysans, fournissait la réserve de gras pour faire la cuisine et la réserve alimentaire pour nourrir la famille (la viande, le jambon). Il était extrêmement considéré à l'époque des Grecs, en particulier le géographe Strabon qui en parlait comme le meilleur jambon de l'empire. Il possède la même origine que les porcs ibériques. Sa constitution, riche en gras, ajoute à la particularité de son pelage. Un bon cochon, à l'époque, devait fournir du gras, contrairement à aujourd'hui où l'on enlève le gras des porcs !"



L'écosystème

"Le maintien de la race pendant des siècles doit à la logique autarcique des campagnes. Cela tient aussi à la singularité du relief, de nombreux vallons avec une alternance de pentes fortes à l'Ouest et douces à l'Est, et du climat tempéré peu vanté. A la différence des autres porcs qui sont élevés à la ferme, le Noir s'auto-suffit avec le pâturage : il se nourrit d'herbe, de céréales

et de glands à l'automne, la région (Hautes-Pyrénées et Comminges) étant naturellement riche pour subvenir à ses besoins. Il sort le matin et rentre le soir à la ferme, comme les vaches."

Le déclin

"En 1930, on recensait encore 28000 truies. Après 1945, il a fallu nourrir une population qui n'avait pas d'argent et sacrifier à la production de masse. A cela s'ajoutent l'exode rural qui a dépeuplé les campagnes et le changement de mode alimentaire. On recherchait, à cette période, une viande maigre et pas chère qui a entraîné la main-mise sur le marché des porcs blancs du Nord de l'Europe, plus prolifiques et moins gras. Peu à peu, une culture s'est donc éteinte avec, outre le déclin génétique, la disparition d'une manière de vivre. Si les espèces perdurent naturellement, les races, elles, sont dépendantes de l'histoire des hommes."

Le sursaut

"En 1981, le FAO, un organisme qui émane de l'ONU, a recommandé des actions afin de préserver le patrimoine. Conseiller à la Chambre d'Agriculture, j'ai effectué, avec d'autres, un recensement dans les campagnes, retrouvant peu à peu la trace des éleveurs, notamment chez le verratier où s'effectuait la saillie des truies, pour ensuite établir la généalogie. Il a fallu reconstituer des familles avec les 28 truies et les 2 verrats recensés, en veillant à ce qu'il n'y ait pas de consanguinité ni de croisement pour respecter la pureté du Porc Noir. Mais le premier objectif était avant tout de préserver la race en terme génétique."



La commercialisation

"Rien n'était vraiment prémédité. J'avais juste l'intuition, avec ce que j'avais vu en Espagne et la particularité historique de cette race, qu'un marché existait en France. On s'est rendu compte que la finalité économique pouvait resituer le Porc Noir dans le tissu local de manière plus puissante que le musée et la collection. Les éleveurs, auxquels je m'étais beaucoup attaché, n'imaginaient pas d'exploitation commerciale. Ils m'ont fait confiance, sans doute pour me faire plaisir au début ! Je me suis appuyé sur un savoir-faire qui existait déjà ; des charcutiers, des salaisonniers, des personnes qui avaient le métier et la passion. Les premiers jambons sont sortis au début des années 90."



La valorisation

"Un tel produit mérite d'être valorisé, promu hors de la région. Cela n'a rien avoir avec le marketing ; le Porc Noir s'inscrit dans un écosystème qu'il fallait ne surtout pas modifier dans le respect de l'animal et de son milieu.

On est rentré dans une phase davantage professionnelle avec différents organismes : l'association des éleveurs ; le consortium du Noir de Bigorre qui rassemble toutes les professions concernées et définit la stratégie de la filière ; la société commerciale qui achète les cochons, les abat, les découpe et commercialise la viande. On est en train de re-tricotter une histoire, et ces organismes sont là comme des vigies pour assurer la maîtrise de la filière."



L'avenir

"Notre avenir passe par l'Union Européenne. Nous avons intégré la Fédération Sud-européenne des Races Porcines Autochtones Extensibles regroupant les associations d'Extremadura (en Espagne) et d'Alentejo (au Portugal) qui ont la même démarche que la nôtre. Le but est encore de promouvoir les systèmes d'élevage et les produits, avec le souci permanent de mettre en valeur ce qui fait la particularité de cette race : le lien unique qui unit l'animal, le territoire et les hommes. A une époque qui privilégie l'industrialisation, il s'agit de défendre des valeurs, une culture, une certaine manière de vivre et de manger."

Propos recueillis par Vincent Sarthou-Lajus

Le jardin du J'GO : la tomate

Suivant les conseils de Voltaire, le J'Go cultive son jardin ; ou plutôt celui de Jean-Luc Garbage situé à St Martin d'Armagnac (Gers) : sur un terrain de 2,25 hectares, Jean-Luc cultive des légumes (carottes, navets, courgettes...) et des fruits, en particulier la tomate. "Je produis sans l'aide de compléments chimiques, comme pour une appellation bio, la semence en moins. C'est une production propre, naturelle, avec de vieilles variétés." Riche d'un savoir-faire qu'il applique désormais depuis une dizaine d'années, Jean-Luc nous explique sa différence, une manière de travailler en rupture avec les usages industriels. "Au-delà de la technique, je récolte les fruits à un stade de maturité optimum, avec des délais très courts à la différence d'autres producteurs qui cueillent le fruit encore vert pour qu'il puisse supporter le froid et les conditions de maintien jusqu'à la date de consommation. Un tel traitement nuit à la

qualité du fruit qui perd fatalement de son goût et de sa couleur." Une éthique à laquelle Jean-Luc se réfère pour ne pas renier les plaisirs de l'enfance. "J'adorais aider ma mère à cueillir les tomates dans l'arbre. Je croquais à pleines dents dans ce fruit cru, les pépins, la chair, cette couleur rouge comme une tache dans l'espace luxuriant de la nature..." La madeleine de Jean-Luc fonctionne encore. La faute à qui ? A Voltaire !



Les rendez-vous

Les ferias que l'on aime :
Pampelune (San Fermín) : du 6 au 14 juillet
Céret (feria) : 10 et 11 juillet
Mont-de-Marsan (la Madeleine) : du 16 au 22 juillet
Bayonne (les fêtes) : du 4 au 8 août
Béziers (feria) : du 12 au 15 août
Dax (feria) : du 13 au 17 août

Les festivals que l'on aime :
Tempo Latino à Vic : du 29 juillet au 1^{er} août (www.tempo-latino.com)
Jazz in Marciac : du 1^{er} au 15 août
Journées Lagraulet : du 16 au 18 juillet (www.journeeslagraulet.com)

Album de Tito (La Casquette en plomb) : sortie début septembre
Album de Bernardo Sandoval (Negriluz) : sortie le 15 octobre

Carte d'automne : disponible autour du 20 septembre

J'Go Toulouse : 16, place Victor Hugo 31000 Toulouse
Tél. 05 61 23 02 03
Courriel : toulouse@lejgo.com
Métro : Jean Jaurès ou Capitole
Ouvert tous les jours, midi et soir

J'Go Paris : 4, rue Drouot 75009 Paris
Tél. 01 40 22 09 09
Courriel : paris@lejgo.com
Métro : Richelieu Drouot ou Le

Peletier
Fermé le dimanche

Le Bon vivre (maison mère !) :
15 bis, place Wilson 31000

Toulouse
Tél. 05 61 23 07 17
Métro : Jean Jaurès ou Capitole
Ouvert tous les jours

J'Gotages : textes Vincent Sarthou-Lajus, dessins Stéphane Costella, croquis Jean-Paul Chambas, photos

Le mot de l'ambassadeur



Je garde un vif souvenir des marchés de mon enfance. J'accompagnais mes grands-parents, qui étaient maquignons, dans le Lot et dans le Pays Basque. Le cochon était acheté dans les foires, nourrit à la ferme et revendu ensuite. A la ferme, il devait y avoir 200 à 300 cochons dans les étables ! Il fallait remplir les auges, ça braillait dans tous les sens. Au marché, mes grands-parents portaient de longs tabliers noirs avec des grandes poches pour mettre les billets. Il y avait toujours beaucoup d'animation, de convivialité. On partait tôt le matin et ça finissait autour d'un apéro dans un café... Comme toutes les familles à la campagne, mes grands-parents cultivaient un potager pour bien se nourrir. Je revois encore mon grand-père étaler ses tomates sur les murettes, l'automne, pour les laisser mûrir à l'abri de la grêle et des intempéries. Et en remettant à l'honneur les fruits et légumes du jardin, le J'Go évoque ce temps-là : mon grand-père, une culture de la terre, des goûts et des couleurs.

Foto J'Go