

# Gazette J'Go tages

Gazette Printemps 2005 – Numéro 5

Uniformisation progressive du goût, dérives des usages industriels, dégradation des habitudes alimentaires, risques sanitaires exponentiels, déficit de l'éducation gustative... Personne ne prétend ignorer l'inventaire ; il est admis, digéré même, ordinaire comme la misère dans les rues de Manille ou les strings sur les plages de Rio, régulièrement déploré par tous les agents de la rectitude morale. Pas la peine d'en rajouter, donc. Mais comme se lamentait Benny B, groupe de rap-ado improbable à la fin des années 80 : "Qu'est-ce qu'on fait maintenant ?"

[Suite en page 2]



## Edito

Avec le printemps, le J'Go s'active sur tous les fronts : d'abord un nouveau site ([www.lejgo.com](http://www.lejgo.com)) où vous trouverez, davantage qu'un outil de communication, tous les éléments pour mieux connaître l'univers du J'Go, ses hommes, ses produits, ses passions et ses combats pour défendre une certaine idée du goût dans le respect de la tradition et d'un savoir-faire propre à la Gascogne ; et puis la Gazette qui revient chaque saison avec, entre vos mains, une nouvelle formule plus claire, plus fournie, mais toujours fidèle aux valeurs historiques du J'Go : promotion des usages et des produits du terroir, mise en avant des producteurs et des éleveurs, transparence de la chaîne alimentaire, volonté de transmettre une culture où, comme nous l'écrivions déjà il y a un an dans ses mêmes colonnes, "la rigueur des origines se mêle à la démesure et la facétie". Et parce qu'il n'y a plus le choix à une époque définitivement aseptisée, servilement rendue à la médiocrité comptaible, insidieusement figée dans la contemplation de sa propre perte, le J'Go se tient debout, ivre peut-être, mais prêt à en découdre.



## Les Passions

Après l'expérience réalisée lors de la Semaine du Goût, le J'Go a décidé de poursuivre son "parrainage gustatif" en accueillant cette fois les élèves de la classe de CM2 de l'école Bénézet dans l'établissement de la place Victor-Hugo. Récit d'une journée instructive et joyeuse, où les enfants ont pu évaluer leurs connaissances, conclue par un repas dans la tradition gasconne.



## Les Hommes

Gérard Garrigues, le chef admiré et respecté du restaurant Le Pastel à Toulouse, témoigne pour la Gazette de son attachement viscéral à une culture des produits et une histoire de la terre qui ont précipité sa vocation de cuisinier. Habité par une passion sincère et contagieuse, il défend son métier et des valeurs exposées, aujourd'hui plus que jamais, aux dérives du marché.



## Les Produits

Le jambon est actuellement à la mode. Mais que s'est-il donc passé ces dernières années pour que ce produit, autrefois rural et populaire, soit devenu l'incarnation d'une bohème chic et urbaine ? Et, de façon plus globale, est-il encore possible de déguster un jambon de qualité ? Pour répondre à ces questions, retour sur la place essentielle du jambon dans les maisons à la campagne.



## Et aussi...

Comme à chaque numéro de la Gazette, vous pourrez retrouver les bons conseils de Régis, le responsable cuisine du J'Go, la chronique de notre ambassadeur, Fabien Galthié, et bien sûr tous les rendez-vous, événements et autres fiestas qui vont rythmer le quotidien des établissements J'Go, à Paris et à Toulouse, durant ces mois de printemps.

## Dernière minute

Un rendez-vous à ne pas manquer pour les aficionados de jazz : Les Rencontres du Saxophone du Comminges, du 19 au 22 mai à Saint-Gaudens. Le festival doit beaucoup à l'amitié portée à Guy Lafitte, enfant du pays, qui n'a jamais oublié sa terre d'origine. Le célèbre musicien avait à ce propos l'habitude de dire : "Le jazz est avant tout l'art de raconter une histoire avec son propre accent". Vous retrouverez durant ces trois jours, entre autres, Lavelle Trio, Ray Barreto, Rick Margitza (ancien saxophoniste de Miles Davis), David Sanchez et notre ami Bernardo Sandoval accompagné de 11 musiciens avec Abdu Salim (dans une création spéciale pour l'événement).



les rencontres  
du saxophone  
du comminges

# Les passions

## A l'école du goût

Uniformisation progressive du goût, dérives des usages industriels, dégradation des habitudes alimentaires, risques sanitaires exponentiels, déficit de l'éducation gustative... Personne ne prétend ignorer l'inventaire ; il est admis, digéré même, ordinaire comme la misère dans les rues de Manille ou les strings sur les plages de Rio, régulièrement déploré par tous les agents de la rectitude morale. Pas la peine d'en rajouter, donc. Mais comme se lamentait Benny B, groupe de rap-ado improbable à la fin des années 80 : "Qu'est-ce qu'on fait maintenant ?"

Il y a la solution de notre "Jojo" national ; pas le chanteur, le maître-chanteur, José Bové, autre icône franchouillarde, moustache frisée et pipe fumeuse, avec ses psalmodies médiatiques contre la malbouffe et ses croisades délinquantes au soleil (pour quelques jours à l'ombre). Et puis il y a ce que nos amis journalistes appellent "le terrain", "le concret" ; là, sous le vernis des bonnes intentions, peu d'initiatives qui visent, davantage qu'une adhésion de principe, une rupture dans l'engagement et la volonté de transmettre une certaine idée du goût. Depuis dix ans et l'ouverture du premier restaurant, le J'Go a toujours associé le plaisir de la table à la promotion du savoir-faire et des productions du terroir. Après l'expérience réalisée lors de la Semaine du Goût en octobre dernier, le J'Go a décidé d'aller plus loin en assurant, au fil des saisons et de l'arrivée des produits, le parrainage gustatif de la classe CM2 de l'école Bénézet. Une manière directe de rompre avec le



se regroupent derrière le comptoir du bistrot en rangs désordonnés. Pour eux, c'est une journée particulière où les tables garnies de légumes frais et autres délicates attentions remplacent, le temps d'une pause gourmande, celles de multiplications. Divisés en plusieurs groupes, ils vont découvrir les coulisses du restaurant, comprendre tous les ressorts de la chaîne alimentaire, et même identifier des produits que, pour certains, ils n'ont jamais eu l'occasion de goûter. Bien que la classe soit représentative, selon les origines sociales et les héritages culturels, de la disparité des éveils à la question culinaire, le profil de Fanny, petite brune longiligne et sautillante, avec ses deux billes grandes ouvertes, apparaît symptomatique de la curiosité mêlée de soupirs indignés ou émerveillés qui ont sanctionné la visite des ateliers.

Première étape, dans les cuisines. Jérôme, référent en chef de l'alcôve brûlante, entretient les élèves de son environnement quotidien : le four, la cuisson du rôti, les grillades, la friteuse, le va-et-vient des assiettes inlassablement garnies puis nettoyées, ce souci du détail et de la préparation à temps compté. Fanny s'étonne que "le travail en cuisine soit visible par les clients". La discussion se prolonge dans le couloir du sous-sol où sont stockées, jour après jour, les marchandises. Les enfants observent un moment Stéphane en train de trier les pommes de terre (500 kilos toutes les semaines), puis se dirigent vers la chambre froide. Fabien, le boucher, ou plutôt "le psychopathe" selon la rumeur qui enfle dans les rangs, s'apprête à découper les pièces d'un agneau entier, le hachoir et la scie à portée. Le visage de Fanny trahit à présent une inquiétude : "T'es sûr qu'il ne souffre plus, hein ? Oh ! J'ai mal au cœur !... Ça doit t'écoeurer de faire ce métier, non ? Je suis trop sensible..." Ne t'inquiète pas, Fanny ; quand il enlève son tablier, Fabien est aussi doux que ses agneaux...

**"...José Bové, icône franchouillarde, moustache frisée et pipe fumeuse..."**

fatalisme "McDo" et le supposé é r è g l e m e n t alimentaire de la jeunesse urbaine.

Mardi 1<sup>er</sup> février, tôt le matin, l'établissement de la place Victor-Hugo bruisse d'un chahut a n o r m a l e m e n t élevé. Les enfants

**"...J'étais attentive parce que j'aide souvent ma mère quand elle fait la cuisine, surtout les salades de fruits et les gâteaux..."**

La visite se poursuit à l'étage sous l'autorité d'Alexis, le directeur du restaurant à Toulouse, qui expose les compétences sans cesse sollicitées des



serveurs et les attentes auxquelles ils doivent répondre dans la mesure du possible ; mise en place de la table "comme à la maison", premier contact avec les clients, prise des commandes... "Tu prends des notes avec un stylo ? – Pas de stylo ni de carnet, tout dans la tête ! Ici, on fait travailler la mémoire !" En regardant Fanny et ses camarades, on imagine la froideur que peut revêtir cet aveu contrariant les desseins d'une vocation ancrée... La cuisson des viandes, la hiérarchie entre les postes ou encore l'utilisation de l'ordinateur attisent la curiosité des enfants qui découvrent les subtilités et parfois les risques (attention l'escalier !) du métier.

Il est bientôt midi, les estomacs se creusent et les bouches se délient. Le groupe rejoint maintenant le bistrot où les attendent Régis, le chef des restaurants J'Go, et Clémence, chef de rang à Toulouse, autour d'un opulent buffet d'exposition ; un étal coloré, sur le thème des racines et des tubercules, exhumant toutes sortes de parfums généreux, que les enfants ne tardent pas à convoiter d'abord d'un œil gourmand, puis d'une main hardie, chacun évaluant ses connaissances à la faveur d'un test assez significatif : pommes de terre, navets, topinambours, panés, salsifis, carottes, rutabagas, raves, céleris raves, betteraves, scorsonères, radis noir, petits radis roses... C'est à un authentique éveil des sens auquel les enfants se sont soumis volontiers, avec une jubilation contagieuse. Fanny : "J'ai retenu plein de légumes que je n'avais jamais mangé. Je sais que les légumes avec des racines ont des tiges et aussi que certains peuvent être cuits... J'étais attentive parce que j'aide souvent ma mère quand elle fait la cuisine, surtout les salades de fruits et les gâteaux..."



Après avoir partagé un apéritif à base de jus de légumes, les enfants ont ensuite pu apprécier le repas concocté par Régis et toute l'équipe du J'Go en conclusion de cette matinée à la fois didactique et récréative. L'occasion, entre deux cuillers de

soupe de poireaux et pommes de terre, d'évoquer avec Philippe, l'instituteur, cette collaboration spontanée avec le J'Go : "Après un premier contact durant la Semaine du Goût, on a imaginé poursuivre l'expérience en faisant découvrir aux enfants l'univers du J'Go. Contrairement à ce qu'on peut penser, j'ai été surpris par leur curiosité. Ça les sort de la cantine et de leur environnement traditionnel. Ils apprennent à distinguer les produits, à comprendre le fonctionnement de la chaîne alimentaire ; tout ça contribue à un éveil plus large sur la nourriture, le terroir, la campagne... La

plupart des enfants ont grandi dans un environnement où les comportements alimentaires sont dissolus, et la production agricole une idée plutôt vague. En les amenant au J'Go, c'est une façon de leur transmettre une culture dans laquelle ils peuvent puiser des éléments qui les touchent, des parfums, des couleurs, des sensations, quelque chose de vivant..." Pour s'en convaincre, il n'y a qu'à observer, après le repas, la complicité bruyante des filles réunies en cercle tandis que les garçons "tapent le carton" en bout de table ; un cliché, version miniature, de la Gascogne. Rendez-vous est pris avant l'été pour une nouvelle rencontre.

Par Vincent Sarthou-Lajus

# Les hommes

## Gérard Garrigues : "La cuisine, c'est un état d'être."

Dans les artères grouillantes du Salon de l'Agriculture à Paris, entre deux verres de blanc servis frais et quelques douceurs avalées sur le pouce, on avait perdu sa trace. Gérard Garrigues, le chef admiré et respecté du restaurant "Le Pastel" à Toulouse, avait disparu de l'horizon qui, certes, n'excédait pas les bannières du stand limitrophe où s'étaient en gros caractères les avantages d'une vie repue en Gascogne. Il fallut un moment avant de reconnaître sa silhouette, errant d'un stand à l'autre, soudain figé devant une pièce de porc dont il jugeait la carcasse dans un réflexe pavlovien. Autre scène, le même jour, deux heures seulement avant l'arrivée des premiers invités pour la soirée désormais annuelle du J'Go, Gérard prenait le temps d'échanger ses impressions avec quelques gourmets trop heureux de la rencontre, autour d'une bouteille de Chiroulet.

Cela pour situer, en préambule de l'interview, la nature et la simplicité d'une attitude qui témoigne, sans exclure, d'une passion exclusive.

### Quelles étaient les saveurs de votre enfance ?

Je me souviens du parfum des fleurs d'orangers quand je rentrais de l'école. Ma mère préparait des croustades ou des crêpes en utilisant des fleurs d'orangers... Il y avait ensuite le chèvrefeuille. Ma grand-mère, Léontine, faisait souvent un gâteau au beurre et elle le laissait reposer sur le rebord de la fenêtre. Les fleurs de chèvrefeuille infiltraient le gâteau, ça embaumait toute la maison... Je me rappelle aussi du stockfisch, la morue séchée à l'air libre. C'était le seul poisson de mer que l'on pouvait manger... En grandissant j'adorais l'odeur des fêtes de campagne : le ramassage du

maïs, les vendanges, quand on tuait les canards. Il y a avait une atmosphère particulière, des parfums incroyables et variés.

**Comment votre vocation a-t-elle mûri ?**

Dès l'âge de 8 ans, j'ai su que je serai cuisinier. Ma mère avait appris la cuisine des grands-mères dans les campagnes, elle faisait souvent à manger pour une vingtaine de personnes avec tous les ouvriers qui travaillaient dans les champs. Pour moi, c'était toujours une fête à partir du moment où on mangeait. Tout le reste m'était indifférent... À une époque j'ai voulu faire éducateur spécialisé. J'étais monté à Paris, je lisais "Le meilleur des mondes" d'Adolf Huxley, je voulais aider les débiles mentaux... Heureusement, le directeur du Centre m'a dissuadé de poursuivre dans cette voie et il m'a convaincu que la cuisine était ma vraie passion, la seule qui puisse me rendre heureux... Après, quand j'ai décidé de vraiment m'engager, j'ai eu la chance de rencontrer Alain Dutournier qui a été mon mentor, dans la vie comme dans la cuisine.

**Dans quelle mesure la cuisine modifie-t-elle votre rapport au monde ?**

J'ai compris assez tôt que la cuisine, c'est avant tout un état d'être, qui engage chaque instant et bouffe de l'énergie. C'est une façon de vivre assez paradoxale sachant que le chef donne énormément pour le plaisir des autres tout en vivant lui-même reclus dans une cage dorée, de manière égoïste et exclusive. Les gens puisent dans un coffre à bijoux qu'on a rempli. Au quotidien, ça induit parfois d'être méchant, gueulard, mystique aussi... Je me sens souvent marginal, un peu comme un torero qui se soustrait à la vie pour tout donner dans l'arène.

**Sur quelles exigences reposent votre "style" de cuisine ?**

Les cuisiniers, nous ne sommes que les ambassadeurs du produit, en essayant si possible de le sublimer. J'ai besoin de ce rapport avec le produit, sans lui je me sens orphelin. Mon style procède d'une démarche philosophique : "Connais-toi toi-même". Ce qui m'intéresse est davantage de l'ordre de la sensibilité que du talent. Ça engage autant l'intensité que la créativité. Plein de choses différentes peuvent et doivent exister, je n'interdis des postures qu'à moi-même... La seule chose qui m'importe fondamentalement, c'est le respect du terroir. Tout ce qui vient de la terre doit être préservé comme une partie de notre patrimoine. J'ai beaucoup lu et travaillé

## Les produits

### Jambon : l'exception de la Gascogne

On le trouve, finement coupé, limite informe, dans la plupart des établissements à prétention hispanique au moment de l'apéritif. Les quadras friqués le célèbrent pour valider leur posture décontractée, les gamins "branchiteux" ont eux aussi assimilé le rituel. Bref, chiffonné ou en tranches, le jambon est à la mode. Mais que s'est-il donc passé ces dernières années pour que ce produit, jadis rural et populaire, soit devenu l'incarnation d'une bohème chic et urbaine ?

Pour en savoir plus, écoutons d'abord le témoignage d'Alain Méliet, le paternel de Denis (créateur du J'Go), silhouette arrondie et regard luisant de malice, qui rappelle, avec l'autorité d'une vie partagée entre la ferme de Lagraulet dans le Gers et les restaurants de la famille Méliet, la place essentielle que le jambon a longtemps occupé dans les maisons à la campagne : "Il était suspendu dans les cuisines, comme une roue de secours, protégé dans un sac spécial. N'importe qui pouvait arriver à l'improviste, on lui servait une bonne tranche. Il y a encore quelques années, les femmes travaillaient beaucoup dans les vignes, les champs, les jardins, et elles n'avaient pas toujours le temps de préparer à manger. Le jambon dépannait, il permettait de nourrir les ouvriers après le labeur. C'était un moment de convivialité, quelque chose de rapide et apprécié. Toutes les familles faisaient leur jambon et on se déplaçait d'une maison à l'autre pour le goûter. Ce qui faisait la différence, c'était la salaison, tout le monde n'avait pas la même main et ça créait des conflits... Le sel était conservé dans une caisse, souvent au coin de la cheminée. Il séchait pendant des mois avant de tuer le cochon. Après la sortie du saloir, on ligotait la carcasse et on recueillait les cendres du feu que l'on déposait sous le jambon pour le protéger des mouches... C'était un rituel commun à toutes les familles, une tradition qui tend aujourd'hui à disparaître." De même que le rôti à la broche grillant dans le feu de cheminée, de même que le week-end familial consacré à tuer le cochon, de même que les troquets où l'on venait se préserver du soleil en début d'après-midi...

Armand Touzanne, directeur du Consortium Noir de Bigorre qui fut à l'origine de la sauvegarde de la race porc noir dans le piémont pyrénéen, avance un début d'explication : "Je crois que l'évolution du jambon, comme celle du vin, est



sur la cuisine au Moyen-Âge, les correspondances avec ce que nous mangeons aujourd'hui sont étonnantes. Cela signifie que, derrière chaque produit, il y a l'histoire d'une terre et celle des hommes qui l'ont foulée.

**À une époque où le goût tend à s'uniformiser et les méthodes de production s'industrialisent, comment défendre la nécessité d'une cuisine différente ?**

90% de la population consomment tout ce que je ne fais pas. Mais au-delà de ça, manger un bon fruit à la bonne saison, c'est quelque chose qui ne concerne pas vraiment les gens. C'est dû au fait qu'on les abreuve de considérations sur la santé publique sans les informer, par exemple, de l'héritage culturel dans lequel s'inscrivent les produits. Ceci n'étant d'ailleurs pas incompatible, au contraire, avec une politique de santé cohérente. Un haricot vert, c'est bon, pas seulement parce que ça fait du bien ! Il faut trouver de nouveaux moyens pour séduire les gens sans pour autant sombrer dans la démagogie. Quitte à faire du marketing, autant le faire sur les produits, sur les producteurs, plutôt que sur les chefs... C'est seulement comme ça, en racontant des histoires, en parlant de la vie et pas en alignant des chiffres, que l'on arrivera à convaincre les gens de consommer des produits de qualité.

Le Pastel : 237, route de Saint-Simon Toulouse  
Tél. 05 62 87 84 30

Propos recueillis par Vincent Sarthou-Lajus

**"...Il était suspendu dans les cuisines, comme une roue de secours, protégé dans un sac spécial. N'importe qui pouvait arriver à l'improviste, on lui servait une bonne tranche..."**

**"...Je crois que l'évolution du jambon, comme celle du vin, est liée pour une grande partie à l'exode rural qui a changé les habitudes alimentaires et la place même du produit dans les maisons."**

liée pour une grande partie à l'exode rural qui a changé les habitudes alimentaires et la place même du produit dans les maisons. Autrefois, le jambon servait de réserve pour se nourrir à l'occasion des moissons ou des vendanges. C'était le plaisir après la corvée. Aujourd'hui, dans les villes où le jambon est servi pour l'apéritif, l'aspect convivial reste présent, même si la fonction du jambon n'est plus la même." Peu à peu le glissement s'est opéré ; le jambon, partie intégrante d'une économie paysanne et d'un mode de vie rural, est devenu un produit de consommation élargi à une population également séduite par la dimension conviviale, mais peut-être moins vétilleuse sur la qualité. Alain Méliet : "Un bon jambon, à l'époque, devait fournir du gras, contrairement à aujourd'hui où l'on enlève le gras des porcs ! J'y vois l'influence espagnole avec des jambons tels que le Serrano ou le Pata Negra, que l'on mange dans les bars à tapas. Ce sont un peu des trucs de citadins dans le sens où le produit importe moins que ce qu'il représente, avec ici une connotation festive... Moi j'aime bien le jambon à l'apéritif, mais je l'aime aussi comme plat de résistance avec des œufs et de la salade. Ça, c'est quelque chose qu'on ne trouve plus dans les restaurants."

Le marché foisonne désormais de produits qui abusent la clientèle et falsifient les critères de qualité. Mais, depuis l'exploitation commerciale du porc noir, la résistance s'organise. Jean Guilbaux, grand maître de la Confrérie Noir de Bigorre : "Il y a toujours eu en Hautes-Pyrénées une tradition du jambon salée, avec beaucoup de graisse et des saveurs fortes. Le jambon issu du porc noir, qui demande 18 mois d'affinage, bénéficie à la fois de ces caractères et correspond aux attentes du jambon-plaisir tel qu'on le mange à l'apéritif. Il doit être servi à température, coupé très fin pour faire ressortir les saveurs, qu'on distingue bien le maigre et le gras. Mais, de la même

manière qu'on ne boit pas un Armagnac en cinq minutes au coin d'un bar, le produit demande à être apprécié, il faut le faire vivre..." Preuve qu'il est encore possible de trouver un jambon exaltant suffisamment d'arômes pour tenir les sens en éveil, sans pour autant sacrifier aux usages pervers de la production industrielle. Et on le mange au J'Go.

Par Vincent Sarthou-Lajus

# Régis met son grain de sel

## La bonne manière de déguster le jambon



Pour mieux déguster votre jambon, coupez-le très fin en copeaux et dégustez-le à température ambiante. Dans les fermes, autrefois, la question ne se posait pas : le jambon était suspendu dans une pièce tempérée, il était coupé avant le repas et servi naturellement à la bonne température. Avec l'apparition du réfrigérateur, nos produits sont consommés trop frais (fruits, foie gras, charcuterie, etc). Le jambon n'échappe pas à cette (mauvaise) règle. En relation avec la température, il est important aussi de couper finement le jambon de manière à faire ressortir tous les parfums et notamment ce goût particulier de noisette. N'oubliez pas une chose fondamentale : c'est dans le gras, essentiellement, que réside et se diffuse la plupart des saveurs du jambon. Essayez et bon appétit !

Régis Daudignan – Responsable cuisine des établissements J'Go

## Les rendez-vous

Nous vous donnons rendez-vous dans nos établissements dès 17h30 pour un apéritif Gascon. Et pouvons vous accueillir pour vos dîners d'avant et d'après spectacles. Pensez à réserver.

Pensez à nos pièces rôties entières d'agneau fermier du Quercy, de Porc Noir de Bigorre et à nos poulets fermiers du Gers entiers pour un moment de convivialité à 2,4 ou plus.

### Soirées Taurines (tous les premiers lundis du mois)

A Toulouse : lundi 4 avril, lundi 2 mai, lundi 6 juin.

A Paris : lundi 4 avril, lundi 2 mai, lundi 6 juin.

Organisées par Jean-François Mengelle – Périples Lointains.

Retransmission des émissions "Face au toril" de France 3 Toulouse,

"Tercios" de France 3 Bordeaux, et diverses images taurines.

• Feria del Toro - Vic Fezensac : 14, 15 et 16 mai.

Une entité taurine au cœur de la Gascogne. La Feria del Toro traditionnel rendez-vous des aficionados lors de Pentecôte.

Trois jours de fêtes et d'allégresse.

[www.clubtaurinvicois.com](http://www.clubtaurinvicois.com)

### Les rencontres du J'GO avec Périples lointains.

A la rencontre de nos passions : le rugby, les toros, le vin, la gastronomie, la joie de vivre !!!

Nous vous proposons de nous accompagner en juin prochain au pays des Springboks à l'occasion de la Tournée du XV de France (1er test à Durban suivi d'un séjour dans les vignobles du Cap...)

Au mois d'octobre, l'Espagne, les toros, la découverte du vignoble espagnol complétée par une immersion dans la finca du grand maestro Cesar Rincon et l'élevage de Victorino Martin.

Pour plus d'informations : [rencontres@lejgo.com](mailto:rencontres@lejgo.com)

### Musique

• Concert de Bernardo Sandoval :

A Montauban le 3 mai 2005 ; A Saint-Gaudens le 21 mai 2005.

• Alegria Gimont : 10,11,et 12 juin

Quand Toro et flamenco se conjuguent, cela donne un week-end aux couleurs espagnoles à 40 km de Toulouse.

2 grandes soirées flamenco, un village sévillan pour danser tout le week-end. Doma vaquera, course landaise, capea, novillada piquée et non piquée pour les aficionados. [www.alegria-gimont.com](http://www.alegria-gimont.com)

**Alors... Chante ! Du 3 au 8 mai 2005 à Montauban. Ce festival a su se faire connaître en programmant de nouveaux talents mais aussi beaucoup d'artistes régionaux. La 20<sup>ème</sup> édition s'annonce plus musicale que jamais avec 50 artistes et groupes prêts à vous enchanter. [www.alorschante.com](http://www.alorschante.com)**



Sortie du livre "Afición" de Michel Dieuzaide 30 ans de photographies taurines. Un bonheur en image pour les aficionados. Sortie pour Pentecôte à Vic-Fezensac.

### Paris, les théâtres du quartier

• Théâtre des variétés (7, bd Montmartre 75002 Paris)

Location : 01 42 33 09 92 / [www.theatre-des-varietes.fr](http://www.theatre-des-varietes.fr)

"Avis de tempête" - Avec Roland Giraud et Véronique Jannot

Horaires : du mardi au vendredi 20h30, samedi 21h00, dimanche 15h30.

• Opéra Comique (place Boieldieu 75002 Paris) - Location : 08 25 00 00 58

"La vie d'artiste racontée à ma fille", spectacle musical de Jérôme Savary, avec Jérôme et Nina Savary.

• Théâtre de Nouveautés

(24, bd Poissonnière 75009 Paris) - Location : 01 47 70 52 76

"Ma fille travaille à Paris" de Jean Barbier.

"Piaf, la vie en Rose et Noir", de et avec Jacques Pessis et Nathalie Lhermitte.

• Quartier Drouot

[www.quartier-drouot.com](http://www.quartier-drouot.com) : manifestations dans le quartier.

[www.gazette-drouot.com](http://www.gazette-drouot.com) : programme et inventaire des ventes.

[www.lejgo.com](http://www.lejgo.com) : Retrouvez-y les informations, la carte des menus, l'historique des restaurants et abonnez-vous à la liste de diffusion.  
J'Gotages : textes Vincent Sarthou-Lajus, dessins Stéphane Castella, photos Julie Lourseau. – Numéro 5 Printemps 2005



L'éducation gustative est une forme de culture générale désormais négligée. Il y a encore quelques années, la population rurale était importante et les gens restaient au contact de la terre et des bêtes. C'est comme ça que j'ai eu la chance de grandir

dans les paysages vallonnés du Lot ; et ça me semblait naturel d'aller nourrir les cochons, de nettoyer les auges, d'attendre la période des vendanges et des récoltes... Je vois bien, surtout depuis que je vis à Paris, le fossé se creuser entre les usages de la ville et les réflexes de la campagne. Après l'exode rural et le développement des productions industrielles, il me semble juste et nécessaire aujourd'hui d'engager une action concrète visant à promouvoir les produits et les producteurs de notre terroir. Et de la sorte, opérer un rapprochement avec le milieu urbain et favoriser de meilleures habitudes alimentaires, par l'éducation et le dialogue. En ce sens, la démarche du J'Go, qui parraine une école de CM2 à Toulouse, est un premier pas décisif. Espérons qu'il en appelle d'autres ; c'est une question d'éthique et de citoyenneté.

Le mot de l'ambassadeur

Fabien Falhès

### Rugby

Top 16 (championnat) :

Stade Toulousain : 15 avril, 13 mai, 28 mai.

Stade Français : 15 avril, 13 avril.

Paris/Toulouse le 29 avril à Paris.

Demi-Finale : le 4 juin

Finale du Top 16 : le 11 juin

Coupe d'Europe

1/4 finales : 1-2-3 avril – 1/2 finales : 22-23-24 avril

Finale : Dimanche 22 mai

Venez partager les images avec nous. Pensez à réserver votre table pour les avants et après matchs.

### J'Go Toulouse

16, place Victor Hugo 31000 Toulouse

Tél. 05 61 23 02 03

Courriel : [toulouse@lejgo.com](mailto: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 : [parisdrouot@lejgo.com](mailto:parisdrouot@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.

Carte de printemps (disponible autour du 21 mars)