



Chantal Chauvin, productrice de potimarrons, citrouilles, courges spaghetti et autres bonheurs automnaux.

## Edito

### Solstice d'ouvert

Il y avait pourtant de l'espoir dans nos yeux fatigués lorsqu'au sortir du printemps nous comptions sur l'été pour tenir ses promesses. Las, l'ingrate saison a salopé nos rêves. Et nous qui galopions vers elle les bras ouverts n'avons étreint que du vent. Fermée pour cause de congés annuels. Fermé le jeu du XV de France, fermé le ciel des vacances, fermés les yeux de Serrault, Bergman, Puerta, Martin et Marceau. Et l'automne en lui emboitant le pas n'a rien trouvé de mieux que de fermer encore. À cela le J'Go ne peut rien. Mais plutôt que de clore à tous crins, le voilà qui ouvre à tout va. Ouvre les appétits, les bouteilles, les bouches, les gorges, les citrouilles, les châtaignes, les pots de pastifret, les portes du nouveau restaurant J'Go à Paris, en face du 4 rue Clément dans le 6<sup>e</sup>, les bras, les cloches à fromage, les esprits, la voie aux amitiés sincères, les croupions de poulet, les potimarrons, les bières (demis d'ouverture), le nouveau décor du J'Go Toulouse et la terrasse de brique baignée de soleil, les yeux, les oreilles, les narines. Ouvre les vieux aux saveurs nouvelles, ouvre les mioches aux goûts d'autrefois. Ouvre les confits, les mains, les fioles et les pots. En vérité je vous le dis, le J'GO ouvre tout, y compris l'évangile selon Saint Matthieu où l'on peut lire : "Demandez et l'on vous donnera, cherchez et vous trouverez, frappez et l'on vous ouvrira". Mais assez parlé. Il est grand temps de nous mettre à table.

## L'assiette



Le haricot de mouton

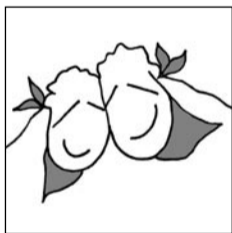
Haricots ou pas haricots dans le haricot de mouton ? Voilà ce que j'appelle une vraie question. Absurde en apparence. Essentielle en réalité. Et non content de la poser, la gazette y répond. Il y a du prix Pulitzer dans l'air.

## L'esprit



Poser toujours les mêmes questions n'est pas une vilaine habitude, pour peu que les réponses soient toujours différentes. La preuve avec Chantal Chauvin, productrice de potimarrons, citrouilles, courges spaghetti et autres bonheurs automnaux, qui répond goulûment au désormais traditionnel questionnaire du J'Go.

## Le dico du J'Go



Il est à la gazette ce que le croupion est au poulet : le morceau que l'on garde pour la fin. Cet automne, nous avalons les lettres M, N, O, P, Q et R de notre dico imprimé en lettres vermicelle.

## Et aussi...



Retrouvez vos rubriques habituelles : les conseils éclairés de Régis, responsable cuisine du J'Go, les tables idéales (avec ce mois-ci un habitué du J'Go Paris) et bien sûr les rendez-vous, événements et fiestas qui rythmeront le quotidien des restaurants J'Go cette saison, à Paris comme à Toulouse.

## Dernière minute

### Toi aussi mon fish

On a beau être terrien, gascon et carnassier, on n'en est pas pour autant à l'abri d'une irrésistible envie de fruit de mer ou de poisson à la plancha. Il nous arrive même de rêver d'avaloir une douzaine d'huîtres (de grande qualité, cela va sans dire) sur le pouce, un peu comme on consomme le jambon au bistrot du J'Go. Depuis quelques semaines, ces brusques appétits de pitance iodée trouvent écho au Bateau Fish, péniche ancrée boulevard Griffoul-Dorval, long esquif insensible au clapotis du canal du midi, joyeuse guinguette flottante qui démocratise enfin le poisson dans notre cité carnivore. À la barre de cet immobile vaisseau, Dominique et Xavier Poulin, anciens propriétaires de la Destroika, du 39/45 et de l'Electrochoc sont de retour à Toulouse après une longue parenthèse atlantique. Leur chef Jean-Marie Labadie pratique sous les lumières tamisées une cuisine simple (cuisson à la plancha, pas de sauce) mais terriblement inventive. Le tout exclusivement arrosé de vins soigneusement sélectionnés ; et plongé dans une ambiance musicale qui permet de s'entendre manger.

Ouvert du mercredi au samedi de 19H à 4H du matin. 22, boulevard Griffoul-Dorval.  
Tél. 05 61 34 68 15 - Courriel : [infos@bateaufish.com](mailto:infos@bateaufish.com) - [www.bateaufish.com](http://www.bateaufish.com)

# L'assiette du J'Go

## LE HARICOT DE MOUTON

Hier encore la question ne se posait pas. Nous étions insouciants et - comme le bêlait naguère un barde à frisettes - écrasés de certitude. Mais nous voici soudain rongés par le doute : "Le haricot de mouton se cuisine-t-il AVEC ou SANS haricots ?" Ô douloureuse interrogation ! Ô cruelle incertitude ! Consultons pour en avoir le cœur net le gastronome, l'historien, le fantaisiste et le linguiste, et forçons-nous ensuite une opinion arrêtée sur le sujet. Car le haricot de mouton, plus beau cadeau de l'automne après le cèpe et le rougeoiement de la vigne vierge, ne supporte pas les approximations.



### Le gastronome

Pour préparer un bon haricot de mouton, il faut d'abord un mouton. Au J'Go, nous privilégions le doublon de Barèges-Gavarnie AOC, un animal qui connaît deux estives et dont la viande rouge, tendre et bien moins forte que celle du mouton classique, est une bénédiction pour les plats mijotés. Pour préparer un haricot de mouton, il faut ensuite des haricots. Au J'Go nous préférons le Tarbais AOC, parce que sa peau est fine et solide, parce que sa chair tient la cuisson, parce qu'il est le meilleur haricot pour les plats mijotés et parce qu'il est de chez nous. Pour préparer un haricot de mouton il faut enfin des oignons, un bouquet garni, de l'ail, des carottes, des tomates et trois ou quatre tours d'horloge à feu très doux. C'est en substance ce que vous dira Régis Daudignan, responsable cuisine des établissements J'Go si vous lui demandez la recette du haricot de mouton de son enfance, qui est par ailleurs celle dont vous pouvez

profiter à la table du J'Go. Si, histoire de prolonger la conversation, vous lui demandez si TOUS les haricots de mouton sont préparés avec des haricots, il vous tiendra à peu près ce langage : « J'ai toujours entendu parler de haricot de mouton avec des haricots, qu'il s'agisse de ma mère ou des bergers avec qui je causais enfant. Pour moi il n'y a aucun doute là-dessus ».

### L'historien

Pour l'historien dont l'amour pour les haricots n'a d'égal que sa haine des anachronismes, cette explication ne suffit pas. Il rappelle que le haricot de mouton est un plat du Moyen-Âge, époque où l'on ne trouvait pas plus de haricots dans les assiettes que de matière grasse animale là où vous savez. Pour cuisiner des haricots au Moyen-Âge, il eût fallu que des bateaux en importassent des Amériques, chose impossible avant Colomb. S'appuyant sur certaines recettes glanées dans d'antiques ouvrages, (notamment le Viandier de

Taillevent), l'historien assure que le véritable haricot de mouton est composé de mouton, de navets et de pommes de terre.

### Le linguiste

Pourtant fier de son effet, l'historien n'a pas le temps de fanfaronner. Le linguiste en effet conteste ce dernier point. Bien qu'il apprécie que l'historien sache conjuguer le verbe "importer" à l'imparfait du subjonctif, il avance que le mot "haricot" n'a rien à voir avec la légumineuse mais renvoie plutôt au verbe "harigoter" qui signifie "découper" en français médiéval. Dans "haricot de mouton" il convient donc d'entendre le mot "haricot" comme on comprend le terme "carpaccio" dans "carpaccio de bœuf".

### L'artiste

Après le cuisinier, l'historien et le linguiste, la logique voudrait qu'on interroge un artiste pour disposer d'un panel d'opinions représentant toutes les formes d'intelligence. La chose n'est pas aisée car pour une raison qui m'échappe, le haricot de mouton a bien moins inspiré les artistes dans l'histoire de l'humanité que les guerres, les rois, les dieux et la bagatelle. Il est vrai qu'à peindre c'est pas terrible et qu'à faire rimer c'est pas top. Heureusement il y a Bobby Lapointe qui dans l'Hélicon se fend de ces vers admirables :

N'en parlons plus mauvaise tête  
Tiens, va donc voir la femme tronc  
Donne-lui son haricot de mouton  
Mais maman, je n'veux pas que la tronc pète  
Je veux jouer de l'hélicon  
Pon pon pon pon.

Laissons là les querelles d'experts. En réalité le haricot de mouton doit se cuisiner comme au J'Go, c'est-à-dire avec du doublon et des haricots tarbais. « En quel honneur? » entends-je déjà hululer les pinailleurs ? Tout simplement réponds-je, parce que c'est meilleur.

## Le questionnaire du J'Go

### Mon plat favori au J'Go

Il y a dans le cassoulet servi au J'Go quelque chose de troublant. Je ne sais pas s'il s'agit du goût proprement dit ou de la texture des haricots mais il me rappelle celui que je mangeais enfant chez mon grand-père. C'est d'ailleurs la grande force du J'Go que d'obtenir en grande quantité une qualité identique à la cuisine familiale.

### Mon occupation préférée au restaurant en attendant ma commande

Je promène mon regard sur le décor, je lève le nez, je profite de l'ambiance. Puis j'observe la qualité du service et le soin apporté à la préparation de la table.

### Mon rêve de bonheur culinaire

Pour ma part c'est un rêve éveillé. C'est ma vie d'aujourd'hui. Pouvoir vivre de ce que je cultive, le partager avec des consommateurs avertis et des cuisiniers passionnés... je ne demande rien de plus. Mon rêve de bonheur culinaire est aussi simple que cela : produire, échanger et partager les produits, les moments et les recettes.

### La saveur que je préfère

Celle du cèpe cueilli le matin et cuisiné le soir-même. Il transpire la mousse, la fougère, le chêne, la forêt tout entière. On refait mentalement en humant la fumée qui s'échappe de la poêle le chemin qui vous a mené jusqu'à chacun des champignons qui frémissent sous vos yeux. Un bonheur simple mais irremplaçable

### Celle que je déteste par-dessus tout

Je supporte mal l'odeur des aliments rances,

*Le J'GO doit à Chantal Chauvin les reflets orangés des potages, les fibres féériques des courges c'est bien elle, depuis le décor enchanteur d'un vallon ariégeois, qui éclaire cette saison interm... avait un don pour cultiver la terre. À lire ses réponses au traditionnel questionnaire du J'Go, on*

en particulier celle du beurre qui a tourné dans le frigo.

### Ce que j'apprécie le plus à table

J'aime la fin des repas, quand les convives ont le rouge au front, les yeux brillants et les pommettes écarlates. À ce moment précis les esprits se libèrent, les barrières tombent, les inhibitions s'envolent.

### Mon penchant culinaire le plus inavouable

J'aime par-dessus tout récurer le fond des casseroles de chocolat fondu. Je sais bien qu'il n'y rien de bien grave là-dedans, mais je ne peux pas m'empêcher de faire ça en cachette !

### Le lieu idéal pour une sieste digestive

L'été : à même le sol, sous un grand tilleul. L'hiver : au coin du feu, à condition qu'il s'agisse de bois de chêne pour son odeur et son crépitement sec.

### Mon légume préféré

En ce moment je ne jure que par le patidou qui est sans conteste la meilleure des courges. Son goût de châtaigne est puissant et délicieux. Il suffit de le cuire à la vapeur pour profiter de son extraordinaire palette de saveurs.

### Ma viande favorite

Je me damnerais pour un poulet rôti avec quelques gousses d'ail en chemise fondues dans le jus de cuisson. D'abord le croquant de la peau, puis la viande ferme et juteuse, et le foie que je garde toujours pour la fin...

### Ma première mesure si j'étais nommée ministre de la Gastronomie

Je rattacherais immédiatement mon ministère à celui de l'agriculture pour que producteurs, cuisiniers et consommateurs travaillent ensemble. Puis, je rendrais les cours de cuisine obligatoires à l'école avec plusieurs heures hebdomadaires consacrées à l'apprentissage des odeurs, des saveurs et des produits.

### Ce que je fais si je m'aperçois lors d'un repas qu'il y a 13 convives à table

Rien. La question ne me traverserait même pas l'esprit.

### La recette dont j'aurais aimé être l'inventeur

Je crois que je serais assez fière d'être la première à avoir eu l'idée de mélanger les saveurs de la poire et celles du chocolat.

### Le film, le livre, l'être, l'idée ou la chose qui me donne faim

Le dimanche, un peu avant midi, quand on rentre d'une ballade à vélo dans la campagne, on passe devant des maisons isolées d'où s'échappent des odeurs de cuisine. On prend conscience en s'éloignant que c'est dimanche, que la maîtresse de maison a cuisiné depuis l'aube, et que la famille va bientôt arriver. L'été les fenêtres sont ouvertes. L'hiver la cheminée crache une fumée réconfortante. Rien ne me donne aussi faim que ce genre d'atmosphères.

### L'état présent de mon appétit

À cet instant précis je mangerais bien une

## Le dico du J’Go

L’ouverture à Paris d’un nouveau J’Go coïncide avec l’avant-dernier volet du Dico du J’Go, petit précis approximatif de langue française telle qu’on la pratique autour de nos comptoirs. En cet automne brumeux et mouillé, nous égrainons gaiement les lettres M, N, O, P, Q et R, en recommandant aux nouveaux clients de se procurer d’anciens numéros de la gazette pour découvrir les premiers épisodes.

### M comme...

Magret : subs. masc. Filet de canard. Jadis négligé par les gastronomes, il fut mis à la mode en 1965 par André Daguin, chef auscitain et enthousiaste. Depuis, le magret a détrôné l’entrecôte au palmarès des plats favoris des Gascons. Sachez en passant que le mot magret est gascon. Si vous l’employez, accompagnez-le de l’article lou. Exemple : “Il est bien servi LOU magret du J’GO”. Si vous préférez parler Français, optez pour l’expression suivante : “Il est drôlement bien servi le MAIGRET du J’Go.” Veillez cependant à ne pas formuler des phrases ambiguës en avalant des syllabes. Par exemple : “Regardez comme il sert l’maigret”. Vos voisins de table chercheraient alors Jean Richard dans l’assistance en laissant refroidir leurs frites, ce qui serait contreproductif... À moins que vous ne teniez absolument à ajouter que le maigret est à la gastronomie gasconne ce que le columbo est à la cuisine indienne (celle des indiens d’Inde, pas des Navarros d’Amérique) : un met incontournable.

### N comme...

Nouille : subs. fem. Pâtes alimentaires. Bien qu’on ne trouve jamais de haricots tarbais à la carte des restaurants italiens, le J’Go propose quelquefois des pâtes en accompagnement de ses plats. C’est ce qui s’appelle être grand Seigneur.

### O comme...

Origine : subs. fem. Nul besoin de test ADN pour connaître la provenance des moutons, des porcs et des canards ; ni de carte d’identité pour savoir d’où viennent les carottes, les pommes de terre et les cèpes qui fument dans nos assiettes. Les grands manitous de l’agronomie appellent ça la traçabilité. Nous préférons parler de compétence, d’amitié et de confiance. Nous connaissons chaque producteur, chaque éleveur, chaque vigneron. Et si nous refusons d’appeler les agneaux par leur prénom, c’est que nous ne voulons pas nous attacher.

Olé : interj. Exclamation espagnole. Parce qu’il est esthète (de toro) et Gascon, le J’Go est aficionado. Alors il crie Olé quand ça le chante, en particulier lors des soirées taurines organisées dans ses murs à la morte saison.

es spaghetti, les éclats automnaux des purées de potiron et le croquant des gratins de citrouille. Car médiaire avec ses courges de conte de fées. Pour avoir goûté ses produits, nous savions déjà qu’elle découvre qu’elle sait cultiver des jardins qui, secrets ou pas, donnent toujours des fruits appétissants.

soupe de potimarrons avec des morceaux de châtaigne ramassées hier, puis un magret cuit dans ma cheminée accompagné de cèpes et de pieds de mouton.

### Ma plus belle découverte gustative

La cuisson dans le four à pain que j’ai restauré l’hiver dernier. On redécouvre le goût des choses dans ce grand foyer en pierre. Les poulets, les tartes, le pain, tout est magnifié par ce mode de cuisson.

### Le plat que j’aime partager

Tous, s’ils sont offerts avec amour.

### Le plat que je ne voudrais partager avec personne

La tomate cœur de bœuf. J’adore la manger toute seule, au petit matin, quand la rosée coule encore dessus. Je déambule alors quelques minutes entre les pieds pour choisir la plus belle, la plus mûre, la plus prometteuse. Puis je l’engloutis en regardant le soleil.

### Le menu idéal pour mon dernier repas

Ce serait un condensé des goûts de mon enfance. Un lapin de garenne cuit à la broche avec des champignons, ou bien tout autre plat issu des pièges, du fusil ou de la canne à pêche de mon grand-père.

### Le mot qui, selon moi, rime le mieux avec J’Go

Sans hésiter je choisis terroir. C’est un mot que l’on a galvaudé ces dernières années, mais qui prend tout son sens quand on mange au J’GO. C’est d’ailleurs pour cela que je

### P comme

Paris : capitale de la France. Paris a remporté moins de titres de champion de France de rugby que Toulouse. En revanche, il y a deux restaurants J’Go à Paris et un seul à Toulouse. Comme quoi, ça n’a rien à voir.

Pastifret : subs. masc. La gorge, l’épaule, la poitrine et l’échine sont très sensuelles chez la femme. Comme elles le sont un peu moins chez le Porc Noir de Bigorre, on fait du pastifret avec. Un pâté campagnard, familial et relevé, une gourmandise à tartiner qui fond dans la bouche, dans la main et sur le pantalon quand il y a un trou dans la mie.

### Q comme...

Quasi (d’agneau) : subs. masc. Partie de l’agneau correspondant à la hanche (au-dessus du gigot). Le quasi est le morceau préféré du rédacteur de la gazette, ce qui demeure la seule explication au fait que ce mot figure dans le dico du J’Go.

### R comme...

Rugby : subs. masc. Sport consistant à avancer en reculant. Il y a au J’Go deux catégories de clients : ceux qui jouent au rugby et ceux qui en parlent. Ceux qui y jouent en parlent peu mais ceux qui en parlent beaucoup n’y jouent pas. Quand il est télévisé, le rugby fournit une occasion de grignoter des tartines au J’Go. Quand il faut se déplacer au stade, c’est un prétexte pour avaler un sandwich à la ventrèche et une bière sans gaz dans un verre sans verre. Au J’Go, les joueurs sont des héros. La preuve : on dit rugbyman, comme Batman ou Superman, mais on dit footballeur comme chandeleur et haut-parleur.

Régis (Daudignan) : Fils et Saint-Esprit de la cuisine du J’Go. Dépositaire de l’esprit J’Go initié par la famille Méliet. Sa cuisine est un éternel retour vers l’enfance, ce qui s’explique par sa faculté à faire appel à la mémoire gustative ou olfactive. Il est en effet capable de décrire avec précision une vague effluve de chou braisé et de sucre caramélisé respirée à l’âge de 12 ans dans la salle à manger familiale un dimanche de novembre au retour des champignons !

prends beaucoup de plaisir à produire pour ses cuisiniers. C’est aujourd’hui l’un des rares établissements à établir un véritable partenariat avec le monde agricole pour le bonheur de la clientèle.



## Le plan de table IDEAL de...

Qui inviteriez-vous à la table du J’Go si vous aviez le pouvoir de convaincre n’importe qui, de convier les vivants, les personnages de fiction et de ressusciter les morts ? Vos amis ? Vos idoles ? Des gloires du passé ? Des anonymes ? À vous de dresser votre plan de table idéal... Sans aucune restriction.

...Alexandre Craspail, amoureux fou de la garbure de sa mère et du magret du J’Go. Ce Gascon de souche exilé à Fort-de-France calme ses crocs avec des accras, et passe ses nuits caribéennes à rêver du parfum d’une poêlée de cèpes.

- **Ma mère**, pour choisir les plats.

- **Mon père**, pour choisir le vin.

- **Obélix**, pour savoir enfin si dans le “Gigot et ses haricots tarbais à volonté”, les haricots sont vraiment à volonté.

- **Le chanteur d’Imuvrini**, pour qu’Obélix ait quelqu’un à bâillonner et à attacher à un tronc d’arbre.

- **Lino Ventura**, pour lui montrer qu’il n’y a pas que les pâtes dans la vie.

- **Thomas Castaignède**, pour parler avec lui des fêtes de Mont-de-Marsan.

- **Marcel Proust**, pour qu’il demande à Castaignède “C’est quoi les fêtes de la Madeleine ?”

- **Patrick de Carolis**, pour le saouler au vin rouge et le convaincre à la fin du repas de diffuser le TOP 14 sur la chaîne publique de l’Outre-Mer.

- **Le type qui dirigeait les cuisines de la cantine de mon lycée**, pour qu’il prenne une fois dans sa vie un repas digne de ce nom et que ça lui donne envie d’arrêter de torturer les ados avec ses bouchées à la reine surgelées.

- **Mickey Mouse**, pour lui faire visiter les cuisines du J’GO et rendre jaloux Ratatouille.

- **Fadela Amara**, pour l’entendre dire “Vraiment ce gigot, c’est pas dégueulasse !”

- **Jean Seberg** pour lui répondre : “Qu’est-ce que c’est dégueulasse ?”

- **Gabriel Garcia Marquez**, pour mon seul plaisir.

- **Mon oncle Charly**, parce que son rire est communicatif.

- **Une chaise vide**, pour un invité de dernière minute.

- **Henri Garat**, pour chanter les couplets d’“avoir un bon copain”

- **Mes copains**, pour chanter le refrain.

## Régis met son grain de sel



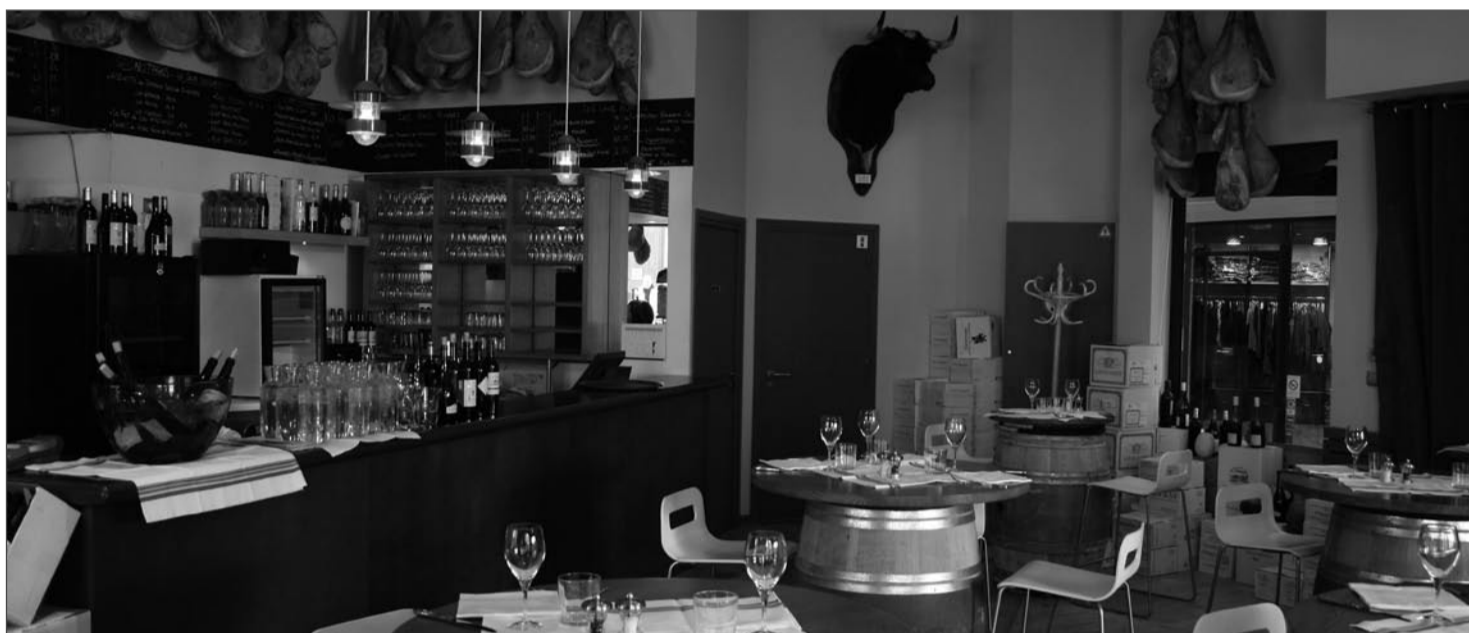
C'est l'automne, dans la famille des courges, demandez la courge spaghetti. C'est une petite courge d'environ 1 kilo, de couleur jaune et légèrement arrondie. Vous l'ouvrez en deux, avec une cuillère vous ôtez les graines. Vous ajoutez du sel, du poivre, un filet d'huile d'olive ou une noisette de beurre et au four chaud à 180° pendant 30 à 40 min. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau pour tester la résistance, s'il s'enfonce facilement, c'est cuit. C'est alors que cela devient amusant. Avec une fourchette, raclez votre courge et l'intérieur se transforme en filaments qui font penser à des spaghettis. Assaisonner et râper dessus un peu de cardamome. Servez avec une grillade ou un rôti.

Adishat

Régis Daudignan – Responsable cuisine des établissements J'Go.

## Grignotage rive gauche

### UN NOUVEL ÉTABLISSEMENT J'GO À SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS



Avant de monter à Paris, le J'GO ignorait le mot "rive", ce terme ne signifiant rien ni pour les Gascons, ni pour les Occitans, à part au pluriel et en majuscule, avec le prénom "Jean-Pierre" devant. Mais il faut bien que les choses changent. Ainsi, après avoir accroché des têtes de taureaux aux murs et des sourires aux lèvres de ses clients rue Drouot dans le 9e (rive droite), le J'GO suspend désormais des jambons de porc noir de Bigorre au plafond d'un nouvel établissement sis au marché de Saint-Germain-des-Prés dans le 6ème arrondissement. La porte de ce J'GO estampillé rive gauche ouvre sur un paradis du grignotage, non pas celui – coupable – auquel on se livre en cachette chez soi, mais celui – joyeux – que l'on pratique au grand jour, la tête haute et les doigts glissants, avec des amis ou des parents. Jugez plutôt : pastifret, jambon de noir de Bigorre, foie gras, tartines, tranches

de gigot froid, spilum rôti et autres réjouissances gasconnes constituent le gros de la carte de l'établissement. Un condensé de l'esprit j'Go, des producteurs et vigneron qu'il soutient et des valeurs qu'il défend. Le reste se compose essentiellement d'un plat unique cuisiné chaque jour au piano du J'GO Drouot et servi réchauffé à petit feu (votre grand-mère vous le dira : les plats du terroir sont toujours meilleurs réchauffés.) Les meilleurs vins du sud-ouest arrosent les tranches, les morceaux et les bouchées en attendant que la

rôtissoire complète prochainement la carte.

Voilà donc le J'GO, enfant du Gers et des terroirs du sud de la Garonne bien installé à la capitale. Un pied rive droite, dans un restaurant jumeau du J'GO Toulouse. Un pied rive gauche, dans un établissement voué au grignotage dans ce qu'il a de plus noble où le produit est au centre des préoccupations. Courrez-y, pédalez-y ou roulez-y vite : vous avez rendez-vous avec le Sud-Ouest à Saint-Germain-des-Prés.



Vous avez des souvenirs de repas mémorables, des anecdotes amusantes vécues autour d'une table, vous avez envie de nous donner votre plan de table idéal ? Envoyez les nous à [plaisir@lejgo.com](mailto:plaisir@lejgo.com). Les meilleurs souvenirs seront publiés.

#### J'Go Toulouse

16, place Victor Hugo 31000 Toulouse  
Tél. 05 61 23 02 03  
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  
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 l'été disponible autour du 20 juin.

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 Sébastien Vaissière, Photos : Julie Lourseau, Sébastien Vaissière, Maxime Barthère, N124.

[lejgo.com](http://lejgo.com)