



Edito

En partage

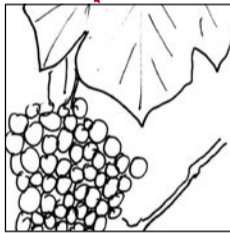
À Paris les érables, les hêtres pourpres et le vieux robinier. À Toulouse les platanes, les tilleuls et les micocouliers. Nos printemps ne sont pas les mêmes. Ni les remous de la Seine ni le bouillon de la Garonne. Ni les rayons que dissout le marbre du Capitole, ni ceux que décomposent les vitraux de la Sainte Chapelle. Nos jours ne s'allongent pas avec la même fièvre, et les piafs de nos parcs ne sifflent pas la même partition. Notre oxygène pourtant sali par les mêmes vapeurs n'emplit pas nos bouches des mêmes aigreurs. Mais il y a des fraises à la carte du J'Go, du poulet de ferme sauté aux asperges et des poêlées de légumes printaniers. Et soudain à 700 kilomètres de distance, des saveurs identiques remplissent nos panses endormies. Voilà que nos repas ensoleillés par les mêmes producteurs, les mêmes éleveurs et les mêmes vigneron baignent nos villes d'une même lumière et mettent nos piafs au diapason. Paris-Toulouse. Drouot-Hugo. Nos printemps sont enfin les mêmes. Nos rêves saisonniers aussi d'ailleurs, et c'est bien là le problème, car s'il nous est donné de profiter de la même pitance, le bouclier de Brennus, lui, ne se partage pas...

L'assiette



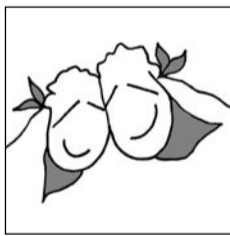
Profitons du printemps pour déchirer d'un coup d'incisive la tendre chair d'un poulet fermier. Écoutons craquer dans l'intimité de notre oreille interne la peau tannée par le feu et magnifiée par le jus de cuisson. Oyons les envolées de Bernard Pis, éleveur de poulet à Condom. Et accordons notre appétit aux mélopées volaillères de Régis.

L'esprit



La gazette J'Gotages cuisine en 2007 le questionnaire de Proust à la sauce gasconne. Après Gérard Garrigues, c'est au tour de Guillaume Boussens, vigneron dans les Corbières d'apporter quelques réponses rigolardes à nos questions saugrenues.

Le dico du J'Go



Le dico du J'Go est à la langue française ce que le puit est à la purée : un ornement inutile mais bougrement divertissant. Découvrons ensemble les lettres G, H, I, J, K, L, et les mots qui vont avec.

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

Sando dans les bacs, sur le net et sur les scènes

Si vous êtes des fidèles des restaurants J'Go, vous savez certainement que votre resto favori soutient par l'intermédiaire de l'association Palante, l'écriture du requiem de Bernardo Sandoval baptisé "Rekindio". En attendant d'ouïr le fruit de son travail (la création est prévue pour 2009), vous trouverez de quoi patienter dans les bacs de vos disquaires et auprès de votre billetterie préférée :

1. Le DVD "Alianza" (enregistrement en public du concert "Negriluz") est d'ores et déjà en vente à la Fnac ou en téléchargement sur le site www.artement.com.
2. Au mois de mai sortira le disque "Amor", étonnante suite de ballades jazzy avec Guillaume De Chassy au piano, Joël Trolonge à la contrebasse, Jean Denis Rivaleau à la batterie et Christian Lechevretel, bugle et trompette. Un disque chaudement recommandé par le J'Go.
3. Toujours en mai, vous aurez l'occasion d'assister à un concert de Bernardo, le 17, dans le cadre des rencontres de saxophone du Comminges à Saint-Gaudens (<http://www.rencontres-du-saxophone.com/>).
4. Enfin, vous pouvez d'ores et déjà réserver votre soirée du 22 juin, date du concert de Bernardo sur la grande scène de Rio Loco, festival consacré cette année à l'Espagne.

L'assiette du J'Go

LE POULET ENTIER À LA BROCHE

Au diable les recettes liberticides. Convoquons à notre table les contours hâlés d'un poulet à la broche. Plantons-y nos dents, graissons-y notre menton, saisissons à pleine main sa chair luisante et rongeons ses os savoureux. Que vivent les vertes prairies de Condom où gambadent les poulets du J'Go sous les yeux de M. Pis, que vive la course tournoyante de la broche de nos cuisines, que vive le pain aillé, que vive la douce chaleur qui cuit sans assécher, que vive la science des cuisiniers du J'Go. Que vive le poulet... libre !



Bernard Pis

Éleveur de poulets fermiers à Condom (Gers)

Nous produisons des poulets prêts à cuire, des volailles fermières au sens noble du terme qui bougent, circulent et cavalent en liberté. Le critère essentiel pour obtenir un produit de qualité est sans aucun doute la longévité. Une bête trop jeune ne sera pas savoureuse. Sa chair manquera de fermeté et sa peau n'aura aucun goût. C'est la raison pour laquelle nos poulets pèsent entre 1,7 et 2,4 kilos et sont âgés en moyenne de 120 à 200 jours. Cela assure à leur viande une excellente tenue à l'os, qualité qui manque cruellement aux poulets industriels qui sont rarement âgés de plus de 90 jours.

L'alimentation entre également en ligne de compte. Nous utilisons exclusivement du maïs et laissons nos volailles trouver dans la nature de quoi satisfaire leur gourmandise (herbe, insectes, etc). Pour autant, la qualité de l'alimentation n'est rien si le poulet n'est pas en liberté : plus une bête est confinée, moins elle pense à bouger et plus elle pense à manger. Enfin, une préparation soignée permet d'obtenir une viande parfaitement adaptée à la cuisson.

Chez nous, tout ou presque est réalisé à la main, en particulier le plumage, pour éviter d'abîmer la chair ou de casser sa texture.

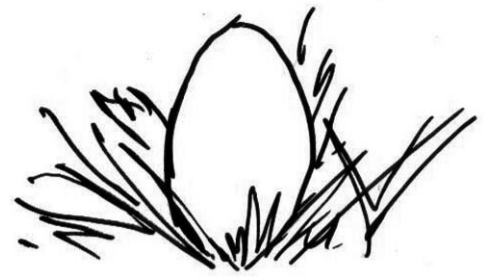
Si l'on respecte les principes susnommés, les poulets obtenus sont excellents pour la cuisson à la broche mais s'avèrent également délicieux préparés en cocotte ou sur un grill. C'est une question de goût. Quant à savoir quel est le vin qui accompagne le mieux ces volailles, vous me permettez de prêcher pour ma paroisse : un vin des côtes du Condomois, ou de Saint-Mont, se mariera sans aucun problème avec le croquant de la peau, le fondant de la chair et la saveur d'un morceau de pain trempé dans le jus... Croyez-en l'expérience d'un ancien viticulteur !



Régis Daudignan

Responsable cuisine des Restaurants J'Go

Nous cuisinons au J'Go des poulets à la broche d'environ deux kilos. La cuisson qui nécessite un contrôle permanent dure entre 50 minutes et une heure. Elle est rythmée par un arrosage constant de la bête afin de nourrir la chair. La



peau n'en est que plus craquante et la chair imprégnée des saveurs du jus de cuisson. Nous respectons une recette très connue des familles françaises qui consiste à introduire dans le poulet dès le début de la cuisson une roste (morceau de pain grillé frotté d'ail) dont les saveurs ailées imprègnent la viande. Cette roste est servie arrosée de jus en accompagnement du plat. J'ai toujours vu ma mère faire cela le dimanche. Dans le Gers, on n'imagine pas manger un poulet sans la roste...

Les saveurs d'un poulet à la broche se marient avec la plupart des légumes. Bien sûr, les frites arrivent en tête au palmarès des accompagnements favoris des clients, mais ils sont de plus en plus nombreux à privilégier les légumes de saison, en particulier les fèves cuisinées en ragoût. J'ai pour ma part un faible pour le mélange artichauts-pommes de terre nouvelles cuit dans la graisse de canard. Un festival de croustillance et de fondant...

Le J'Go est sans doute l'un des rares restaurants à proposer le poulet entier. C'est pour nos clients l'occasion de rejouer chez nous et entre amis les repas dominicaux de leur enfance. Rien n'est plus agréable que de partager un poulet et de le nettoyer jusqu'à le dépouiller de sa chair et ne laisser sur la table qu'une carcasse nue ! Reste à déterminer dans quel ordre la bête doit être avalée... Je conseille de commencer par la roste, de continuer par le croupion et tous les morceaux qui concentrent les sucs et de terminer par les blancs. N'y voyez aucune obligation : le poulet à la broche est un plat de libertés !

Le questionnaire du J'Go

Mon plat favori au J'Go

Sans hésiter, le gigot haricots. Je me souviens encore du dernier que j'y ai mangé. Le couteau y entrait comme dans du beurre. Un pur moment de bonheur.

Les qualités que je recherche chez un convive

J'aime que ceux qui m'accompagnent à table fassent montre de simplicité. J'ai besoin de pouvoir parler, échanger et d'absorber ses paroles comme on boit un bon vin.

Mon occupation préférée au restaurant en attendant ma commande

Parler au patron du restaurant, partager avec lui un verre de vin, bavarder de tout et de rien, prendre des nouvelles des gens qu'il aime.

Mon rêve de bonheur culinaire

Mon bonheur culinaire ne relève pas du songe mais de la réalité. Il s'agit de la magie de l'union d'un vin et d'un plat, et de la rencontre autour d'une table d'un personnage aussi amoureux que moi de son métier.

La saveur que je préfère

Toutes les saveurs trouvent grâce à mes yeux. Le sucré, le salé, l'acide et l'amer doivent se fondre pour donner du plaisir. J'aime que les saveurs se succèdent et que les vins aient un début, un milieu et une fin de bouche.

Celle que je déteste par-dessus tout

J'ai horreur des viandes trop cuites qui laissent

un mauvais goût de caoutchouc. La cuisson de la viande est un art trop sérieux pour être pris à la légère.

Ce que j'apprécie le plus à table

J'aime savoir qui se cache derrière le plat que je mange. C'est ce que j'apprécie le plus dans les restaurants. Discuter avec le patron, connaître son parcours, ses rêves, son caractère. J'aime absorber les passions des autres car elles me font grandir. S'il est vrai qu'un discours brillant vous donne le sentiment d'être aussi intelligent que celui qui le prononce, écouter un passionné vous enrichit de sa passion.

Mon penchant culinaire le plus inavouable

Lorsque je suis seul, j'aime la simplicité d'un bon plat de pâtes.

Le lieu idéal pour une sieste digestive

Une petite bute dans les Corbières, après un pique-nique sur un rond de vigne. Avec la douceur du vent qui vous berce et le silence qui vous enveloppe.

Mon légume ou fruit préféré

La tomate de jardin, vraiment fraîche, cueillie le matin et perlée de rosée. Consommée immédiatement, elle donne plus de bonheur que n'importe quelle tomate, comme l'huître ouverte à même le rocher est meilleure que celle que l'on mange à table.

Ma viande favorite

Une belle entrecôte persillée à souhait.

Le J'Go aime poser des questions. La preuve avec cette vingtaine de points d'interrogation c'est au tour de Guillaume Boussens, vigneron d'origine gasconne qui réveille depuis 8 ans des équilibrees, naturelles et rafraichissantes.

Ma première mesure si j'étais nommé ministre de la Gastronomie

J'abolirais les vins édulcorés mono cépage, je mettrais un frein à l'insupportable hygiénisme qui nous oblige à carreler nos bâtiments du sol au plafond, je mettrais un terme à la surproduction et favoriserais la qualité plutôt que la quantité. Le consommateur s'en trouverait moins trompé.

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

Je ne suis pas superstitieux. Mieux vaut 13 convives agréables que 14 raseurs.

La recette dont j'aurais aimé être l'inventeur

L'assemblage est une belle trouvaille. La mise au point les équilibres naturels et chimiques qui donnent au vin sa capacité de vieillissement est sans doute l'un des éléments les plus admirables du travail du fruit de la vigne. J'aurais été fier d'en avoir été l'instigateur !

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

Il s'agit de mon ami Denis qui officie au Chais, un restaurant du quartier Notre Dame à Bordeaux. Chaque fois que je lui rend visite, il sait toujours me sortir un plat de derrière les fagots ! Dernier en date, un magret de canard macéré trois semaines dans le vin rouge... un régal ! Du coup, le seul fait de penser à lui me met l'eau à la bouche !

Le dico du J’Go

Les établissements J’Go de Toulouse et Paris accueillant toujours plus de nouveaux convives, votre gazette J’Gotages s’applique cette année à faire montre de pédagogie. Ainsi, en 2007, vous retrouverez tous les trimestres les extraits du Dico du J’Go, précis approximatif de langue française appliquée au J’Go.

G comme...

Gascon(-ne) : substantif et adjectif.

Il existe deux filières de Gascon . La porcine et l’humaine. Le porc gascons est noir, débonnaire et bien en chair. Il se nourrit de glands, de châtaignes, de céréales et de pois. On fait avec ses cuisses de formidables jambons fondants qui font le bonheur des Gascons de la deuxième catégorie. Le Gascon de la filière humaine est pâle le matin et noir après l’apéro. Débonnaire et bien en chair, il se nourrit de jambon de gascon de la première catégorie, de légumes du jardin, de garbure et de l’air du temps. Contrairement aux individus de la filière porcine, il ne mange pas de châtaignes, préférant les garder pour les distribuer le dimanche sur les terrains de rugby. C’est que le Gascon est un amoureux du ballon ovale. Les jours de matchs télévisés, il débranche le téléphone pour être peinard. D’où la chanson : “Gascon y’a le téléphone qui son et y’a jamais person qui y répond”.

Grignotages : substantif masculin.

Les grignotages sont à la cuisine gasconne du J’Go ce que les tapas sont aux tavernes ibériques. Constitués de tartines, de foie gras, de fromages et de charcuterie arrosés de vin rouge, ils peuvent parfois faire office de repas. De quoi satisfaire les clients blagueurs du restaurant qui après avoir englouti une salade, un gigot entier et trois magrets se plaisent à ironiser : “C’est bien joli ces tapas, mais quand est-ce qu’on mange ?”

H comme...

Hiver : nom masculin.

Saison la plus froide de l’année au sud de la Garonne. L’hiver, le Gascon est triste parce que ses toreros favoris toréent de l’autre côté de l’Atlantique. Pour se consoler il regarde le tournoi des VI nations à la télé et assiste aux soirées taurines organisées par le J’GO.

I comme...

Ibères : peuple qui occupa dès la fin du néolithique la plus grande partie de la péninsule ibérique. Le J’Go partage avec les Ibères l’amour du jambon, des comptoirs sans fin, de la gui-

tare, des toros, des tapas et des bandas.

J comme...

J’Go : genre inconnu.

Restaurant gascon à Toulouse et Paris. À Paris, il est rempli de Gascons de la capitale qui viennent y retrouver les accents du pays et de Parisiens qui viennent s’y encanailler. À Toulouse, il est rempli de Parisiens du Capitole qui viennent goûter aux accents du sud authentique et de Toulousains qui viennent y retrouver la cuisine de leur grand-mère. Derrière le comptoir du J’Go Toulouse on supporte le Stade Français mais on ne le dit pas. Derrière le comptoir du J’Go Paris on supporte le Stade Toulousain et on en est fier.

K comme...

Ketchup : nom masculin anglais dérivé du hindi. Sauce condimentaire épaisse d’origine anglaise. Parfois les Britanniques de passage au J’Go en demandent au serveur pour accompagner leur poulet fermier. C’est ce que l’on appelle l’humour anglais.

Kangourou : mammifère marsupial herbivore.

Comme il est rare chez eux et très difficile à attraper, les Gascons ont renoncé à rôti ses cuisseaux à la broche, préférant jeter leur dévolu sur le canard dont la course est plus régulière et les magrets plus tendres.

Khrouchtchev : Nikita Sergueïevitch.

Homme politique soviétique. Lorsque le patron du J’Go s’inquiète de savoir ce que font les cuistots à 18H30, on lui répond généralement : “Ils cassent la croûte, chef”. Bon mot éculé, mais bon mot quand même.

L comme...

Larme : nom féminin.

Au J’Go, elles coulent quand le Stade perd, quand le patron raconte ses vacances en bateau et quand le cuistot pèle les oignons. Lorsqu’au comptoir on propose au client un deuxième Armagnac, celui-ci répond “Avé plaisir” s’il rentre à pieds, ou “Juste une larme” s’il est garé dans le coin.

Comme votre gazette soumet cette année à ses clients, amis, partenaires et bienfaiteurs. Ce printemps, les vieilles vignes oubliées sur les hauteurs des Corbières. Ses réponses sont comme son vin : travaillées,

le visage des gens qui le goûte. C’est une récompense pour moi car je crois dur comme fer dans mon travail. J’aime les voir plonger le nez dans leur verre et découvrir ce cépage oublié.

Le plat que je ne voudrais partager avec personne

Quand je suis seul il m’arrive de me préparer des crêpes, un plat généralement associé à la fête et à la convivialité. Pourtant, j’avoue préférer les manger seul...

Le menu de mon ultime repas

Du foie gras poêlé, une carcasse de canard sur le grill nettoyée. Une tarte aux pommes toute simple cuisinée avec les fruits d’un pommier oublié au bout d’un rang de vigne du Lot-et-Garonne. Je voudrais finir ma vie avec le menton gras et la bouche pleine des saveurs de mon enfance...

Ma devise culinaire

Tous ensemble !

La question à laquelle j’aurais aimé répondre

Comment en suis-je arrivé là ?

La réponse : par le travail, l’amour et la passion.

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

Festo.

Le plan de table IDEAL

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.

Pierre-Yves “PYF” Le Doeuff

(habitué du J’go Paris)

- Orson Welles

Artiste shakespearien pour qui il n’existe que trois choses insupportables dans la vie : “le café brûlant, le champagne tiède et les femmes froides”.

- Charles Baudelaire

Poète mélancolique pour qui “un homme qui ne boit que de l’eau a un secret à cacher à ses semblables”.

- Michel Audiard

Dialoguiste misanthrope qui fit dire à Belmondo dans “un singe en hiver” : “Si je buvais moins, je serais un autre homme. Et j’y tiens pas.”

- Antoine Blondin

Alcoolique pas anonyme, parce qu’il a écrit “Apéro : verres de contact”.

- Cali

Chanteur menteur et rugbyman usapiste, parce qu’il sait “qu’à trop se retourner on tourne le dos au bonheur”.

- Christophe Miossec

Version brestoise du précédent, parce qu’au milieu de tous ces arsouilles, il faut quand même bien un Breton.

- Denis Tillinac

Ecrivain nostalgique, parce qu’il a écrit “nous habitons les ruines d’un monde révolu et portons les deuils de tous ses héritages”.

- Pierre Desproges

Ecrivain cynique, parce qu’il a écrit “la nostalgie, c’est comme les coups de soleil : ça fait pas mal pendant, ça fait mal le soir.”

- Jean Carmet

Comédien lucide, “j’ai débuté dans le comique. Comme je n’arrivais pas à faire rire, j’ai décidé de faire pleurer. C’est là que j’ai commencé à faire rire.”

- Michel Delpech

Duettiste solitaire pour qu’il ne meure pas sans avoir vu la chorégraphie du Chasseur.

- Vincent “Zocato” Bourg

Conteur taurin, pour qu’à 3h du mat’ il nous dise à propos d’un matador oublié “buen torero...”

- Loren

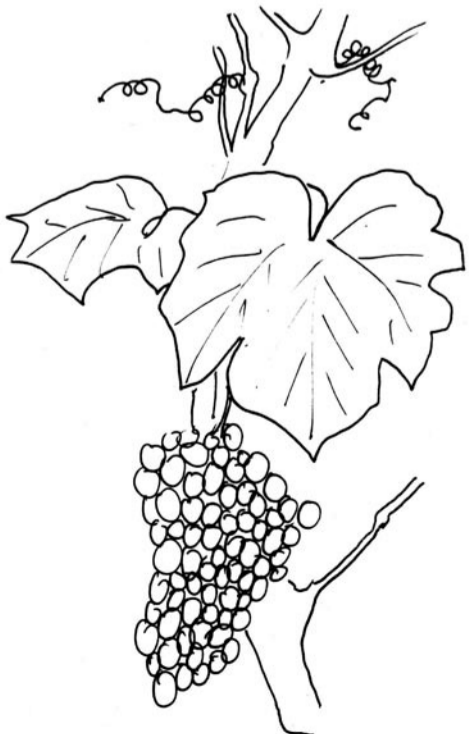
Peintre minotaure, parce qu’il connaît les raccourcis de Boulogne-Billancourt à Séville.

- Fermin

Saint, parce qu’il faut toujours un prélat à table et à tout prendre autant qu’il soit évêque et de Pampelune.

- Anselma

Cabaretière à Triana (Sevilla), parce qu’il faut une femme de caractère pour mettre un peu d’ordre dans tout ce bordel “No puedo ma !”



Régis met son grain de sel : les fraises



Enfin une touche de couleur après la morosité de l'hiver.

Les fraises arrivent sur nos étals et sur nos tables. Plusieurs variétés se partagent la vedette, ma préférence va plutôt à la Gariguette, cette longue fraise parfumée et à la mara des bois, charnue au parfum oscillant entre la fraise de bois et la cerise.

Juste un petit conseil pour nettoyer vos fraises, ne les équeutez pas car elles se gorgeraient d'eau. Trempez les donc dans un bain d'eau fraîche et égouttez les bien sur un papier absorbant. Ôtez ensuite la queue et assaisonnez avec une pointe de sucre, une pincée de sucre vanillé et quelques gouttes de jus de citron.

Adichat à benleu.

Régis Daudignan – Responsable cuisine des établissements J'Go.

Les rendez-vous

Dedans

Dès 17h30 pour un apéritif Gascon dans nos établissements. Nous vous accueillons pour vos dîners d'avant et d'après spectacles. Découvrez nos pièces rôties pour des repas conviviaux. Pensez à réserver !

Toulouse

• Soirées taurines :

Retrouvez notre ami Zocato, ses anecdotes, ses amis dans les restaurants J'Go. Dernière soirée taurine le 14 mai.

• Soirées vigneronnes :

Découvrez un vigneron, dégustation, vente sur table et à emporter. Mardi 22 et mercredi 23 mai : Michel Julien - Château Villerambert Julien.

Paris

Le J'Go Paris vous accueille en continue du lundi au samedi de 12h00 à 00h30.

• Soirées taurines :

Organisées avec Jean-François Mengelle – Périples Lointains. Animées par notre ami Vincent Bourg "Zocato". Lundi 4 juin.

• Soirées vigneronnes :

Découvrez un vigneron, dégustation, vente sur table et à emporter. Lundi 22, mardi 23 et mercredi 24 mai : Plaimont.

Rugby

• Top 14

Partagez avec nous les matches du Stade Toulousain et du Stade Français : le 5 mai, le 12 mai, le 26 mai.

½ finale du Top 14 : le vendredi 1^{er} juin et le samedi 2 juin.

Finale : le samedi 9 juin.



Autour

Toros

Les 26, 27 et 28 mai : Feria del Toro de Vic Fezensac.

Théâtres

• Théâtre des Variétés

7 boulevard Montmartre, 75002 Paris.

Location : 01 42 33 09 92 / www.theatre-des-varietes.fr

Du 5 au 10 juin à 21h00 : Clémentine Célarié dans "Madame sans chaînes".

Du 12 au 17 juin à 21h00 : Sylvie Jolie dans "La cerise sur le gâteau".

Du 19 au 24 juin à 21h00 : Best of Pierre Palmade.

• Opéra comique

Place Boieldieu, 75002 Paris.

Location : 08 25 00 00 58.

Du 26 au 9 juin : "Looking for Joséphine", spectacle musical de Jérôme Savary.

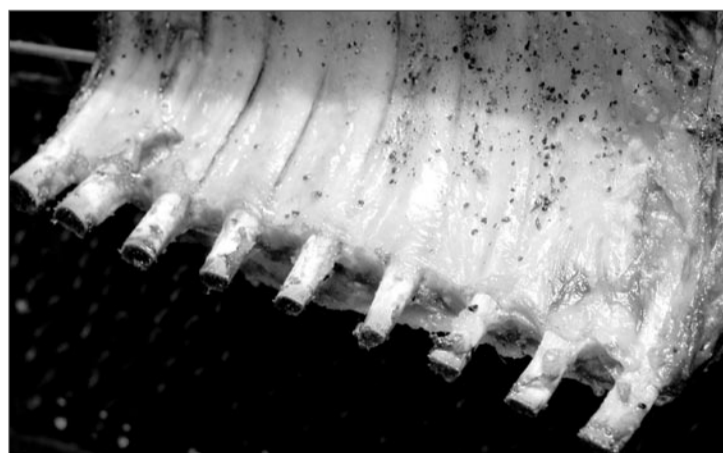
• TNT

1 rue Pierre Baudis, 31000 Toulouse

Location : 05 34 45 05 05.

"Le commencement du bonheur", Giacomo Leopardi et Jacques Nichet du 3 au 26 mai.

"Les égarés", Pierre Meunier, du 9 au 12 mai.



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. 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