

Gazette J'Go tages

lejgo.com

La gazette des Restaurants J'Go – Printemps 2008 – Numéro 15



Edito

Les nourritures des restes

C'est quand il produit beaucoup avec peu que le génie humain est le plus admirable. Jésus à Cana changeant six jarres d'eau en six jarres de vin. Delaigue aux Sept Deniers déguisant avec grâce un ballon qui traîne en ballon d'essai. Blondin à la fin de "L'humeur vagabonde" synthétisant en quatre lignes et avec des trains qui partent ce que nous mettons une seconde à éprouver et une vie à comprendre. Monet à Saint-Lazare scellant dans une locomotive à vapeur la victoire de la vision sur la raison. Mon père à la fin des repas de mon enfance taillant des 747 et des Mirage IV dans la peau des oranges. Keith Richards dans une chambre d'hôtel composant le riff de "Satisfaction" entendu dans un rêve. José Tomas réchauffant la foule au feu d'une naturelle. Messiaen puisant sa musique au chant des piafs. César tirant l'art de la ferraille. Sans voler la vedette aux grands esprits, le J'Go revendique une place de choix au palmarès de ceux qui font beaucoup avec peu. Ses chefs et marmitons sont héritiers des cuisinières de jadis, celles qui changeaient les carcasses en bouillon, plongeaient les gras de jambon dans les plat mijotés et transformaient le pain dur en gourmandise dorée. Aussi, pour se mettre au diapason des cuisines, votre gazette accommode dans la même marmite les restes fanés de l'hiver et les jeunes pousses du printemps. La recette idéale pour goûter les plaisirs d'une saison ou tout s'allonge : les jours, les filles, les sauces, les cheveux et les déjeuners sur la terrasse.

L'assiette



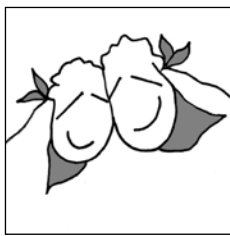
La cuisine du lendemain Où l'on apprend qu'au J'Go comme dans les cuisines de jadis, les meilleurs ne sont pas toujours les plus frais. Une vérité déconcertante qui concerne certains ingrédients les jours de pot-au-feu et certains cuisiniers les lendemains de bringue.

L'esprit



J-M Lattes Où l'on découvre par le truchement du questionnaire du J'Go que l'univers gastronomique de Jean-Michel Lattes s'étend des vallons de Gascogne jusqu'aux rives de l'Amazone et que sont culte pour la cuisine d'Huguette Meliet n'a d'égal que celui qu'il voue aux cœurs de palmier des indiens Sanemas.

Le dico du J'Go



Où l'on constate qu'aussi vrai que le train en provenance de Vintimille s'arrête en gare de Pau, notre précis de vocabulaire gascon à l'usage des restaurants J'Go ne peut aller plus loin que la lettre Z. Profitons donc du S, du T, du V, du W, du X, du Y et du Z avant qu'il ne soit trop tard.

Et aussi...



Retrouvez vos rubriques habituelles : le grain de sel de Régis, responsable cuisine du J'Go, ainsi que les rendez-vous, événements et fiestas qui rythmeront le quotidien des restaurant J'Go ce printemps, à Drouot, Toulouse et Saint-Germain.

Dernière minute

Réouverture du J'Go Saint-Germain : la parenthèse en chantier

À Saint-Germain-des-Prés les beaux jours sont plus beaux que partout ailleurs, et la douceur du soir qui n'est encore qu'une promesse suffit à changer notre humeur, nos envies et notre appétit. Début avril, le J'Go Saint-Germain réouvre ses portes après quelques travaux destinés à doter le restaurant d'une véritable rôtissoire. Cela tombe à pic puisqu'en quittant peu à peu l'hiver, vos désirs de plats mijotés, de daubes et de soupes se changeront en faims de viandes rôties et de jeunes légumes. Tout en conservant les caractéristiques de la cuisine qui a fait le succès des établissements de Toulouse et Paris Drouot (cuisine du moment, respect des saisons et des produits) le J'Go Saint-Germain devrait devenir le lieu de rendez-vous favori des amateurs de chair dorée à la rôtissoire.

J'Go Saint Germain - Marché Saint Germain - Rue Clément 75006 Paris - Tél. 01 43 26 19 02

Mail : paris.saintgermain@lejgo.com - Métro Mabillon ou Odéon - Ouvert tous les jours.

L'assiette du J'Go

DE BEAUX LENDEMAINS

Heureux ceux qui accommodent les restes, car ils tirent leur plaisir d'une matière première que la majorité croit bonne pour la benne. Heureux les sages qui anticipent devant les fourneaux, car leurs pot-au-feu d'hier font le bouillon d'aujourd'hui et les farcis de plus tard. Heureux les lecteurs de cette modeste gazette, qui connaîtront une fois avalées ces quelques lignes les secrets bien gardés de la cuisine du lendemain.



Il est grand temps de balayer les poncifs à la noix, les lieux communs à la gomme et les clichés à deux francs. Non, non, trois fois non, la cuisine des restes n'est pas l'apanage des radins, des avares et des grigous. Elle n'est pas non plus cette discipline magique révélant dans quelques grammes de nourriture oubliée au bord de l'assiette la base d'un plat délicieux. Elle constitue tout simplement un pan incontournable de la culture culinaire aujourd'hui menacée par les emballages en plastoc, les ouvertures pratiques et les poubelles à pédale.

La cuisine du lendemain prend sa source dans l'organisation rigoureuse des maîtresses de maison de jadis qui s'appliquaient à ne rien gâcher et à tirer le meilleur de chaque ingrédient. Le pot-au-feu est le symbole éclatant de ce principe : on profite d'abord du bouillon, puis des légumes. Le lendemain, on peut servir la viande froide en accompagnement d'une salade et garder le reste pour préparer la farce qui viendra coiffer le surlendemain quelques tomates coupées en deux.

Bien que ces lois s'accommodent plus facilement aux cuisines familiales qu'aux restaurants,

le J'Go se fait un plaisir d'en appliquer certaines, comme l'explique Régis Daudignan, faiseur de recettes et garant de l'esprit des établissements J'Go : "La cuisine du lendemain est le mariage de l'opportunisme et de l'anticipation. Opportunisme car elle consiste à profiter de restes pour créer un plat nouveau ; Anticipation car elle oblige à prévoir les menus plusieurs jours à l'avance. Au J'Go nous suivons ces principes pour les farces, les terrines servies en entrée qui sont réalisées avec les ragoûts de lentilles ou les daubes de la veille etc. On retrouve ainsi les saveurs incomparables des cuisines d'antan, mais c'est au prix d'une très grande organisation."

PAS PERDU POUR TOUT LE MONDE

Plus encore que les viandes servies froides, les farcis de deuxième main, les fonds de sauces à base de restes, les bouillons de carcasses de volaille ou le surplus de biscuits émietté sur la compote, le pain est l'illustration parfaite des merveilles que l'on peut obtenir avec trois fois rien. Au J'Go, le premier jour, il entame son

existence sagement tranché et rangé dans les paniers pour servir de coussin au pastifret ou ramasser le jus béni des cœurs de canard. Une fois les derniers clients de la soirée servis, le pain est enfermé dans des sacs en papier et laissé au réfrigérateur deux à trois jours durant. Ainsi rassis à souhaits, il constitue la base rêvée pour un pain perdu digne de ce nom : "Si le pain est trop moelleux (moins de deux jours), les tranches ne tiennent pas et on n'obtient rien sinon de la bouillie. C'est un bon exemple de cuisine du lendemain. Les habitués de nos restaurants ne s'y trompent d'ailleurs pas : avec le gâteau au chocolat, le pain perdu d'Huguette est le dessert le plus demandé".

L'histoire de la tranche de pain serait déjà éloquent si elle s'arrêtait là, mais elle l'est encore plus puisque qu'elle continue : les morceaux qui ne connaissent pas le privilège de tremper dans le mélange de lait, d'œufs, de sucre et d'Armagnac du pain perdu sont dorés au fourneau et transformés en chapelure blonde et craquante. Déposée en pluie fine sur les Tarbais, le confit et les saucisses, cette chapelure constitue l'une des marques de fabrique les plus reconnaissables du cassoulet toulousain.

Si l'on récapitule, le pain fait donc office le jour même d'écrin pour le pastifret, de dessert incontournable le surlendemain et d'ingrédient identitaire le jour d'après. Ainsi, les Gascons que nous sommes souscrivent à la pensée du Grec Épictète "Mon cœur est saturé de plaisir quand j'ai du pain et de l'eau", en y ajoutant toutefois quelques haricots, du lait, des œufs et de l'Armagnac...



Le questionnaire du J'Go

JEAN-MICHEL LATTES : "ON PEUT MANGER SEUL AU J'GO, CAR ON N'Y EST JAMAIS SEUL".

Mon plat favori au J'Go :

Sans aucun doute, le pain perdu d'Huguette. D'autres plats (tous !) sont savoureux et remarquables mais celui-ci a une dimension supplémentaire. A chaque bouchée je redeviens petit garçon.

Les qualités que je recherche chez un homme que j'invite à ma table :

Les hommes avec qui je mange avec plaisir sont avant tout des hommes qui partagent mes valeurs et mes passions. En général, ils sont francs et entiers, ils aiment le rugby et les toros.

Les qualités que je désire chez une femme que j'invite à ma table :

Le charme et le mystère. C'est un mélange que l'on peut qualifier "d'alchimique" et qui permet à la fois l'admiration et la curiosité.

Mon occupation préférée au restaurant en attendant ma commande :

Sans aucun doute, discuter et refaire le monde avec le personnel du J'Go qui amène à ce lieu une dimension qui lui est propre. On peut manger seul au J'Go... car on n'y est jamais seul.

Mon rêve de bonheur culinaire :

Pouvoir déguster sans grossir... mais je ne répond pas tout à fait à la question posée.

La saveur que je préfère :

La peau croustillante d'un poulet fermier rôti.

Celle que je déteste par-dessus tout :

Le beurre frais à cause de la consistance et cela depuis que je suis enfant.

Ce que j'apprécie le plus à table :

La qualité de l'assemblage mets et vins.

Mon penchant culinaire le plus inavouable :

Le chocolat blanc que je peux manger sans fin... jusqu'à en être malade.

Le lieu idéal pour une sieste digestive :

Couché dans l'herbe sous un arbre épais un jour de soleil dans la campagne gasconne.

Mon légume préféré :

Les pommes de terre sous la forme de frites du J'Go... Même si ma femme me dit que cela ne constitue pas un "vrai" légume.

Ma viande favorite :

Le poulet fermier croustillant.

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

Interdire les fast-food américains et imposer des fast-food régionaux comme les développe désormais le Bon Vivre.

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

Je prend double ration comme cela on est 14.

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

Jean-Luc Petitrenaud dans ses chroniques gastronomiques radiophoniques. Quand l'émission commence, je n'ai pas faim. Quand elle se termine, je n'en peux plus.

Mon héros / héroïne en matière de cuisine :

Huguette....

L'état présent de mon appétit :

Il est 12h30, j'ai reçu le mail du J'Go sur le menu du jour, je peux passer à table.



Si l'on excepte le nom, le contenu des questions, les réponses induites, les thématiques à celui de Proust. Jean-Michel Lattes (Maître de conférences en Droit privé et sciences cognitives, gourmand et la bonne foi du gourmet, et démontre que les responsabilités municipales, u

Le dico du J'Go (de S à Z)

Les établissements J'Go de Toulouse et Paris accueillent toujours plus de nouveaux convives. Par conséquent, votre gazette J'Gotages fait depuis 2007 montre de pédagogie avec son Dico du J'Go, précis approximatif de langue française appliquée au J'Go. En ce printemps 2008 nous devons nous résoudre à voir disparaître la rubrique faute de lettres disponibles. Profitons donc de ce dernier volet avec son W amphigourique, son Y tarabiscoté et son Z conclusif.

S comme...

Sportif : adj. et subs. masc. Celui qui pratique un ou plusieurs sports. Au J'Go le sportif est un rugbyman. Le plus souvent ses arcades sourcilières saignent, son dentier est mal ajusté et ses feuilles sont dépourvues de cartilage. Parfois ses ratices sont intactes parce qu'il joue derrière, ce qui est plus facile pour mâcher le jambon et attraper les filles. Les rugbymen aiment le J'Go et le J'Go aime les rugbymen. D'abord parce qu'ils partagent les mêmes outils (la marmite, la fourchette et la cuillère), ensuite parce qu'ils partagent les mêmes valeurs (la fidélité, l'authenticité et l'appétit). Il arrive qu'un sportif pratiquant une autre discipline que le rugby s'arrête au J'Go. S'il est svelte et rapide, les clients pensent "Dommage, ça ferait un sacré ¾". S'il est grand et balèze, ils disent "Quel gâchis, imagine un peu ce qu'il prendrait comme balles en touche !".

T comme...

Taureau : subs. masc. Mâle non castré de l'espèce bovine. Aux taureaux qui font les bonnes daubes, le J'Go préfère les toros qui font les belles corridas. Aussi, plutôt que de mettre des têtes de veau dans ses assiettes, il accroche des têtes de toros aux murs.

U comme...

Usure : subs. fém. (de user) Détérioration que produit l'usage. Dans la plupart des restaurants, le comptoir ne sert à rien si ce n'est à supporter le poids de la caisse ou faire office de sous-main pour la signature des chèques. Du coup, il est nickel. À l'inverse au J'Go, le comptoir est usé. Usé par la course de cent mille paires de coudes. Usé par les coups de chiffon et la valse des verres. Usé par le défilé des copains. C'est une chance : comme dit l'adage, on ne connaît l'amitié qu'à l'usure.

V comme...

Vin : subs. masc. Boisson obtenue par fermentation de raisins frais qui soude les âmes, réunit les corps et ravit les sens. Comme ils aiment les bonnes choses, les clients du J'Go versent

généralement le vin dans le verre à eau, l'eau dans le verre à vin et l'Armagnac dans la tasse à café.

W comme...

Web : subs. masc. Système permettant d'accéder aux ressources du réseau internet. Le site internet du J'Go (www.lejgo.com) donne faim. La cuisine du J'Go rassasie. Mieux vaut donc consulter le site avant de manger plutôt que le contraire.

William Webb Ellis : nom propre. Inventeur du rugby né en Angleterre et enterré à Menton. Si William Webb Ellis n'avait pas enfanté le rugby, on ne saurait pas quoi faire après le repas au J'Go les jours de Tournoi des VI nations et on reprendrait trois fois du gigot. D'où le mot fameux : "y'a pas d'Ellis hélas, c'est là qu'est l'os".

X comme...

Xénophobie : sbs. fém. Hostilité systématique envers tout ce qui vient de l'étranger.

Le client du J'Go n'est pas à proprement parler xénophobe car il ne manifeste pas une "hostilité systématique" envers l'étranger. Disons simplement qu'il se méfie de la sauce ketchup, des arbitres britanniques et du vin de Californie.

Y comme...

Yé. Pronom personnel. Au J'Go, le patron est gascon et sa femme cubaine. Quand il lui dit "Te quiero", elle lui répond "Yé t'aime", et ça fait comme des alyés dans le vent d'autan.

Z comme...

Zigzag : subs. masc. (onomatopée). Trajectoire suivie après l'apéro par ceux qui rentrent à pied.

Zygomatique : subs. masc. Muscle de la pommette. Les trois zygomatiques sont les muscles les plus sollicités lors d'une virée au J'Go, car ils assurent simultanément la mécanique du rire et celle de la mastication.

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.

Dans cette gazette hivernale, nous avons confié à **Marie-Pierre Cripia**, troisième moitié du Duo des Non et moitié tout court de **Jean-Jacques Cripia** le soin de griffonner son plan de table entre un dérapage verbal sur radio Bourcagneux (17h-18h30 sur SUD RADIO) et un dérapage contrôlé sur les pistes du Trophée Andros.

Mickaël GUEDJ, patron de la ligne de vêtements SHILTON. Au moins un mec bien habillé à la table.

Jean-Louis LAURENT, parce que j'aime pas qu'il est mort.

Elvis PRESLEY, pour le rock et le cuir.

Jean-Claude JITROIS, pour le cuir.

Jean-Jacques CRIPIA, le meilleur auteur, comédien, metteur en scène que la terre a jamais porté depuis que les escargots bavent...

Marc PENAVAYRE, parce que "Tot ço que cal".

Debbie HARRIS, la chanteuse de BLONDIE, parce que c'est la seule blonde tolérable.

Christian AUTHIER, notre fin Nimier toulousain.

William PELOÏ pour le vélo.

Arielle DOMBASLE, puisqu'elle est végétarienne et que William pourra lui toucher les fesses.

Jean-Philippe DAYRAUT, champion automobile pour vite arriver au J'Go.

Marina FOÏS, actrice, comédienne parce qu'elle est tellement drôle.

Marianne, ma sœur de cœur, qui suit son régime... au J'Go.

Denis MELIET et **Lisa**, car tout est de leur faute.

abordées, le type de profil psychologique obtenu et l'auteur, le questionnaire du j'Go n'a rien à envier criminelles à l'Université Toulouse 1) l'a bien compris, en acceptant d'y répondre avec la légèreté du niversitaires, sociales et sportives peuvent s'effacer devant une tranche de pain perdu.



La faute de goût qui m'inspire le plus d'indulgence :

L'excès de saveur sucrée dans certains desserts.

Ma plus belle découverte gustative :

Un cœur de palmier en pleine forêt Amazonnienne au cours d'un voyage chez les indiens Sanemas.

Le plat que j'aime partager :

Le pot au feu.

Le plat que je ne voudrais partager avec personne :

Aucun. La nourriture suppose le partage.

Mon ultime repas :

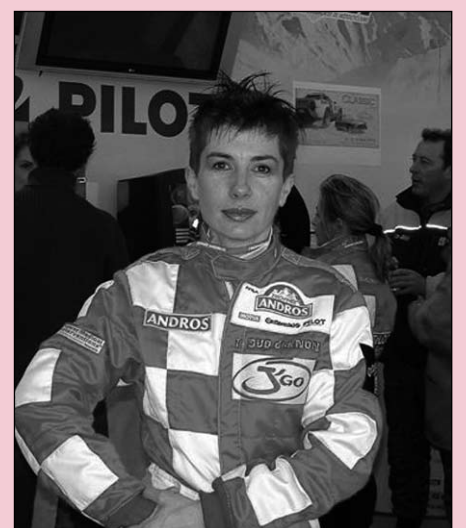
Un repas interminable.

Ma devise culinaire :

In vino veritas

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

Sincérité



Régis met son grain de sel



Du vert, vert, du vert... c'est le Printemps ! Mais c'est une vague rouge qu'il nous amène. Des Gallois dans le tournoi mais aussi, quelques douceurs, des fraises sur nos tables.

Les guariguettes ont notre préférence en attendant les maras des bois plus tardives. De chez Chantal Chauvin, dans la vallée de la Loze ou Stéphane Guihard à Montauban, elles arrivent au J'go a leur pleine maturité et concentrées en gout. Pour les préparer, point de complications, justes rincées à l'eau claire, délicatement éponnées, on leur enlève le pédoncule. Quelques gouttes de jus de citron et même pas de sucre ou... très peu.

Adishat

Régis Daudignan – Responsable cuisine des établissements J'Go.

Les rendez-vous

Dedans

Rendez-vous dès 17h30 pour un apéritif gascon dans nos établissements. Nous vous accueillons également pour vos dîners d'avant et d'après spectacle. Découvrez nos pièces rôties pour des repas conviviaux. Pensez à réserver !

Toulouse

Le restaurant est ouvert à l'étage pendant les travaux de midi à 14h30 et de 19h00 à minuit.

Paris

• Soirées taurines :

Notez dès à présent les dates des prochaines soirées Taurines du J'Go Drouot, animées par Vincent Bourg Zocato :

Lundi 14 avril : Spécial Colombie avec les adieux du Maestro César Rincon, en février dernier.

Lundi 5 Mai : Spécial Féria de Séville 2008

Lundi 2 Juin : Soirée hommage à César Rincon

Rugby

• Top 14

De grands chocs attendent le Stade Toulousain et le Stade Français sur les écrans des établissements J'Go :

Toulouse-Clermont (18 ou 19 avril), Montpellier-Paris (25 ou 26 avril), Paris-Bourgoin (2 ou 3 mai), Toulouse-Auch (2 ou 3 mai), Auch-Paris (23 ou 24 mai), USAP-Toulouse (23 ou 24 mai)...

N'oubliez pas de réserver une table pour le 28 juin, jour de finale !



Autour

Toros

Pour fêter le retour des beaux jours et des toros sous nos latitudes, rendez-vous à la féria de Vic-Fezensac les 10, 11 et 12 mai 2008.

Théâtres

Près du J'Go Drouot

- Théâtre des Variétés

7 boulevard Montmartre, 75002 Paris.

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

- Opéra comique

Place Boieldieu, 75002 Paris.

Location : 08 25 00 00 58.

Près du J'Go Saint-Germain

- Odéon-Théâtre de l'Europe

2 rue Corneille - 75006 Paris

Location au 01 44 85 40 40 ou <http://www.theatre-odeon.fr/>

Toulouse

- Théâtre National de Toulouse

1 rue Pierre-Baudis – 31000 Toulouse

Location : 05 34 45 05 05 ou <http://www.tnt-cite.com/>



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

Mail : toulouse@lejgo.com

Métro Jean-Jaurès ou Capitole

Ouvert tous les jours, midi et soir

J'GO Drouot

4 rue Drouot 75009 Paris

Tél. 01.40.22.09.09

Mail : parisdrouot@lejgo.com

Métro Richelieu Drouot ou Le Peletier

Fermé le dimanche

J'GO Saint Germain

Marché Saint Germain

rue Clément 75006 Paris

Tél. 01 43 26 19 02

Mail : paris.saintgermain@lejgo.com

Métro Mabillon ou Odéon

Ouvert tous les jours

Le Bon Vivre (maison mère)

15 bis place Wilson 31000 Toulouse

Tél. 05.61.23.07.17

Mail : contact@lebonvivre.com

Métro Jean Jaurès ou Capitole

Ouvert tous les jours

Retrouvez sur le www.lejgo.com la carte, les menus, des informations sur les activités des établissements J'Go ainsi que de nombreux articles et reportages.

J'Gotages - Rédaction : Sébastien Vaissière, photos : Philippe Ducos, coordination : Christophe Deleysses, réalisation : N124 communication.