

JAM (BON) CESSIONS



Fébrile et jouissant du bonheur à venir comme un Vicois avant la pique, un international pendant les hymnes ou un vigneron à la mise en bouteille, le J'GO ouvre pour la quatrième année consécutive les portes de son comptoir-restaurant éphémère à Marciac. Cet été encore, pendant le festival, le haut du panier des produits paysans gascons répond à l'élite des jazzmen du monde, et la rue Notre-Dame, plus que jamais au centre des attentions, des terroirs gascons et de la zone d'appellation Noir de Bigorre, devient le point de rencontre ultime où éteindre sa soif et apaiser sa faim.

De part et d'autre de la rue, au 9 et au 12, l'espace J'Go déploie un grand comptoir à grignotages, un espace hérissé de tonneaux et coiffé de jambons pour manger sur le pouce, deux grands jardins ombragés, des salles où l'air circule bien et des terrasses où le temps passe vite.

Ceux qui détestent écouter du jazz le ventre vide peuvent y engouffrer, avant de se rendre au spectacle, légumineuses et légumes frais achetés en direct à des paysans locaux, foie gras, pâtés et rillettes de canard fermier made in J'GO, saucisses, pâtés et jambons élaborés par nos soins avec du Noir de Bi-

gorre ou du porc fermier etc.

Ceux qui préfèrent jeûner avant et dîner après le spectacle pour ne pas mélanger digestion et jazz cession, y trouveront également leur compte, tout comme ceux qui désirent tout faire au J'Go, y compris assister à des concerts dans la grange, participer à des ateliers de cuisine équilibrée, assister à des exhibitions de découpe de jambon ou acheter, au comptoir, une soupe froide à emporter.

Bref, tout ce qu'il faut pour vibrer, du sol au plafond et du la au parquet.

LE COMPTOIR
J'GO

festif, mélomane, locavore



Le **12 rue Notre-Dame**, connu des festivaliers sous le nom de « grange d'Émile », déploie cette année son comptoir, son parterre hérissé de tonneaux, son jardin ombragé et son ciel de jambons, pour ravir les festivaliers pressés ou hésitants. Grignotages de midi à minuit, avant et après les spectacles, assiettes de cuisine traditionnelle gasconne froide, légumes et légumineuses de Gascogne, charcuteries élaborées et affinées dans notre atelier, exhibitions de découpe de jambon, musique live de qualité etc. Le tout arrosé de vins de soif et d'humeur badine.

LE J'GO DANS LE
JARDIN

paisible, tradi, locavore



De l'autre côté de la rue, au **7 rue Notre-Dame**, tempo tout aussi soutenu dans le jardin et le garage. C'est la quintessence de l'esprit J'GO, de sa cuisine et de ses produits phares. Sous la houlette (comme on écrit dans le Midol) de Régis Daudignan, notre chef, (comme dit Goscinny) les cuisinier y propose, en marge de l'alléchante formule quotidienne, un menu exaltant l'esprit culinaire gascon fondé sur l'équilibre nutritionnel et le plaisir gustatif. Ou comment employer à bon escient légumes, légumineuses et bonnes graisses animales pour garder la forme et jouir sans entrave (ou presque) du bonheur d'être en vie.

L'ARRIÈRE-CUISINE

Exo-authentique,
fusionnel, locavore

Que ceux qui ne connaîtraient pas encore l'Arrière-cuisine retiennent simplement qu'il s'agit du premier véritable restaurant de cuisine fusion marian, sous les vivats et les miam miam, les produits d'excellence des terroirs gascons et la philosophie culinaire asiatique. À partir de produits estampillés J'Go, locavores et de grande qualité, on y développe une cuisine aux accents inédits, qui place les vallons de Marciac à un jet de pierre de la baie d'Ha Long.

Le Comptoir J'go
12 rue Notre-Dame.Fièvre festive, cuisine maison, musique live
Ouvert de midi à 2H du matin.Le J'Go
est dans le jardin
7 rue Notre-Dame.Paisible, traditionnel, locavore
Ouvert tous les jours midi et soirArrière-cuisine, restaurant
et boutique
7 rue Notre-Dame.Fusion culinaire et french
paradox
Ouvert midi et soir,
patio et terrasseLA RATATOUILLE,
l'exception qui confirme la règle

Plutôt du genre indépendant, le J'Go achète, taille, coupe, épluche, cuit, cuisine et dresse tout tout seul. C'est même sa marque de fabrique depuis 20 ans (tempus fugit). Toutefois, cette année, à Marciac, la ratatouille que vous dégustez au « J'Go dans le jardin » ne sort pas des casseroles de la maison mais des conserves de la noble maison familiale « Le bonheur est dans le pot », dont les créateurs ont animé, 17 ans durant, l'un des restaurants les plus fameux du festival Jazz In Marciac, et qui fabrique au pied de la Montagne Noire des conserves de légumes bio parmi les meilleures qu'on ait jamais goûté. Cette petite entorse à l'esprit J'GO nous permet d'optimiser la vitesse du service et de lutter contre le gaspillage, sans sacrifier la qualité de nos recettes.

Plus d'infos sur lebonheurstdanslepot.fr.



Jazz in Marciac : 300 mètres
Bœuf : 26 km
Légumes frais : 30 km
Canard : 31 km
Poulet : 41 km
Porc Noir de Bigorre : 41 km
Charcuterie : 43 km
Haricot tarbais : 47 km
Légumineuses : 60 km
Melon : 84 km

LA VIDA LOCA (VORE)

Voici en détail la distance qui sépare chaque ingrédient du J'Go Marciac de son lieu de culture, d'élevage ou d'affinage. Notez au passage qu'un restaurant locavore doit s'approvisionner à moins de 160 km de ses cuisines.



L'ART DU BON GRAS



COLLECTION

Découvrez la première gamme de conserves et charcuteries artisanales 100% J'GO
Sans additif chimique, mais avec supplément d'âme



R É G I S D A U D I G N A N



« Du bon jazz, du bon gras et du bon temps »



SI LES BAFFES ET LES MORMONS VONT GÉNÉRALEMENT PAR PAIRES, LES GASCONS, EUX, AIMENT CE QUI VA PAR TROIS : MOUSQUETAIRES, FORMULES ENTRÉE-PLAT-DESSERT OU COMMANDEMENTS EN MÊLÉE. C'EST PEUT-ÊTRE POUR CELA QUE RÉGIS DAUDIGNAN, CHEF DES CUISINES DU J'GO ET RÉCIPIENDAIRE DU SAVOIR CULINAIRE D'HUGUETTE MÉLIET, NOUS FAIT TROIS PROMESSES POUR CETTE SESSION 2015 DU J'GO À MARCIAC : DU BON JAZZ, DU BON GRAS ET DU BON TEMPS »

Régis Daudignan

Comptoir J'Go : légumes frais et bon gras

« Si j'énumérais tous les plats et grignotages que nous proposons cette année à Marciac, je risquerais soit de vous ennuyer parce que la liste est longue, soit de vous torturer parce qu'elle est alléchante. Retenez simplement que la Grange du Comptoir J'Go est consacrée aux légumes frais de saison et au bon gras sous toutes ses formes : cochon noir de Bigorre, canard gras fermier de la ferme Les-cure, ou cochon fermier. Nous avons conçu une cuisine simple, rafraichissante, axée sur le produit et le plaisir de la dégustation. »

J'Go dans le Jardin : du pur J'GO

« En face, au J'Go dans le Jardin, on valorise le savoir-faire de notre humble maison, notamment les confits de canard gras, les charcuteries et les boudins. Bref, toutes ces produits élaborés dans notre atelier et dans nos cuisines dans la plus pure tradition gasconne. C'est le moins qu'on puisse faire pour mériter la proximité des plus grands jazzmen du monde ! Pour aller avec le bon jazz, il faut du bon gras et du bon temps !

Ni viandards ni végétariens : Gascons !

« Toujours au J'GO dans le jardin, nous expérimentons cette année des menus événementiels en travaillant le plaisir gustatif tout autant que l'équilibre nutritionnel. La raison est simple : nous savons aujourd'hui que pour la santé des artères comme pour la santé économique des éleveurs, mieux vaut consommer de la viande de bonne qualité mais en quantité réduite, plutôt que d'engloutir des protéines animales médiocres en quantités astronomiques.

Par chance, cette réalité colle parfaitement aux préceptes du J'Go, qui entretient avec ses partenaires éleveurs des relations de confiance fondées sur la rémunération digne et l'accroissement constant de la qualité.



« Nous avons donc travaillé en cuisine, sur des recettes intégrant davantage de légumineuses comme les Tarbais, les lentilles, les pois chiches ou les pois carrés, et davantage de céréales comme l'orge, le seigle ou l'avoine. En fait, nous n'avons rien inventé : les anciens, en Gascogne, respectaient sans même s'en apercevoir ces préceptes nutritionnels. Dans les campagnes, où la vie était dure et les travaux des champs exigeants sur

le plan physique, on mangeait beaucoup de pain, beaucoup de légumineuses et beaucoup de légumes, et la viande n'occupait qu'une place réduite dans l'assiette de tous les jours. » Ce qui est enthousiasmant, c'est que le résultat est intéressant. On se régale, on retrouve des saveurs anciennes, on en crée de nouvelles, bref, on utilise la contrainte pour créer du plaisir.»



LA B.O DU J'GO

Cette année, le J'Go s'offre une playlist live aux petits oignons, rissolée par le contrebassiste et ami du J'GO Thierry Soulas. De quoi emplir les oreilles de nectars aussi doux que ceux qui glissent dans les gorges.

Au Comptoir J'Go (grange)

DU 28 AU 31 JUILLET : TRIO JAZZ PIANO - CONTREBASSE-BATTERIE

CONTREBASSE : THIBAUD SOULAS
PIANO : BRUNO RUDER

BATTERIE : JEAN LUC LANDSWEERT

DU 1^{ER} AU 8 AOUT : TRIO JAZZ ET MUSIQUE LATINE PIANO-CONTREBASSE-BATTERIE

AU PIANO : LEONARDO MONTANA

BATTERIE : PIERRE ALAIN TOCANNIER

DU 9 AU 16 AOÛT TRIO GUITARE JAZZ ET MUSIQUE BRÉSILIENNE GUITARE-CONTREBASSE-BATTERIE

GUITARE : ANDRÉ DA SILVA

BATTERIE: ELIE DURIS

Au J'Go dans le Jardin,

tous les soirs, chant-piano Jazz cool avec Anne-Sophie Ozanne et Antoine Bacherot.

BIENTÔT EN VENTRIE DANS LES RESTAURANTS J'GO ET SUR LEJGO.COM

J'Go

COLLECTION

**DÉCOUVREZ
LES CONSERVES
ET CHARCUTERIES
ARTISANALES
DU J'GO**

Sans additif chimique mais avec supplément d'âme

Soyez le premier informé de la disponibilité de nos conserves et charcuteries. Inscrivez votre adresse email ci-dessous, et placez ce bulletin dans les boîtes prévues à cet effet.

Nom : Prénom :

EMAIL :

Commission Nationale Informatique et Libertés : Conformément à la loi Informatique et liberté, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification des informations vous concernant dont nous sommes seul destinataire. Le droit d'accès et de modification peut s'exercer à : Méliet Développement- 15 rue d'Austerlitz - 31000 Toulouse - Email: meliet.developpement@lejgo.com