

Gazette J'Go tages

lejgo.com

La gazette des Restaurants J'Go – Automne 2006 – Numéro 11



Edito

Plus prompt à souder les tablées amicales qu'à dissoudre l'Assemblée Nationale, plus favorable au quinquina qu'au quinquennat, plus à l'aise dans les campagnes gasconnes qu'en campagne électorale, plus candide que candidat, plus favorable au doublon de Barèges Gavarnie qu'au cumul des mandats, mieux préparé au débit qu'aux débats, plus habitué des mains courantes que des tribunes présidentielles, préférant le raisin de table à la raison d'état, prêt à croire les vieux adages plutôt que les derniers sondages, plus leste en sauce que socialiste, préférant humer en paix plutôt qu'à l'UMP, le J'Go ne présentera aucun candidat à la prochaine élection présidentielle.

Libre à vous cependant de voir planer sur cette gazette automnale l'ombre d'un programme électoral. Libre à vous de muer les gasconneries poilantes de Jean-Jacques Cripia en doctrine universelle.

Libre à vous de militer pour la création d'un ministère de l'antérieur à la lecture de notre rubrique Rétro.

Libre à vous d'user des recettes de Régis pour élaborer une nouvelle constitution.

Libre à vous de glisser cette gazette dans l'urne au printemps prochain.

Et de chanter avec nous des slogans automnaux : À défaut de Sarko, en dépit de Ségo : Votons J'Go.

Plaisirs saisonniers



Avant de nous abandonner au frisson de l'hiver, accompagnons l'été qui meurt sur les pentes vertes et lisses de la haute vallée des Gaves. Là, sous le regard mouillé de Marie-Lise Broueilh, des pâtres admirables veillent sur le Doublon de Barèges Gavarnie, mouton castré qui connaît deux fois le bonheur des estives avant de livrer sa chair rouge vif aux hôtes émus des restaurants J'Go.

Plaisirs singuliers



Avant de partir aux châtaignes, marrons-nous sans retenue en compagnie de Jean-Jacques Cripia, père du Duo des Non et fulgurant auteur-compositeur-interprète de gasconneries drolatiques distillées par voie scénique, télévisuelle et radiophonique. Résolument gascon et donc rigoureusement universel.

Rétro



Avant d'affronter le futur immédiat, tournons-nous vers le passé glorieux du 4 rue Drouot à Paris, aujourd'hui siège des agapes gasconnes du J'Go, jadis refuge de chanteurs d'opéras, d'artistes lyriques et lieu de rencontre du tout-Paris romantique. Laissons-nous compter leur histoire et convoquons à notre table un véritable opéra fantôme.

Et aussi...



Retrouvez vos rubriques habituelles : les conseils éclairés de Régis, responsable cuisine du J'Go, et bien sûr les rendez-vous, événements et fiestas qui rythmeront le quotidien des restaurants J'Go cette saison, à Paris et Toulouse.

Dernière minute

Nuit des peñas

Samedi 25 novembre 2006 à partir de 18h

Cette année la Gascogne sera à l'honneur pour la troisième édition de la Nuit des peñas qui aura lieu traditionnellement le dernier week-end de novembre dans la salle des fêtes de Duran.

Toutes les équipes du Foyer Rural et des peñas Comax-Ethylx, Lous Papalounes et Lou Tessoun seront prêtes pour assurer le spectacle. Au programme, concerts rock festif, soirée bodega avec le Box'son, musique vivante avec bandas et cantayres.

Restauration sur place toute la soirée, pour tous renseignements complémentaires : <http://lanuitdespenas.free.fr>



Plaisirs saisonniers

HERBE TENDRE ET FEU DE BOIS

Pour savourer les bonheurs automnaux, la Gazette J'Gotages vous mène sur les pentes encore vertes des Hautes-Pyrénées, parmi la foule bêlante des moutons de Barèges-Gavarnie. Marie-Lise Broueilh, présidente du Syndicat des éleveurs ovins Barèges-Gavarnie et son fils Sylvain nous dévoilent les plaisirs simples du pâtre, à l'heure où les Doublons arrivent à maturité...

Le plaisir du travail bien fait

“La typicité de la race barégeoise est reconnaissable à son terroir particulier, au savoir-faire des éleveurs et à sa longue histoire. Il nous a fallu pas moins de trente ans de travail pour sauvegarder la race et lui faire bénéficier d'une Appellation d'Origine Contrôlée. Le Barèges-Gavarnie rassemble une vingtaine d'éleveurs indépendants organisés en syndicat. Ainsi, Notre plus grand plaisir est de mener nos bêtes à maturité et de les voir revenir des estives à la fin de l'été, en pleine forme et en pleine possession de leurs moyens. L'automne est un moment crucial pour nous. C'est la saison de l'agnelage, une période charnière pour que nos bêtes répondent au cahier des charges de l'AOC. Voir des agneaux en bonne santé, des moutons engraisés de façon homogène et naturelle, des brebis heureuses de profiter de l'herbe d'automne sur les prairies de fauche est pour nous un plaisir incomparable...”

Le plaisir simple de la vie en montagne

“Les plaisirs automnaux des éleveurs ovins de Barèges-Gavarnie sont mêlés d'inquiétude et de fébrilité. Le bonheur des naissances est en effet parfois contrarié par la menace des prédateurs. Les agneaux sans défense sont une proie facile pour les renards, les corbeaux et les vautours, ce qui nous pousse à faire preuve d'une vigilance de tous les instants. En cette saison, la santé de nos bêtes dépend également de la météo : il nous faut être réactifs, savoir rentrer les troupeaux à la bergerie en cas de baisse de température ou de mauvais temps. Deux mois durant, moutons, brebis et agneaux profitent de l'herbe des prairies le jour et de la chaleur de la bergerie la nuit. Ce sont les derniers moments de liberté avant l'arrivée de la neige. Nous goûtons ainsi au plaisir d'être à l'écoute de la nature, des animaux, des caprices du temps, des menaces extérieures. C'est en cette saison que nous prenons conscience de l'importance des éléments et de la qualité de l'environnement : un éleveur ne peut exister sans la montagne, et par son travail, il contribue à son entretien. La montagne est pour lui un outil de travail, et une source de plaisirs simples.”

Les plaisirs solidaires

“L'automne est une période de solidarité accrue entre les éleveurs. Nous surveillons nos troupeaux ensemble, nous nous prêtons main-forte en cas de pépin. Ce moment de l'année est tellement important pour la qualité de nos bêtes que nous nous faisons tout pour que chacun puisse obtenir la meilleure qualité possible. C'est un réel plaisir pour nous que de se sentir soutenus, de savoir que nous oeuvrons tous pour la sauvegarde et la mise en valeur d'une race qui était, il y a quelques décennies encore, promise à l'oubli.”

Le plaisir de la vie de cabane

“Nous menons à l'automne une vie de cabane à mi-chemin entre les estives et le siège de notre exploitation situé à Luz-Saint-Sauveur. À Bolou, nous mangeons au coin du feu dans une bergerie et partageons nos repas avec d'autres éleveurs. Nous traînons à table un peu plus que de coutume, nous bavardons autour d'un



pousse-café... C'est aussi un moment privilégié pour les chiens qui vivent un peu avec nous... C'est une existence simple et rustique, similaire à celle des éleveurs du passé, une vie mêlée de plaisirs intenses et de travail long et difficile. La saison automnale concentre l'essence même de ce métier fait de grandes joies, de grandes inquiétudes et d'immenses satisfactions. C'est un retour aux sources, un moment redouté autant qu'attendu... Une période sans égal dans nos vies.”



Le doublon Barèges-Gavarnie

Le doublon Barèges-Gavarnie que vous pouvez déguster au J'Go est un mouton castré qui connaît deux estives avant d'arriver à maturité. Nourri à 99% d'herbe de montagne, il offre une chair rouge vif légèrement persillée aux saveurs bien plus subtiles que les moutons élevés en plaine. Arrivé à point d'engraissement après de longs mois de pâturages ensoleillés, de liberté totale dans les hauteurs du massif pyrénéen, il bénéficie depuis 2004 d'une Appellation d'Origine Contrôlée. Quelle que soit votre opinion sur la viande de mouton, n'hésitez pas à goûter ce met incomparable... Vous ne serez pas déçu.

Plaisirs singuliers

JEAN-JACQUES CRIPIA *Duo des Non*

Jean-Jacques Cripia connaît tout des plaisirs singuliers et des bonheurs partagés, qui écrit seul les textes du Duo des Non avant de les jouer sur scène. Bourcagneux – village gascon imaginaire mais authentique – il considère la scène et la table comme deux sources inépuisables de plaisir. Du J'Go au J'Go

Existe-t-il des similitudes entre la table et la scène ?

La comédie et le restaurant permettent de fédérer les gens. La chose est d'autant plus précieuse que les occasions de se mêler à nos contemporains sont de plus en plus rares par les temps qui courent. Il y a cinquante ans à peine, tout le monde fréquentait le même bistrot, sans distinction d'âge ou de catégorie sociale... Aujourd'hui la tendance est au ghetto, aux lieux exclusifs. Pour ma part je préfère les restaurants comme le J'Go où l'on n'exclut rien ni personne et où l'on sent qu'il existe une certaine porosité entre les gens.

Le meilleur repas est-il celui qui suit ou celui qui précède le spectacle ?



On est bien trop fatigués après une représentation pour apprécier un bon repas. On a d'ailleurs pris l'habitude de manger avant chaque spectacle avec les organisateurs et les techniciens. La table permet de créer en quelques minutes des affinités qui auraient mis quelques heures à naître ailleurs. C'est un moment important pour nous : c'est là, en réalité, que commence le spectacle.

Quels sont les plaisirs particuliers au comédien ?

Sans doute ce mélange de plaisir égoïste et de générosité. Quand tu es sur scène, que tu endosses un rôle, que tu joues à être quelqu'un d'autre, rien ne semble pouvoir t'arriver. Le spectacle te soustrait à tout, efface la fatigue et calme la douleur. De son côté le public cherche à peu près la même chose. Il est là pour se marrer et ouvrir une parenthèse d'oubli. Le plaisir vient de cette connivence, de cet abandon collectif de la réalité. Sur une scène, on n'est rien sinon des distributeurs de plaisir.

Pourquoi écrire seul les textes d'un duo ?

Étant donnée mon incapacité totale à déléguer, j'écris l'ensemble des textes des spectacles et des émissions radio. Je ne connais rien de plus gratifiant que de jouer ses propres textes. Cela me prend un temps fou, mais je ne pourrais pas



fonctionner autrement : je suis trop habitué à tout dominer, à tout contrôler, à tout savoir de mes personnages.

“Sur une scène, on n'est rien sinon un distributeur de plaisir.”

Ton public idéal ?

Je rêve d'un spectacle préparé pour une seule personne, un texte écrit à l'attention d'un spectateur unique, une représentation personnalisée à l'extrême... Voilà qui ressemble pour moi au spectacle ultime. J'aime beaucoup adapter mes textes à l'auditoire, glisser dans le discours de mes personnages des anecdotes absurdes sur le maire du village où l'on joue, ou des vacheries sur les figures des environs. Pour le reste, le public c'est toujours une file de gens qui ont fait des efforts pour venir te voir,

Rétro... au 4 rue Drouot

LE PARIS ROMANTIQUE DANS UNE ASSIETTE GASCONNE

Bien avant que le J'Go ne s'installe au 4 rue Drouot, muant cette adresse typiquement parisienne en bouillonnante enclave gasconne, l'édifice accueillait un grand nombre de personnages illustres, depuis le banquier espagnol Alexandre Aguado jusqu'au patron du fameux journal Le gaulois en passant par Marie Taglioni, une des plus grandes ballerines de l'époque Romantique du XIXe siècle. Votre gazette J'Gotages vous propose un rapide tour du propriétaire, afin que votre prochaine visite au J'Go Paris mêle les têtes de toros aux têtes d'affiche.

À l'endroit même où l'on célèbre aujourd'hui la gastronomie gasconne, les toreros andalous et les vins du Sud-Ouest, vivait au XIXe siècle Alexandre Marie Aguado, marquis de Las Marismas del Guadalquivir et vicomte de Monte Ricco, notable sévillan porté sur les nectars bordelais (il fut longtemps l'heureux propriétaire du vignoble de château Margaux) et les grands airs d'opéra. Il s'offrit cet hôtel particulier (formé par le n°4 et l'actuelle mairie du 9e arrondissement) en 1829, un an après avoir acquis la nationalité française, grâce à son immense fortune accumulée dans les mines espagnoles et le commerce transatlantique. Bien que doué pour le négoce, Alexandre Aguado délaissait volontiers ses affaires pour s'adonner à sa passion : l'opéra. Il entretenait ainsi de nombreuses relations avec des compositeurs et des chanteurs, notamment Rossini dont il fut l'un des plus proches amis. Associé commanditaire de l'Opéra Le Pelletier, il hébergeait régulièrement dans son hôtel particulier de la rue Drouot les artistes qui se produisaient sur la scène du célèbre opéra.

La Sylphide

Dans la foule des chanteurs lyriques et des danseurs qui séjournèrent au 4 rue Drouot, on trouve la légendaire Marie Taglioni, figure incontournable du ballet romantique. Apparue pour la première fois sur une scène parisienne en 1827, elle connut dans la capitale un succès phénoménal en interprétant le rôle-titre de la Sylphide, un ballet créé par son propre père à l'Opéra de Paris. Introduisant pour la première fois dans l'art du ballet le tutu et la technique des pointes, Marie Taglioni et aujourd'hui célébrée dans le monde entier comme la première grande ballerine romantique.

Le Gaulois

Vers la fin du XIXe siècle, Arthur Meyer vint à son tour mêler son destin à celui du 4 rue Drouot. Patron du quotidien conservateur Le Gaulois, il

séjourna quelques années dans un appartement situé au premier étage de l'immeuble qui communiquait avec le n°2 de la rue Drouot, siège de son journal. Ce personnage haut en couleurs au crâne glabre et à la barbe fournie était en ce temps-là une personnalité incontournable du tout-Paris et un chroniqueur influent des turpitudes de son temps. Confident des princes et des artistes, il compta parmi ses amis Sarah Bernard et Guy de Maupassant. Ce petit-fils de rabbin converti au catholicisme se battit en duel en 1888 avec le journaliste Édouard Drumond qu'il accusait d'avoir insulté ses origines juives.



Mais si Arthur Meyer est célébré de nos jours pour ses talents de journaliste et de polémiste, il est surtout connu pour avoir fondé le Musée Grévin en 1882. À l'époque, la photographie était loin d'être généralisée et les Parisiens se pressaient dans les allées du musée, curieux de mettre un visage, fut-il de cire, sur les noms qui noircissaient les colonnes de leurs journaux. Pour l'inauguration, Meyer et le caricaturiste Alfred Grévin convièrent le tout-Paris au musée situé 10 boulevard Montmartre, à 500 mètres des appartements de la rue Drouot. Ferdinand de Lesseps et Alexandre Dumas fils faisaient partie des invités qui découvrirent ce jour-là leurs doubles de cire.

Tour à tour demeure d'esthète, logis d'artiste et refuge de polémiste, le n°4 de la rue Drouot mérite donc largement le détour pour qui désire mêler les plaisirs de la table aux pèlerinages culturels. Lors de votre prochaine visite au J'Go, vous sentirez peut-être glisser entre les tables le fantôme vapoureux de la Sylphide, pendant que sur le piano des cuisines, le choc des couverts se joindront au bouillon des marmites pour jouer un air fameux de Rossini. Il ne tient qu'à vous de convoquer le passé dans votre assiette : comme souvent au J'Go, tout n'est qu'une question d'état d'esprit...

scène ou de les enregistrer à la radio avec sa femme et son acolyte Michel Bauchar. Fondateur de Duo, il n'y avait donc qu'un pas à franchir.



qui se sont payés des embouteillages après une journée de boulot dans l'espoir de se marrer.

C'est rien de plaisir"

Parfois, quand je vois des gens faire la queue sous la pluie devant une salle où l'on va se produire, je me dis que c'est une responsabilité énorme que d'avoir à faire rire tous ces gens. Alors pour décompresser avant la représentation, on se faufile dans la foule. On se met à gueuler contre les organisateurs et on fait un scandale jusqu'à ce que quelqu'un s'aperçoive de la supercherie...

Faut-il vivre au sud de la Loire pour comprendre l'humour de Bourcagneux ?

Bourcagneux nous permet de cultiver des valeurs et un état d'esprit en phase avec ce

qui existe chez nous. Si l'on accepte de mettre de côté l'accent du Sud-Ouest, on s'aperçoit vite que notre petit succès repose sur l'universalité des thèmes et des personnages. Bourcagneux c'est un village comme les autres, avec des personnages emblématiques que l'on pourrait rencontrer dans n'importe quel village du pays.

À force de hanter les ondes et les scènes, les habitants de Bourcagneux ne finiront-ils pas par prendre chair ?

Une fois que tu as créé le caractère d'un personnage et l'environnement dans lequel il évolue, il finit par dicter lui-même les thèmes à aborder et la façon de les traiter. Et au bout d'un moment, il commence à acquérir une certaine autonomie, une forme de liberté. De temps en temps on parle d'eux comme s'ils étaient vivants, et l'on s'amuse à reconnaître chez les gens des traits de caractère ou des expressions qui pourraient leur correspondre.

Que manque-t-il à Bourcagneux ?

Des guest-stars... je veux dire par là que rien ne m'amuserait plus que de tourner des sketches avec des guest-stars internationales du genre Sting, Elton John ou Robby Williams. Elton John à Bourcagneux... Je vois d'ici la tronche du maire !

Le plan de table

IDÉAL de Jean Puchaux (habitué du J'Go Toulouse)

Qui inviteriez-vous à la table du J'Go si vous aviez le pouvoir de convaincre n'importe qui, de convier les vivants 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. Pour le lancement de cette rubrique, c'est à Jean Puchaux, un habitué des terrasses du J'Go Toulouse, que revient le soin d'ouvrir le bal...

J'imagine leur donner rendez-vous à 9 heures au J'Go Toulouse. Une table tranquille à l'étage. Un soir d'hiver. Lino Ventura, Jacques Brel, Pierre Desproges et Pierre Villepreux sont les premiers à table. Gainsbourg et Dewaere traînent au comptoir du Bistrot, dans la pièce à côté. Je vois d'ici Lino pester contre les retardataires, avec un regard de migraine et une serviette autour du cou. Brel lui, calme certainement le jeu, mais s'agace sans doute de voir que le respect pour les vieux a tendance à disparaître. Villepreux de son côté, tente d'expliquer à Ventura l'intelligence situationnelle, arguant du fait que du bordel et de l'impertinence naissent parfois les plus belles passes. L'arrivée d'Angelina Jolie aux bras de Gainsbourg et de Dewaere place les conversations en suspend. "C'est curieux l'impact que peut avoir une jolie brune sur une tablée de mâles, pense certainement Lino." Et Desproges de conclure en allumant une cigarette : "Étonnant non ?"

En bref

Faisant la nique à Saturne, le J'Go Paris est désormais ouvert toute la journée. Du lundi au samedi, pour vos petits creux ou grands coups de fringale, vous pouvez déguster à tout moment de la journée des plats inscrits à la carte ou des grignotages.

Souvenirs d'automne

par Régis, chef cuisinier du J'Go Paris

Je me souviens de ces après-midi d'automne. La pluie tombait en averses successives et nous tenait à l'intérieur de la classe ou sous le préau. La lumière était grise et un ciel bas et tourmenté nous accompagnait comme nous pédalions sur le chemin du retour. Un vent glacial nous giffait le visage.

Ma grand-mère guettait notre arrivée à mes frères et moi. Elle nous accueillait avec un "Mes pauvres enfants vous êtes trempés, venez vite vous sécher". Un grand feu flambait dans la cheminée et pendant que nous nous séchions, elle se mettait à nous préparer le goûter.

Dans un saladier, elle mélangeait de la farine, des œufs, un peu de sucre et de sel et façonnait une galette qu'elle faisait dorer dans une grande poêle. Cette "Coque" (entre la pâte à pain et à gâteau) toute tiède que nous mangions avec du beurre et de la confiture de coing reste gravée dans ma mémoire.

La pluie continuait de battre les carreaux, mais pour nous le temps s'était arrêté.

Régis met son grain de sel



L'automne c'est la saison des courges que l'on récolte fin septembre et octobre et que l'on conserve dans un endroit sec et sombre jusqu'au début de l'année suivante. Citrouilles, potirons, et autres potimarrons apportent une dernière touche de couleur que nos tables avant la grisaille de l'hiver. On a le plus souvent l'habitude de consommer ces légumes dans des soupes mais pensez à les cuisiner d'autres manières par exemple en gratins, en tartes ou encore en beignets. Prenez pour 4 personnes, 200 g de potimarrons que vous videz de ses graines et que vous râpez, mélangez 100 g de farine avec une pincée de sel, un sachet de levure, une pincée de sucre et diluez avec un peu d'eau, ajoutez le potimarron râpé et une cuillère à soupe de persil haché, mélangez et formez les boulettes que vous faites cuire dans un bain de graisse de canard sur feu moyen. Egouttez sur du papier absorbant et servez nature à l'apéritif ou en garniture avec un rôti...

Adichat

Régis Daudignan – Responsable cuisine des établissements J'Go.

Les rendez-vous

Dedans

Nous vous donnons rendez-vous dans nos établissements dès 17h30 pour un apéritif Gascon. Nous pouvons vous accueillir pour vos dîners d'avant et d'après spectacles. Pensez à réserver. N'oubliez pas nos pièces rôties entières d'agneau fermier du Quercy, de Porc Noir de Bigorre et nos poulets fermiers du Gers entiers, pour un moment de convivialité à 2, 4 ou plus.

Toulouse

Soirées taurines : Débat de 18h à 19h et soirée taurine à partir de 19h30 en compagnie de l'éloquent Zocato. Tous les 2^e lundi de chaque mois. Lundi 13 novembre, lundi 11 décembre.

Soirées vigneronnes : Découvrez un vigneron, dégustation, vente sur table et à emporter.

Lundi 18, mardi 19 et mercredi 20 décembre :
Christophe Ratz – Bière d'Olt.

Débats agrobio-sciences : Les premiers lundis de chaque mois, de 17h30 à 19h30, le plateau du J'Go s'ouvre à la science. Présentation de produits, questions de nutrition, nous dévoileront l'histoire des produits du Sud-Ouest du côté des papilles mais aussi scientifique.

Lundi 6 novembre, lundi 4 décembre.

Autour

Théâtres :

Théâtre des Variétés

7 boulevard Montmartre, 75002 Paris.

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

"Père et Fils" avec Pierre Palmade et Pierre Richard

Horaires : mardi à samedi 21h00, dimanche 16h30.

Opéra comique

Place Boieldieu, 75002 Paris.

Location : 08 25 00 00 58.

"Italienne, scène et Orchestre", texte et mise en scène, Jean-François Sivadier.

Paris

Soirées taurines : Retrouvez la chaleur des arènes tous les 1^{er} lundis de chaque mois lors de notre soirée taurines organisées avec Jean-François Mengelle – Périples Lointains, animées par notre ami Vincent Bourg "Zocato" à partir de 19h30.

Lundi 6 novembre, lundi 4 décembre

Soirées vigneronnes : Découvrez un vigneron, dégustation, vente sur table et à emporter.

Lundi 20, mardi 21 et mercredi 22 novembre :

Elian da Ros - Domaine Elian da Ros

Bernard Plageoles – Domaine Robert et Bernard Plageoles.

Lundi 18, mardi 19 et mercredi 20 décembre :

Roland Gessler – Domaine de Joÿ.

Rugby

Top 14 : Partagez avec nous les matchs du championnat de France de rugby.

Stade Toulousain : le 3/4 novembre, 10/11 novembre, le 17/18 novembre, 24/25 novembre, 1^{er}/2 décembre.

Stade Français : le 3/4 novembre, 10/11 novembre, le 17/18 novembre, 24/25 novembre, 1^{er}/2 décembre.

Test match :

11 novembre : France – Nouvelle Zélande

18 novembre : France – Nouvelle Zélande

25 novembre : France – Argentine



Vous avez des souvenirs de repas mémorables, des anecdotes amusantes vécues autour d'une table ? Envoyez-les nous à plaisirs@lejgo.com. Le meilleur souvenir sera publié.

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 d'hiver disponible autour du 22 décembre.

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, Franck Guignochau, Sébastien Vaissière. Dessin : Stéphane Castella.

lejgo.com