

LES J'GOTAGES

Trimestriel.

AUTOMNE
2010

NUMÉRO :

21

LA GAZETTE DU J'GO

TOULOUSE - VICTOR HUGO • PARIS - DROUOT & SAINT-GERMAIN

ÉDITO



FORCES AILLÉES



Au printemps 1944, lorsqu'il fallut propager la nouvelle de l'imminence du débarquement en Normandie, les agents français de la BBC optèrent pour les violons de l'automne, dont les sanglots longs font rien qu'à blesser le cœur de Verlaine d'une langueur monotone. Sans doute cette référence à l'automne pour annoncer une renaissance n'était-elle pas due au hasard, car les speakers exilés sur les rives de la Tamise savaient parfaitement qu'il n'est en France saison plus fertile et flamboyante que celle qui

arrive par l'équinoxe du 22 septembre. Au J'Go, c'est un autre genre de débarquement que suggère l'automne. Celui des saveurs restées en sommeil, celui du gratin de poires et sabayon au Mauzac, celui du Parmentier citrouille-pommes de terre, celui du Doublon de Barèges-Gavarnie, celui des cèpes et des plats mijotés, celui de la confiture de figues, des haricots Tarbais et celui des vins généreux, un temps abandonnés au profit de nectars moins riches, taillés pour les agapes estivales. Certes il s'agit d'une armée de temps de paix,

menée par des pâtres, des éleveurs, des maraîchers, des cuistots et des vigneron, mais elle n'en demeure pas moins guerrière, qui lutte pour la défense du terroir, la survie de ceux qui le subliment et le respect des saisons.

Nul besoin d'avaler ses haricots la main sur le cœur ou d'entonner la Marseillaise en grignotant sa tartine de pastifret pour rejoindre ces forces aillées. Il suffira d'une poignée de châtaignes et d'un verre de vin pour faire du terroir un idéal et de l'automne une patrie.

SOMMAIRE



LE PETIT MONDE DE...

Où on lève le voile sur la personnalité de Denis Castanié, épris de légumes, d'arithmétique et d'eau de vie, qui perd autant au foot qu'il gagne à être connu.

Page 2



L'ASSIETTE

Où l'on s'aperçoit que lorsque le J'Go sort ses tomes et ses caillés, ce n'est pas pour faire une dictée, mais pour manger du fromage.

Page 3



LE PLAN DE TABLE

Où le guitariste flamenco aux ongles peints et aux bras ouverts propose un plan de table alléchant, où Piaf partage le pastifret avec Dieu, Maciste et Denis Méliet.

Page 4

LES J'GOTAGES

Gazette J'Gotages

Publication saisonnière
éditée par les établissements J'GO.

Directeur de la Publication:

Denis Méliet

Rédaction:

Sébastien Vaissière

Composition graphique:

Jean Puchaux

Coordination:

Christophe Deleyses

Impression:

Graphic 2000

Retrouvez sur internet les anciens numéros de la gazette, les menus, des informations sur les activités des établissements, ainsi que des articles, vidéos et reportages: www.lejgo.com.

Le J'Go dans son assiette - *Le fromage*

Fromage de raison

Au cours de son histoire, le Gers a produit une foule de grands hommes (Fourroux, d'Artagnan...), mais pas un seul fromage digne de ce nom. En revanche, la Normandie, région fertile en frometons, n'a offert à la France ni demi de mélé acceptable, ni mousettaire valable. Cela prouve une fois de plus qu'on ne peut pas tout avoir, à moins de s'asseoir à la table du J'Go, où l'on prodigue avec la même expertise conseils rugbystiques et recommandations fromagères.



Suite page 3

Poignée de nouvelles

Si la Halle aux Grains ne meurt

Avant de s'isoler provisoirement sur la côte andalouse pour composer de la musique et pêcher des poissons, le flamboyant Bernardo Sandoval (qui tutoie dieu par son art et le patron du J'Go par amitié) sort cet automne un album déchirant à se procurer d'urgence sur bernardosandoval.com. Les Toulousains lui adresseront un *au revoir* le 14 octobre à la Halle aux Grains, avant que les Parisiens ne profitent de sa maîtrise vertigineuse de la six cordes dans une salle encore indéterminée. Sando s'en va, mais ça swingue encore.

Le Doublon deux fois plus bêle

L'automne est la saison du Doublon de Barèges-Gavarnie (A.O.C), cet animal savoureux dont la chair, moins forte que celle du mouton traditionnel, évoque la viande rouge et l'herbe tendre des Hautes-Pyrénées. Avant d'atterrir dans votre assiette, l'animal connaît deux estives (d'où le nom). Pour en savoir plus, consultez la gazette J'Gotages de l'automne 2006 dans les archives du site lejgo.com.

Tournée autour du pot

En théorie, les tournées rugbystiques appellent les tournées générales. En théorie seulement, parce que ces derniers temps le XV de France profite de ces rencontres amicales pour prendre des déculottées (10-40 en Australie en 2008, 13-41 en Argentine en juin dernier). Par bonheur, si vous choisissez le J'Go pour assister aux retransmissions des 3 tests (France-Fidji le 13/11/10, France-Argentine le 20/11/10 et France-Australie le 27/11/10), vous pourrez toujours noyer la défaite dans un pot de pastifret.

Vidéogrammes au kilo

Parce qu'en plus d'avoir des choses à dire il en a à montrer, le J'Go dispose depuis cet été de sa propre webtv (comprenez collection de vidéogrammes disponibles via internet), nourrie toutes les semaines de recettes, astuces, clin d'œil et images alléchantes qui prêtent autant à rire que nos restaurants donnent à manger. Courrez-y, c'est ici: dailymotion.com/lejgowebtv.

Savourez le J'Go où vous voulez!

Grâce à la miniaturisation électronique, retrouvez l'univers du J'Go sur vos appareils portatifs.

Produits et producteurs, événements, cartes et menus, billets d'humeur, newsletter, photographies et vidéogrammes...

vous saurez tout sur les établissements J'Go de Toulouse et Paris.



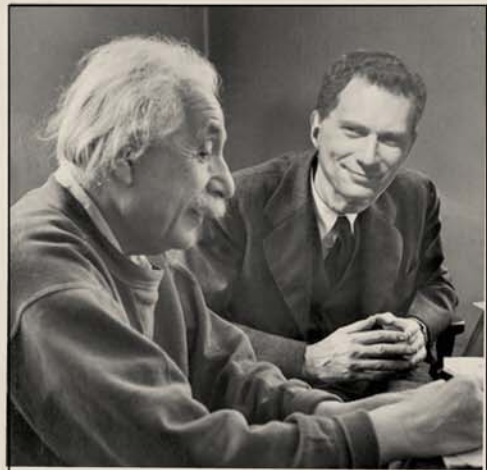
www.lejgo.com

Le petit monde de...

DENIS CASTANIÉ



EN DÉVOILANT UNE PARTIE DE LA PERSONNALITÉ DE DENIS CASTANIÉ, RESPONSABLE DU J'GO DROUOT, CE NOUVEAU VOLET DU PETIT MONDE PROUVE QUE LES HOMMES EN RETRAIT SONT À L'EXISTENCE CE QUE LES PASSES EN RETRAIT SONT AU FOOTBALL : UN ATOUT INCONTESTABLE.



Lors d'un cours de mathématiques donné à l'université du temps libre, Denis Castanié (ici de face) fait réciter les tables de multiplications à son élève Albert E.

DENIS SACRÉ

Denis Castanié est un pur mathématicien, de ceux qui prennent du plaisir à manipuler les chiffres. Enfant, pour tuer le temps, il accomplissait un rituel sacré en résolvant des pages et des pages d'additions, de soustractions et de divisions que sa mère consignait sur les pages d'un grand cahier. Un temps, il se rêva banquier, fit un stage derrière un guichet, et faillit mourir d'ennui.

DENIS SUCRÉ

De l'exceptionnelle science pâtissière de ses aïeules, il a gardé un goût prononcé pour le sucre. L'une de ses grand-mères excellait dans l'art de la crêpe et de la gaufre, alors que la seconde préparait d'incomparables tartes avec les fruits de son verger.

DENIS SECRET

S'il est discret, en retrait, taiseux même, c'est qu'il éprouve d'avantage le besoin de comprendre, d'analyser et de contrôler que celui de confesser ses états d'âme.

LE RAMI

Denis a grandi entre les tables du Café de France, que ses parents tenaient à Capdenac, dans l'Aveyron. Il faisait ses devoirs dans l'arrière-cuisine, observait le manège des habitués depuis le comptoir, et passait les mercredis après-midi à regarder son grand-père jouer au rami.

LES AMIS

Jusqu'à son départ pour l'école Hôtelière de Toulouse, Denis était licencié aux clubs de pétanque et de football de Capdenac, dont le siège n'était autre que le café de ses parents. Pour lui, les raisons des réunions importaient peu : seul comptait le fait de passer du bon temps avec les copains.

L'ÉTHIQUE

Craignant les sarcasmes de la clientèle, sa mère fit en sorte que ses enfants ne correspondent pas à la caricature du fils de bistrotière. Aussi exigeait-elle de la part de Denis un sens aigu des responsabilités et un comportement irréprochable.

L'ÉQUIPE

Denis lit l'Équipe tous les matins depuis l'âge de 13 ans, et en conserve les meilleurs numéros.

Ses favoris sont la victoire de l'O.M. en finale de la ligue des Champions 93 et le titre de champion du Monde 98.

L'ÉPIQUE

Lors des retransmissions télévisées des matchs du XV de France, Denis passait plus de temps à observer son grand-père qu'à regarder l'écran. Son aïeul bondissait littéralement de son fauteuil à chaque action, encourageant les joueurs, conspuant l'arbitre, tapant compulsivement des pieds. « Le meilleur et le plus surréaliste des spectateurs rugbyistiques ! » se souvient-il.

LES CASSE-CROÛTES

Tout amateur de football qu'il soit, il n'a jamais excellé ballon au pied. À Capdenac, il jouait dans l'équipe réserve, plus préoccupée par ses sandwiches que par son positionnement sur le terrain, d'où le surnom de « réserve casse-croûte » dont elle était affublée.

LES CURE-TOUPINES

C'est ainsi qu'on désignait chez lui la partie de la famille exilée à Paris, qui vidait lors de chacun de ses passages les réserves familiales de foie gras et de confit de canard.

EAU DE VIE

S'il s'ennuyait ferme pendant les repas de famille de ses vertes années, Denis ne quittait jamais la table. Sa patience était toujours récompensée à l'heure du digestif, avec un morceau de sucre trempé dans l'eau de vie.

VIN DE BOURGOGNE

Sa préférence va aux rouges structurés, en particulier aux vins de Bourgogne.

LÉGUMES DE SAISON

Viandard incorrigible, il est également un grand amateur de légumes. Le retour du printemps, des asperges, des petits pois et des jeunes pousses est pour lui la meilleure période de l'année.

PAROLES

Quand il écoute une chanson, il préfère comprendre les paroles. D'où son goût pour la variété française qu'aimait sa mère (Bachelet, Dassin) et pour le rock alternatif qu'il appréciait ado (Ludwig Von 88, Molodoy).

CANTOCHE

Denis n'a jamais mangé à la cantine. Il profitait trois fois par jour de la cuisine de ses parents, et n'aurait changé cela pour rien au monde. « C'était tellement bon chez moi », se souvient-il, « que j'ai toujours trouvé la cuisine collective insipide... y compris celle de l'école Hôtelière ! »

PLATOCHÉ

Sur les murs de sa chambre d'enfant, il punaisait le poster central de Onze Mondial, changeant ainsi de décor tous les mois.

CHAIR DE POULE

Sans trop savoir pourquoi, il est ému aux larmes par les exploits sportifs auxquels il assiste devant la télévision. Une équipe donnée perdante renverse la situation, un cycliste résiste au retour du peloton, une équipe de France renverse les All Blacks... voilà le genre de choses qui lui flanquent la chair de poule.

PEAU DE POULET

Denis est un grand amateur de poulet rôti, surtout s'il est cuit correctement et que sa peau est craquante. Une passion héritée de l'enfance, qui ne l'a jamais quitté.



Quand Denis Castanié parle de V.L.P. il faut comprendre "Vireneque Indurain Pantani"

LA PLAGE

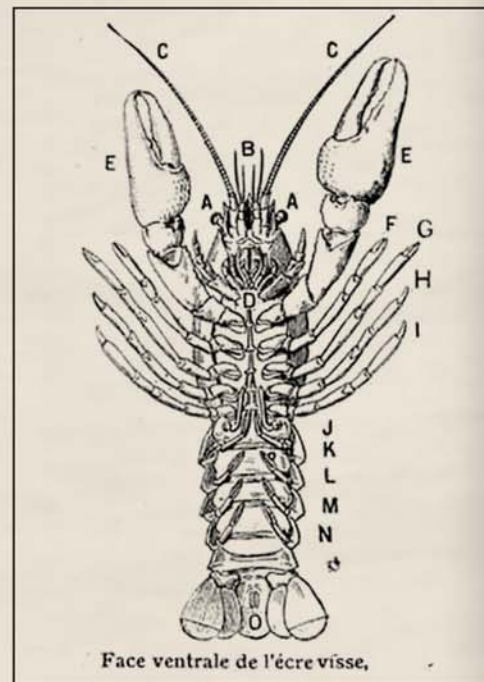
En juillet, à la mer, il attendait toujours que ses idoles (Pantani, Vireneque, Indurain) franchissent la ligne d'arrivée de l'étape du Tour de France pour partir à la plage. Question de principe.

LES PAGES

Ses livres de chevet filent la frousse. Stephen King est un de ses écrivains favoris, et *The Shining* un de ses livres fétiches.

PÊCHE MIRACULEUSE

Quand il pense à son enfance aveyronnaise, Denis revoit les grands espaces, l'immensité, la ferme de son grand-oncle et le gibier que ce dernier ramenait de la chasse, le gigot du dimanche et le miracle de quelques parties pêche à l'écrevisse.



Face ventrale de l'écre visse.

PÊCHE MIRACULEUSE (BIS)

Un été, son grand-père cueillit dans son verger une pêche de plus d'un kilo. Une des grandes fiertés de sa vie.

NUANCE

Denis est un solitaire, mais pas un misanthrope. D'ailleurs, il préfère Corneille à Molière, et prend toujours un plaisir immense à relire le Cid.

Le J'Go dans son assiette

FROMAGE DE RAISON

OÙ L'ON DÉCOUVRE LE TRIPTYQUE ALLÉCHANT QUI PRÉSIDE À LA DESTINÉE FROMAGÈRE DES RESTAURANTS J'GO.

À u cours de son histoire, le Gers a produit une foule de grands hommes (Fouroux, d'Artagnan...), mais pas un seul fromage digne de ce nom. En revanche, la Normandie, région fertile en frometons, n'a offert à la France ni demi de mée acceptable, ni mousquetaire valable. Cela prouve une fois de plus qu'on ne peut pas tout avoir, à moins de s'asseoir à la table du J'Go, où l'on prodigue avec la même expertise conseils rugbyistiques et recommandations fromagères.

Le fromage est un bonheur vieux comme le monde, dont la fabrication consiste à cailler, égoutter, mouler, saler et affiner du lait de vache, de brebis, de chèvre (si l'on est Français), de bufflonne (si l'on est Italien) ou de femme (si l'on est Attila). Dans l'hexagone, on en compte 400 types différents, dont une quarantaine bénéficie d'une Appellation d'Origine Contrôlée. Le reste de la mythologie fromagère française est connu de tous, qui relève à la fois du tablier de Marie Harel, créatrice du Camembert, des déclarations historiques plus ou moins vérifiées de Churchill ou du Général de Gaulle, et des attaques répétées de Bruxelles contre les fromages au lait cru. Voilà pour le décor. Le Gers étant plus fameux pour ses aficionados tauristes, son foie gras et sa mée fermée que pour ses fromages (voir encadré), le J'Go a arrêté son choix sur trois A.O.C. basque, quercynoise, et aveyronnaise, consommées indifféremment à l'apéritif, en guise de dessert ou bien incorporées dans les plats principaux.

Froms frais, froms faits

Le J'Go a beau secouer bien fort son étendard gersois, rien n'empêchera le très basque Azkoria (fig.I), fromage de brebis inscrit dans la démarche AOC Ossau-Iraty, de demeurer la star des grignotages apéritifs comme des fins de repas. Sa pâte dure, élaborée au choix à partir de lait cru ou de lait thermisé, est idéale pour une consommation « du bout des doigts » en fines tranches. On le retrouve à Toulouse dans les hamburgers d'agneau, et partout ailleurs dans les gratins. Cerise sur le gâteau, l'Azkoria (qui se marie fort bien à la confiture de cerises, de figues, de prunes...) est porté par un groupement d'éleveurs engagés, qui s'efforcent de conforter les exploitations de taille modeste et de pratiquer une agriculture respectueuse de l'environnement. L'autre spécialité fromagère proposée au J'Go est le célèbre Rocamadour (fig.II), cabécou quercynois plusieurs fois centenaire dont les 35 grammes s'accommodent aussi bien du cru que du cru. Ceux qui l'aiment frais vantent ses parfums de crème alors que les amateurs de fromages faits apprécient ses arômes virils. Enfin, vient le Bleu des Causses (fig.III), qui n'est pas celui que les talonneurs ramènent de Murrayfield, mais celui que les gastronomes

rapportent des Grands Causses du Rouergue. Si le choix du J'Go s'est porté sur ce from' de vache persillé affiné dans les caves naturelles des falaises surplombant les gorges du Tarn, c'est qu'il offre un crémeux incomparable. Il constitue avec Denis Castanié, responsable du J'Go Drouot, l'essentiel de la diaspora aveyronnaise de nos établissements.

Et que les amateurs de fromage se réjouissent : l'offre devrait s'étoffer très prochainement dans les établissements de Toulouse et Paris.

FROMGOSCOPE

fig.I



L'Azkoria Ossau-Iraty a les mêmes qualités que les Basques eux-mêmes : bonne pâte et force surhumaine.

fig.II



Le Rocamadour est comme le Titanic dans le film de Cameron : c'est quand il coule qu'il est le plus intéressant.

fig.III



Le Bleu des Causses est à la vache ce que le Roquefort est à la chèvre, à la table ce que Forreiller est au lit et au Roquefort ce que Dean Martin fut à Frank Sinatra.

HUGUETTE MÉLIET

RACONTE...

le fromageon

« DANS LA CAMPAGNE GERMOISE DE MON ENFANCE, IL N'EXISTAIT AUCUNE TRADITION FROMAGÈRE. SEULES QUELQUES FAMILLES IMMIGRÉES ITALIENNES FABRIQUAIENT DE LA TOME DE VACHE. CHEZ NOUS, ON SE CONTENTAIT D'ACHETER DU FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS AUX BERGERS DE PASSAGE. ON LE TRAVAILLAIT À LA CUILLE AVANT D'Y INCORPORER DU SUCRE, DU CAFÉ ET DE L'ARMAGNAC. CE FROMAGEON, COMME ON L'APPELAIT, ÉTAIT UN VÉRITABLE RÉGAL. IL M'ARRIVE ENCORE D'EN FAIRE POUR LES GRANDES OCCASIONS, PARCE QUE TOUTE LA FAMILLE EN RAFFOLE. »



MISE AU POINT

DANS L'ARTICLE CI-DESSUS CONSACRÉ AU FROMAGE, LE RÉDACTEUR SE REND COUPABLE D'UNE ALLUSION DISCRIMINATOIRE IRONISANT SUR LE PEU DE TALENT DONT FERAIENT PREUVE LES RUGBYMEN NORMANDS. LA RÉDACTION TIENT À RAPPELER À NOS LECTEURS DU SUD DE LA FRANCE QUE LE RUGBY FRANÇAIS N'EST PAS NÉ À TOULOUSE MAIS BIEN AU HAVRE EN 1872.

UN REPAS D'AFFAIRES ?



COMMANDEZ VOTRE PIÈCE RÔTIE PAR TÉLÉPHONE

Les businessmen avisés savent bien que les gros contrats se signent à la fin des repas réussis. Ne mettez pas vos négociations en péril en entrant à l'heure du déjeuner dans le premier restaurant venu. Réservez plutôt une table au J'Go, et commandez plusieurs heures à l'avance une de nos pièces rôties qui sera arrosée de jus et cuite avec soin au goût de vos hôtes.



Le J'Go cuisine des viandes issues de carcasses entières et travaillées sur place par un boucher professionnel. Ne laissez plus le hasard remplir vos assiettes. Choisissez des pros. Mangez au J'Go.

J'Go

STOP!
NE PASSEZ PLUS VOS JOURNÉES À PRÉPARER SON PANIER REPAS, RÉAGISSEZ !
À MIDI, RÉSERVEZ-LUI UNE TABLE AU J'GO



Avec la "FORMULE DE MIDI" du J'Go, votre mari déjeunera à bon prix en profitant des produits de saison, de l'arrivage du jour, et de la diversité de la cuisine du Sud-Ouest ! Grâce au J'Go, finies les corvées de cuisine.

J'GO
À TOULOUSE VICTOR-HUGO - TEL. 05 61 23 02 03
À PARIS DROUOT - TEL. 01 40 22 09 09
À PARIS SAINT-GERMAIN - TEL. 01 43 26 19 02

C'EST DIT TOUT NET !

AVEC SES PASTILLES VIDÉO, SON BILLET D'HU-
MEUR HEBDOMADAIRE ET SA CHRONIQUE
QUOTIDIENNE, LE SITE INTERNET LEJGO.COM
RAVIT CEUX QUI SONT À LA FOIS CURIEUX,
GASTRONOMES ET INTERNAUTES. POUR LES
AUTRES, VOICI UN FLORILÈGE DE TEXTES
PUBLIÉS AU COURS DE L'ÉTÉ.

TRIPOTE-MOI LA DEMOISELLE AVEC LES DOIGTS

(où le J'Go Saint-Germain à la manière de San-Antonio)

(...) Le principal intérêt de la vie de poula-
gère c'est qu'elle est extravagante. La fréquen-
tation des malfrats, des asphalteuses et des
macchabées, c'est un bon remède à la rou-
tine. Reste que l'aventure n'empêche pas les
principes, et moi, ça m'incommodé de ne pas
croquer à l'heure. Bêru est pareil : passé midi,
il se met à gargouiller de la chique comme un
clébard enragé, en sondant ses fouilles à la
recherche de restes de salami. D'ailleurs,
pendant que je monologue in petto, le gros
est cachalé à côté de moi dans cette chignole
de louage, et s'agace en voyant l'horloge ana-
logique du tableau de bord bâtonner 12H30.
« San-A, j'ai les boyaux en accordéon, faudrait
voir à bâfrer illico avant que je m'évanouisse ! »
qu'il me menace, le mammouth, en s'enfouis-
sant trois phalanges dans le naseau droit.
Au lieu de répondre, comme on s'arrive à
Saint-Germain-des-Prés, j'enfourne la caisse
au parking sous tes reins, et je traîne le gros
jusqu'à la surface. Ceci fait, nous autres de
la flicaille en civil entreprenons de visiter la
première taverne qui croise notre chemin.
À un jet de pavé de là, un gonze affable et dé-
feuillu recouvert d'un tablier rouge nous
donne du « Bienvenue au J'Go » en branlant du
chef, ce qui est tout de même plus civilisé
que de souhaiter la bienvenue au chef en
branlant du gigot.

S'installant sur un siège et sur la terrasse,
Bêru se prend à évoquer le train expressif
d'une gersoise de sa connaissance. Moi je
zyeute à travers la vitre les jambons pendus
au plafond, les légumes qui swimment dans
les bocaux de vinaigre et les haricots fumants
qui ont l'air de rendre jouasse notre voisine
de tablée, une jeune rouquemoute germano-
pratine à qui je trompérais bien du Boris
Vian dans la cave à cigares. Mais déjà le
serveur déboule avec un carnet et un accent
à couper à l'opinel d'office n°112, du sans
aucun doute au galet de Garonne qui lui sert
de luette. Le zigou nous propose de dépuce-
ler une quille de rouge en accompagnement
de demoiselles de canard. À ces mots le gros
lâche un « Et comment mon cochon ! » toni-
truant, qui manque de flanquer le sudiste à
la renverse et macule d'écume le verre de ses
binocles.

En moins de temps qu'il ne faut à Giscard
pour se faire le brushing des soirs de fête,
notre table croule sous les carcasses de palmi-
pèdes. Pendant que Bêru zigougne son bat-

toir à bifteck dans la charpente du volatile,
mézigus promène en grande majesté son
clavier de ratiches dans les chairs de la bête,
en poussant de petits cris satisfaits. Le jaja est
un de ces réjouissants vins du Sud-Ouest qui
mettent la bouche en forme et les idées en
place. Le panard ! C'est pas à la closerie des
Lilas qu'on peut bâfrer si bon. Et avec les
doigts s'il vous plaît. Soudain, le taulier
s'amène en criant qu'un malheur est arrivé,
et que le dabe a bigophoné le restaurant pour
nous intimer l'ordre de ramener nos fonde-
ments illico dans son bureau.

Sans même prendre le temps de nous débar-
gouner les phalanges, voilà qu'on s'arrache
à regret de ce bout de terrasse en paradis,
Bêru la boutanche à la main et des carcasses
plein les poches, et moi la carte de visite de la
rouquine dans le larfeuille. M'est avis qu'on
remangera de la demoiselle avant la tombée
du jour (...)

L'égo du J'Go

Par Sébastien Vaissière

LE VIN AFFINE LES RAPPORTS HUMAINS

S'il est vrai que l'abus d'alcool est dangereux,
le vin affine les rapports humains, amplifie

Le vagabond du J'Go
Par Gabriel Sandoval



QUI INVITERIEZ-VOUS À LA TABLE DU J'GO SI VOUS AVIEZ LE POUVOIR DE CONVIER N'IMPORTE QUI, VIVANTS, DISPARUS ET PERSONNAGES DE FICTION? APRÈS UN ÉTÉ ENFLAMMÉ, C'EST BERNARDO SANDOVAL, L'HOMME À LA CRINIÈRE BRUNE, À LA GUITARE FAUVE ET AUX ONGLES PEINTS, QUI COMPOSE UN PLAN DE TABLE À LA MESURE DE LA SAISON DES FEUILLES MORTES. UNE COLLECTION AUTOMNE-IBÈRE, EN QUELQUE SORTE.

BERNARDO SANDOVAL

Jacques Brel (chanteur belge) : pour son charisme et son courage.

René Gouzenne (directeur de la Cave Poésie à Toulouse) : par amour pour lui.

Camarón de la Isla (chanteur de flamenco) : pour la profondeur de son cri.

Mozart (compositeur autrichien) : pour son requiem.

Zouïe (ma femme) : parce que c'est ma femme.

Denis Méliet (mon ami) : parce que c'est mon ami et qu'il cuisine comme il nage, c'est-à-dire bien et avec l'accent "gascon".

Édith Piaf (voix) : pour son émotion et sa puissance.

L'abbé Pierre (curé engagé) : pour son engagement humaniste.

Maciste (costaud mythique de cinéma) : en cas d'embrouille pendant le repas.

Dieu (tout-puissant) : s'il avait existé.

Le grain
de sel
de...



RÉGIS

RÉGIS DAUDIGNAN,
CHEF DES CUISINES DU J'GO

FESTINS CROISÉS

Où sont passés les champs de tournesols qui
illuminaient nos campagnes ? Tous ces gros rou-
leaux de paille et de foin comme posés par un
oiseau géant au milieu de nos champs ? Les fo-
rêts vertes et touffues ? Et ces haies qui traçaient
des lignes vertes et semblaient délimiter d'im-
probables terrains de rugby ?

Ils ont laissé place à une nouvelle saison, l'au-
tomne, qui après une explosion féérique de
nouvelles couleurs, comme si la nature avant
d'entrer en sommeil s'offrait un dernier bal,
annonce la baisse des températures et la sombre
saison hivernale.

Faisons comme elle !!! Avant de changer les
ingrédients de notre table, profitons des derni-
ères tomates pour les cuisiner avec des Haricots
Tarbais frais. Poêlons sans modération tous ces
cèpes pour accompagner nos rôtis. Cuisons tou-
tes ces courges pour faire des soupes, des purées
ou encore des farcis de légumes de saison...
Tous ces festins de fin d'été... qui en annoncent
d'autres, plus grands encore, cet hiver...

LES J'GOTAGES

Adishatz!

VOUS, VOUS AVEZ MANGÉ DU DOUBLON!!!



ESSAYEZ LE DOUBLON!

De tous les plaisirs à la portée de l'homme moderne, le Doublon est de loin le plus exaltant. Ce Fleuron de l'A.O.C. Barèges-Gavarnie transporte dans votre assiette la puissance et la grandeur des sommets Pyrénéens. Courrez l'essayer dans les J'GO de Toulouse et Paris : vous ne serez pas déçu du voyage !

VOUS AUSSI DECOUVREZ LES QUALITÉS DU DOUBLON DE BARÈGES-GAVARNIE



Le bœuf aux hormones, c'est dépassé ! Doublez vos concurrents ! Passez au Doublon nourri à 99% à l'herbe des Pyrénées ! Sous ses airs de viande rouge, le Barèges-Gavarnie a connu deux estives et révèle des saveurs inédites qui raviront même les palais réfractaires à la viande de mouton. Avec sa carcasse de 23 kilos, son gras blanc au goût discret et sa chair finement persillée assurant délicatesse et persistance en bouche, il est l'aliment idéal pour les dîners aux chandelles et les repas d'affaires.

J'Go