



La vigne retrouve ses formes printanières.

Edito

Salud d'hiver tu as grippé les cygnes, augmenté le prix du gaz et sifflé Michalak au Stade de France. Tu as paralysé les autoroutes, flingué Darry Cowl, miné les moustiques et voté des lois qui font rien qu'à énerver les jeunes. Avec un bilan pareil, ne viens pas pleurer si personne ne s'apitoie sur ton sort. Déjà l'âtre empeste la vieille cendre, et ton pot-au-feu déserte peu à peu nos dimanches. L'idée d'une soupe aux choux ne trouve plus chez nous le même écho, pas plus d'ailleurs que tes daubes gluantes qui, hier encore, nous faisaient rosir de bonheur. On tuerait en revanche, pour voir céder sous nos dents le galbe élastique d'un radis, le vert lustré d'une asperge ou la surface lisse d'une jeune carotte. Nos désirs sont plus sains, nos envies plus modestes, nos cœurs plus légers. Une saison plus douce s'est tirée du néant, qui a sorti les chaises sur le pas de nos portes et rendu le sourire aux vieux qui les occupent. Bientôt les samedis de mai annonceront le retour des repas pris au jardin et des fruits engloutis à même la branche. Bientôt, le vent s'engouffrera sous les nappes en coton. Bientôt les guêpes viendront lécher le ventre replet des carafes, et nous goûterons au bonheur de te savoir derrière nous.

Plaisirs saisonniers



Séchons les larmes des sarments, écoutons le coassement des grenouilles, humons le parfum fugitif des fleurs de vigne, caressons le velours des bourgeons et goûtons aux fruits du printemps sous la coupe de Christine Dupuis, qui veille les premiers soubresauts de la vigne du domaine Labranche Laffont.

Plaisirs singuliers



Passons quelques instants auprès du meilleur pilier du monde, dont on ne sait où commence la nuque et où finit l'épaule, et célébrons avec lui l'asado de carne, le foie gras mi-cuit et le tango de Gardel. Omar Hasan répond juste à des questions brèves, à moins que ce soit le contraire.

Rétro



Entrons dans l'histoire intime du pastifret, qui est à la carte du J'GO ce que la madeleine est à la Recherche du temps perdu. Bavardons pour ce faire avec Huguette et Alain Meliet, garants facétieux de l'esprit J'GO, dont les silences en disent long, et les discours encore plus.

Et aussi...



Comme à chaque numéro de la Gazette, vous pourrez retrouver nos rubriques habituelles : les conseils éclairés de Régis, responsable cuisine du J'Go, et bien sûr tous les rendez-vous, événements et autres fiestas qui vont rythmer le quotidien des établissements J'Go, à Paris et à Toulouse, durant le printemps.

Dernière minute

Bienvenue à notre ami "footeux" !

Jacky Paillard, l'ancien joueur du TFC, a ouvert un bar près de la place Victor Hugo. Le "Bo Bar"

vient donner encore un peu plus de vie dans notre quartier où les rugbymen étaient rois. Un peu plus de diversité pour rendre le quartier encore plus festif. Les "footeux" sont dans la place et nous les accueillons avec grand plaisir. On connaît Jacky pour ses valeurs humaines. Un homme capable d'amener encore plus de vie et bonne humeur autour du marché. Alors bienvenue cher collègue "footeux".

Le "Bo Bar"

5, rue du Rempart Villeneuve – 31000 Toulouse – Tél. 05 61 21 87 72



Plaisirs saisonniers

PROMESSES DE PRINTEMPS ET SARMENTS ÉTERNELS

Pour sublimer les plaisirs sensoriels offerts par le printemps, nous avons demandé à Christine Dupuis, vigneronne et propriétaire du domaine Labranche Laffont (Madiran), de détailler les sensations particulières au travail de la vigne en cette période où la nature renaît de ses cendres.

La vue Couleurs nouvelles

“Les premiers jours de printemps, la vigne offre un paysage de ceps nus, alignés, taillés, rangés comme des soldats avant la bataille. Puis elle débouffe, laissant apparaître les bourgeons ficelés de velours dont l’aspect tendu et gonflé trahit la présence sous-jacente des premières feuilles. Au fil des jours, les fils tendus à l’horizontale s’allument de verdure, et l’œil anxieux du vigneron parcourt les vallons de ses terres en espérant qu’aucune gelée ne vienne compromettre la croissance des jeunes pousses. Durant quelques semaines, un autre spectacle s’offre à la vue : des gouttes de sève se forment à l’endroit où les sarments ont été taillés à la fin de l’hiver, et s’écraquent lentement sur le sol. On a coutume de dire que la vigne pleure, car ces larmes sont transparentes comme l’eau claire. Les plaisirs visuels, pourtant, sont ailleurs. Après de longs mois de sommeil hivernal, l’œil perçoit tous les détails du renouveau de la nature, saisit la moindre nuance, décèle la plus petite trace de vie.”

L'odorat Douceur éphémère

“Sentir le parfum de la fleur de vigne est un privilège rare et un plaisir fugace. Ces fleurs quasiment invisibles ne vivent pas plus de quatre jours et distillent des effluves discrets. Il faut savoir s’agenouiller devant elles et saisir à quelques centimètres l’incroyable finesse de ce parfum toujours sucré mais jamais entêtant. Je ne saurais vous dire à quoi cela ressemble tellement cette odeur est singulière.”

Le goût Disparition de l'acidité

“Pendant que les vignes s’éveillent, les chais sont le théâtre d’une évolution gustative importante. Avec la hausse des températures, le vin se réchauffe et entame sa désacidification. Au goût, l’acidité, la dureté et le tanin laissent peu à peu place au parfum et au fruit. Fermés en hiver, les vins, eux aussi, s’ouvrent au printemps.”

L'ouïe Coassements révélateurs

“Cela peut sans doute paraître enfantin et convenu, mais le printemps n’est rien d’autre que cela : les premiers bourdonnements d’insectes et les premiers cris stridents des oiseaux. Dans les campagnes, nous sommes très sensibles à ce genre de choses. Avant même de voir la nature prendre son apparence printanière, on l’entend s’éveiller. Rien n’est plus enthousiasmant que d’entendre le chant des hirondelles dont le retour annonce les beaux jours. Et que dire du coassement des grenouilles qui s’élève, le soir venu, des mares, des lacs et des flaques d’eau. Ce fond sonore incroyable nous accompagne dès le début du printemps et remplace pour notre plus grande joie le silence pesant de l’hiver.”

Le toucher Contacts directs

“Entre la fin de l’hiver et le début du printemps vient le temps de guider la vigne autour des fils, de la discipliner afin de lui assurer une pousse optimale. D’un mouvement circulaire constant et habile, nous contraignons les sarments à prendre le pli qui nous intéresse. Sous les doigts, les sarments lisses offrent une petite aspérité tous les 8 cm, des petites bosses râpeuses qui donneront bientôt les premières feuilles. Cet exercice délicat se réalise généralement par temps humide, lorsque les sarments plient facilement sous les doigts et ne risquent pas de se rompre. C’est pour nous l’occasion d’œuvrer à mains nues, comme si le retour du printemps nous forçait à oublier les gants qui protégeaient notre peau de la rugosité des travaux d’hiver.”



Christine Dupuis – Domaine Labranche Laffont

Après avoir achevé ses études d’œnologie en 1993, Christine Dupuis reprend à 25 ans les 7 hectares du domaine familial. Elle se met en quête de nouveaux terroirs, acquiert de nouvelles terres et se frotte aux dures réalités du travail de la vigne. De ses 20 hectares sortent aujourd’hui un Madiran Tradition (vin sur la rondeur qui se mariera fort bien avec vos grillades ou votre agneau pascal) et une Cuvée Vieille Vigne issue entièrement de tannat, dont l’aspect tannique et corsé s’accommode parfaitement des plats qui tiennent au corps, des fromages et des recettes exotiques épicées. Vous retrouverez par ailleurs ces vins sur la carte des restaurants J’GO.

Plaisirs singuliers

“SANS PUBLIC, LE CHANT EST INUTILE ET LE RUGBY DÉRI

Après avoir exercé ses cordes vocales à la diction allemande appliquée au chant choral et avant de plaquer ses épaules sur les parois brûlantes du jeu, l’ont vu en mars dernier sur une scène columérine distiller des airs de Tango ont certainement compris que ce pilier-là avait l’Argentine et la musique dans les veines du “Puma” du Stade Toulousain.

Je propose une phase de jeu, à toi d’y coller la musique. La mêlée ?

Rien que le souffle de tes coéquipiers, le rôle de tes adversaires, et les cris étouffés du public.

La mêlée ouverte ?

Des cuivres, beaucoup de cuivres, des percussions... Boum ! Boum ! Quelque chose dans le genre, avec des relents wagnériens.

Le plaquage ?

Du heavy-metal, sans hésiter. Des guitares saturées pour rendre la violence de l’impact.

Comment tes coéquipiers perçoivent-ils ta passion pour le chant ?

Je me fais pas mal chamber par les autres joueurs, surtout depuis que je leur ai chanté “Sole Mio” après la victoire en finale de la H Cup. Rien à signaler à part ces petites taquineries. Le rugby, en définitive, est intimement lié aux chansons qui accompagnent les repas d’après-match.

Comment ton activité de rugbyman est-elle perçue dans le milieu culturel ?

Tout cela leur paraît très exotique. On me pose beaucoup de questions sur ma vie, sur les entraînements, etc. La plupart du temps, le seul fait de parler du Stade Toulousain provoque des “ah” et des “oh” admiratifs, même chez ceux qui se fichent pas mal du rugby.

La conception française de la mêlée est-elle proche de celle des Argentins ?

À peu de choses près, la philosophie est la

même. Bien sûr la position des pieds n’est pas exactement identique, bien sûr on ne se lie pas en première ligne de la même façon à Toulouse et à Buenos-Aires, mais cela importe peu. Reste que pour nous autres argentins, la mêlée est une question d’honneur. On sait qu’on est attendus dans ce secteur du jeu, et on fait tout pour ne pas décevoir. Le reste est universel : je ne connais pas un joueur au monde que le fait de reculer en mêlée ne fasse pas enrager.



Chanter l’hymne national Argentin sur un terrain et du tango sur scène procure les mêmes sensations ?

Sur un terrain de rugby, les hymnes nationaux sont des minutes précieuses dont il faut savoir se servir pour parfaire sa concentration. On ne pense à rien d’autre qu’à son match, à son poste, au rôle qu’il faudra jouer, aux gens qu’il ne faudra pas décevoir. Il m’est arrivé de chanter dans d’autres circonstances ce même hymne argentin, devant le président de la république : l’émotion que j’ai ressentie ce jour-là est tout bonnement indescriptible.

Ton rêve le plus cher : jouer la finale de la Coupe du Monde au Stade de France ou chanter à la Scala de Milan ?

Puisqu’il faut rêver, autant rêver des deux. Je ne pense pas à tout cela



Rétro : le pastifret PÂTÉ DE VELOURS

“Pâté fermier à la recette simple et au goût puissant, servi au verre dans les restaurants J’Go” C’est la définition que je viens de rédiger à l’attention de l’éditeur de mon dictionnaire encyclopédique favori. L’impardonnable erreur qui le faisait sauter du “pasticheur” à la “pastille” sans passer par le “pastifret” et enfin réparée. Voilà pour le dico. Quant à toi, lecteur alléché, tu apprendras ci-dessous qu’il n’y aurait pas plus de pastifret au J’Go que de beurre à “La Bonne Bouillabaisse” sans les souvenirs d’enfance de Denis Meliet, patron de l’établissement où tu te trouves, qui s’envoyait de grandes tranches dudit pâté à l’âge ou Marcel Proust trempait sa madeleine dans les infusions de tata Léonie.

J’en connais qui le mangent proprement avec leurs doigts et d’autres qui le dégustent salement avec leur couteau ; J’en connais qui s’en envoient deux pots à l’apéro et qui n’ont plus faim pour le salsifis qui accompagne le plat principal ; j’en connais qui le coupent en huit parts égales pour en donner aux copains, d’autres qui versent le pot dans leur assiette pour éviter d’être confondus avec la catégorie précédente ; j’en connais qui l’aiment frais, d’autres qui préfèrent le voir suer ; j’en connais qui en étalent un peu sur de grandes tranches de mie, d’autres qui en étalent beaucoup sur un peu de croûte ; j’en connais qui ne l’apprécient qu’au comptoir, d’autres qui ne l’aiment qu’assis ; j’en connais qui prononcent le “t” à la fin alors que j’en connais d’autres qui insistent lourdement sur la dernière syllabe en disant “pasti - frèè”, j’en connais encore d’autres qui font les deux et disent “pasti - frèè - t” contrairement à ceux qui disent “pâté” et qui ont moins de problèmes. J’en connais qui prétendent que la recette est complexe, d’autres qu’elle est simple comme bonjour, d’autres qui disent que cela n’est rien que du porc noir, du sel, et un peu de savoir-faire. Mais c’est auprès d’Alain et Huguette Meliet que j’ai saisi la portée symbolique de cette modeste pitance dont la recette importe bien moins que les souvenirs heureux qu’elle convoque.

Le temps des bouchers ambulants

“Dans la Gascogne de notre jeunesse, hasarde le paternel à la voix sourde et aux doigts lourds, il existait autant de pastifret que de foyers. Chaque mère de famille possédait sa recette, chaque mesure avait son secret. C’était au temps où des bouchers ambulants courraient à vélo les fermes des environs pour proposer leurs services, débitant au kilomètre les porcs engraisés durant de longs mois. Aujourd’hui qu’il est interdit de tuer le cochon chez soi, certaines traditions ont foutu le camp, et avec elles le pastifret de notre enfance a disparu.”

“C’est un signe des temps, soupire Huguette. À l’époque, on aurait eu honte de ne pas inviter

à manger un hôte qui vous rendait une visite impromptue sur les coups de midi. Le pastifret faisait partie de ces mets disponibles à toute heure qu’il était de bon ton de partager.”



Le temps des secrets

“Le reste n’est jamais qu’une question de proportions, poursuit Alain. Un habile mélange de viande maigre et de gras moulu dans un pot à confiture et recouvert de graisse le lendemain. C’est la grande différence du pastifret par rapport au pâté en boîte ou en terrine.” Et Huguette de rajouter avec un sourire satisfait : “Il ne faut pas omettre non plus l’importance des morceaux...” La viande doit être hachée grossièrement, et l’on doit retrouver sur sa tranche de pain des morceaux de viande de taille raisonnable.”

On aurait pu en rester là si le récit syncopé et haché de silences complices d’Alain et Huguette ne nous avait révélé quelques instants plus tard le secret, fût-il de Polichinelle, de ce pâté franco de porc : “Lorsque Denis s’est mis en tête de partager avec ses clients le goût du pastifret de son enfance, il y avait bien longtemps que nous avions cessé d’en fabriquer nous-mêmes. On a tâtonné longtemps avant de retrouver le goût que nous avions en tête. Et comme pour toute recette, le secret ne réside pas dans la fabrication, mais dans la matière première. Et en matière de pastifret, rien n’égalera jamais le porc noir gascon...”

Le temps retrouvé

Du porc noir, de la mélancolie et du sel, le tout cuit à petit feu à la chaleur humaine, voilà donc, ami lecteur, la recette du pastifret que tu viens de commander. Tu sais désormais que tu t’apprêtes à déguster les souvenirs heureux d’un enfant de Gascogne qui pressait le pas à la sortie de l’école pour engloutir le sourire aux lèvres un peu de ce pâté de velours.

MOTS D'ENFANTS

J’aime bien l’Osso-buco avec ses bonnes carottes bien coupées en rondelles qui fondent dans la bouche ; avec la viande de veau bien moelleuse qui, est bien tendre quand on la mange ; avec sa sauce, que tout le monde mange avec du pain...

Amélie, 10 ans

J’aime l’odeur des frites quand elles sortent de la friteuse : ça sent bon ! J’aime l’odeur de l’huile qui fait dorer les frites. J’aime entendre le bouillonnement des frites dans la friteuse, j’imagine les bulles. J’aime aussi contempler un gratin de pattes à la sortie du four : c’est tout doré et c’est joli.

Maïlys, 11 ans



J’aime manger du lapin à la tomate avec du riz... Je mets de la sauce sur le riz avec des petits bouts de tomate cuite et je les mélange. Après je coupe le lapin et je mange !

Emélie, 10 ans



On ne peut résister, en voyant, par exemple, une bonne Floniarde aux Pommes, à l’envie de la manger, de la dévorer, de la déguster... C’est en voyant, cette tarte, arrosée de caramel, que le délice commence ! Quand on la sent, on a envie de quitter nos occupations, de se mettre tous de suite à table, de la manger toute entière et d’en refaire une autre.

Florestan, 10 ans



La purée d’une grand-mère aussi onctueuse que moelleuse, s’avale avec un grand plaisir telle que tout autre chose faites pas une grand-mère, bref tout ça est bien délicieux. Une salade de fruit possède tellement de couleurs, que l’on n’a presque pas envie de la manger pour continuer de les admirer.

Lison, 10 ans



Quand on a une cuisse de poulet devant soi, on a envie de la prendre à pleine main et de croquer dedans, c’est comme les frites. C’est comme un aimant.

Thomas, 10 ans



SOIRE”

ug, Omar Hasan a répondu promptement à quelques questions fugitives et désordonnées. Ceux qui dans le sang. Ils comprendront ici que le rugby, le Sud-Ouest et la bonne bouffe coulent eux aussi

à vrai dire, je ne peux même pas me souvenir d’un rêve de ce genre, mais si j’essaie de ne pas avoir de rêves inaccessibles, je vis avec l’intime conviction que rien n’est impossible.

Quel don t’a sauté aux yeux le premier, le chant ou le rugby ?

Pour dire la vérité, je n’ai jamais été réellement conscient de mes capacités, de mes prédispositions ou de mes talents supposés. Enfant je souffrais d’une sorte de complexe d’infériorité... Le jour où l’on m’a dit que j’avais ma place dans un club de première division en Argentine, j’ai eu du mal à le croire. Idem pour ma première sélection en équipe nationale, idem pour mon arrivée au Stade Toulousain.

Les exigences du rugby pro t’empêchent-elles de choisir le contenu de ton assiette ?

Je ne m’imaginai pas traverser l’Atlantique pour venir jouer au rugby dans le sud-ouest de la France sans profiter de toutes les bonnes choses qu’on peut y manger. L’hygiène de vie à laquelle doit se plier un rugbyman de haut niveau n’interdit pas de manger du foie gras ni de goûter aux spécialités locales.

Quel est le plat argentin qui te manque le plus depuis que tu es en France ?

J’ai parfois des envies de viande de bœuf argentin qu’il m’est impossible d’assouvir. Dans les restaurants français, la viande grillée n’a pas le même goût que l’“asado de carne” de chez moi, et la cuisson à la mode française est bien loin de la tradition argentine. Du coup, je compense le manque de bœuf par une avalanche de canards et de poulets.



Le plaisir que tu ressens sur le terrain est-il différent de celui que tu prends sur scène ?

Quoi que tu fasses, que tu sois rugbyman, chanteur de rue, artiste lyrique ou autre, tu ne cherches jamais qu’à donner du plaisir et à recevoir en retour un brin de reconnaissance, à déceler dans les yeux de celui qui vient te voir une flamme que tu as allumé toi-même. Sans public, le chant est inutile, et le rugby... dérisoire.

Régis met son grain de sel



Hé oui, le printemps arrive aussi dans nos assiettes, le soleil, une douceur encore piquante et l'envie de manger du vert, du croquant... Un regain pour changer des légumes racine de l'hiver. Les premières asperges, les petits radis croquants, les fèves en attendant les petits pois et tous les légumes primeurs.

Prenez par exemple quelques poignées de fèves tendres, du gros sel de Guérande, de l'huile d'olive fruitée, des tranches de pain de campagne grillées et un vin blanc de Gascogne. Installez vous autour d'une table à l'heure de l'apéritif avec quelques amis, arrosez légèrement le pain grillé avec un filet d'huile d'olive et tout en bavardant, écossez les fèves, trempez dans le sel et croquez avec le pain à l'huile d'olive...

Régis Daudignan – Responsable cuisine des établissements J'Go.

Les rendez-vous



XAVIER PEYRAUD ET L'ÉQUIPE DU J'GO TOULOUSE



PETITRENAUD, GALTHIÉ, ZOCATO ET OLIVIER AU J'GO PARIS

Dedans

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

Toulouse

Soirées taurines : table ronde l'après-midi et soirée taurine le soir animée par notre ami André Viard.

- Lundi 5 juin.

Journées vigneronnes : découvrez un vigneron, dégustation, vente sur table et à emporter.

- Lundi 17, mardi 18 et mercredi 19 avril :

Pierre Bories – Château Ollieux Romanis.

- Lundi 15, mardi 16 et mercredi 17 mai :

Roland Gessler – Domaine de Joÿ.

Soirées demoiselles : le dernier lundi de chaque mois de 18h00 à 22h00, sortez les bavoires et dégustez les demoiselles... de canard.

- Lundi 24 avril, lundi 29 mai.

Paris

Soirées taurines : organisées avec Jean-François Mengelle Périples lointains. Animées par notre ami Vincent Bourg "Zocato".

- Lundi 5 juin.

Journées vigneronnes : découvrez un vigneron, dégustation, vente sur table et à emporter.

- Lundi 17, mardi 18 et mercredi 19 avril :

Michel Dormal – Plaimont.

- Lundi 15, mardi 16 et mercredi 17 mai :

Pierre Bories – Château Ollieux Romanis.

Soirées demoiselles : le dernier lundi de chaque mois de 18h00 à 22h00, sortez les bavoires et dégustez les demoiselles... de canard.

- Lundi 24 avril, lundi 29 mai.

Autour

Rugby

Top 14

Partagez avec nous les matchs :

Stade Toulousain : 7 et 13 mai.

Stade Français : 29 avril et 13 mai.

½ Finale du Top 14 : du 2 au 4 juin

Finale : le 10 juin

Théâtres :

Théâtre des Variétés

7 boulevard Montmartre, 75002 Paris.

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

"Si c'était à refaire", une pièce de Laurent Ruquier avec Pierre Palmade et Isabelle Mergault (jusqu'au 30 avril).

Horaires : du mardi au vendredi 21h00, samedi 17h00 et 21h00, dimanche 16h00.

"Les démons de l'Arkange" du 6 juin au 29 juillet à 21h00.

Anthony Kavanagh.

Opéra comique

Place Boieldieu, 75002 Paris.

Location : 08 25 00 00 58.

A partir du 10 mai. "Quoi de Neuf M. Mozart ?", un spectacle de la Péniche Opéra.

TNT

1 rue Pierre Baudis, 31000 Toulouse.

Location : 05 34 45 05 05.

"Oh les beaux jours" avec Mireille Mossé du 11 au 23 avril.

"Le Suicidé" Nicolai Erdnam, du 12 au 31 juin.

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 de printemps disponible autour du 20 mars.

www.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.

www.lejgo.com