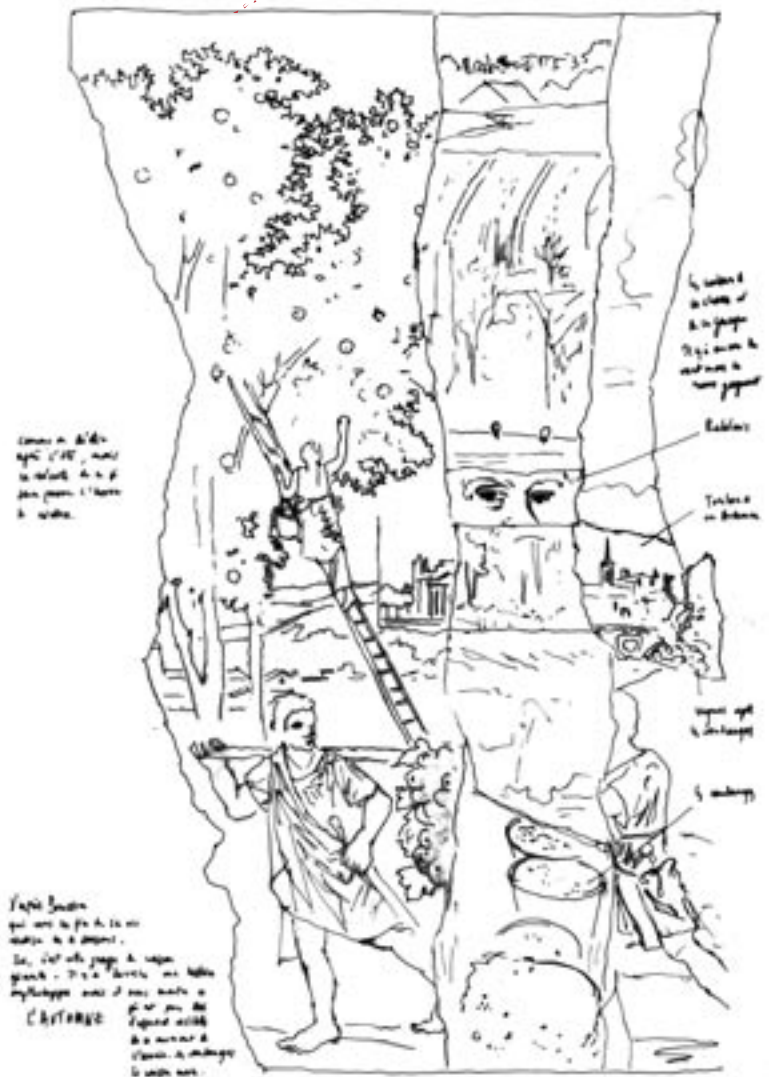


# J'gotages

## Automne

### Edito

A une époque où les fantassins de l'ordre établi ne méritent définitivement pas qu'on les prenne au sérieux, le J'Go, plus que jamais, garde sa loupiote allumée dans la nuit et recueille, sur son îlot de résistance, les affranchis qui ont choisi la fuite, la conviction, la bravade, plutôt que de se rendre : Yann, après une vie de gasconnade intense, avachie sur le rebord d'une fenêtre ou d'un zinc à chercher une forme aux rêves tapis comme le pépin dans la chair, après ce qu'il faut de jeunesse pour s'en détacher sans la renier, est parti en Afrique, avec les équipes de Médecin Sans Frontières, redonner un sens à l'action, à l'utile ; Marc, pendant les vendanges, a joint sa main de terrien à celle du bon Dieu pour accomplir la mue du raisin avec l'espoir que la magie opère encore ; Jean-Paul, lui, a repris la ferme familiale à Ger – fertile enclave béarnaise en Bigorre – pour y cultiver, fidèle à une tradition interrompue, le meilleur des haricots. En accompagnant leurs rêves qui sont aussi des choix de vie, le J'Go défend un certain art (de vivre) quand il est dit qu'on ne peut pas faire autrement.



## Les Hommes Yann Geay, D'Artagnan en Afrique

Les rêves de jeunesse, c'est comme les filles tarifées : le jour où on a compris que ce sont elles qui vous choisissent, ça n'arrange pas les choses pour autant et la quête n'en devient pas moins désespérée. Yann excusera cette correspondance de gueule de bois qui, toutefois, situe la portée de ses rêves d'abord soumis aux aléas d'une jeunesse désinvolte et profuse avant de se réaliser, guidés par les circonstances et un instinct supérieur.

Yann n'a pas commis d'œuvre, son visage demeure étranger aux médias ; il existe, mieux que d'autres, par son vécu exemplaire de l'époque et des remous qui agitent les âmes vouées comme la sienne. Aujourd'hui, à 35 ans, sa figure rappelle étrangement Jean Jaurès, le modèle, en décalage avec l'effronterie ordinaire sensible à un autre barbu à bérêt étoilé, auquel depuis toujours il se réfère : le même regard intense, ce poil fourni qui recouvre les joues et le menton, une apparence austère, presque religieuse, que dément aussitôt une nature fervente, chaleureuse comme le grain de sa voix. Jaurès, et puis,



de manière plus symbolique, D'Artagnan, qui renvoie à une certaine idée de la loyauté, à l'amitié virile et aussi à sa région d'origine, le Gers. Yann a grandi à Condom ; une enfance telle qu'on la connaît dans ces terres de cognac où la douceur de vivre se dispute à l'ennui, où l'anonymat s'avère une notion relative, où les enfants appréhendent la liberté dans la rue, à la piscine, sur les bancs de l'école municipale. "C'était une époque douce, perturbée tous les ans par les inondations. Comme nous habitions près du canal, on devait sortir à chaque fois par la fenêtre, en barque... Mon grand-père et mon grand-oncle tenaient deux épiceries dans le village. Je me souviens des caisses de sardines et de morues salées sur le trottoir, le sol en béton que mon grand-père nettoyait à l'eau de Javel... Je piquais souvent des bombes chez mon grand-oncle en revenant de l'école !" Avec une mère catalane (Barcelone) et

un père breton (Saint-Brieuc), outre les évidentes dispositions à la querelle, la famille de Yann a naturellement influencé ses convictions politiques, l'usage pernicieux qu'elles peuvent parfois induire, et de façon plus générale son intérêt pour la chose publique. "Mon père a été membre du Parti Socialiste et conseiller régional. A la maison, j'ai toujours vu des hommes politiques, des intellectuels et des artistes. Donc j'ai été politisé

très jeune : en 86, j'étais le meneur de grève pour lutter contre la loi Devaquet. Plus tard, en arrivant à Toulouse, j'ai pris la carte du PS mais j'ai compris assez tôt les limites du système, les compromissions de la vie d'appareil. Mon père avait une vision plutôt naïve de la politique, il pensait juste améliorer la vie des gens..." La désillusion de son père, c'est aussi l'échec d'une génération née dans l'euphorie de 68, qui a tiré des fusées rouges dans le ciel étoilé un soir de Mai 81 et noyé ensuite ses illusions dans les bulles sponsorisées. "Je ne crois plus à un schéma global ni aux manœuvres des partis. Je crois aux gens qui ont un impact sur le terrain. Comme

ma mère qui s'occupe de soutien scolaire et d'alphabétisation, notamment pour les familles immigrées."

De cette période qui va le conduire à l'âge adulte, divers éléments, puisés dans les livres et son environnement proche, vont lui servir d'aiguillon à l'heure de cultiver son territoire imaginaire. "Très jeune, j'ai été attiré par les récits de voyage : d'abord Jules Vernes, puis Marco Polo, les explorateurs polaires... Je m'amusais dans le jardin, à imaginer des faux-parchemins, à hanter des abris sous roche, à jouer les explorateurs. Pendant 14 ans, j'ai aussi tenu un carnet de bord comme les aventuriers. En fait j'ai toujours pensé que j'étais né un siècle trop tard ! Après Conan Doyle ou Rudyard Kipling, toute cette littérature anglaise qui m'a fait rêver..." Des hommes de race, qui envisagent l'écriture comme un prolongement de la vie, une manière d'être relié à

l'épicentre du monde ; un peu comme cet arrière-grand-père, personnage habité d'obsessions et de fulgurances auquel la jeunesse voue aisément fascination. "Il s'était pété le nez au Tonkin, il plongeait tous les jours dans la rivière Baise, il avait été résistant... Parfois, il décrétait qu'il allait mourir ; alors il enfilaient son habit de marin et s'étendait sur le lit avec son sabre contre la poitrine. Les gens de Condom, qui l'ont bien connu, trouvent que je lui ressemble..."



Malgré le régime de glandeur qui fut le sien, gavé de rock alternatif (Béruriers Noirs, Mano Negra...) et embué de vapeurs suspectes, Yann obtient son bac et dans la foulée réussit le concours d'entrée aux Beaux-Arts de Toulouse ; deux années avant de se faire renvoyer – motif : agitation politique – où son assiduité fut plus remarquée dans les bars et les galeries pourvus en ravitaillement... A la même époque, les étés, suivant l'exemple de son père, il découvre les chantiers d'archéologie. "Gosse déjà, mon père me faisait distinguer les silex dans le labour. Ensuite j'ai eu la chance de rencontrer Jean Guilaïne, directeur de labo au CNRS de Toulouse. Avec son équipe, j'ai effectué des fouilles pendant des années, en Italie du Sud, à Chypre..." Une ébauche de vocation, semblable à ces promesses de l'aube parvenue, qui pousse Yann à s'inscrire à la faculté d'Histoire de l'Art et d'Archéologie. S'en suivront cinq années d'étude, achevées par quatorze mois de cuite qui, à leur point critique de non-retour, invitent à faire plus ample connaissance avec les néons clignotants et le papier crépi des instances hospitalières. Pour se remettre, il œuvre comme charpentier avec les Compagnons ; une année à l'usine, avec des minots en formation, avant de recouvrer le Gers et les études d'archéologie.



En 98, diplôme en poche, il est chargé de mission pour la valorisation du patrimoine en Hautes-Pyrénées. "Je devais faire l'inventaire des sites et développer le tourisme. Les politiques, avec lesquels je me frottai régulièrement, ne voyaient que le profit à en retirer. Il n'y avait aucun souci de l'archéologie, alors je me suis désengagé au bout de deux ans." Et re-belote, dépression, vacation (inutile) dans la nuit et son manège (faussement) enchanté ; il devient serveur au J'Go pour remplir le frigo et assouvir son désir de rencontres ; des voyages dans l'ivresse, immobiles, en attendant de rompre, un jour, ces loquets de crispation qui le retiennent encore et de claquer une imprudence, une vraie.

Le dé clic se produit le jour de l'explosion d'AZF, où l'usine ne fut pas la seule à opérer sa mue parmi les cendres. "Ce jour-là, je suis parti à Bordeaux chez des amis. J'avais le moral à

zéro, ma vie n'avancé pas. Je cherchais à faire quelque chose qui me prenne aux tripes. Un de mes amis m'a branché sur l'humanitaire et ce fut comme une évidence..." Après cette discussion, Yann apprend que l'antenne de Médecin Sans Frontières à Toulouse recrute. Il n'a bien sûr aucune formation de médecin ni d'infirmier mais son profil, pour le moins éclaté, séduit les gens de MSF. Et après un contrat de deux mois à la base de Mérignac, Yann est détaché pour sa première mission au Congo. "Je me suis retrouvé au milieu de rien, dans la forêt équatoriale, en charge de la logistique pour un hôpital de 150 lits ! Ça voulait dire superviser l'approvisionnement, se familiariser avec le personnel et les Congolais, s'occuper des travaux... On se trouve vite confronté à la réalité du terrain. Quand il faut huit heures pour faire 120 bornes, que ce soit en pirogue, dans un coucou ou avec une vieille bagnole, les certitudes tombent !

Je suis rentré après cinq mois de mission, avec dix kilos en moins, fasciné..." Il repartira au Congo l'année suivante pour superviser les unités de traitement contre le choléra, puis au Soudan



cette fois, en juin de cette année, où il aménage des zones d'isolement en raison de la fièvre Ebola ; pour nous, dans le poste de télé, ces images entêtantes et ordinaires : des corps rachitiques, des balafres sur les joues comme des suçons, des yeux qui ne cillent plus, des charniers fumants sur le bitume écrasé de chaleur, des mines patibulaires de rebelle, des grenades et des peuples en fuite ; pour lui : "Sur place, on se rend compte de la supercherie médiatique. Il n'y a plus de crible, on sort de l'anonymat des reportages. On devient familier de la misère, de la mort, mais aussi des gens, de leur manière de vivre : tu vois, tu touches, tu t'attaches." Cette chair devenue intime, dont il se nourrit modestement, ne l'empêche pas de rester lucide sur les limites de son rôle : "Ça reste une goutte d'eau dans un océan de merde. Mais je ne suis pas tiers-mondiste pour autant ! Je ne jugerai jamais l'indifférence occidentale : quand on doit nourrir une famille avec un maigre salaire, il est compréhensible de ne pas avoir de regard sur le monde... Je ne suis pas schizophrène, non plus : en Afrique, je reste un Gascon, avec des racines qui me donnent la force. Aider les autres, ça reste un luxe." Un luxe à la rente financière dérisoire, qui engage davantage qu'il ne stimule ; dans l'action humanitaire, en donnant ainsi une forme à ces rêves de jeunesse (le voyage, la politique, la recherche archéologique...), Yann incarne ce fantasme de mondains qui se répandent dans les salons, ce "machin" que l'on croyait vidé de sens et qui ressemble à l'humanisme.

Par Vincent Sarthou-Lajus

## Les Passions Vendanges : bonjour ivresse

Ce matin-là, une chape de brume écrase les pieds de vigne et les feuilles qui les enroulent ainsi que de vieux châles. Françoise Sagan aurait aimé ces langueurs de l'automne, sur les coteaux moites entre les vallées du Tarn et de la Garonne ; au village de Vacquiers, situé sur la route de Fronton, Marc Penavayre et ses hommes, eux, auraient préféré que le ciel s'abstienne de cette attention humide qui dilue l'alcool en dégoulinant sur la peau du raisin comme le rimmel sur le visage de la femme fardée. La lassitude du ciel, en ce temps de vendanges, joue avec les nerfs des vigneronnes dont la production annuelle dépend pour une part – la plus aléatoire – des conditions climatiques. Et la passion, dans ce cas, n'a d'égale que l'impatience à recueillir les fruits intacts.

Dans le chai, depuis l'immersion du jour, les hommes s'activent autour des cuves, surveillent la macération, tandis que les

premières remorques déversent les raisins dans l'érafloir, cette machine sophistiquée débarrassant les grappes des rafles qui les soutiennent tout en préservant les grains. Plus bas, une autre machine, le fouloir, compresse la peau – partie noble du raisin qui influe sur la couleur et le tanin – pour en expulser la pulpe. "Ce type de matériel coûte cher, il n'existait pas il y a encore

quelques années ; mais c'est le prix à payer quand on vise une certaine qualité de produit", précise Marc. Pour chaque remorque, un employé mesure la densité et le degré d'alcool du

raisin, premiers indices de la qualité. Sous le hangar, les douze cuves (qui peuvent contenir entre 10 000 et 17 000 litres) sont recouvertes d'une étoffe en toile de jute afin de retenir l'eau évaporée et de maintenir le refroidissement. Marc, lui, avec son œnologue, évalue la macération du raisin après quelques

jours, après plusieurs semaines, chaque cuve correspondant à un cépage particulier ; tout cela est ensuite consigné dans un carnet, d'une année sur l'autre.

Dehors, le ciel s'est à présent lavé de sa couche nébuleuse. A peine le temps d'imaginer Sagan, lascive dans un champ de tournesols en train d'effeuiller les pétales brûlés par le soleil, que déjà la voiture emprunte le chemin bosselé qui mène à une parcelle du vignoble – au total, Marc exploite 29 hectares. Une machine imposante secoue les pieds de vigne pour détacher, sans toutefois les abimer, les

grappes qui remontent ensuite dans le réservoir. Marc : "Avec la mécanisation, on peut récolter quatre hectares par jour ; pour obtenir un tel résultat, à la main, il faudrait environ 90 personnes !" Si la rentabilité exige ce type de méthode, l'intervention humaine se situe en amont du processus, l'été, durant la période de triage, décisive pour la récolte à venir : "Dans la moindre parcelle, on effeuille, on retire toute la pourriture. A chaque fois on sacrifie la grappe entière, et pas seulement la partie concernée, afin de parvenir à une qualité optimale... Cette période nous permet également de goûter les grains pour



étalonner et attendre le moment opportun de la récolte." Marc fait donc régulièrement appel à la main d'œuvre pour assurer ce labeur et aussi entretenir une tradition qui veut – question de rigueur sous le soleil – que les vendanges, comme les voyages, forment la jeunesse. "Cet été, j'avais des gamins de 16-17 ans. Je me souviens, les premiers soirs, ils pleuraient, ils avaient mal au dos. Et après trois jours, ça allait déjà mieux... Le soir, comme on leur préparait le repas, avec de la musique et de bonnes bouteilles, ils faisaient la java !"



Depuis la Révolution de 1789 (!), la famille de Marc a toujours possédé des vignes, en plus de cultiver des pêches ou des pommes, fidèle au principe de la polyculture qui incitait les paysans de jadis à ne jamais mettre tous leurs œufs dans le même plat. Il y a une dizaine d'années, après avoir obtenu son diplôme d'ingénieur agronome et celui d'œnologue, Marc fut le premier de la famille à produire exclusivement du vin ; au-delà de l'investissement financier, Marc applique des méthodes de production spécifiques, dans cette région



de Fronton où la concurrence entre les vignerons est exacerbée : "La forme de la feuille joue un rôle déterminant dans l'évolution de la culture. Elle doit être haute et étroite, de manière à nourrir le fruit sans toutefois le priver d'aération ; un peu comme le moteur d'une voiture qui doit dégager de la puissance et ne pas souffrir de surcharge !" Et après, les caprices du temps ou la fertilité du

terroir, cela repose entre des mains invisibles qui, parfois, se révèlent injustes en rapport avec l'implication des hommes et les efforts consentis. "L'année dernière, après la canicule et la grêle, la production a été sacrifiée à hauteur de 75 % !"

De son œil éprouvé à l'usage des années et des aléas, Louis, le père de Marc, reste fataliste : "Notre vigne, tous les ans, c'est comme un bébé : on la soigne, on la cajole, faut voir... Mais ça devient trop risqué, on fait un métier un fou !" Marc, lui, résume autrement : "C'est l'extase ou le désarroi !" Le genre de situation extrême sur laquelle, dans une mise en abyme de sa propre condition, l'homme n'a qu'une faible prise en dépit de sa résolution. Et pourtant, chaque année, il se rendra au verdict comme un petit garçon à son premier rendez-vous ; même que Sagan en aurait fait un livre. Comme ce n'est plus possible, on ira goûter ce liquide qui n'est déjà plus un fruit et pas encore un vin – une promesse.

Par Vincent Sarthou-Lajus



## Les Produits La faim des haricots (Tarbais)

Dans la liste non-exhaustive des produits qui ont eu – et auront sans doute encore – à résister à la progressive uniformisation du goût et des saveurs, le haricot Tarbais, par son ancrage dans la région et sa qualité reconnue, a valeur d'exemple : dévasté par le charançon, cet insecte à la tête prolongée en bec nuisible, désavoué par le consommateur qui a longtemps diabolisé (à tort) les féculents, anéanti par la production de masse (en Argentine), le haricot Tarbais, après 1940, avait peu à peu disparu de la culture locale ; seule une poignée de paysans assurait encore une production personnelle. Il a fallu attendre le début des années 90, une initiative de la Chambre d'Agriculture et surtout la résolution de quelques paysans, parmi lesquels Jean-Paul Patacq, pour relancer une culture dont la tradition n'avait auparavant jamais subi la moindre rupture depuis son émergence datée de Christophe Colomb.

Il y a une dizaine d'années, Jean-Paul a repris la ferme familiale située à Ger, village béarnais à la frontière de la Bigorre ; 58 hectares de surface, 8 hectares réservés à la culture du haricot. En tant que paysan indépendant, non relié à une coopérative, il produit aussi, en plus des haricots, du maïs et de la semence de gazon. Dans la ferme typiquement béarnaise avec ses larges strates irrégulières de pierres usées et son plafond haut, des cagettes entières remplies de haricots s'accumulent à l'abri du hangar. La fin de l'été correspond pour Jean-Paul à la période de récolte ; avant de poursuivre sa tâche rendue pénible par le manque de main d'œuvre, il revient sur le caractère singulier de cette plante qui occupe, en ce jour de chaleur accablante, toute son attention : "Le haricot Tarbais est différent des autres haricots. C'est lié à la terre et surtout à ce climat partagé entre les influences de l'océan et de la région toulousaine. Ça donne au haricot un goût caractéristique, doux, fondant, peu farineux, qui en fait un produit haut de gamme." Avant la récolte, le haricot se cultive à partir du mois de Mai, sous la protection du maïs ou à l'aide d'un filet. "Le maïs a longtemps servi de tuteur aux haricots. Il était fait pour les animaux, et les haricots pour l'homme. Ce sont deux plantes symbiotiques qui se défendent mutuellement contre les moisissures et les insectes, avec le risque toutefois de partager les infections. Avec un filet, la récolte est plus productive, mais je garde une partie de ma culture avec le maïs."

Sur le chemin qui relie la ferme à la maison de Jean-Paul, la douce atmosphère est ponctuée par les stridences mutines des enfants qui jouent avec les chiens et le bruit intermittent des tracteurs. La progéniture (six enfants), et en particulier les aînés, ne rechigne pas – quoique – à l'ouvrage. La récolte, outre son évidente convivialité, permet d'établir d'ores et déjà une



sélection de la culture. Jean-Paul : "Le ramassage s'effectue à la main, ce qui exige de la main d'œuvre, et à parfaite maturité des haricots, contrairement aux usages mécanisés de la production de masse, que l'on retrouve notamment en Argentine, où l'on privilégie avant tout la quantité." La récolte accomplie, le haricot est disponible sous trois formes ; frais, en gousse, à l'attention des consommateurs qui achètent directement pour égrener à domicile ; sec, à consommer dans l'année, après les étapes de séchage et de triage qui visent à débarrasser le produit de ses impuretés comme le ferait un orfèvre luthier avec son bois – ce qu'il faut de méticulosité pour débusquer, sur chaque gousse, le plus infime reliquat de pourriture ; en conserve, cuisiné de manière végétale (eau simple, herbes, épices...) ou bien comme autrefois (jambon, lardon, graisse de canard...).

Le label rouge impose de respecter un cahier des charges strict (qualité du sol, méthodes de récolte, produits autorisés...), auquel souscrivent une centaines de producteurs, la plupart affiliée à une coopérative ; des règles donc, pour garantir la qualité du produit et définir une semence identique à l'origine, et puis, de façon moins palpable, une sensibilité à l'épreuve du temps. "Le haricot est une plante qui affectionne l'eau et la lumière ; mais sans excès, sinon on retrouve des moisissures au niveau du pied en cas d'humidité importante, et les chenilles bouffent l'écorce. Il n'y a pas de pourriture noble comme avec d'autres plantes, ce qui implique une vigilance accrue dans la zone de triage : c'est ce qui fait la différence entre deux produits supposés équivalents." Cette exigence, ce souci que l'on retrouve à chaque étape de la culture, est une manière scrupuleuse de considérer à la fois le produit, un savoir-faire et les consommateurs ; chose élémentaire, assimilée comme dans le cinéma à l'exception française dont se flatte la majorité cynique quand ça l'arrange – c'est à dire à peu de frais –, aujourd'hui en sursis. Jean-Paul : "On a peut-être la meilleure agriculture du monde, mais on est en train de la bousiller ! Avec tous les grands commerçants, le goût s'uniformise. Les gens en sont maintenant conscients, je crois, mais ils ne changent pas pour autant leurs habitudes alimentaires. Cela ne veut pas dire exclure ce qui se fait ailleurs, toute la production de masse, mais permettre, en achetant chez soi en priorité, de retrouver de la diversité, donc du goût !"



Par Vincent Sarthou-Lajus

# Le jardin du J'GO : la carotte et le navet

Suivant les conseils de Voltaire, le J'Go cultive son jardin, celui de Jean-Luc Garbage situé à St Martin d'Armagnac dans le Gers où, sur un terrain de 2,25 hectares, il cultive là fruits et légumes. Au menu de cet automne, sur la carte du J'Go, des carottes et des navets.

Pour la carotte, si les bonimenteurs ont tôt fait de l'imaginer au bout, commençons d'abord par le début ; issue de semi direct, sans intervention de produit chimique ni apport de fumier frais comme pour les courgettes ou bien les cornichons, la carotte est un légume de racine, une graine seulement accommodée par les opérations de binage et de désherbage (manuel). Jean-Luc : "Dans les productions intensives, la culture excède rarement les trois mois. Je veille plutôt à une croissance de l'ordre de quatre mois, parfois même davantage ; de telle manière, les carottes sont plus concentrées



en matière sèche, plus colorées, sucrées et marquées d'un point de vue gustatif."

Pour les navets, s'il en existe de parfaitement indigestes sur les écrans de salles obscures, ceux de Jean-Luc ont la particularité d'être ronds et blancs, moins typés en cela que les navets utilisés par nos ménagères pour la soupe. Le navet est un produit rare dans son apport énergétique (vitamine C, calcium...), souvent délicat à cultiver puisque Jean-Luc n'utilise pas de molécules chimiques (qui pénètrent mieux la plante mais abandonnent des reliquats de pesticides) pour le préserver des insectes. Une partie de la production est donc à chaque fois sacrifiée ; le prix à payer afin de retrouver dans l'assiette, cuisiné par Régis à la poêle, un navet débarrassé de ses grosses fibres, ce goût atténué, naturel et agréable.

## Les rendez-vous

Nous vous donnons rendez-vous dans nos établissements dès 17h30 pour un apéritif Gascon.

Et nous pouvons vous accueillir pour vos dîners d'avant et d'après spectacles. Pensez à réserver.

*Semaine du goût au J'GO* du 11 au 17 octobre  
Menu spécial : Accord Plat et Vin (+ d'info : [www.lejgo.com](http://www.lejgo.com))

*Soirées Taurines (tous les premiers lundis du mois)*

A Toulouse :

- lundi 4 octobre : corridas de Fenouillet
- lundi 8 novembre : corridas de Vic-Fezensac
- lundi 6 décembre : corridas de Céret

A Paris :

- lundi 4 octobre : corridas de Fenouillet
- lundi 8 novembre : corridas de Vic-Fezensac
- lundi 6 décembre : corridas de Céret

Organisée par Jean-François Mengelle - Périples Lointains.  
Retransmission des émissions "Face au toril" (France 3 Toulouse), Tercios (France 3 Bordeaux) et diverses images taurines.

*Soirées Cubaines au Bistrot du J'GO Toulouse.*  
Les mercredis 13 octobre, 10 novembre et 8 décembre.

*Musique*

"Negriluz", album de Bernardo Sandoval, sortie le 29 octobre.

*Paris, les théâtres du quartier*

*Théâtre Trévis* (14, rue de Trévis Paris 9e) - Location : 01 48 65 97 90  
"On tire bien sur les lapins" - Comédie de Gérard Pinter, notre ami de longue date, depuis le 9 septembre. Du mardi au samedi à 20h00.

*Théâtre des variétés* (7, bd Montmartre 75002 Paris)

Location : 01 42 33 09 92 / [www.theatre-des-varietes.fr](http://www.theatre-des-varietes.fr)  
"Avis de tempête" - Avec Roland Giraud et Véronique Jannot  
Horaires : du mardi au vendredi 20h30, samedi 21h00, dimanche 15h30.

*Opéra Comique* (place Boieldieu 75002 Paris) - Location : 08 25 00 00 58  
"La vie Parisienne" - Opéra bouffe de Jacques Offenbach, de Jérôme Savary.

A partir du 12 Novembre 2004.

*Théâtre Fontaine* (rue fontaine 75 009 Paris) - Location : 01 48 74 74 40

"L'excentrique", à partir du 06 octobre 2004.

*Quartier Drouot*

Les 3 jours du quartier Drouot - "Au fil du surréalisme"  
Jeudi 7, vendredi 8 et samedi 9 octobre 2004.  
[www.quartier-drouot.com](http://www.quartier-drouot.com) : manifestations dans le quartier.  
[www.gazette-drouot.com](http://www.gazette-drouot.com) : programme et inventaire des ventes.

*Peinture*

*Galerie Fabrice Galvani* (2, rue Fermat - Toulouse)  
Eduard Resbier, peintre Catalan, fait de sa peinture un appel à la lumière rendant à son image figurative une impression abstraite. L'atmosphère de son univers accorde à la surface l'imaginaire qu'il trouve dans des lieux nocturnes, des intérieurs de théâtres, des ruines, des scènes de rue ou des paysages marins.

*Rugby*

Top 16 (championnat) :  
Stade Toulousain :  
9 octobre, 5 novembre, 12 novembre et 26 novembre.

## Le mot de l'ambassadeur



Les vendanges sont à chaque fois un moment privilégié de la vie à la campagne qui signifie l'arrivée de l'automne, les premiers rassemblements populaires de la saison. Dans mon enfance, les gens s'entraidaient beaucoup dans les villages et partageaient le matériel ; à midi, tout le monde se retrouvait pour l'apéritif et le repas. A la ferme de mes grands-parents, il y avait un grand pressoir, dans une espèce de cuve : j'y sautais souvent dedans pour écraser le raisin ! C'était pour moi un intense moment de jeu, de liberté et d'innocence. On avait une petite propriété, une quarantaine de tonneaux, et le vignoble servait juste pour la consommation personnelle... Les vendanges sont aussi liées à la cueillette des champignons, aux mûres, les derniers rayons de l'été, une tranche de vie à la campagne qui marque tous ceux qui, un jour, y ont participé comme une expérience unique, conviviale ; ce que le J'Go, tous les jours, cherche modestement à retrouver.

Folia Fallos

Stade Français :  
2 octobre, 8 octobre, 26 novembre et 17 décembre.

Tests Matches (équipe de France) :  
Venez partager avec nous les matchs de l'équipe de France dans nos établissements.

- 13 novembre : France / Australie
- 20 novembre : France / Argentine
- 27 novembre : France / Nouvelle-Zélande

Carte d'hiver : disponible autour du 20 décembre

J'Go Toulouse : 16, place Victor Hugo 31000 Toulouse  
Tél. 05 61 23 02 03  
Courriel : [toulouse@lejgo.com](mailto:toulouse@lejgo.com)  
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  
Courriel : [parisdrouot@lejgo.com](mailto:parisdrouot@lejgo.com)  
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

J'Gotages : textes Vincent Sarthou-Lajus, dessins Stéphane Castella, croquis Jean-Paul Chambas, photos Julie Lourseau.

Numéro 3 Automne 2004. Ne pas jeter sur la voie publique.

[www.lejgo.com](http://www.lejgo.com)

Retrouvez-y les informations, la carte des menus, l'historique des restaurants et abonnez-vous à la liste de diffusion.