

J'gotages

Printemps

Edito

Le ciel bleu étale comme horizon, les feuilles jaunes lardées comme tapis, l'humeur vagabonde comme autorité morale, aucun doute le printemps s'immisce dans le quotidien, appelle d'autres habitudes.

Il est temps de se débrailer avec sa douce à l'ombre du chêne, de défendre jusqu'à la mauvaise fois l'élégance retenue de Sébastien Castilla ou la race électrique de Clément Poitrenaud, de s'étourdir à la Colombelle ou la folle blanche ce qui explique sans doute les considérations précédentes.

Le printemps évoque des lumières, des saveurs, des plaisirs simples partagés. Pour le restaurant du J'Go, chaque saison sera l'occasion de transmettre un peu de son identité.

Pour ce premier numéro : Jean Paul Chambas, la feria de Vic-Fézensac, l'agneau du Quercy. Une culture de contrastes, où la rigueur des origines se mêle aisément à la démesure et la facétie.



Les Hommes Jean-Paul Chambas, sous un volcan

Il est né à Vic-Fézensac, vit à Paris. Les sourcils fournis de Rudolph Valentino, la chevelure profuse et grisée, une peau de flanelle rosée, composent une figure que le temps et les coups n'ont pas épargnée. Chambas, ce nom qui claque, a connu le strass et les cloaques, bamboché avec Jim Morisson, s'est shooté avec la faune canaille du Paris 70's, a cassé des bouteilles chez Castel, travaillé avec Peter Handke et Wim Wenders, aimé cinq femmes et dilapidé son fric. Jean-Paul a 57 ans, il est vivant, il est peintre. Il vient présenter à Toulouse l'affiche de la feria de Fenouillet dont il est l'auteur, et manger au J'Go où il a dessiné la carte des menus ainsi que les ornements de l'assiette. De l'art et du reste, il se confie, dans le désordre et la passion, la bouteille d'Armagnac au milieu.

L'enfance

"La première image qui me vient c'est un souvenir de moi traînant dans les ruelles de Vic avec une tartine de pain mouillé, toujours en pleurnichant. J'ai aussi le souvenir de la cour de maternelle, jouant avec une muleta de papier brillant violette qui faisait du bruit..."

Les cheveux longs

"C'était une manière naïve de penser au regard des autres : être différent, un dandysme de gamin, une insolence. Je les ai coupés il y a trois ans parce que des gens que je n'aime pas, au festival

d'Avignon, avaient les mêmes cheveux longs, sorte de conformisme inconfortable qui situe automatiquement.

A 17 ans, mes potes me faisaient passer devant dans les bals où je me faisais insulter à cause de ça. Je prenais le premier marron et les copains arrivaient..."

La rencontre

"Ma rencontre la plus fascinante, c'est Robert Bresson, le cinéaste, le temps d'un repas. Il voulait que je fasse le décor de son prochain film, un décor de la Genèse ! Je lui ai expliqué que je ne m'en sentais pas capable, et à la fin du repas il m'a demandé de faire le décor et les costumes en plus ! J'ai le souvenir d'un vieux monsieur austère, il m'expliquait le cinématographe..."

Le Gascon

"Etre gascon, ce n'est pas des tics ni quelque chose de communautariste : on

l'est ou on l'est pas. J'ai dû attendre d'avoir trente ans pour me rendre compte que gascon ça voulait dire quelque chose. En 68, ça me parlait pas. D'Artagnan, je ne me reconnais pas en lui, c'est un flic, mais l'image parvenue, elle, est intéressante, comme dans ma peinture..."

L'imagination

"J'ai pas d'imagination, mais un fou désir d'observation. Je ne fais que regarder ce que j'ai



sous les yeux, puis des associations d'idées. Pour moi l'imagination est trop liée au surréalisme que je déteste. J'ai, je crois, développé une hyper lucidité sur les choses : approcher la réalité, ne pas chercher à la dépasser..."

La peinture

"Je ne sais pas faire autre chose que peindre, c'est une nécessité, une question de survie. Ça passe mes angoisses quand je travaille et ça m'en donne en période inactive. Le collage est un moyen d'expression immédiat, plus complexe que le dessin, qui permet de rassembler l'épars. Mais ce n'est pas un puzzle, il faut toujours donner une forme propre, qui produise une émotion..."

Le romantisme

"C'est plus important, selon moi, que Van Gogh ait peint les tournesols que d'avoir filé son oreille à une pute. Par ce geste-là, il a illustré le rapport du peintre à la société, une idée de la rupture. Ma vie aussi est assez spectaculaire en ce sens. Mais au final ce n'est pas l'important. L'inachevé, comme figure littéraire, ça ne m'intéresse pas. De l'œuvre entière de Picasso, le moins beau reste encore très bon alors que chez Cocteau, par exemple, dès que c'est plus faible on oublie..."

Marcel Duchamp

"Je l'ai rencontré à Cadaques par l'intermédiaire de l'écrivain, Henri-François Rey. Il était au bar, j'ai attendu des heures la fin de sa partie d'échecs : il ne m'a pas du tout regardé et il s'est barré. Comme artiste, il m'a cassé les couilles ! Je n'aime pas ses tableaux, mais j'ai de l'intérêt pour "Etant donné" où il revient à la perspective, au montage. Quand il fait la pissotière, il n'est pas visionnaire, il me désespère. Après ça, il faut se reconstruire, je ne peux pas l'accepter mais je suis d'accord avec tout ce qu'il veut dire. L'avant-garde qui a suivi, encore aujourd'hui, est toujours restée en deçà de lui..."

L'art contemporain

"Dire que la peinture est morte, ça devient un raccourci : depuis Lascaux, la peinture a toujours existé sur une surface. Elle n'est pas représentative, elle existe en soi. Dire l'impossibilité de peindre, ce qui revient tout le temps dans l'art contemporain, c'est du narcissisme, se sentir intelligent. Et moi, être intelligent ça me suffit pas..."



La plus belle ivresse

"Je me souviens d'un jour, en Autriche, j'étais amoureux et désespéré. Je me suis branlé, ou j'ai baisé c'est un peu confus, il y avait du sperme dans la neige, c'était une poésie un peu étrange, très belle. Il y a eu aussi le Mexique, les cuites au Mescal avec la femme que j'aime depuis vingt ans. On lisait "Au-dessous du volcan" de Malcom Lowry, ça durait deux ou trois jours dans un monde de coïncidences, de dérèglement des sens à la Rimbaud..."

La pire ivresse

"A Pampelune, j'avais l'impression de devenir fou, de participer à une descente aux enfers. J'y suis allé plusieurs fois avec la sensation que tout était fait en ce sens, quelque chose d'inévitable : les tambours, l'alcool, le dixième cercle de Dante. Dès que tu vas te reposer, ça recommence dans ta tête..."

Casanova

"Je garde en souvenir les choses d'amour, les femmes que je n'ai pas baisées. Je ne suis pas Don Juan mais plutôt Casanova, ce besoin de séduire, autant les mecs que les filles d'ailleurs. Je suis moins dirigé vers la baise que la plupart de mes potes. La séduction, c'est un jeu et eux ils veulent gagner ! Un baiser donné sous des camélias peut être plus intéressant que cinq nuits dans une chambre d'hôtel..."

L'ordinaire

"Je n'aime pas les gens ordinaires, ceux qui correspondent à l'image que je me fais d'eux. Chez moi, prendre le métro peut devenir une odyssee. Je cherche à débanaliser le quotidien. C'est pas la vie qui est en soi intéressante, mais ce qu'on fabrique..."

Les moments heureux

"Je me sens heureux quand j'ai fait un beau morceau de peinture et que je fume une clope en le regardant. Il y a aussi le regain d'amour, une bouffée, dire à une personne qu'est-ce que je t'aime ! Le moment, s'il était unique, je ne le reconnaîtrais pas. J'ai besoin de récurrence..."

La défonce

"A vingt ans, je traînais dans les communautés où la came était omniprésente (héroïne, Mandrax, opium). Tout le fric des tableaux passait là-dedans. Je suis allé très loin dans la défonce, l'autodestruction, à prendre les murs pour des aquariums, à finir dans le caniveau, à se taillader les veines. Aujourd'hui, de cette époque, je suis un des rares encore en vie..."

Propos recueillis par Vincent Sarthou-Lajus

Les Passions : Feria de Vic-Fezensac, le champ des possibles

Pentecôte à Vic, c'est comme une éjaculation sur la peau rêche du Gers, une note suspendue dans le genre tocsin débridé, c'est la clameur hérétique des arènes, des ruelles où cohabitent les âges et les classes sociales dans l'ivresse partagée, des chemises froissées à l'aube, des amitiés qui se nouent, se délient ou se rappellent, de la fantaisie (du geste et des uniformes), de la bravoure (des taureaux et des chevaliers du ras bitume), c'est un genre fièvre impossible à négocier. Ceux qui en parlent le mieux, de l'identité, ce sont les acteurs, avec une mauvaise foi et un attachement à la feria également viscéraux.

Jean-Claude Barthe (Les Sept Péchés Capiteux)

"La feria rassemble les gens qui aiment la fête, la culture, la convivialité. On a créé la bodega Champagne parce que ça ne se faisait pas ailleurs : la nuit ça secoue un peu, le jour c'est un havre de paix. Il y a aussi un lieu d'exposition de dessins d'humour, quelque chose de provocateur, dans une ancienne tannerie. Le charme de Vic tient beaucoup à son animation musicale : il n'y a pas la lourdeur des bandas, le truc stéréotypé. Les gens acceptent le métissage (flamenco, rock, jazz...), ils aiment passer de bodega en bodega, sinon comme

ailleurs au bout de trois heures dans un même bar, les mecs se foutent sur la gueule."

François "Taton" Bentegeac (La Querencia)

"Pentecôte, c'est tout simplement le point de départ et d'arrivée de l'année : la date charnière, ce n'est pas le réveillon mais ces trois jours et trois nuits où l'on retrouve tout le monde, des gens que je ne vois que là. A la Querencia, on est un groupe de Vicois qui a grandi ensemble, gardé la même âme, des ados un peu attardés. Avant on squattait dans des endroits différents, maintenant on a acheté une maison dont les 19 membres de l'association sont propriétaires. Il y a deux instants magiques : le jeudi soir, veille de la feria, à l'heure de l'apéro quand tout le monde débarque ; et puis le lundi soir quand la fête est terminée, qu'on est tous lessivés et qu'on parle déjà de l'année prochaine."



Jean-François Labit (La Familia Loca)

"Depuis tout gosse je participe à la feria de Pentecôte, c'est un héritage. A 15 ans, ça m'aurait fait chié de bosser pendant les fêtes et finalement

aujourd'hui ça me plaît : je transmets à mon tour. A la Familia Loca, on a voulu faire l'inverse de ce qui se fait ailleurs : ne pas vendre de la bière, ne pas servir dans des verres en plastique, ne pas écouter des chansons du Top 50... On sert du vin, dans des verres traditionnels. On fait notre propre déco, chacun apporte ce qui lui tient à cœur et idem pour la musique (Manu Chao, Brassens...). L'association existe depuis 99, on a entre 25 et 30 ans, on est tous potes depuis la maternelle et la feria nous relie chaque année."



Marie-Dominique Bataille (La Bodega des Filles)

"La feria, c'est l'occasion de retrouver les amis qui viennent de loin, en découvrir d'autres, danser au rythme de la fanfare. Notre bodega existe depuis 15 ans. A l'époque on voulait faire quelque chose de plus espagnol. On a été les premières à instaurer des danses sévillanes. Il y a une ambiance particulière, on est des rigolotes, on porte des déguisements atroces

(Yvette Horner, miss cantons de Vic, des coiffures choucroutes...). On vend du fino, le vin blanc de Jerez, pour les gens qui fréquentent les ferias en Espagne. Il y a une folie permanente : le Vicois est excessif, il n'aime pas les gens ordinaires et sages."

Cathy Arnaud (La Maison Bleue)

"La Maison Bleue a été créée il y a onze ans. C'est avant tout une aventure familiale, pour recevoir les amis au sens large, dans une ambiance ni dans le coup ni commerciale. Notre souci, c'est la fête, la convivialité, les musiciens. Au départ c'était un garage insalubre, maintenant le lieu est opérationnel toute l'année, à la disposition des gens. Il règne à la Maison un certain état d'esprit : portes toujours ouvertes, mélange des genres et des classes sociales, ne pas se prendre la tête. Il y a toujours eu des

moments émouvants durant la feria, une solidarité dans l'équipe, la générosité des musiciens qui jouent pour nous."

Marcel Garzellí (Club Taurin)

"Les arènes sont le centre de Vic, un élément fédérateur. Il y a le dessous : les cliquetis, les bruits de couloir, les cris, l'obscurité, l'inquiétude des toreros, l'animal qui refuse une porte, se blesse parfois. On y retrouve les initiés, les techniciens, une culture. Chaque porte a une histoire, se réfère à des personnes. Et il y a le dessus : l'exutoire, les transferts d'émotions, les silences et les explosions, l'agora. Vic c'est ça, une messe des contrastes."



Jean-Jacques Baylac (Club Taurin)

"L'afición à Vic est difficile, plus exigeante qu'ailleurs. Il s'agit toujours de présenter les taureaux les plus combattants. C'est une question d'éthique : si le taureau meurt, qu'il puisse tuer. Il n'est pas collaborateur, c'est un adversaire, autrement moralement ce n'est

pas défendable. On n'est pas là pour plaire, comme des garde-fous dans la tauromachie commerciale. "

Pierre Arnaud (Comité des Fêtes)

"Il y a 40 ans, la feria c'était une grande braderie, des défilés, un phénomène local. Ça s'est ouvert peu à peu : la cavalcade a été supprimée, la fête s'est orientée vers les spectacles de rue, la musique avec une quinzaine de fanfares rattachées aux Ecoles des Beaux-Arts, les associations de bodega, le village gourmand, la Maison Bleue, des salles d'exposition, toujours la facétie. Le fonctionnement reste anarchique, et il n'est pas question que ça se passe autrement !"

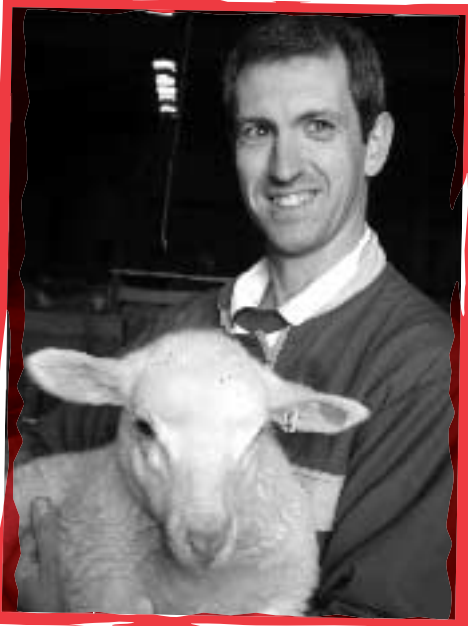


Propos recueillis par Vincent Sarthou-Lajus

Les Produits : L'Agneau Fermier du Quercy

Par les temps qui lassent, la campagne a valeur de refuge pour l'homme pressé des masses urbaines qui, dans un geste pathétique, tente de se rattacher à la terre comme à la branche d'un arbre pourrissant : ferme de carton-pâte où se consume le fumier de la sous-mondanité en prime-time, voyages touristiques à l'intention du ragondin des villes, recyclage des valeurs habituelles du terroir dans la fosse médiatique (authenticité, bon sens...). Si le phénomène n'a rien de semblable, d'un point de vue social, avec l'utopie communautaire hippie des années 60, il témoigne d'un même aspect grégaire, loufoque, un peu nauséux.

Sur la route de Figeac, les chênes à la silhouette rachitique et les dalles de pierres usées servent de balises pour cingler à travers les collines du Quercy dont les courbes se dévoilent dans le faste éclairé du printemps. Au bout de la route, à proximité du village de Livernon, la ferme de Laurent Descargues. Des tracteurs, des mottes de foin strictement empilées, la boue incrustée dans les crampons des souliers, le chien fidèle qui aboie, la plainte des agneaux se languissant du breuvage maternel ; la vision et le vacarme ordinaires d'une ferme. Pas celle au bois rutilant de la télé réalité, ni celle des écrivains à



la plume faussement bucolique, une vraie, pure et dure, dans la sévérité ronflante d'un paysage que le temps semble avoir figé et le mouvement d'une activité permanente, dans le silence des nuits et la turbulence des jours.

Laurent a 32 ans, il est éleveur à la suite de son père, ainsi que l'héritage et la fortune se transmettent fréquemment à la campagne, avec une bergerie de 800 brebis et de 1 200 agneaux à charge. "Quatre générations ont travaillé à la ferme. La première grange a été construite en 1904. Il y avait des vaches, des moutons et puis quelques chevaux. On était alors dans une logique d'autarcie, d'auto-consommation. Le commerce n'est apparu que dans les années 60, et la spécialisation dans les ovins encore plus tard, dans les années 80." Un siècle d'évolution, de progressive rentabilisation. "Il y a 30 ans, par exemple, les contre-saisons n'existaient pas. En plus de la période naturelle d'agnelage en été, les brebis peuvent aujourd'hui accoucher à l'automne et au printemps. De même, les éleveurs ne se prêtaient à aucune conformation ni sélection de l'espèce. Les consommateurs mangeaient plus gras et le travail de l'éleveur exigeait moins de précaution." Le cahier des

charges, auquel se réfèrent les éleveurs pour obtenir le label, relève désormais de la prescription divine : interdiction du lait artificiel (sous la mère pendant 60-70 jours), limitation de l'âge (entre 60 et 150 jours), obligation de préserver la boucle (pour la traçabilité). Ensuite, à l'abattoir, les ovins sont classés selon la quantité de viande (ainsi la classification : E/U/R/O/P) et l'état d'engraissement (ainsi la classification : 1/2/3/4/5) qui vont définir l'obtention et l'estampille du label (U/R/O & 2/3).

Chez Laurent, 85% des agneaux sont labellisés ; des résultats au-dessus de la moyenne que l'on attribue à une sensibilité autant qu'une technique. "Tout se joue à l'âge du premier mois quand l'agneau est séparé de sa mère et qu'il n'a pas l'habitude de se nourrir de foin et de céréales. Un bon agneau doit grossir rapidement, atteindre les 35 kilos après 100 jours. Il faut surveiller l'évolution de sa masse grasseuse, lui presser régulièrement les reins et la queue." Ainsi par le toucher et l'attention quotidienne, l'éleveur entretient un rapport affectif avec ses bêtes qui le commande de ne pas négliger les plus faibles, donc



les moins rentables. "On n'est pas des maquignons. Autrefois les éleveurs devaient vendre pour exister, le raisonnement n'était pas le même."

Si les pratiques ont évolué, le mode de vie du paysan s'indexe aussi de plus en plus sur la société civile, rompant avec les clichés habituels de l'ermite et des inaptitudes sociales. "Le revenu c'est bien sûr important, mais pas à n'importe quel prix. Avec la nouvelle génération, il y a une envie, un besoin même, de ne pas se couper de la réalité. Les 35 heures ont eu beaucoup d'effets

en ce sens. Moi aussi j'ai envie de profiter des vacances, de fréquenter des gens en dehors du milieu agricole. Il y avait beaucoup de célibataires chez les éleveurs par exemple, ce n'est le plus cas aujourd'hui." Le teint rosé par la brise, la silhouette fine, sautillante, Laurent ne correspond en rien à l'image du paysan râblé, la clope éteinte à la commissure, maugréant contre l'étranger qui passe. Seul ici résiste, à l'érosion et à la modernité, ce paysage de rondeurs apaisantes.

Vincent Sarthou-Lajus

Les rendez-vous

Coupe d'Europe de rugby : finale (samedi 23 mai), avec possibilité de regarder le match sur grand écran au J'Go.

Championnat de France de rugby : demi-finale (samedi 19 juin) et finale (samedi 26 juin) avec possibilité identique.

Festival Gimontois : du vendredi 11 au dimanche 13 juin.

Pentecôte à Vic : du vendredi 28 au lundi 31 mai.

Feria Fenouillet Tolosa Toros : du jeudi 24 au dimanche 27 juin avec la présence du J'Go sur l'espace Tolosa Toros.

Congrès International de Chirurgie Taurine : du mardi 25 au vendredi 28 mai au Palais des Congrès Pierre Baudis, conférences ouvertes au public (pour s'inscrire : 05 61 77 33 30).

Album de Tito ("La casquette en plomb") : disponible début juin au J'Go, début septembre dans les bacs.

Jean-Paul Chambas conférence au Congrès International de Chirurgie Taurine (mardi 25 mai) ; « Le cuisinier, l'écrivain, le peintre » chez Michel Archimbaud Editeur avec la collaboration de Yves Harté et de Jean-Luc Arnaud (vernissage à l'hôtel du Bastard et à la galerie de la Passerelle à Lectoure le mercredi 26 mai) ; exposition collective à Barcelone, galerie Ample (14 juillet).

Bistrot du J'Go : les lundis de Tito, avec la présence exceptionnelle du ténor basque Aroztegui le lundi 17 mai (à partir de 20 heures).

Carte d'été : disponible autour du 20 juin.

J'Go Toulouse

16, place Victor Hugo 31000 Toulouse
Tel : 05 61 23 02 03 - Courriel : toulouse@lejgo.com
Métro : Jean Jaurès ou Capitole
Ouvert tous les jours, midi et soir.



Le mot de l'ambassadeur



Me reviennent encore, souvenirs liés à l'enfance, des images d'agneaux bêlant dans une bergerie, choyés par la main experte des éleveurs. Je revois le sillon du bitume à travers les collines, les bordures de chênes, ces paysages vallonnées du Lot dans lesquels se réfugient mes pensées lorsque mon corps, lui, ne peut s'y rendre. Je revois l'agneau encore fumant dans l'assiette, des odeurs familières et le plaisir de se retrouver autour de la table, à écouter les anecdotes des anciens et se chamailler avec les cousins.

Je revois confusément cela et mesure combien le J'Go, davantage qu'un restaurant, me relie à ces souvenirs enfouis, à des joies communes et partagées.

Tolosa J'Go

J'Go Paris

4, rue Drouot 75009 Paris - Tel : 01 40 22 09 09
Courriel : parisdrouot@lejgo.com
Métro : Richelieu Drouot ou Le Peletier
Fermé le dimanche.

Le Bon vivre (maison mère !)

15 bis place Wilson 31000 Toulouse - Tel : 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 galerie Galvani, Club Taurin de Vic, Parc Naturel Régional des Causses du Quercy, Denis Meliet.

Numéro 1 Printemps 2004. Ne pas jeter sur la voie publique.

www.lejgo.com

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