

Gazette J'Gotages

lejgo.com

La gazette des Restaurants J'Go – Hiver 2007 – Numéro 12



Ivresses gersoises contre lèvres gercées

Edito

Le bonheur est dans l'après.

2007 avec un double zéro sept comme dans le permis de tuer. Ça fiche les jetons. Avant 2008 nous aurons changé une fois de président, une fois de champion du monde de rugby, environ 365 fois de chaussettes et presque autant d'avis sur tout un tas de questions. Avant 2008 nous saurons si le système républicain français est un échec, si le système Laporte est une réussite, si le système solaire part en sucette. Nous aurons repris 200 fois des frites, 110 fois des nouilles et deux fois des salsifis. Nous aurons trinqué à la santé de tous nos copains, partagé 730 repas et 360 petits-déjeuners, écrasé nos clopes à la porte des bistrotts, abandonné le phosphate de nos lessives, fêté les 60 ans du festival de Cannes, constaté l'avancée du désert en Afrique, le recul des glaciers sur la terre et la raréfaction des cheveux sur nos têtes. Que ce soit sur l'autel de la rupture tranquille ou sur celui des désirs d'avenir, il nous aura fallu sacrifier tout ou partie de notre passé. Heureusement, d'ici 2008, la recette du bonheur restera la même. Celle du pastifret aussi, et c'est bien là l'essentiel.

L'assiette



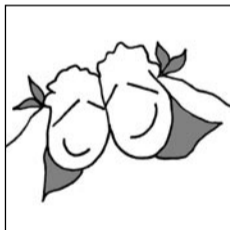
Après avoir voué en 2006 son corps, ses sens et son âme aux plaisirs saisonniers, votre gazette J'Gotages trempe cette année sa plume dans les jus, les sauces et les chaudes liqueurs des menus du J'Go. C'est bien évidemment au gigot haricots, vedette incontestable de nos établissements, que revient l'honneur d'ouvrir le bal.

L'esprit



Après avoir célébré en 2006 les plaisirs singuliers des clients et amis du J'Go, la gazette J'Gotages cuisine en 2007 le questionnaire de Proust à la sauce gasconne. Gérard Garrigues, enchanteur des fourneaux et virtuose du piano gastronomique s'attelle à la tâche avec bonheur, malice et générosité.

Le dico du J'Go



Après avoir jeté un coup d'œil dans le rétro en 2006, la gazette J'Gotages se plonge dans le dico. Exit le Petit Robert et le Petit Larousse, place au Petit J'Go, précis approximatif de la langue gasconne telle qu'on la pratique à Victor Hugo et rue Drouot.

Et aussi...



Retrouvez vos rubriques habituelles : les conseils éclairés de Régis, responsable cuisine du J'Go, les tables idéales (avec ce mois-ci Vincent Sarthou-Lajus, ancien rédacteur de votre gazette) et bien sûr les rendez-vous, événements et fiestas qui rythmeront le quotidien des restaurants J'Go cette saison, à Paris comme à Toulouse.

Dernière minute

Tito dit, Tito fait

Notre ami Tito, qui aime jouer du jambon et manger de la guitare, distille ces temps-ci ses airs de six cordes et ses drôles de chansonnettes dans les salles de concert du Sud Ouest et des environs de la capitale. Un bon moyen de passer la fin de l'hiver au chaud en attendant le retour des beaux jours.

- 10 février à La Tannerie à Agen (47) • 23 février/23 mars à Aubeterre-sur-Dronne (16)
- 2 mars au festival de guitare de Nerac (47) • 3 mars à Paris, planeteandalucia.com
- 24 Mars à Auch (32), 7 rue Blazy

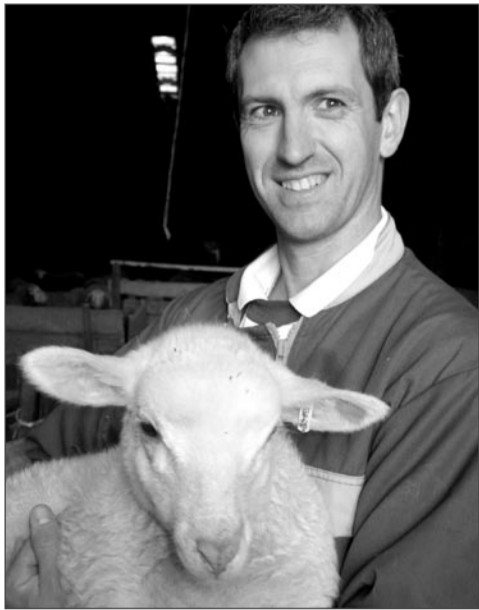


+ d'infos sur lejgo.com

L'assiette du J'Go

LE GIGOT HARICOT

Le gigot haricot est le fondement même des restaurants J'Go, comme le pardon est celui de l'amitié, la mêlée celui du rugby et l'oubli celui de l'amour. Il est le symbole même du Sud Ouest, pays aux frontières floues que l'on dessine mieux à la fourchette qu'au crayon ; le lieu de rencontre de l'agneau du Quercy et du Haricot Tarbais. Avant d'engloutir le vôtre, faites donc le tour de la question en lisant ces quelques lignes recueillies auprès de ceux qui ont élevé l'agneau, cultivé le haricot et préparé le plat qui fume devant vous.



Laurent Descargues Éleveur d'agneau fermier du Quercy au Bouyssou (Lot)

“Tout est question d'équilibre, de mesure et d'attention. Pour qu'un gigot donne du bonheur dans une assiette, il faut que l'agneau dont il est issu soit âgé de 60 jours minimum et de 150 jours maximum. Plus jeune, il n'est pas encore prêt, plus vieux, son goût est trop prononcé. Tout est donc là : l'équilibre.

Même chose pour le gras, seul véritable véhicule des saveurs. Sans lui, pas de goût, mais s'il est trop présent, il gâche les subtilités du maigre. Voilà pourquoi nous proscrivons presque totalement le maïs de l'alimentation de nos bêtes et que nous excluons les brebis trop grasses. Nos agneaux sont nourris de foin et de céréales, ce qui assure des produits homogènes et réguliers. On retrouve dans le gigot toutes les saveurs, toute la souplesse et la générosité de la viande d'agneau. C'est d'autant plus appréciable que le gigot est sans doute le plat le plus convivial et le plus facile à préparer...

Pour ma part je suis un incondicional de la souris, qui est la pointe du gigot, que je déguste toujours avec des haricots...”

Jean-Paul Patack Producteur de Haricot Tarbais

“Plus encore que les autres haricots, le Tarbais est un imprégnateur de goût. Au contact du gigot, il se charge de la douceur comme des saveurs persillées de la viande. C'est sans doute le légume qui s'adapte le mieux aux viandes, car il sait absorber ses parfums tout en conservant son propre goût.

Cette variété qui a besoin de terre souple s'adapte parfaitement au terroir de la région de Tarbes soumise aux influences climatiques Atlantiques (humides) et toulousaines (plus sèches). Elle possède deux vertus notables pour le gourmet : l'exceptionnelle finesse de sa peau qui lui confère un fondant incomparable et ses saveurs suaves, sucrées et longues en bouche, chose rare pour un haricot.

Sa culture est particulièrement complexe. Le travail à la main, s'il permet plus de précision et de délicatesse dans la cueillette et dans le tri, allonge considérablement le temps de production. Mais le jeu en vaut la chandelle : dans l'assiette, le Tarbais est incomparable et il sublime les viandes de bonne qualité.

La seule inconnue qui demeure au sujet du Tarbais concerne ses origines. Après avoir longtemps pensé qu'il avait été importé des Amériques, certains spécialistes commencent à parler de la Chine comme berceau de la variété...

Nous avons encore beaucoup à apprendre à son sujet.”



Régis Daudignan Responsable cuisine des établissements J'Go

“Au J'Go, nous cuissons le gigot à la broche pendant trois quarts d'heure. D'abord à feu doux, lentement, en arrosant fréquemment pour que la viande soit nourrie de jus en permanence. Puis, dans les dernières minutes, à feu vif, pour bien dorer la peau. Ainsi le gigot présente un aspect craquant à l'extérieur et cache un cœur moelleux et fondant. Le fait d'utiliser la broche permet d'éviter les agressions que subit la viande au contact d'une plaque ou d'un plat, et assurer une cuisson homogène.

Les haricots sont préparés à part. Hors saison, (la saison du haricot court d'août à octobre) nous utilisons des haricots secs qui commencent par tremper 24 heures dans l'eau. Ils sont ensuite cuisinés dans une garniture à base de carottes, oignons, poireaux, céleri, thym, laurier... puis cuits avec de la couenne et des talons de jambon de Porc Noir de Bigorre. Afin d'éviter que la fine peau du Tarbais n'éclate, la cuisson est lente et douce. Dans l'assiette, le jus du gigot se mêle au jus de cuisson des haricots et des saveurs fabuleuses apparaissent instantanément. Il y a dans cette recette tout ce que l'on peut demander à un plat traditionnel tout droit sorti des livres de recettes de nos grands-mères. Un plat idéal pour l'hiver, généreux, chaleureux et convivial.

Le questionnaire du J'Go

Mon plat favori au J'Go

La salade de lentille aux oreilles de cochon confites. J'adore le croquant de l'oreille et je me damnerai pour un plat de lentilles.

Les qualités que je recherche chez un homme que j'invite à ma table

Il faut qu'il aime la vie, qu'il soit gourmand et amusant, et qu'il sache jouir des plaisirs de la vie.

Les qualités que je désire chez une femme que j'invite à ma table

Il faut qu'elle soit aussi appétissante que les plats qu'on lui sert, qu'elle ait beaucoup d'esprit et de charme.

Mon occupation préférée au restaurant en attendant ma commande

Je m'imprègne de l'atmosphère pour plonger dans un bain d'âmes multicolore.

Mon rêve de bonheur culinaire

Un turbo rôti au four pendant 90 minutes à 120°,



Le J'Go aime poser des questions. La preuve avec cette vingtaine de points d'interrogation qui ont été publiés dans la gazette de l'année 2007, l'ancien chef du Pastel Gérard Garrigues (qui est tout cela à la fois)

servi avec des mousserons de la saint Georges, des asperges sauvages, un jus de citron et un filet d'huile, des noisettes et quelques gousses d'ail nouveau confites. Aujourd'hui, au cœur de l'hiver, je rêve de ce plat de printemps...

La saveur que je préfère

Celle du safran mêlé d'anis et de fleur d'oranger. Une impression à la fois exotique et familière. La finesse à l'état pur.

Celle que je déteste par-dessus tout

Tout ce qui est comestible me plaît. Ce que je déteste par-dessus tout, c'est de sentir un plat qui a viré et qui sent le frigo.

Ce que j'apprécie le plus à table

La mise en scène, la beauté des couverts, la qualité du pain, des vins qui accompagnent les plats, et la conversation des autres convives.

Mon penchant culinaire le plus inavouable

Mon goût pour les plats de régime ! Je sais me délecter d'un poisson blanc accompagné de légumes vapeur.

Le lieu idéal pour une sieste digestive

À l'ombre d'un arbre, au bord d'une rivière, sous une couverture, bercé par le murmure de l'eau.

Mon légume préféré

L'aubergine. J'aime sa couleur, sa forme oblongue, sa chair douce. Cuite au four avec un rien d'huile d'olive, du piment d'Espelette, de la fleur de sel. En beignet, en moussaka, sous

toutes ses formes. L'aubergine est un repas à elle seule, sa couleur est celle du deuil mais aussi celle de l'espoir. Elle est douce et soyeuse pour peu que l'on sache la préparer. Mais gare aux fausses manœuvres car elle est susceptible et se met à piquer si on la cuisine mal.

Ma viande favorite

J'aime toutes viandes et tous les abats. Mais s'il fallait faire un choix, ce serait la viande d'un bœuf de l'Aubrac de 8 ans, fini 9 mois à l'étable et à sec et mûri quatre semaines.

Ma première mesure si j'étais nommé ministre de la Gastronomie

J'imposerais à tous les restaurants la traçabilité des produits servis (frais, sous vide ou congelés, utilisation d'extraits, etc.) La concurrence serait alors moins déloyale et les clients comprendraient mieux les écarts de prix d'un établissement à l'autre.

Ce que je fais si je m'aperçois lors d'un repas qu'il y a 13 convives à table

J'ajoute un couvert, même si la place reste vide.

La recette dont j'aurais aimé être l'inventeur

Le lièvre à la Royale, même si le fait de le cuisiner revient à réinventer la recette.

Le film, le livre, l'être, l'idée ou la chose qui me donne faim

Le festin de Babette (film de 1987 réalisé par Gabriel Axel ndlr). Il y a dans ce film des

Le dico du J'Go

Les établissements J'Go de Toulouse et Paris accueillant toujours plus de nouveaux convives, votre gazette J'Gotages s'applique cette année à faire montre de pédagogie. Ainsi, en 2007, vous retrouverez tous les trimestres les extraits du Dico du J'Go, précis approximatif de langue française appliquée au J'Go.

A comme...

Agneau : substantif masculin.

Animal à quatre pattes, petit du bélier et de la brebis. Symbole universel de pureté qui se marie drôlement bien avec les haricots. Quand il est de Dieu, il enlève le péché du monde. Quand il est du J'Go, il donne faim.

Aricot : substantif masculin.

Plante de la famille des légumineuses papilionacées dont on ignore l'orthographe depuis qu'une réforme de la langue française a autorisé la suppression à l'oral des règles relatives au H aspiré (des z'(h)aricots). Du coup, les clients du J'Go sont bien embêtés lorsqu'il s'agit de passer commande. Exemple : "Mettez-moi plutôt des frites".

B comme...

Ballon : substantif masculin.

Rond, ouvert et sur pied, le ballon sert au J'Go à recevoir des vins de toutes les couleurs. Rond, en cuir et poussé du pied, il n'intéresse personne. Ovale, en cuir et porté sous le bras, il nourrit les conversations. Exemple : "Cette année au FC Auch, ça joue au ballon."

C comme...

Calembour : substantif masculin.

Jeu d'esprit fondé sur le double sens des mots, pratiqué avec délectation par le patron du J'Go. Exemple : "Au J'Go, la cuisine se fait label". Sans doute la raison pour laquelle les chansons de Bobby Lapointe passent en boucle (quand le patron est là) dans les établissements de Toulouse et Paris. On croirait même parfois que les textes du grand Bobby ont été écrits en hommage au pastifret. Exemple : "Votre saindoux pour le corps c'est / Ce que mes vers pour l'âme sont."

Cuisson : substantif féminin.

Action de faire cuire. Au J'Go, la cuisson est la clef de la cuisine. On ne fait pas cuire de la même manière un magret (meilleur saignant), une brochette de cœurs de canards (délicieuse rosée) ou les morceaux d'une daube (cuits long-

temps et lentement). Mais il peut y avoir des pièges : un cœur de canard trop rosé n'est pas assez cuit, alors qu'un client trop arrosé de rosé est vite cuit. Un véritable casse-tête.

D comme...

Demi : substantif masculin.

Bière servie à la pression dans les bistrots. Au J'Go, où les boissons fermentées sont servies en bouteille, on n'emploie pas le mot demi, parce que les Gascons sont des gens entiers. De ce fait, au comptoir du J'Go, le terme demi ne s'emploie que s'il est multiplié par deux, comme dans la phrase suivante : "Au Stade, le problème, c'est la charnière. Faut changer la paire de demis."

Denis : prénom masculin.

Patron des établissements J'Go, défenseur des producteurs, éleveurs et vigneron du Sud Ouest. Hominidé bonhomme et gascon au cheveu rare et ras, doté d'un index surprenant qu'il enfonce dans les côtes de ses interlocuteurs en poussant son cri : "Absolument ! Absolument !" Quand les clients ont trop bu et qu'ils voient double, ils s'exclament généralement : "Au J'Go, le problème, c'est le patron. Faut changer la paire de Denis."

E comme...

Étranger : substantif masculin.

(voir "végétarien")

F comme...

Frites : substantif féminin.

Recette belge de pommes de terre découpées en lamelles et plongées dans l'huile bouillante, détournée par les Gascons qui les préfèrent cuites dans la graisse d'oie. De nos jours, les frites poussent déjà formées dans de gros sacs par -18°, entreposées dans des congélateurs. Au J'Go pourtant, on utilise encore des patates entières pelées et coupées par nos soins. Comme disait un célèbre footballeur ghanéen de l'OM : "Les frites ouvrent mieux l'appétit pelées."

Ma plus belle découverte gustative

J'en dénombre deux : la cuisine du Moyen-âge avec ses saveurs oubliées, et l'incroyable bonheur offert par la truffe blanche d'Alba fraîche.

Le plat que j'aime partager

Le cassoulet, plat convivial par excellence

Le plat que je ne voudrais partager avec personne

Le vermifuge qu'on m'a fait avaler enfant pour soigner le ver solitaire. Je me souviens encore de son goût écoeurant.

Mon ultime repas

Des ortolans, des truffes blanches du Périgord, des pibales, du caviar d'Iran, toast de foie gras avec du pain de meule, un bon gigot piqué à l'ail nouveau avec des haricots tarbais. Pour le dessert, un cabessal, cette tourte aux pommes macérées dans l'eau-de-vie de prunes, spécialité de ma défunte mère, merveilleux souvenir d'enfance à jamais évanoui.

Ma devise culinaire

Il n'y a pas de meilleure cuisine que celle du cœur.

Le mot qui, selon moi, rime le mieux avec J'Go

Ai'mo ! Le mariage du patois Aymo (j'aime) et de la contraction anglaise type J'Go !

La question à laquelle j'aurais aimé répondre (à lire sur internet : <http://www.lejgo.com>)

Le plan de table IDÉAL

Vincent Sarthou-Lajus, ancien rédacteur de la Gazette J'Gotages, journaliste en partance et écrivain en devenir.

Qui inviteriez-vous à la table du J'Go si vous aviez le pouvoir de convaincre n'importe qui, de convier les vivants, les personnages de fiction et de ressusciter les morts ? Vos amis ? Vos idoles ? Des gloires du passé ? Des anonymes ? À vous de dresser votre plan de table idéal... Sans aucune restriction.

- **Ma mère** (parce que ma mère) ;
- **Ava Gardner** (actrice, parce que c'est la femme la plus belle que la terre ait jamais portée) ;
- **Louis-Ferdinand Céline** (écrivain, parce que, dans Voyage au bout de la nuit, il a écrit : "L'amour, c'est l'infini à portée des caniches.") ;
- **Jésus** (prophète, pour distribuer le pain) ;
- **André Boniface** (rugbyman, pour imaginer une relance avec des miettes de pain) ;
- **Marcello Mastroianni** (acteur, parce que la classe) ;
- **Kurt Cobain** (rockstar, parce que, si quelqu'un a froid, il lui passera son gilet déchiré) ;
- **José Tomas** (torero, parce qu'il saura comment utiliser la serviette) ;
- **Madonna** (popstar, parce qu'elle arrive à concilier puritanisme et exhibition) ;
- **Francis Bacon** (peintre, pour dessiner sur la nappe les visages déformés par la ripaille) ;
- **Frédéric Chopin** (compositeur, pour une Nocturne entre le fromage et le dessert) ;
- **Denis Méliet** (parrain, parce que absolument) ;
- **Francis Scott Fitzgerald** (écrivain, parce que, dans Gatsby le Magnifique, il a écrit : "Et nous luttions ainsi, barques à contre-courant, refoulés sans fin vers notre passé.") ;
- **Georges Best** (footballeur, parce qu'il a dit : "J'ai dépensé tout mon fric en femmes, alcools et belles bagnoles. Le reste, je l'ai gaspillé.") ;
- **Barbara** (diva, parce qu'elle a chanté : "Tu souris, alors je souris") ;
- **Ovidie** (actrice porno, pour parler chiffons avec Ava Gardner) ;
- **Soren Kierkegaard** (philosophe, parce que, dans le Journal d'un Séducteur, il a écrit : "Dans la vie, ce que je cherche, c'est l'immédiateté.") ;
- **Fausto Coppi** (cycliste, parce qu'il arrive à concilier élégance et sens du tragique) ;
- **Simone Weil** (philosophe, parce que la femme la plus intelligente que la terre ait jamais portée) ;
- **Iggy Pop** (iguane, pour marcher sur la table et faire voler les assiettes à la fin du repas) ;
- **Jeanne d'Arc** (pucelle, parce qu'il en faut une) ;
- **Mon père** (parce que mon père).

que votre gazette soumettra cette année à ses clients, amis, partenaires et bienfaiteurs. Pour la première fois, nous livre ses réponses en ouvrant dans un même élan son cœur et nos appétits.



moments d'émotion qui vont droit au cœur de ceux dont le métier et de cuisiner pour les autres.

Mon héros/héroïne en matière de cuisine

Il sont nombreux, mais je place Alain Dutournier au-dessus des autres. Il est toujours resté sincère, a su conserver la même ligne de conduite malgré les critiques. Défenseur d'un terroir et d'une certaine idée de la cuisine, il n'a jamais vendu son âme.

L'état présent de mon appétit

Fort bon. Au grand dam d'ailleurs de mon médecin. Il est bien plus en phase avec ma gourmandise qu'avec mes analyses. Mais il suffit parfois de quelques semaines de régime pour pouvoir ensuite le satisfaire pleinement.

La faute de goût qui m'inspire le plus d'indulgence

Le fait de manger un poulet rôti en laissant la peau sur le bord de l'assiette. Je comprends que parfois, par souci diététique, on abandonne ainsi ce bonheur gustatif, la mort dans l'âme.



Régis met son grain de sel



Connaissez-vous ces petits poireaux sauvages que nous appelons "poireaux de vigne" car, lorsque j'étais enfant on les ramassait le plus souvent entre les ceps noueux des vieilles vignes. Les traitements intensifs avaient presque fait disparaître cette plante. Chantal, qui cultive des légumes dans l'Ariège, m'a fait le plaisir d'en ramasser dans sa campagne et de me les envoyer.

Juste cuits à la vapeur ou à l'eau bouillante salée avec des pommes de terre, un trait de vinaigrette, c'est un délice.

Un flot de souvenirs ont rejailli de ma mémoire, quand nous allions par les froides journées d'hiver, où le ciel très bas semblait écraser nos collines, ramasser avec mon père ces poireaux...

Adichat

Régis Daudignan – Responsable cuisine des établissements J'Go.

Les rendez-vous

Dedans

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

Toulouse

• **Soirées taurines** : Débat de 18h à 19h et soirée taurine à partir de 19h30 en compagnie de l'éloquent Zocato. Tous les 2^e lundi de chaque mois. Lundi 12 février et lundi 12 mars.

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

Le 19, 20 et 21 février : Domaine Berthoumieu – Madiran

Le 19, 20 et 21 mars : Château Ollieux Romanis – Corbières

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

Lundi 5 février.

Paris

Le J'Go Paris vous accueille en continue du lundi au samedi de 12h00 à 00h30.

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

Lundi 5 février et lundi 5 mars.

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

Le 19, 20 et 21 février : Clos Centeille

Autour

Théâtres :

• Théâtre des Variétés

7 boulevard Montmartre, 75002 Paris.

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

"Père et Fils" avec Pierre Palmade et Pierre Richard

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

• Opéra comique

Place Boieldieu, 75002 Paris.

Location : 08 25 00 00 58.

"La Périchole" du 27 janvier au 25 mars.

• Café Théâtre 3 T

40 rue Gabriel Péri – 31000 Toulouse

"Les monologues du vagin" avec Lucille Barbier, Patricia Karim et Julie Kpere, dans une adaptation et une mise en scène de Dominique Deschamps. (Prolongation janvier et février).

"Mon colocataire est une garce" du 9 au 27 janvier.

"Arrête de pleurer Pénélope" du 30 janvier au 10 mars.

Rugby

• Tournois des VI Nations

3 février : Italie – France à 14h30

11 février : Irlande – France à 16h00

24 février : France – Pays de Galle à 21h00

11 mars : Angleterre – France à 16h00

Toros

Collection DVD "Regards" : "100 ans de finales" (film de Jacques Alain Raynaud), un voyage dans la mémoire du rugby français. 1h55 d'images inédites et de témoignages originaux.

"Les yeux dans le Noir" : l'histoire du fil invisible qui relie les yeux des toreros aux toros. Un nouveau regard sur la tauromachie.

+ d'infos sur scope2.fr



Les enfants de CM2 de l'école Bénézet au J'Go Toulouse



Soirée taurine à Toulouse

Vous avez des souvenirs de repas mémorables, des anecdotes amusantes vécues autour d'une table, vous avez envie de nous donner votre plan de table idéal ? Envoyez les nous à plaisir@lejgo.com. Les meilleurs souvenirs seront publiés.

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.

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, Sébastien Vaissière, Maxime Barthère, N124.

lejgo.com