



**L'esprit J'Go** Nos restaurants Actualités

MENUS du jour PARIS SAINT GERMAIN Toulouse Victor Hugo PARIS Drouot Bistrot Toulouse

Liste de diffusion Recevez les informations des Restaurants J'Go.??

### L'esprit J'Go

- LE CONCEPT
- LA CUISINE
- LES PRODUCTEURS
- LES VIGNERONS
- LA SAISONNALITE
- LE COMPTOIR
- LES COUPS DE COEUR
- LE FATRAS DU J'GO

### Les Producteurs



C'est en mobilisant les énergies de producteurs engagés (Agneau fermier du Quercy, Porc Noir de Bigorre notamment), en dégustant les vins de producteurs courageux et passionnés, en choisissant les meilleures qualités de légumes, dont d'anciennes variétés remises au goût du jour... Bref, en honorant avec conviction le travail de tous ceux qui croient en la qualité, qu'est né le concept J'GO.

Dans les restaurants J'GO, nous défendons le travail des éleveurs et producteurs de la région Midi Pyrénées. Ici, vous dégusterez des Agneaux Fermiers du Quercy, du Porc Noir de Bigorre, des Doublons de Barèges Gavarnie et des Volailles de

Le nouveau site des Restaurants J'Go - [lejgo.com](http://lejgo.com)

## Edito

### Indien vaut mieux que deux tu l'auras

L'été n'est pas tendre. Sa lumière est trop vive et ses fruits trop sucrés. Son ciel brûlant nous écrase et nous broie comme de la chair à solstice. Ses jours sans fin font des nuits sans sommeil et ses promesses ne sont que du vent. L'automne est plus délicat, qui vient de lui succéder. Il célèbre le retour des couleurs caressantes, des matins glacés, des après-midi tièdes, des crépuscules frileux, des tapis moelleux de feuilles sans sève, des champignons au pied des troncs, de la brume sur les étangs et du gibier sur les étals. L'idée d'un dîner en terrasse ne nous enchante plus. Nous sommes en bras de chemise mais nous nous rêvons emmitouflés. Notre palais s'est lassé des saveurs de l'été. Les phases finales ensoleillées du TOP 14 ne nous font plus rêver car nous songeons déjà aux ballons fangeux des VI Nations.

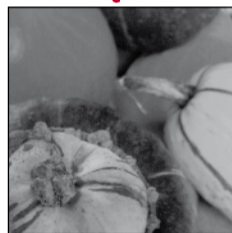
Comme il préfère l'été de la Saint-Martin à celui de la Saint-Tropez et l'été Indien à l'été tout court, le J'Go a mis à profit les beaux jours pour rénover, peaufiner, ravalier, retaper les établissements de Toulouse et Paris. À Toulouse-Victor Hugo, Paris-Drouot et Saint-Germain les comptoirs sont lustrés, les rôtissoires étincelantes, les plafonds parfois plus hauts et le bois toujours plus chaleureux. Les cuisines ouvertes laissent entrer la lumière et circuler les vapeurs de plats mijotés. Les marmites fument déjà. La "belle saison" n'a plus de raison d'être.

## L'assiette



Où l'on apprend qu'à Drouot et Victor Hugo les bouchers sont en première ligne (comme au RC Toulon). Tabliers rougeoyants et lames aiguisées, ils préparent dans la coulisse les pièces de viande qui tourneront demain dans les rôtissoires. La chose est rare et méritait quelques explications. Les voilà.

## Les questions



Où l'on obtient – par le truchement de notre questionnaire express – des détails sur la personnalité et les penchants gustatifs de Stéphane Guillard, producteur tarn-et-garonnais qui fournit au J'Go de nombreux fruits et légumes.

## La nouveauté



Où l'on inaugure une nouvelle rubrique destinée à faire connaissance avec les figures de votre resto J'Go favori. On commence avec Olivier Mongabure, habitué des coups d'éclat, des coups de rouge, des coups de pédale et des coups de fourchette.

## Le reste



Retrouvez également les rendez-vous ovales, la table idéale de Gabriel Sandoval, le Grain de Sel de Régis et quelques infos supplémentaires sur les établissements de Toulouse et Paris.

## Dernière minute

### Combien pour ce lien dans la vitrine ?

Comme il y avait du rab de briques et de ciment après les travaux de l'été, le J'Go s'est offert une vitrine flambant neuve sur internet. Le nouveau site est en ligne depuis quelques jours à l'adresse habituelle ([www.lejgo.com](http://www.lejgo.com)).

Si l'esprit et l'adresse restent les mêmes, les nouveautés sont légion : mise en page améliorée, navigation facilitée, rubriques clarifiées, gazettes archivées...

# NOUVELLES FRAÎCHES

## Au Bistrot du J'Go Victor Hugo, à midi, c'est permis !

Hier encore on divisait en deux catégories les clients fréquentant les restaurants à midi : d'un côté les gastronomes qui dégustent et prennent leur temps, de l'autre les sagouins qui bâfrent en deux minutes. Aujourd'hui le monstre urbain a enfanté un homme d'un genre nouveau : le gastronome pressé, individu tiraillé qui peine à trouver un établissement répondant à son goût des bonnes choses et à son timing serré. Pour lui et pour ses semblables, le Bistrot du J'Go Victor Hugo propose désormais de choisir une formule avec sa bonne soupe ou le célèbre Pastifret, un plat unique dans la pure tradition de la cuisine du J'Go et un dessert de saison. Manger au Bistrot à midi, c'est aussi se laisser tenter par la kyrielle de brochettes, d'omelettes et de saladier de légumes croquants de saison. Economique et rapide, cette formule se déguste assis sur une des grandes tables d'hôte dressées ou au comptoir, seul ou entre amis, en toute simplicité.

## Doublon...

L'automne est la saison du doublon de Barèges-Gavarnie (A.O.C), ce mouton savoureux dont la chair évoque la viande rouge et l'herbe tendre des Hautes-Pyrénées. Avant d'atterrir dans votre assiette l'animal connaît deux estives (d'où le nom). Vous pouvez le retrouver dans les restaurants J'Go tout au long de l'automne. Pour en savoir plus sur le doublon, consultez la gazette J'Gotages de l'automne 2006 dans les archives de notre site internet.

## ...et triplette

Tous les jours le J'Go lutte pour le pouvoir du choix. Les 3 restaurants proposent à présent une formule déjeuner avec 3 entrées, 3 plats et 3 desserts au choix. Un bon moyen de profiter des produits les plus frais et des plats de saison.

## C'est un peu courge un homme

Autre bonheur automnal, la courge est de retour au J'Go. On la déguste en soupe, en gratin ou en salade. On admire ses couleurs et on caresse ses formes. Si vous n'avez jamais goûté une soupe de potimarron, un gratin de courge spaghetti ou un patidou, courez au J'Go combler ces lacunes culinaire.

# L'ASSIETTE DU J'GO

## Le J'Go, restaurant billot

Comme le bélouga dans les abysses et le bonobo dans les arbres, le boucher dans les restaurants est en voie de disparition. Au J'Go pourtant, il est omniprésent. Sans lui, pas de bêtes entières, pas de pièces rôties, pas de fonds, pas de sauces, pas de pastifret. En deux mots sans billot, point de J'Go.



Ami lecteur, le moment est venu de mettre fin à une supercherie vieille de dix ans, de faire tomber des masques devenus trop lourds à porter, de libérer le J'Go du poids du secret. Ami lecteur accroche-toi à ta chaise, corrige ta mèche et ajuste ton râtelier car voici la vérité enfin révélée : Denis Méliet n'est pas le patron du J'Go. Ce n'est pas Fabien Galthié non plus. Ni Lagardère ni Bolloré. Encore moins un fonds de pension amerloque. Rien de tout cela. En vérité je te le dis, le vrai patron du J'Go, le boss incontestable, le maître incontesté... c'est le frigo. Lui seul décide du menu du jour, du contenu de la carte, des pièces disponibles. Et s'il t'est arrivé d'essuyer un refus après avoir commandé une viande rôtie particulière, c'est parce que le frigo du J'Go préfère offrir du bon au bon moment que du moyen tout le temps.

Pour le comprendre il suffit d'interroger Fabien, le boucher du J'Go Victor Hugo. Deux couteaux et un hachoir suffisent à cette fine lame gersoise pour transformer une carcasse de cochon, de mouton ou d'agneau en mille pièces alléchantes. Quand on lui demande d'expliquer pourquoi le frigo commande, il répond en faisant tourner sa lame sous la lumière blanche d'un néon : "Ici on reçoit des carcasses entières. Cela permet de valoriser toutes les parties de la bête, de préparer des fonds, de faire des pâtés, de récupérer la graisse. De la saison et des livraisons dépendent donc la quantité de pièces disponibles pour le restaurant. Le frigo décide donc de son sort."

Responsable de la cuisine des établissements J'Go, Régis Daudignan va plus loin encore : "De nombreux morceaux sont peu à peu tombés en désuétude car ils demandent beaucoup de soin, de préparation et de transformation. Du coup on se retrouve avec des morceaux dits nobles hors de prix et des morceaux moins valorisés qui ne valent plus rien. En achetant les bêtes entières nous respectons un équilibre coût / matière qui nous permet de proposer des viandes de grande qualité à des prix raisonnables."



Avoir un boucher à demeure et travailler les bêtes entières sur place implique un suivi rigoureux, un contrôle strict de la traçabilité et peut exposer le restaurant à des manques de morceaux à certains moments. C'est le prix à payer pour coller à la philosophie du J'Go qui entend défendre son terroir et servir la meilleure viande possible dans les assiettes.



# LE QUESTIONNAIRE (EXPRESS) DU J'GO

*Producteur dans le Tarn-et-Garonne, Stéphane Guillard fournit au J'Go les fruits et les légumes et embarque les caisses de vin dans son camion. C'est dire s'il reçoit un accueil chaleureux quand il arrive en début de matinée. Il répond cette saison au questionnaire express du J'Go.*

## L'état présent de mon appétit

Je suis debout depuis 4 heures du matin. Il est 10 heures et je viens de livrer le J'Go Toulouse. Je suis mort de faim et j'ai envie d'engloutir un croissant, des tartines et de la confiture maison.

## Ce qui justifie que je saute un repas

Les aléas de ma journée de travail

## La chair que je préfère

Celle d'un beau morceau de viande rouge

## Le jus que je préfère

Le jus de cuisson

## La peau que je préfère

Sans hésiter celle du poulet rôti quand elle est bien craquante.

## Mon lieu idéal pour une sieste digestive

Une chaise. Cela permet de se réveiller au moment où l'on s'endort profondément.

## La saveur que je préfère

Le sucré le matin, le salé le reste du temps

## Mon penchant culinaire le moins avouable

J'aime tout. J'avoue tout.

## Le goût que je déteste

La coriandre

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

L'interdiction sur l'ensemble du territoire de tout ce qui ressemble de près ou de loin à un fast-food.

## Ce que je bois sans soif

L'eau. Surtout quand je travaille sous la serre.

## La recette qui mérite selon moi d'être classée au patrimoine mondial de l'Unesco

Le gigot haricot. Le génie réside parfois dans la simplicité.



# LE PETIT MONDE DE... Olivier Mongabure

Au J'Go les serviettes de table sont à tacher et les gens attachants. Derrière le comptoir, en cuisine, dans les vignes et dans les champs vivent des gens qui gagnent à être connus. La preuve avec Olivier Mongabure, entré au J'Go à ses balbutiements comme porte-plat, aujourd'hui responsable des établissements Drouot et Saint-Germain et garant de l'esprit J'Go à Paris.

## Son panthéon enfantin

Assis sur son lit d'enfant, Olivier admirait les posters de ses stars préférées : Miguel Indurain, Sylvester Stallone et les cinq membres chevelus du groupe de rock écossais Europe.

## Son musée imaginaire

Depuis qu'il a découvert la peinture de Jean-Paul Chambas et le personnage qui bouillonne à l'autre bout du pinceau, Olivier peuple son musée imaginaire des toiles et des décors de théâtre du maître vicois.

## Son vin

Olivier pense qu'aussi vrai que le souvenir que l'on garde d'un livre dépend des

## Son plat de côtes

Olivier se damnerait pour quelques côtes de porc. Elles le renvoient à son grand-père, au "tue cochon" de son enfance et au cérémonial qui l'accompagnait.

## Ses plats, ses côtes

Cycliste accompli, il a parcouru mille fois les plaines et les vallons de sa Gascogne natale. Son vélo de course Faggin carbone/alu l'a suivi à Paris mais n'a jamais vu le moindre centimètre de bitume.

## Sa phobie

La peur de l'avion lui interdit les périples lointains. Il s'en console en écoutant

## Son jour de gloire

À 18 ans il raffe tout lors du Tour de Vendée : trois victoires d'étape, la victoire au général junior et la 6<sup>e</sup> au général sénior.

## Son livre du moment

Le vol des cigognes de Jean-Christophe Grangé est posé sur sa table de nuit.

## Sa dernière révélation

Sur les conseils de Christophe Duthuron Olivier s'est procuré deux longs métrages qui ont bouleversé sa vision de la RDA : La vie des autres et Good bye Lenine. Il se souvient qu'en 1989, le jour de la chute du mur, il n'avait pas trop bien compris pourquoi à l'annonce de la nouvelle en cours de Français, son professeur paraissait si ému.

## Ses coups de fil à l'aube

Il lui arrive de décrocher

le téléphone au bout de la nuit pour demander à Régis Daudignan (le Monsieur cuisine du J'Go)

de chanter avec lui

La valse à mille temps. Régis

- qui est une bonne pâte - chante, raccroche et se rendort.

## Son plaisir iodé

Il ya quelques années au Portugal, il découvre le percebe (poucepiéd en français), un crustacé typique de la péninsule ibérique dont le goût fort en iode lui a laissé un merveilleux souvenir.

## Ses modèles

Il n'admire personne autant que ceux de sa famille qui ont passé leur vie à travailler la terre. Leur existence en phase avec la

course du soleil et

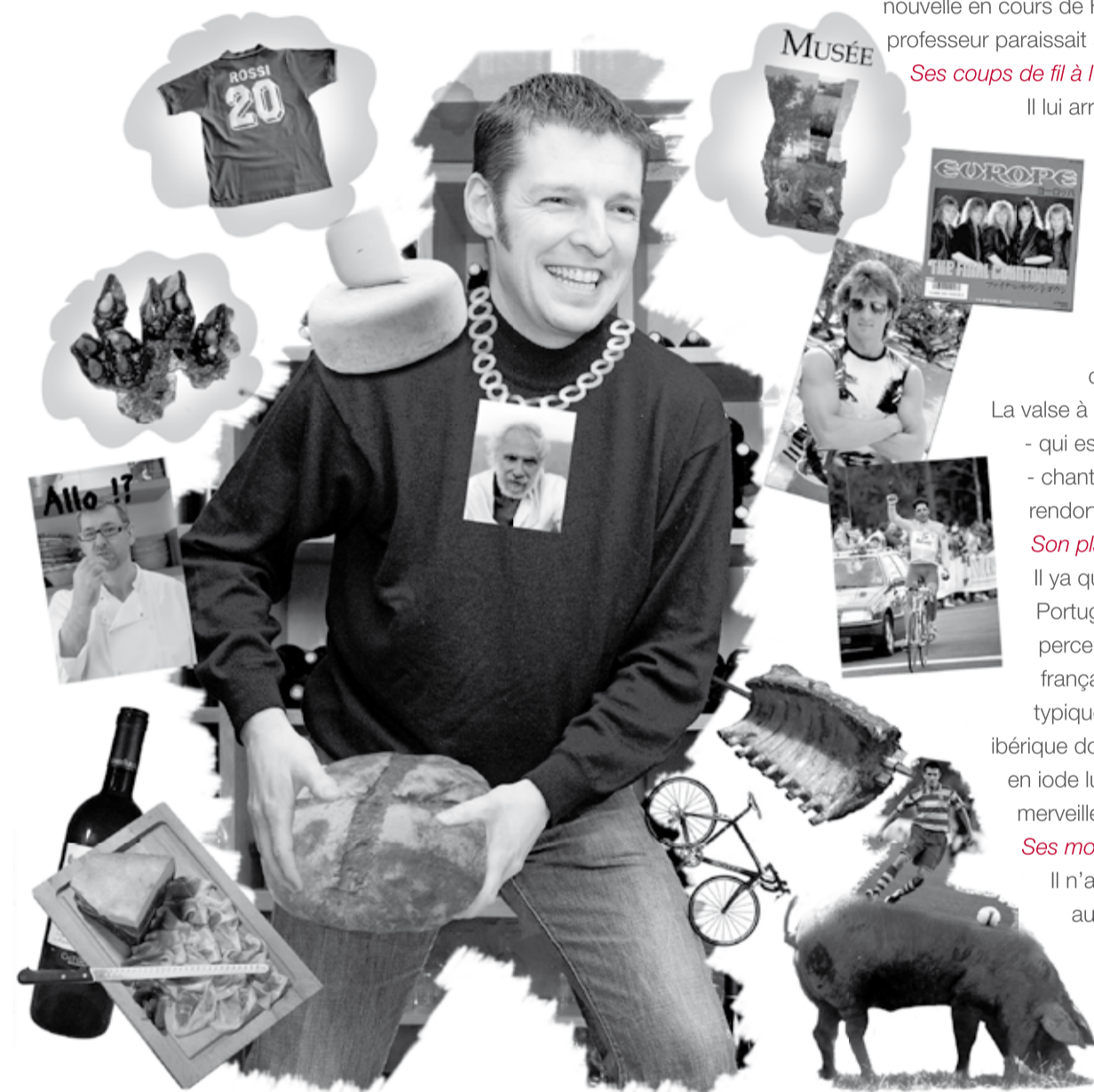
le rythme des saisons demeure pour lui un repère essentiel. De cette galerie de personnages émerge la figure maternelle qui lui a transmis des règles de vie indispensables à son équilibre.

## Son plus beau face-à-face

Enfant, Olivier joue libéro dans l'équipe de foot auscitaine des Aiglons. Un jour de derby face au Sporting Club auscitain, il est opposé à Eric Carrière, futur international.

## Ses goûts dans le désordre

Quand on lui demande ce qu'il aime dans la vie il répond ceci : "Les tripes, Édouard Baer, la bringue, l'andouillette, les rencontres au bout de la nuit, les pansettes d'agneau, la bringue, Brel, le Gers, Ferré, le scooter à Paris, le vélo en rase campagne, Anna Gavaldà, la bringue, Vic-Fezensac pendant la feria et Lavardens le reste du temps. Et la bringue aussi, un peu."



circonstances qui accompagnent sa lecture, celui que l'on garde d'un vin dépend de la personne avec qui on le boit. C'est pourquoi le goût de ce Médoc de 89 partagé avec un copain en accompagnement d'un morceau de sanglier, ne quittera jamais son gosier.

## Son vingt

Le numéro 20 de Paolo Rossi, chasseur de buts de l'équipe italienne victorieuse du Mondial 82, est resté gravé dans sa mémoire pour une raison qu'il ignore lui-même.

## Sa philosophie

Elle est identique à celle que chante Moustaki (une de ses chanteurs favoris) : "Nous avons toute la vie pour nous amuser / Nous avons toute la mort pour nous reposer."

## Sa chorégraphie

En discothèque Olivier préfère le mime à la danse. On l'a vu jouer dans le vide de la guitare, du saxophone et de la contrebasse.

les récits de voyage de ses amis et en visitant le monde par procuration.

## Sa blague éculée

Olivier ne se lasse pas de raconter l'histoire des deux steaks hachés qui se baladent en forêt. Si vous ne la connaissez pas, il se fera un plaisir de combler cette lacune.

## Ses trois piliers du bonheur

La charcuterie, le fromage et le pain.

## Ses compétences culinaires

Olivier est fin gastronome et mauvais cuisinier. Il est cependant une recette qu'il connaît sur le bout des doigts : la conserve de confit préparée par sa grand-mère, à laquelle il ajoute trois cèpes et quelques pommes de terre.

## Son refuge

La mer lui fait peur, la montagne l'apaise. Il apprécie le calme des Pyrénées et aime se faire tout petit devant les grands sommets. Les vallées de Campan, Luz-Saint-Sauveur et Saint-Lary sont ses préférées.

## Régis met son grain de sel



Depuis déjà quelques jours, la famille Patacq est à l'œuvre entre les rangs de maïs pour récolter les haricots de Tarbes qui arrivent d'abord frais sur notre table et ensuite secs pour le reste de l'année.

Tout au long de l'année, vous consommerez au J'Go des haricots, mais s'il est un plaisir rare et éphémère, c'est bien celui de les goûter frais au début de l'automne, en salade, cassoulet, blanquette... Leur fondant incomparable avec encore un petit goût de légume vert est un délice.

Dans les familles, toute le monde participe à l'égrenage des cosses, de la grand-mère au petit fils. Au J'Go, une grande corvée est organisée, où tout le personnel participe avec la promesse d'un goûter. Crêpes, madeleines et millassons récompenseront ce temps passé pour la bonne cause !

Adishat

Régis Daudignan – Responsable cuisine des établissements J'Go.

## LE PLAN DE TABLE DE Gabriel Sandoval

Qui inviteriez-vous à la table du J'Go si vous aviez le pouvoir de convaincre n'importe qui, de convier les vivants, de donner vie aux personnages de fiction et de ressusciter les morts ? À vous d'imaginer votre plan de table idéal...

Puisque l'arrière-saison est celle des poètes, autant confier à Gabriel Sandoval (auteur en 2008 de "Maintenant tu peux t'en aller" aux Éditions CAIRN) notre plan de table automnal.

- **Mi madre**, pour la voir poser en douce sur la table sa tortilla de pommes de terre.
- **Mi padre**, pour ses allures toreras.
- **Bruce Lee**, pour qu'il me dise comment il bougeait avec le vent.
- **Manolete**, pour qu'il me dise comment il restait immobile face au vent.
- **Humphrey Bogart**, pour le voir manger des cœurs de canard sans quitter son imperméable.

- **Denis Méliet**, pour entendre son corazón.
- **Mon frère Bernardo**, parce qu'il est corazón.
- **Régis Daudignan**, pour entendre à chaque plat ses murmures culinaires.
- **Mon oncle Pepe**, pour sentir mes racines s'enrouler sous la table.
- **Une promesse de feria**, pour lui tordre le cou (de canard).
- **Florine**, pour me lever de table et l'inviter à danser avec la vie.
- **Le chœur Soy Tolosan**, pour que tous chantent avec lui.
- **Zouïe**, ma belle sœur parce qu'elle est belle et qu'elle est ma sœur.
- **Albert Martin** pour ses peintures autour de mes mots.
- **La vida**, parce qu'elle est belle.
- **Le silence**, pour que chacun le remplisse d'amour.



## LES RENDEZ-VOUS

Voici venu le temps des matches de rugby automnaux avec leur cortège de maillots boueux, de glissades, de crachin, d'en-avant, de marrons au-dessus des mêlées, de châtaignes sous les chandelles, de scores étriqués et de public transi.

Pour ceux qui hésiteraient à se rendre au stade pour avaler un saucisse-frite et une glute tiédasse en se gelant dans le travées, le J'Go propose les matches sur grand écran avec une pièce rôtie pour les tablées de copains...

Quelques grands rendez-vous :

- Toulouse / Toulon : 10<sup>e</sup> journée du Top 14 le 15 novembre
- Paris / Harlequins et Toulouse Newport : 3<sup>e</sup> journée de H Cup le 6 décembre
- Paris / Bayonne : 13<sup>e</sup> journée du TOP 14 le 20 décembre



## QUOI DE NEUF À PARIS ?

A l'entrée de l'automne, les couleurs changent, celles du J'Go Drouot aussi. Le premier J'Go parisien, ouvert en 2002, s'est refait une beauté pour préparer les plus gourmandes des saisons. Plus grande, plus ouverte encore pour faire partager le ballet parfaitement huilé des hommes en toque, la cuisine dévoile ses secrets.

Le J'Go Drouot s'est remis au goût du jour et des produits de saison. La nouvelle formule déjeuner vous permettra de choisir entre 3 entrées, 3 plats et 3 desserts pour découvrir et déguster le meilleur de ce que la nature et les hommes qui la cultivent nous offrent.

J'Go Drouot - 4 rue Drouot - 75009 Paris - Tél. 01.40.22.09.09

Mail : [parisdrouot@lejgo.com](mailto:parisdrouot@lejgo.com) - Métro Richelieu Drouot ou Le Peletier - Fermé le dimanche



### J'GO Toulouse

16 place Victor-Hugo 31000 Toulouse  
Tél. 05.61.23.02.03  
Mail : [toulouse@lejgo.com](mailto:toulouse@lejgo.com)  
Métro Jean-Jaurès ou Capitole  
Ouvert tous les jours, midi et soir

### J'GO Drouot

4 rue Drouot 75009 Paris  
Tél. 01.40.22.09.09  
Mail : [parisdrouot@lejgo.com](mailto:parisdrouot@lejgo.com)  
Métro Richelieu Drouot ou Le Peletier  
Fermé le dimanche

### J'GO Saint Germain

Marché Saint Germain  
rue Clément 75006 Paris  
Tél. 01 43 26 19 02  
Mail : [paris.saintgermain@lejgo.com](mailto:paris.saintgermain@lejgo.com)  
Métro Mabillon ou Odéon  
Ouvert tous les jours

### Le Bon Vivre (maison mère)

15 bis place Wilson 31000 Toulouse  
Tél. 05.61.23.07.17  
Mail : [contact@lebonvivre.com](mailto:contact@lebonvivre.com)  
Métro Jean Jaurès ou Capitole  
Ouvert tous les jours

Retrouvez sur le [www.lejgo.com](http://www.lejgo.com) la carte, les menus, des informations sur les activités des établissements J'Go ainsi que de nombreux articles et reportages.  
J'Gotages - Rédaction : Sébastien Vaissière, photos : Philippe Ducos, coordination : Christophe Deleysses, réalisation : N124 communication.