

Brèves

PHOTOSYNTHÈSE

Le J'Go, bref et imagé

Comme les premières asperges en février, la finale du comité Armagnac-Bigorre en mai et la feria de Vic en juin, les portes ouvertes de novembre aux Châteaux Montus & Bouscassé font partie des grands rendez-vous de l'année en Gascogne. Alain Brumont, vigneron hors-norme devenu icône du Sud-Ouest après avoir ressuscité le madiran et rendu au tannat la place qui lui revient au palmarès des cépages, y ouvre grand les bras et les portes aux amateurs de grands vins et de grands festins. S'il confie d'ordinaire à des chefs étoilés le soin de gâter ses convives, il s'est tourné cette année vers Régis Daudignan et le J'Go. Les deux ne se sont pas fait prier, comme chaque fois qu'il faut célébrer au piano le génie collectif des paysans. Ce génie discret et complémentaire de celui des chefs à macarons, générateur de plaisir, de ferveur et de ruralité.



Brochette De gauche à droite : Jean-Christophe Bady, légumineuses et blés paysans - Jean-Pascal Laffitte, charolaises - Marie Duffo, éleveuse de chèvres et productrice de fromages - Alain Brumont - Denis Méliet, créateur du J'Go - Thomas Clément, veau sous la mère et œufs à l'herbe, Andrew Cœcup, pains et viennoiseries de blés paysans, Jean-Luc Garbage, légumes - Jean-Louis Darré, toros de combat, Arnaud Garbage, maraîcher, et Jean-Michel Coustalât, porc Noir de Bigorre et vache casta.



Hip hip hip Uracca

En préambule aux festivités, dégustation à l'aveugle des plus grands jambons du monde en présence de journalistes spécialisés et de notre Meilleur Ouvrier de France préféré, Philippe Urraca. Avec les jeunes du J'Go comme ceux du lycée hôtelier, le pâtissier gersois ne fut avare ni de bonnes vanes, ni de bons conseils.



Call coach

Dernières consignes du chef Daudignan aux élèves du lycée des Métiers de l'Hôtellerie Restauration de l'Arrouza, à Lourdes, qui assuraient le service. Un petit air de vestiaire un dimanche de derby.



Eau de parfums

Image volée sur le passe avant le départ des assiettes : bouillon de Noir de Bigorre à la citronnelle, haricots tarbais de Jean-Paul Patacq, légumes croquants et foie gras de canard de la Maison Laffitte. L'image, hélas, ne dit rien du parfum.

#InstaPlouk

Rural mais instagramable : chou de Jean-Luc Garbage farci au Noir de Bigorre et aux légumineuses de Jean-Christophe Bady.



Habile combinaison de blés paysans, de sucres naturels et de bons gras



Pour 4 personnes

Ingrédients

300 g de farine de blés paysans

30 g de miel

3 œufs

3cl d'armagnac

3 litres de saindoux de Noir de Bigorre pour le bain de friture

1 zeste d'orange



Merveilles de Noir de Bigorre au miel paysan

En Gascogne, la merveille est l'emblème du Mardi gras, temps d'agapes et d'excès qui précède les 40 jours de jeûne du Carême. À ceci près qu'en Gascogne comme ailleurs, il y a bien longtemps qu'on fait Mardi gras sans s'embarrasser du Carême. Le beurre et l'agent du beurre, en somme. Et du beurre, justement, il n'y en a pas dans la merveille du J'GO. Il est avantageusement remplacé par du saindoux de Noir de Bigorre, gras sain et immaculé dont la blancheur et les vertus antioxydantes sont dues à l'herbe dont ce porc sans égal se repaît...

Mitonné par Régis Daudignan

Pour cette recette, nous employons au J'Go des œufs à l'herbe de Thomas Clément (ses poules vivent en liberté, en autonomie alimentaire et en symbiose avec un troupeau de bovins), du saindoux de Porc Noir de Bigorre, du miel paysan issu de ruches installées sur les parcelles agroécologiques de Jean-Christophe Bady, et de la farine de blés paysans de ce même Jean-Christophe-Bady.

Recette

Mélangez tous les ingrédients dans un batteur électrique et travaillez avec la queue de cochon pendant au moins une heure. Si vous n'avez pas de batteur à disposition, travaillez longuement la pâte à la main. Plongez dans le saindoux à 140°, jusqu'à coloration. Saupoudrez de quelques pincées de sucre de canne complet.

Bon appétit !

On peut le prendre dans tous les sens : détruire mécaniquement, c'est quand même détruire.

congés quand j'avais des coups de bourre, des produits à épandre ou autre. Ça marchait bien. Et je ne me posais pas la question du bien ou du mal que je faisais à mon sol. Tout allait pour le mieux.

» **Enfin, pas tout à fait. Il y avait bien ce truc qui me turlupinait. Quand je passais les produits phyto sur le colza, je saignais du nez dans mon masque. Chaque fois. Sans explication.** Un jour, j'en ai parlé au technicien qui me vendait les produits. Je lui ai dit que je ne trouvais rien à redire à leur efficacité, au contraire. Ils me permettaient de faire de belles marges. Mais que quand même, ces saignements, ça me préoccupait. Il m'a dit comme ça : « *Tu devrais passer au bio* ». Cela confirmait l'intuition d'Ana, ma femme, dont le regard sur l'agriculture est une grande source d'inspiration. Elle avait compris bien avant moi qu'il fallait prendre ce virage.

» Et c'est ce que j'ai fait. À fond. Moi, quand j'ai décidé quelque chose... Donc, pendant trois ans, je fonce, tête baissée. Je passe les 66 hectares de la ferme en bio, et un monde nouveau s'ouvre à moi. Je vais de réunion d'information en réunion d'information, et je découvre, moi qui ne tournais jusqu'alors que sur trois cultures, qu'on peut faire de la cameline, de la lentille, du pois chiche, du pois carré... et tout un tas de choses passionnantes.



Et la plume

» Et puis un jour, je me redresse, je m'aperçois que je passe ma vie sur le tracteur, et que ça n'a absolument aucun sens. À part peut-être pour le marchand de gasoil. L'ennui, c'est que ce surcroît de travail consomme mes forces. Je suis obligé de travailler de nuit à l'usine de surgelés. Et puis surtout, mes champs sont envahis par les chardons. Et plus je passe en tracteur pour m'en débarrasser, plus je retourne la terre, plus j'essaie de les faire disparaître, et plus ils sont vigoureux.

» Il y a encore autre chose qui ne me va pas, c'est tout ce que j'épands pour fertiliser. Des

tonnes de plumes brutes que je fais venir des Landes et qui, poussées par le vent, finissent dans les arbres, sur les routes ou sur le toit. Enfin, partout sauf dans les champs. Et toutes ces farines de viande broyée et séchée, de sang et de plumes. Et ce lisier déshydraté qui vient d'Espagne. Tout est parfaitement validé par le label bio, mais ça me chiffonne. Et ce chardon qui n'en finit pas d'envahir les parcelles. Et moi qui essaie tout. Qui passe et repasse en tracteur. Et plus je passe, plus je bouffe des pièces de mécanique et des litres de gasoil, et plus le chardon revient. Et mon père me regarde faire depuis le bord de son champ, et il me dit, accablé : « *C'est ça, ton agriculture bio ?* »

» Finalement, sans le savoir, sans le comprendre, je faisais en bio la même erreur qu'en conventionnel. Je produisais en détruisant le sol, en supprimant cette semelle de fertilité qui met tant de temps à se constituer. Et comme le sol n'avait pas de structure, ce que j'y plantais ne trouvait pas de quoi se nourrir, et attendait, bouche ouverte, que je le nourrisse moi-même.

» **J'étais arrivé au comble de la destruction.** Avec mon père, parfois, on s'amusait à compter les vers de terre. Il ne labourait pas mais il bêchait, et faisait un seul désherbant et un seul fongicide, ce qui est très peu comparé à d'autres. Il était en conventionnel. Moi, en bio. On avait nos champs séparés par un ruisseau... Eh bien il y avait plus de vers de terre de son côté que du mien... La différence ? Le travail du sol ! Sur mon tracteur, je passais mon temps à perturber le sol. Pour faire de la bio sans chimie, sans glyphosate, il faut sans cesse arracher ce qui pousse, lutter mécaniquement là où, jusqu'alors, on luttait chimiquement. Et on peut le prendre dans tous les sens : détruire mécaniquement, c'est quand même détruire.

» C'est comme ça que j'ai compris que le bio qu'on me vendait était contrenature. En fait, je n'étais plus agriculteur mais lutteur professionnel. J'étais dans l'impasse. Je ne pouvais pas continuer comme ça, mais il était hors de question de revenir en arrière. Ce n'est



pas dans mon tempérament. J'avais vendu le pulvérisateur, et en racheter un, c'était pas au programme.

» **Par chance, en 2010, dans une réunion, j'ai entendu parler des couverts végétaux. J'ai compris qu'ils pouvaient me débarrasser du chardon à peu de frais et sans mécanique. Un couvert végétal, c'est une culture qu'on met en place et qu'on ne récolte pas.** Par son système racinaire, il va travailler le sol, par son système aérien il va l'enrichir et nourrir sa vie biologique, et enfin, il va le protéger. La nature ne laisse jamais un sol nu parce qu'un sol qui voit le soleil est stérilisé.

» Bref, je commence à couvrir le sol pour étouffer le chardon. En plus, les couverts végétaux recréent de la vie, nourrissent le sol... Les premiers temps, tout roule. Je sème du méteil pour étouffer les chardons, dans le méteil je sème de la luzerne. Je récolte la luzerne et je sème du blé. C'est la chance du débutant. Tout marche. Je me dis, mon vieux,

t'es le roi du pétrole ! Mais la deuxième année, je sème le blé dans la luzerne, et là, printemps pluvieux, le blé couché dans la luzerne. Impossible de moissonner. Retour à l'humilité. Je comprends qu'on ne peut pas, en quelques mois, remplacer les années d'observation des anciens, et qu'il faudra, à mon tour apprendre à observer, à réussir et à échouer.



Remettre le couvert

» **Aujourd'hui, les choses sont à peu près en place. Sols couverts et semis direct pour protéger les sols, haies champêtres et agroforesterie et abeilles sédentaires. Les abeilles, c'est important parce qu'elles sont à la fois productrices et indicatrices de la santé générale de la ferme.** Au départ, je n'ai fait venir les abeilles que pour poloniser. La seule condition pour les apiculteurs c'était de laisser les ruches à l'année. D'abord parce que l'abeille a son rôle à jouer toute l'année, ensuite parce

que les ruches sédentaires sont très résistantes. La preuve, c'est qu'elles se sont débarrassées toutes seules du frelon asiatique. Je ne fais aucun traitement sur les abeilles. Je ne leur donne aucune nourriture l'hiver. Elles sont parfaitement autonomes.

» Dans cette agriculture, je reviens aux fondamentaux du paysan, c'est-à-dire imiter la nature, la forêt et les prairies. Mon action, c'est juste le semis. La nature gère le reste. Je sème et resème toujours mes propres graines. Question de principe et de bon sens. Comme ça elles évoluent avec le sol, le climat et le hasard. Mes lentilles, par exemple, déploient année après année des quantités impressionnantes de teintes et d'aspects différents. Elle se désélectionnent !

» Cette diversité des cultures, ces haies, ces arbres, ces sols couverts et non travaillés stimulent la biodiversité. Je revois des vers luisants, des grillons... et des oiseaux que je



Instaplouk



Je sais que la nature est la plus forte.
Et qu'elle contient à la fois tous
les problèmes, et toutes les solutions.

n'avais jamais vus auparavant. Ça n'est pas facile, ça ne se mesure pas financièrement mais ça produit des aliments plus riches en nutriments.

» C'est pour ça que travailler avec un restaurant comme le J'Go, c'est précieux. Chaque besoin du paysan y trouve une solution. J'ai besoin de faire passer des brebis sur mes parcelles pour que les fientes fraîches les fertilisent ? Denis me trouve un berger pour le faire. J'ai besoin de planter beaucoup de légumineuses pour enrichir mes sols ? Le J'Go augmente l'utilisation de légumineuses dans ses plats. Je me suis planté en serrant les meules de mon moulin, et j'ai fait de la semoule ? « Génial ! me dit Régis, on va faire des fonds de tarte avec toute la semaine ». **Qui d'autre peut apporter ça ? Quel restaurant fait des analyses nutritionnelles de ses plats ? Quels serveurs racontent l'histoire des paysans ? Quels cuisiniers prennent en compte l'aspect nutritionnel ? Et puis, il y a l'échange. J'ai un avis sur la cuisine, et ça m'intéresse. Ils ont un avis sur l'agriculture, et ça les intéresse.**

» Cette émulation m'encourage. Demain, elle me permettra de créer de petits ateliers (biscuiterie, huilerie, meunerie, miellerie) qui sont, je pense, indispensables. Pour moi l'agriculture de demain c'est plein de petits métiers, de petites unités de production dans les campagnes. C'est le seul moyen de remettre du liant entre les gens, d'empêcher l'exode rural, et de remettre des produits sains dans les assiettes.

» Ça c'est un projet qui me réjouit. Un truc qui me porte. Ça remplace la peur qui paralyse par le trac qui galvanise. L'agriculture conventionnelle que j'ai connue reposait sur la peur. Peur des limaces, de la septoriose (une maladie du blé ndlr), peur des pucerons. Peur de tout. Mais on nous disait : « *N'ayez pas peur, on a les solutions pour régler vos problèmes et soigner vos peurs.* » Mais ces solutions, c'était jamais gratuit. Ni pour le portefeuille, ni pour la nature.

Aujourd'hui je n'ai plus peur. Je sais que la nature est la plus forte. Et qu'elle contient à la fois tous les problèmes, et toutes les solutions.



Biscuits diamants J'Go avec les farines bises bios de blés paysans et de sols vivants de Jean-Christophe Bady.



Rue Notre-Dame à Marciac, au sein de la patrie du French Paradox, au beau milieu du département le plus rural de France, au kilomètre zéro de la route qui mène du Gers aux plus grandes stars internationales du jazz, le J'Go déploie cette année 5 espaces, répondant chacun à des humeurs, des envies et des appétits différents, mais satisfaisant toujours aux mêmes exigences : soutien aux paysans, locavorisme, cuisine maison et lien avec les paysans locaux, dont certains alimentent les cuisines du J'GO depuis 20 ans.

Pour connaître la date d'ouverture, suivez le J'Go sur Twitter et Facebook (@RestaurantsJgo).

#jgomarciac2019

Produits paysans d'excellence / conférences-dégustation / terrasses / jardins / musique live /