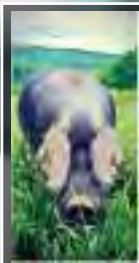


ÇA EN DIT LONG

HOURRA RURAL

Le créateur du J'Go narre sa quête d'absolu, et dessine son rêve de restaurant ultime où le plaisir et l'excès nourrirait à la fois l'âme, les paysans, et les sols.



Outrenoir de Bigorre

Pour fêter l'AOP Porc noir de Bigorre, A. Touzanne nous donne une leçon d'histoire de lard.



PHOTOSYNTHÈSE



LABOUR DURE 3 ANS

Retour à cheval et en images sur les semis printaniers d'Andrew Cœcup, le paysan-boulangier qui fait du vrai pain avec des blés véritables issus de sols vivants.



LES D.I.Y. DU J'GO



Le chef Régis Daudignan vous livre les secrets du *Bouillon patrimoine*, et vous enseigne comment donner du plaisir avec une carotte.

plouk #1

Le grand Dieu fit les planètes, et nous faisons les plats nets. (Rabelais)



Le magicien d'os

Ne boudez plus le bouillon d'os. Ce breuvage vintage est une arme de nutrition massive, une bombe contre le gaspillage et un bâton de dynamite gustative. Assis sur ce mélange explosif, le J'Go allume la mèche avec son Bouillon Patrimoine.  P.13

EXEMPLAIRE OFFERT
Le J'Go

H O U R R A R U R A L

Si tous les clients du J'go ont vu au moins une fois Denis Méliet têter un coin de sa serviette à la fin d'un repas, ou enfoncer compulsivement son index dans l'épaule d'un interlocuteur pour appuyer un argument, tous ne l'ont pas entendu narrer la genèse du J'Go ni déployer son dessein de restauration paysanne durable. Qu'ils se consolent avec la lecture de cet entretien qui se veut pareil au Porc Noir de Bigorre : épais, ample, digeste, velu et libre.

ÇA EN DIT LONG
INTERVIEW
Denis Meliet
par
Sébastien Vaissière

Puisqu'il faut
bien se définir,
et puisqu'il existe
des snobs,
des geeks,
des nerds,
des hipsters
ou des foodistas,
moi, je veux bien
qu'on me classe
dans la catégorie
des ploucs. »

« Puisqu'il faut bien se définir, et puisqu'il existe des snobs, des geeks, des nerds, des hipsters ou des foodistas, moi, je veux bien qu'on me classe dans la catégorie des ploucs. Je correspond parfaitement à la définition. Je suis fils et petit-fils de paysan. J'ai grandi dans le monde rural. Je peux paraître mal dégrossi, un peu rustre aussi, parfois. D'ailleurs on est tous un peu ploucs, ici, au J'Go. Et c'est très bien comme ça.

» Je suis né à Tarbes. J'y suis resté trois jours, et on m'a vite rapatrié à la maison, dans l'Armagnacais, à Lagrault-du-Gers, lieu-dit Haubelon. Mon enfance, c'est un mélange de souvenirs heureux et de petites fêlures. Mes copains pys me disent que tout se joue dans les premières années. Il faut croire que je ne fais pas exception à la règle. J'ai grandi dans la ferme paternelle, protégé par un cocon de sécurité affective mais exposé à l'extrême dureté du monde rural. J'ai intégré tout gosse le mal qu'avaient les paysans en général, et mes parents en particulier, à gagner leur vie.

» Mon père était passionné par la vigne, et moi j'étais fasciné par mon père. L'hiver, on l'accompagnait dans les rangs. Il nous montrait comment façonner les ceps. Au fil des saisons on voyait la vigne pousser, puis arriver le temps des vendanges. Alors le jus se mettait à couler, à fermenter, et enfin le vin partait pour faire de l'armagnac. Mon père a passé 20 ans à galérer, à améliorer son vignoble, avec de plus en plus d'investissement, tout ça pour un prix de vente qui stagnait.

» J'avais 7 ou 8 ans, quand j'ai j'assisté, impuissant, à l'arrivée de l'huissier au premier grain de raisin ramassé. Je n'ai pas tout compris, mais je trouvais ça injuste. Il m'est monté une sorte de rage, de colère froide. La situation, pourtant, était tue par mes parents, et baignait dans un climat d'amour, dans un solide esprit de famille. Mais cette peur de ne pas y arriver, cette tension permanente, m'ont été inoculées. Quand j'y pense, je me dis que ce n'est pas si mal d'avoir été mis au parfum, tout gosse, que la vie balance inévitablement entre l'amour et les emmerdements.

» Malgré ça, enfant, je voulais quand même devenir paysan. Et puis, mon frère aîné a repris la ferme, et ma sœur et moi avons chopé le virus de la restauration. Aujourd'hui, plus j'avance dans mon métier, plus mon ancrage viscéral au rural est fort.

REPORTAGE

ROAD TRIPES

Quand une serveuse du J'GO tombe le tablier rouge pour partir à la rencontre des paysans, on découvre qu'il est possible de communiquer avec les chèvres, et on se surprend à parler le langage du sol.



Se souvenir des belles choses

Guy Lafitte qui entonne "La fête au village" au saxophone. Wynton Marsalis qui sert des bières au public à la tireuse. C'est le supplément d'âme de Jazz in Marciac, narré par Bernadette Faget.



PHOTOSYNTHÈSE



Des sols fertiles, des boucs hipsters, des vers stakhanovistes et des viennoiseries à tomber par terre. Voilà ce qui attend le lecteur dans cette page sympathique, synthétique et illustrée.



L'infolettre du J'Go, c'est comme le dimanche en Gascogne : ça sent le poulet rôti, et ça arrive une fois par semaine. [Abonnez-vous ici](#) ou directement sur [lejgo.com](#).

plouk #2

Le grand Dieu fit les planètes, et nous faisons les plats nets.*

Doux à cuire

Régis Daudignan veille depuis un quart de siècle sur les marmites fumantes des restaurants J'GO. Ce Gascon est cuisinier comme Cyrano est amoureux dans la scène du balcon : dans l'ombre, avec panache, et pour le plaisir des autres.  P.4

Doux à cuire

Les enfants, plus tard, ça veut faire pompier, astronaute ou avant-centre. Régis Daudignan, lui, voulait faire plaisir. Aussi, depuis ses 14 ans fricasse-t-il en douceur les fruits, les paysages et les fantômes de son enfance gasconne, pour en tirer des vapeurs et des goûts qui rendent heureux. Avec aux lèvres le mantra vétillieux de sa maîtresse en cuisine, Huguette Méliet : «Fais de ton mieux avec ce que tu as».

« Avant la cuisine, j'ai vécu dehors. Grimpé aux arbres. Mordu les fruits sur les branches. Ramassé les escargots après l'orage. Pêché les grenouilles à l'arbalète. Couru sur les tapis mous des sous-bois. Joué dans les buissons. Mâché les feuilles, respiré les fleurs, épié les animaux, contemplé la nature. J'ai été trempé de sueur l'été et couvert de boue l'hiver. À 8 ans, je partais avec les copains ramasser des cèpes dans la forêt, au nez et à la barbe des anciens. C'était comme une chasse au trésor. On faisait mine de ne rien trouver. On ne révélait jamais nos coins. On était comme tous les Gascons : récipiendaires de secrets de polichinelle.

» Tout gamin, quand mes parents partaient faire les courses le matin, j'allais cueillir une salade au potager, je mettais la table, je faisais une vinaigrette et je réchauffais la soupe de

la veille. Je voyais bien qu'ils étaient contents, quand ils rentraient. Et moi, j'étais heureux de leur faire plaisir. Le goût de la cuisine m'est venu comme ça.

» J'habite encore plusieurs mois par an le décor de mon enfance rurale. À Ramouzens, Gers, à une dizaine de kilomètres de Vic-Fzensac. Je suis né dans cette maison, berceau de ma famille maternelle. Mon père, lui, était issu d'une famille paysanne de Lagraulas. Il rêvait de devenir menuisier, mais a épousé ma mère et s'est occupé de la ferme. On ne vivait que de l'agriculture. Une petite ferme en polyculture. Vaches, cochons, poules, lapins, canards gras, vigne, céréales, sur 15 hectares à peine. Et bien sûr un potager. 80% de la nourriture de base était produite à la maison. Les céréales et les vaches, c'était pour les autres.

» Chez nous, comme dans les fermes alentour, on n'avait pas droit au superflu, mais rien d'essentiel ne manquait. Les gens étaient joyeux et vivaient de leur travail. Aujourd'hui, un paysan qui vit de son travail, c'est presque une anomalie, une chance. On se demande bien comment on a pu en arriver là.

» Ce bonheur de vie simple, c'était surtout le dimanche que ça sautait aux yeux. On avait 20 à 30 personnes à table. Sur la cuisinière à bois, il y avait une poule farcie, une daube ou un pot-au-feu qui mijotait depuis la veille sous la surveillance experte de mère. Pour le dessert, on faisait des gâteaux, des croustades, des crêpes ou des merveilles. C'était une grosse activité, et ça dégageait des parfums différents en fonction des saisons. Le programme était immuable :



ÇA EN DIT LONG
ENTRETIEN
Régis Daudignan
par
Sébastien Vaissière

SAINDOUX

L'ACCORTE MERVEILLE

Parce que le Porc Noir de Bigorre et les poules de Thomas Clément vivent libres et mangent de l'herbe, en mordant dans les merveilles du J'Go, vous broutez. P. 5



Les yeux dans les œufs

En trempant la mouillette au J'Go, vous contribuez à l'indépendance d'un jeune paysan, à l'agroécologie, à la santé des sols, et à la défense du patrimoine agricole des Pyrénées. Un petit plat pour l'homme, un grand pas pour la biodiversité. P. 12



PHOTOSYNTHÈSE



Un vigneron visionnaire, des dégustations à l'aveugle, des airs de vestiaire un dimanche de derby, des vaches qui paissent et des boeufs qui passent, il y a tout cela dans photosynthèse, la page brève et imagée de Plouk. P. 4

LISEZ, C'EST OFFERT !



plouk #3

Le grand Dieu fit les planètes, et nous faisons les plats nets. *

Ecce humus

Jean-Christophe Bady est un pionnier des sols vivants. Le récit qu'il fait de son histoire tient du parcours initiatique et de l'aventure intérieure. C'est un message, une missive, dont nous sommes tous les destinataires, et qui tient en dix mots : «La nature contient tous les problèmes, et toutes les solutions.»  P.6

* François Rabelais

Le J'GO

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

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.

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

Bon appétit !

Ecce humus

Jean-Christophe Bady est un pionnier des sols vivants. Le récit qu'il fait de son histoire tient du parcours initiatique et de l'aventure intérieure. C'est un propos, un message, une missive, dont nous sommes tous les destinataires, et qui tient en dix mots : « La nature contient tous les problèmes, et toutes les solutions. »

« Je suis paysan. Du moins, j'essaie de mériter ce qualificatif. Chaque jour, je compose avec la nature. Chaque jour je l'observe. Chaque jour elle m'apprend. Et chaque jour je constate l'étendue de mon ignorance. »

« Ici, on est à Ansan, dans la ferme familiale. Mon grand-père y nourrissait 6 personnes avec 30 hectares. Mon père en avait 80 et on vivait à 4 sous ce toit. Moi j'ai 130 hectares, on est 3, et parfois je galère à dégager un revenu. Ça ne remet pas en cause l'agriculture que je pratique. C'est simplement que je ne suis pas encore arrivé au bout de la démarche. »

« Pour l'instant je recrée du sol, de la fertilité, de la biodiversité. Je réunis les conditions de symbiose entre l'animal, le végétal et l'homme. Toutes ces choses indispensables à la vie et qui n'ont pas de prix, mais que le monde agricole ne finance pas. D'où l'importance de travailler avec un resto comme le J'Go. Avec des gens que le sol préoccupe, que l'aspect nutritionnel intéresse, et pour qui le sort des paysans n'est pas un détail. »

« Il faudra bien que ma génération, et sans doute la suivante, remettent les sols en place. C'est un passage obligé. En 60 ans, on les a épuisés. On a pratiqué une agriculture qui ne fonctionnait qu'en puisant dans la fertilité naturelle que les générations précédentes avaient entretenue. Aujourd'hui les sols sont sous perfusion. On les nourrit artificiellement, on les rend dépendants de nos fertilisants alors que la nature a tout prévu pour créer la vie. »

« Une action aussi banale que l'utilisation du compost empêche le sol de mettre en route les mécanismes naturels de dégradation. Ils sont pourtant indispensables à la fertilité et permettent à chaque acteur (insectes, champignons etc.) de jouer son rôle. L'équivalent, pour l'être humain, de gober de la nourriture prémâchée : ça ne met pas en route les mécanismes de la digestion, et ça ne favorise pas la bonne assimilation des nutriments. Je ne fais pas ce parallèle par hasard. Un dentiste m'a dit récemment que si beaucoup d'enfants portaient des appareils dentaires aujourd'hui, c'est en partie parce qu'ils ne mâchent plus. Avec la bouffe industrielle, on n'a même plus besoin des dents. Alors on est obligé de les faire tenir avec des bagues de fer. »



Le masque

« L'agriculture que je pratique convoque tout un tas de techniques et de termes savants : couverts végétaux, semis direct, agroforesterie. Peu importe. Disons simplement que j'essaie de produire sans détruire. Et, les bons jours, de produire en nourrissant correctement les sols, en les conduisant à retrouver leur fertilité naturelle plutôt que d'y engloûtir des fertilisants. »

« En d'autres termes, l'agriculture, c'est un échange. Agresse-là, elle te le rendra. Sème des graines vides dans des sols sans vie, et tes récoltes seront vides de nutriments. **Traite-là par le mépris, tu le regretteras. Respecte-là et** »

elle restituera le bon, le sain, le nutritif. Ça paraît évident dit comme ça, mais j'ai mis du temps à le comprendre.

« Il faut dire qu'au départ, je ne voulais pas faire paysan, même si j'ai toujours admiré le travail de mon père. J'aimais bien regarder son troupeau de blondes d'Aquitaine dans les prairies en fleur, ses champs de céréales et de tournesol. Pour les études, je suis parti à Mirande. Je me foutais pas mal de l'avenir. Je voulais profiter du présent et apprendre. Tout apprendre. J'ai fait un BEP conduite et entretien des machines agricoles, puis des CAP mécano, électricien et dessin industriel en candidat libre. Malgré tout, pour rester avec les copains, j'ai continué jusqu'au brevet de technicien agricole. »

« Mon père, lui, ne me poussait pas à reprendre la ferme. C'était pas le genre. Un père à l'ancienne. Avec lui, fallait tracer son chemin et faire ses preuves. J'ai fini à l'usine. Chez Prolainat, les surgelés. À la chaîne d'abord. À l'expédition ensuite. Pas forcément désagréable. Et puis, en 1995, le paysan voisin qui travaillait avec mon père et que je connaissais bien pour l'aider à moissonner ou faire pour lui chauffeur d'ensileuse, m'a annoncé qu'il arrêterait. « C'est toi ou la jachère », il m'a dit. Alors, j'ai repris. »

« J'ai commencé comme ça. Je travaillais la terre voisine de celle de mon père en agriculture conventionnelle, comme j'avais toujours vu faire. J'avais même le temps de travailler à l'usine. Je prenais quelques jours de »

« L'agriculture, c'est un échange. Agresse-là, elle te le rendra. »



ÇA EN DIT LONG
ENTRETIEN
Jean-Christophe Bady
Recueilli à Ansan (Gers)
par Sébastien Vaissière

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

congéés 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 /