

VOUS ÊTES ICI : [Accueil](#) » [A manger !](#) » [Oui Chef !](#) » Quand Gaby Biscay clôture la chasse à la Bonne Franquette



## Quand Gaby Biscay clôture la chasse à la Bonne Franquette

PAR PARIS REDACTION LE 28 FÉVRIER 2017 [OUI CHEF !](#)

**Les amphitryons de la Butte ont encore frappé. Le 27 février, les Fracheboud père & fils ont ouvert leur *Bonne Franquette* à un festin de Clôture de Chasse à faire saliver un roi aussi gourmet que grand veneur.**



Les fourneaux de la *Bonne Franquette* ont ainsi ressemblé durant 48 heures à ceux d'un pavillon de chasse impérial avec huit cuisiniers s'activant à farcir, débiter, mijoter, enfourner

sanglier, chevreuil, cols vert, grives suivant un répertoire de recettes composées par le MOF Gaby Biscay assisté de Jean Sabine, Maître Cuisinier de France au Ministère des Affaires Etrangères. Dans l'assemblée des convives, les deux nouveaux ambassadeurs de la République de Montmartre, Guillaume Gomez, chef des cuisines de l'Elysée et Stéphane Layani, patron de Rungis, ont apprécié en connaisseurs.



Au menu : consommé de chevreuil aux crozets de Savoie où de fines lamelles de viande crue tapissant le fond d'un bol cuisaient et libéraient leurs arômes après avoir été arrosées de bouillon. Le pâté chaud de canard col vert, champignons sauvages et son jus truffé aux morilles a coupé net tous les élans verbaux pour laisser des palais saisis par l'élégance et la puissance de ce mets se concentrer à leurs tâches. Quant au sanglier en civet grand-mère spaetzle au beurre fin, il était nappé d'une sauce aussi onctueuse et aussi foncée que les cuvées de fronton du domaine du Roc ou de madiran du Château d'Aydie qui l'accompagnaient. N'y tenant plus, une fois la tourte landaise avalée, Saint-Hubert a filé au Sacré-Coeur faire une action de grâce.

<https://www.paris-bistro.com/cuisine/chefs/gaby-biscay-cloture-chasse-a-bonne-franquette>