



Banquet de clôture de chasse sur la Butte Montmartre

PAR LAURENT BROMBERGER LE 2 MARS 2018 OUI CHEF !

Cela aurait pu être un fameux banquet d'apostasie pour végans que les amphitryons de la Butte Montmartre, Luc et Patrick Fracheboud, ont organisé en leur Bonne Franquette le 26 février.



Le tandem de cette espèce « fitzgeraldienne » de restaurateurs parigots à la Gatsby avait convié dans les fourneaux de la Bonne Franquette de sérieux toqués tels Gabriel Biscay et

Jean Sabine, pour orchestrer une symphonie en l'honneur de Saint-Hubert, patron des chasseurs.



Jean Sabine, (ex-chef au Quai d'Orsay), Gabriel Biscay (MOF 1982) et Guy Legay, chef de Ledoyen (1966-1980) et du Ritz (1980-2000) avec le président de la République de Montmartre.

On n'a pas été déçu. Guy Legay, présent en salle, avait ramené comme recette d'entrée une crème de pois blonds de la Planèze (à côté de Saint-Flour) au faisán, foie gras et petits croûtons. Elle a été suivie d'une terrine de gibier de Jean Sabine avec un chutney de raisins blonds, d'une élégance totale avec des notes de genièvre. Vinrent ensuite un pannequet de chevreuil au romarin, sorte de crêpe fourrée d'effiloché de chevreuil, sans oublier la côte de marcassin à la Piron purée de céleri rave aussi tendre et goûteuse qu'une côtelette d'agneau de Sisteron... Bref, la République de Montmartre, dont la Bonne Franquette est le siège, a dignement fermé la saison de chasse.

<https://www.paris-bistro.com/cuisine/chefs/banquet-de-chasse-montmartre>