

# LA BONNE FRANQUETTE

*Aimer, Manger, Boire & Chanter à Montmartre*



à Paris au cœur du vieux Montmartre



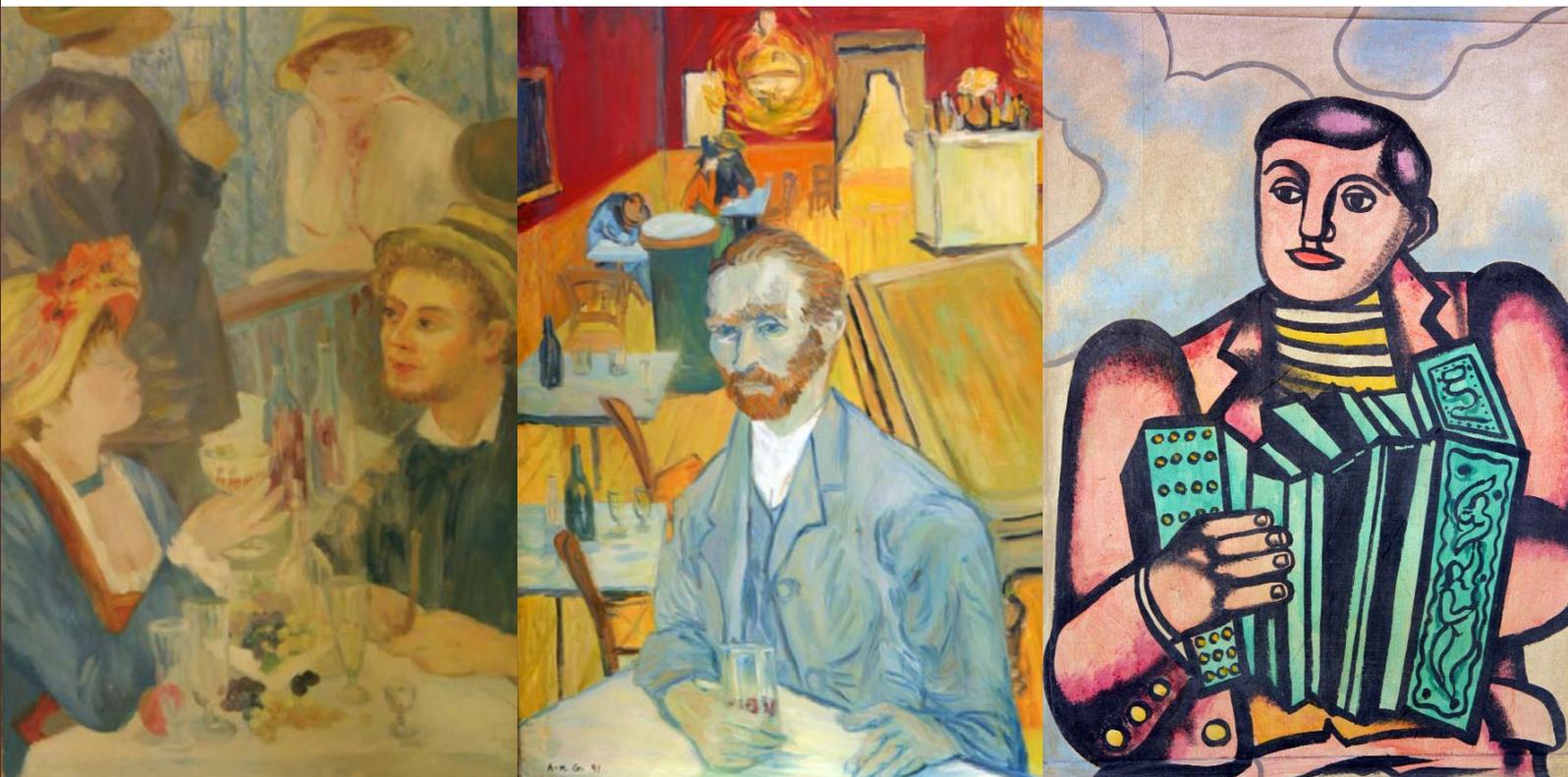
# LA BONNE FRANQUETTE

*“Aimer, Manger, Boire & Chanter”*

**LA DEVISE INSCRITE À L'ENTRÉE RÉSUME LA PHILOSOPHIE DES LIEUX.**

C'est en effet au cœur du vieux Montmartre, celui des artistes, des accordéonistes et des poulbots, que se dresse **La Bonne Franquette** - vieille de quatre siècles, érigée au sommet de la rue des Saules à l'angle de la plus ancienne et plus haute rue de Montmartre, elle affiche son éternelle jeunesse à une volée de pavés des vignes de Montmartre.





## “AIMER”

Cette auberge a une âme, elle a charmé bien des bohèmes de la Butte, mais aussi, au 19<sup>e</sup> siècle, peintres et poètes, qui s'y retrouvaient pour étancher leur soif après l'escalade de la rue des Saules : *Degas, Cézanne, Toulouse-Lautrec, Pissarro, Sisley, Renoir, Monet*. Plus récemment, vous auriez pu y croiser Charles Aznavour, Jean Marais ou Michou... *Vincent Van Gogh* a aimé le jardin sous les arbres de la Bonne Franquette, il y a peint en 1886 son célèbre tableau “La Guinguette”, exposé au musée d'Orsay. Vous aussi aimerez ce jardin, **La Guinguette de Montmartre** dont la fresque murale reproduit l'ancien “Maquis” montmartrois. Cette guinguette mythique accueille toutes sortes de célébrations joyeuses, banquets et vins d'honneur.

Vous aimerez **le Bistrot** aux chaleureux lambris de bois et fixés sous-verres, évoquant les régions viticoles de France ; au bar en étain où se sont accoudés Aristide Bruant, Yvette Guilbert et Valentin le Désossé...

Vous pourrez aussi entrer par la petite annexe sous l'enseigne **Aux Bons Vins** et aimerez ce lieu sympathique invitant à la dégustation, assis aux tables en écussons de vin ou debout au bar.

Ou rester dehors si pointe un rayon de soleil, et goûter avec les promeneurs au plaisir des **terrasses** rue Saint-Rustique ou rue des Saules.

Et en groupe ou en couple, attablés dans la salle **Aristide Bruant**, vous serez pénétré par l'atmosphère de chaude convivialité, et pourquoi pas d'amour, portés par les chansons d'Edith Piaf et les flons-flons de l'accordéon...





## “MANGER”

L'ambition du restaurant est d'offrir une cuisine française sans prétention et des produits de très bonne qualité : tour de France des mets régionaux perpétuant les traditions du terroir français - bœuf charolais “label rouge” de chez Sicaba, plats “tradition” du terroir pour les nostalgiques des menus d'antan (boudin noir au piment d'Espelette de Para, andouillette AAAAA, persillé et charcuterie de chez Laborie ou de Jean Christophe Bouheret, tripes et tripous, pieds de porc, anchois de la maison Desclaux, rillettes de sardine de la Perle des Dieux...) ; plats classiques français (escargots de Bourgogne, bœuf bourguignon, confit de canard...).

Se démarquant de l'image “touristique” de la restauration à Montmartre, l'attachement du patron **Patrick Fracheboud** à la qualité des produits depuis qu'il a repris La Bonne Franquette il y a trente ans, le respect qu'il a de ses clients, peu importe qu'ils soient touristes, explique la pérennité de la maison et la fidélité des clients.





## “BOIRE...”

A La Bonne Franquette, tout commence par un bon verre de vin. Patrick Fracheboud vous fera partager son amour du vin et des vigneron, qu'il reçoit souvent à La Bonne Franquette. Il sélectionne des vigneron qui cultivent leur vigne avec amour et passion, avec raison, en bio et en biodynamie, produisent de petits rendements et vinifient dans le respect de la nature et la recherche de l'expression du terroir. Les vins qu'il choisit ont la gueule de leur terroir et de leur vigneron. A la carte, environ 150 références de toutes les régions viticoles de France, classées par vigneron, les meilleurs dans chaque appellation. Une particularité de la maison : tous les vins sont carafés.

Egalement une carte d'alcools proposant une sélection des meilleurs éleveurs et distillateurs de France (Brana, Metté, Cazottes, Darroze, Cartron, Dubosc...). Et chaque convive, pas seulement Monsieur, a droit à sa carte des vins. Rien d'étonnant à ce que le bistrot de La Bonne Franquette ait été distingué *par le Grand Prix de la Presse du Vin en Restauration*. L'établissement participe à de nombreux événements autour du vin. C'est d'évidence le lieu à investir lors des vendanges de Montmartre ou pour célébrer le beaujolais nouveau le 3<sup>e</sup> jeudi de novembre. Et vous trouverez à La Bonne Franquette des vieux millésimes du Clos Montmartre vendus au profit des œuvres sociales de la mairie du 18<sup>ème</sup>.





## ET “CHANTER...”

Mais ce qui fait de La Bonne Franquette un symbole toujours vivant du vieux Montmartre, c'est qu'elle demeure un lieu de rendez-vous des artistes.

Quand vient le soir, le village de Montmartre revit au son de l'accordéon, de la guitare ou du piano, dans la salle baptisée *Aristide Bruant* en hommage à l'homme au chapeau noir cher à Toulouse Lautrec. A la demande, un spectacle fait revivre la tradition du cabaret montmartrois : chansonniers, chanteuse proposant tout le répertoire de la chanson populaire française, amusant numéro de mime, joyeux spectacle de french cancan faisant participer le public. Les tables sont dressées comme pour un banquet et le dîner se fait spectacle, dans une ambiance digne de la célèbre devise “*Aimer, manger, boire et chanter*” : à La Bonne Franquette, c'est comme ça, puisque Paris sera toujours Paris et Montmartre toujours Montmartre...



## CÔTÉ PRATIQUE...

### Restaurant **LA BONNE FRANQUETTE**

Angle 2 rue des Saules - 18 rue Saint Rustique 75018 Paris

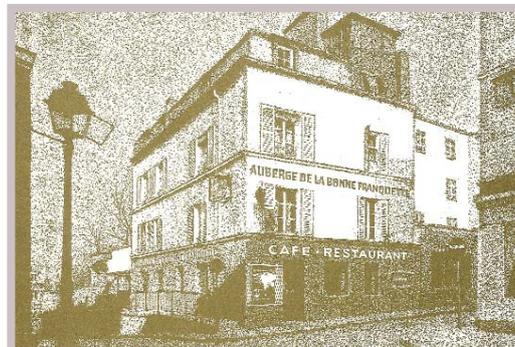
Tél : +33 (0) 1 42 52 02 42

Fax : +33 (0) 42 52 14 85

MÉTRO : Abbesses, Lamarck Caulaincourt, Funiculaire

paris@labonnefranquette.com

www.labonnefranquette.com



*Le Bistrot* : 50 places

*Le cabaret* : salle Aristide Bruant • 90 places

*Le jardin* : La Guinguette de Montmartre • 60 places (*peut être couvert*)

*Le bar à vin* : Aux Bons Vins • 20 places

*Deux terrasses* : rue Saint Rustique • 20 places ; rue des Saules • 20 places

Air conditionné

Tous les espaces sont privatisables

**OUVERTURE** : lundi au dimanche en déjeuner et dîner

Menu Déjeuner : 19 €

Menu Dîner : 27 €

Menu Enfant : 10 €

*Chaque semaine 2 petits poulbots sont reçus à la Bonne Franquette...*

Carte : 30 / 50 €

Cartes de crédit : Visa • American express • Diners Club • JCT

Directeur : Patrick Fracheboud

Directeur commercial : Greg Gissler

Directeur de salle : Jo Medved



### **QUELQUES PETITES FIERTÉS**

- *Restaurateur de France*
- *Maison de la France*
- *Tables & Auberges de France*
- *Le Champérad*
- *Best Restaurants in Paris*
- *Bistrot du Beaujolais*
- *Membre de Slow Food*
- *Guide bleu*
- *Guide Vert Michelin*
- *Le Petit Rabelais*
- *Les Escapades de Petit Renaud*

### **PRESSE...**

BRIGITTE BARANES

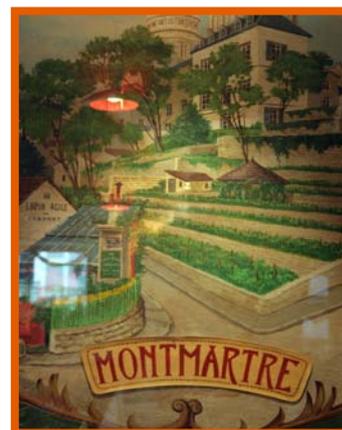
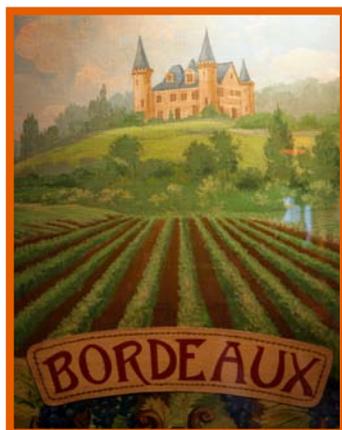
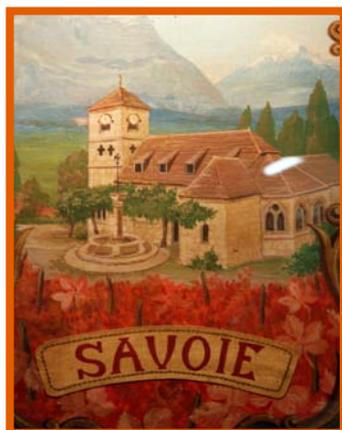
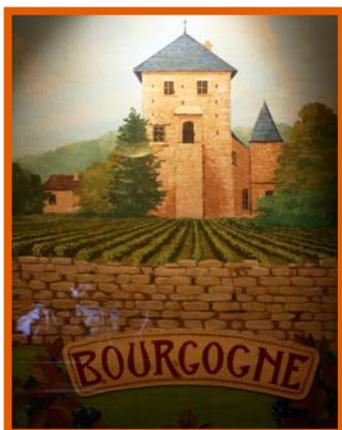
11 RUE GOETHE 75116 PARIS

TÉL/FAX. 01 45 03 01 39

PORT. 06 08 18 17 16

brigittebaranes@noos.fr

www.brigittebaranesconseil.com



## PATRICK FRACHEBOUD

### *Un amoureux du vin et de la “bonne bouffe” au parcours atypique*

Rien ne le prédisposait à la restauration. Titulaire d'une maîtrise de gestion et d'un doctorat de politiques comparées de l'Université Paris IX Dauphine, auteur de plusieurs publications, il a débuté sa carrière en qualité d'attaché de recherches auprès de Jacques Delors à l'Université Paris IX Dauphine et au Parlement Européen. Mais en 1980, il prend la direction du restaurant **La Bonne Franquette** à Montmartre, puis de **La Crémaillère** place du Tertre (1983-87) et en 1986 des **Noces de Jeannette** en face de l'Opéra Comique, tout en continuant son activité de chercheur et de consultant.

En 2000, après s'être formé à l'audit, Patrick Fracheboud avait créé l'AAC, association des auditeurs de certification. Cette démarche l'a conduit à être le premier restaurateur indépendant en France à obtenir une certification ISO 9001 pour ses deux restaurants.

Patrick Fracheboud parcourt la France à la recherche de vigneron et de producteurs régionaux perpétuant les traditions du terroir français. Son ambition est d'offrir à ses clients un accueil chaleureux, un service attentionné et une qualité rigoureuse.

Il est compagnon du Beaujolais, membre de la Commanderie du Clos Montmartre, membre du Baillot Bordelais, membre de l'association des sommeliers de Paris, et surtout, à l'occasion de la fête de l'été du casse-croûte à Salers, membre de deux jurys : le championnat de France de la meilleure omelette et le concours des vaches de Salers !



## POUR LA PETITE HISTOIRE ...

- **Francisque Poulbot, un dessinateur à La Bonne Franquette.**

Selon la légende, La Bonne Franquette doit son nom à Francisque Poulbot!

Cet affichiste dessinateur et illustrateur français (1879-1946) publie son premier dessin dans la revue Le Pêle-Mêle en 1895 et croque le fameux “poulbot” de Montmartre en observant les enfants des rues de la butte parisienne. Le néologisme “poulbot” évoque ainsi les dessins représentant des titis parisiens : les gamins des rues, tels le Gavroche de Victor Hugo dans Les Misérables.

Touché par la détresse des enfants vivant dans des conditions précaires, Poulbot ouvre un dispensaire en 1920 pour leur venir en aide et en 1921, la République de Montmartre est créée afin de trouver les subsides nécessaires au bon fonctionnement de ce dispensaire. Celle-ci prendra le nom d'*Association des P'tits Poulbots* en 1939. Les P'tits Poulbots, habillés en costume d'infanterie de 1813 et roulant le tambour, font partie aujourd'hui du folklore montmartrois et animent toutes les célébrations publiques et privées à Montmartre. Ils sont régulièrement reçus à La Bonne Franquette.

- **Les Billards en Bois.**

Très attaché à la vie montmartroise, Francisque Poulbot avait fondé *l'Association fraternelle des joueurs de billard en bois*. Ce jeu consistait à pousser un palet à l'aide d'une queue de billard pour renverser un bouchon sur lequel on empilait des sous. Mais parce que l'on considérait que le gain au jeu était immoral, c'était toujours au vainqueur de payer la tournée générale. C'est alors que l'établissement fut baptisé *Le Franc-Buveur*, tout un programme pour les enivrés de la Butte qui venaient s'y désaltérer sous les tonnelles ou jouer au billard dans les jardins...

- **Sous les ceps de Paris...**

Chaque année, à Montmartre, le second week-end d'octobre, on fête les vendanges ! Montmartre abrite l'unique vignoble de la ville de Paris. Cette fête populaire est chaque année parrainée par des personnalités connues (Anaïs et Charles Aznavour en 2009, Claude Lelouch et Victoria Abril en 2008, Fabrice Luchini en 2004...). C'est l'occasion de voir un défilé insolite de commanderies et amicales d'amateurs de vin, costumés, venus des quatre coins de France, qui servent gracieusement à la foule des verres de vins ou des grappes de raisin.

- **Vincent Van Gogh, un peintre à La Bonne Franquette.**



La Bonne Franquette fut fréquentée par les bohèmes. Vincent Van Gogh, qui habitait avec son frère Théo rue Lepic, y a peint en 1886 son célèbre tableau “La Guinguette”, exposé au musée d'Orsay.