

# La Bonne Franquette, la bonne adresse à Montmartre

Article du 28-05-2007



Van Gogh, en octobre 1886, a peint le tableau « **La Guinguette** », exposé aujourd'hui au Musée d'Orsay, en s'inspirant du jardin de **ce restaurant de la Butte**.

La **Bonne Franquette** est plus ancienne encore, avec ses quatre siècles, et fût le repère de Cézanne, Renoir, Monet ou bien Zola. Aujourd'hui encore, c'est un symbole toujours vivant du vieux **Montmartre**.

Est-ce la proximité des vignes de Montmartre - à deux pas dans la rue des Saules - ou - plus sûrement - la passion de **Patrick Fracheboud**, le patron, pour les vins de vignerons, on appréciera dans les salles chaleureuses aux décors des régions viticoles de France, ou bien à l'ombre du jardin, une des **belles caves à vins de Paris** et probablement de Montmartre

On sent qu'autour des bons petits plats du chef, une place importante est accordée aux bons **flacons**. Le week-end par exemple, le menu est assorti d'une préconisation de vins adaptés aux plats.

La maison s'attache tout particulièrement au **service des vins**, à leur carafage par exemple.

Rien d'étonnant à ce que La Bonne Franquette ait été distinguée en 2007 par le **Grand Prix de la Presse du Vin en Restauration**.

La **carte des vins** est une belle promenade d'une quinzaine de pages. Elle commence avec les grands blancs et rouges des « petites appellations », et une sélection de **champagnes naturels** (Drappier, Fleury, Selosse...).

Au fil des rubriques, on retrouvera avec plaisir un **chinon** de Philippe Alliet, un **châteauneuf-du-pape** blanc de Christophe et Isabelle Sabon, un **ladoix** de Patrick Mallard, un **fleurie** d'Yvon Métras ou un **cahors** de Jean-Luc Baldes...

Large choix aussi pour ce qui est **des prix** ; de 20 à 135 €.

De plus, on appréciera une belle liste de **vins de dessert** où se côtoient entre autres douceurs le jurançon du très célèbre Charles Hours, les coteaux-de-l'aubance de Mathias Levron et le pachereuc-du-vic-bilh du Château de Viella.

La proposition d'**eaux-de-vie** retient aussi notre attention.

Comment ne pas hésiter ? Jean-Paul Metté d'Alsace, Etienne Brana du pays Basque, Joseph Cartron de Bourgogne...



## Un bar à vins pour Montmartre

On doit se réjouir qu'appuyé sur une telle cave, le **bar à vins** de la maison prenne désormais sa vraie dimension. Le lieu ne s'appelait-il pas au début du XIXème siècle Café Le Franc-Buveur ?

De 11 h à minuit, on dégustera - debout à l'intérieur ou assis en **terrasse** sur la petite rue Saint-Rustique - une sélection de dix vins au verre (4 à 6 euros) autour d'un casse-croûte picorette.

Il vous est aussi proposé des **formules dégustation** à trois vins (découverte, plaisir, connaisseur ou les régionales) - à partir de 9 € et même une formule dégustation de **3 champagne** - (minimum 6 personnes et sur réservation).

Un **lieu authentique**, né pour accueillir au fil des saisons les participants des vendanges de Montmartre, le beaujolais nouveau (le 3ème jeudi de novembre) et les dégustations et intronisations organisées par la Commanderie du Clos Montmartre ou nos amis du Baillot Bordelais.

On ne manquera pas le salon des vignerons (de ces vignerons qui ont « **l'âme chevillée à la vigne** »), au début du mois de décembre.

Tout autre événement vineux trouve facilement sa place dans un tel cadre, alors pourquoi ne pas organiser avec La Bonne Franquette une **visite des vignes** de Montmartre ?



## La Bonne Franquette

Angle 2 Rue des Saules et 18 rue Sainte-Rustique  
75018 Paris

+33(0)1 42 52 02 42

[paris@labonnefranquette.com](mailto:paris@labonnefranquette.com)  
[www.labonnefranquette.com](http://www.labonnefranquette.com)

Accueil jusqu'à 200 personnes  
Ouvert tous les jours

## Sites web

[www.commanderie-montmartre.com](http://www.commanderie-montmartre.com)  
[www.baillotbordelais.com](http://www.baillotbordelais.com)  
<http://presse-vin.com/>