

PARIS 18^{ème}

>> Sur la Butte Montmartre

«Aux bons vins et bonne Franquette»

« Aux bons vins » porte bien son nom... Voilà un petit bistro refait à neuf qui met en avant des vins de vigneron, de ceux qui tiennent le **sécateur**. Pas étonnant qu'on retrouve autour de son comptoir de vieux Montmartrois venus papoter autour d'un joli ballon.



Ce petit estaminet communique avec *La Bonne Franquette*, un restaurant créé par des Savoyards, les Fracheboud père et Fils en 1980. Quasiment un complexe établi sur une des maisons de Montmartre vieille de plus de quatre siècles. La première salle est un peu bistro, les deux secondes sont réservées aux banquets de groupes.



Pour revenir « *Aux bons vins* », c'est le bébé de Patrick Fracheboud, fils de Christian, grande figure de la Butte, décédé en février 2007. Sa passion pour les vins de comptoir n'est pas feinte. Une carte des vins avec 150 bonnes références avec une toute petite place pour les Bordeaux. Les prix s'en ressentent un peu : 32 € un Saumur-Champigny signé Sébastien Bobinet mais 24 € pour un Cheverny signé Philippe Tessier, un sauvignon enchanteur aux arômes de citrons confits mais vu la qualité des vins, on oublie vite les sous pour se concentrer sur les nectars...



Quant à l'assiette, le petit bistro est donc alimenté par les mêmes fourneaux que ceux de *La Bonne Franquette*. Malgré le nombre de touristes on y mange très bien. La faute aux bons produits telles que ces rondelles de boudin passées à la poêle. Un boudin basque signé Christian Parra à la texture aussi délicate que savoureuse où l'on retrouve poireaux, carottes, oignons, et bien sûr une pointe de piment d'Espelette. Rien à redire non plus sur le persillage ou la cuisson du Charolais. Quant à l'andouillette 5 A, elle est signée Chêdeville. Le pain, à la mie tendre vient de la *Boulangerie de la Butte* située à 20 mètres, que Patrick Fracheboud a racheté voilà quatre ans. Quand les Savoyards prennent d'assaut la Butte !

Laurent Braunberger