

A La Bonne Franquette, Montmartre « Aimer, Manger, Boire et Chanter à Montmartre »

Montmartre et ses clichés (les artistes, les accordéonistes et les poulbots), on aime bien. C'est un des endroits de Paris où l'on peut se sentir en vacances toute l'année tellement le nombre de touristes est élevé. Au cœur du vieux Montmartre, il y a aussi des gens qui travaillent. Nous sommes allés découvrir « La Bonne Franquette » dont la devise est « Aimer, Manger, Boire et Chanter à Montmartre ».

Aimer les lieux et l'ambiance



Photo : DR

Situé au sommet de la rue des Saules à l'angle de la plus ancienne et plus haute rue de Montmartre, cette auberge a une âme, on ne peut pas en douter.

Degas, Cézanne, Toulouse-Lautrec, Pissarro, Sisley, Renoir ou Monnet s'y retrouvaient après l'escalade de la rue des Saules. Dans les clients plus contemporains, on peut citer Charles Aznavour, Jean Marais ou Michou.

Vincent Van Gogh a aussi été conquis par le jardin sous les arbres de la Bonne Franquette. Son célèbre tableau « **La Guinguette** », peint en 1886 est exposé au Musée d'Orsay.

Le Bistrot évoque les régions viticoles de France et il y a toujours ce magnifique bar en étain où ce sont installés Aristide Bruant, Yvette Guilbert et Valentin le Désossé.

Vous pourrez aussi apprécier les terrasses des rue Saint-Rustique ou rue des Saules si un rayon de soleil arrive.

Bien Manger

L'idée de se faire un repas sympa à Montmartre peut faire sourire à priori tant l'image de la restauration du quartier est "touristique".



Photo : DR

Chez **Patrick Fracheboud, le patron des lieux depuis plus de 30 ans**, la qualité des produits et le respect des clients (tous les clients, y compris les touristes) expliquent l'attachement des clients mais aussi la pérennité de ce bel endroit.

Patrick Fracheboud parcourt la France pour proposer des produits de très bonne qualité parmi lesquels on trouve :

- le boeuf charolais "label rouge" de chez Sicaba,
- des plats de 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...)
- des plats classiques français (escargots de Bourgogne, bœuf bourguignon, confit de canard...).

Nous avons vraiment été véritablement conquis par la totalité des plats que nous avons goutté.

Boire Bien avec Modération



Photo : DR

En France, tout commence souvent avec un verre. A La Bonne Franquette, Patrick Fracheboud aime le vin (*) et les vignerons qu'il reçoit régulièrement.

Les 150 références de vins proposés sortent de l'ordinaire. Ils sont élevés par des vignerons qui cultivent la vigne avec passion, en bio ou en biodynamie. Ici, tous les vins sont carafés.

Pour terminer le repas, vous pourrez vous laisser tenter par une carte d'alcools (*) proposant une sélection des meilleurs éleveurs et distillateurs de France (Brana, Metté, Cazottes, Darroze, Cartron, Dubosc...).

Le Bistrot de La Bonne Franquette a été distingué par le **Grand Prix de la Presse du Vin en Restauration**.

Le vin est à la fête vous l'aurez compris, et c'est le lieu où il faut être lors de la **Fête des Vendanges de Montmartre** (le second week-end d'octobre, du 06 au 10 octobre en 2010) ou pour célébrer le **beaujolais nouveau** le 3ème jeudi de novembre. Vous pourrez aussi acheter des vieux millésimes du **Clos Montmartre** vendus au profit des œuvres sociales de la Mairie du 18ème arrondissement.

(*) Sachez apprécier et consommer avec modération

Et Chanter



Photo : DR

La Bonne Franquette reste le lieu de rendez-vous des artistes, un symbole toujours vivant du vieux Montmartre.

Le son de l'accordéon, de la guitare ou du piano sont présents dans la salle baptisée **Aristide Bruant** en hommage à l'homme au chapeau noir cher à **Toulouse Lautrec**.

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**".

Informations pratiques

Pour se rendre à La Bonne Franquette...

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

Email : paris@labonnefranquette.com

Internet : www.labonnefranquette.com

Ouverture : lundi au dimanche en déjeuner et dîner

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

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