

28/06/10

30 ans de Bonne Franquette à Montmartre



Il y a quelques semaines, j'étais invité à un anniversaire un peu particulier : les 30 ans d'un restaurant, "La Bonne Franquette", en plein coeur du vieux Montmartre. C'était donc l'occasion de fêter la devise de cette bâtisse vieille de 400 ans sise en haut de la plus vieille rue de la butte, de fêter cette adresse qui a attiré du beau monde, de Van Gogh à Picasso, d'Aznavour à Monet. tous furent séduits par cette adresse. J'avoue que je connaissais pas du tout et j'ai compris l'attachement de ces artistes au lieu : la petite terrasse légèrement ombragée sur le côté, le jardin intérieur et son arbre qui apporte sa fraîcheur, la grande salle toute en poutres apparentes.

Pour fêter dignement ce bel anniversaire, le propriétaire des lieux depuis 1980, **Patrick Fracheboud** , qui a tout fait pour faire certifier ses **restaurants** en ISO 9001 (surprenant !) nous avait concocté pléthore de mets tous plus succulents les uns que les autres, accompagnés de breuvages étonnants avec notamment ce Crémant de Bourgogne rosé qui m'a réconcilié avec ce type de pétillants. Foin de mets "raffinés" ici mais plutôt une cuisine sans prétention, française du terroir mais tout de même délicate dans les saveurs et riche au possible.

Le "tour de France des pays du terroir" nous a donc emmenés en charolais avec les viandes de Sicaba, nous a fait découvrir un persillé et un pâté de tête fabuleux, tout comme les charcuteries

Évaluation du site

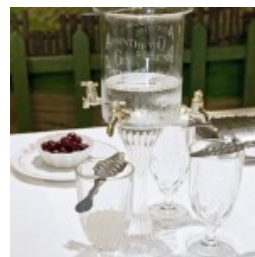
L'auteur de ce blog diffuse des billets d'humeur concernant les produits high tech et la culture, essentiellement.

Cible
Grand Public

Dynamisme* :3

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

de Laborie ou encore des tripes succulentes ! Encore un plat avec lequel je me suis réconcilié, les tripes ! Côté vins et digestifs, nous étions là-aussi gâtés avec des produits de qualité.



Bref, vous l'aurez compris, j'ai découvert une adresse à Montmartre qui m'a fait revoir ma vision de ce lieu, très (trop !) touristique à mon sens et dont les lieux de restaurations sont horriblement marqués par ce fameux penchant qu'ont les restaurateurs de servir des plats misérables à prix d'or aux touristes ! Il semble donc que ce ne soit pas du tout la vision du patron de la Bonne Franquette, attaché à la qualité, aux valeurs du terroir, aux plats simples et traditionnels. Une belle profession de foi qui me fera sûrement revenir dans les lieux pour tester de nouvelles choses chez lui.

La Bonne Franquette, à l'angle du 2 rue des Saules et 18 rue Saint Rustique, 75018, Paris.