



08.06.2010

### La Bonne Franquette : est-il encore possible de manger à Montmartre ?

**Patrick Fracheboud** nous a conviés, **Franckie** et moi, à une dégustation à **Montmartre**. Aïe, ça part mal. Son restaurant **La Bonne Franquette** se situe à un rond de serviette de la **place du Tertre**. Re-aïe. Celle que les Parisiens fréquentent une fois tous les 4-5 ans. Par snobisme sans doute, car la vue est belle. Mais question nourriture rien à sauver, pensions-nous. Nous y allions à reculons.

Pourtant renseignements pris avant de partir, on apprend qu'à la carte on trouve **Drappier** ou **Selosse**. On se sent déjà un peu mieux.

**La Bonne Franquette** souffre d'un effet **Montmartre** : les Parisiens et tous les autres pensent (avec raison) qu'il est impossible de manger sur la butte sans se faire arnaquer. Avec par exemple, les danseuses qui font grimper l'addition avec leur *french cancan*. Donc on évite autant que possible. Ou alors on choisit des choses basiques : un steak, une salade, le tout facturé au prix du caviar.

Dans ce restaurant, on n'a pas échappé aux danseuses. **Montmartre**, quand tu nous tiens... Certains aiment. Mais comme disait **Curnonsky**, on ne mange pas les rideaux.

Bref, une fois tout ce folklore évacué, reste le fait indéniable que **Patrick Fracheboud** a orienté sa carte vers des terroirs français qui font saliver : il met en avant autant que possible les (plus ou moins gros) artisans qui font les bons produits. J'ai eu le coup de foudre pour les anchois de **Collioure** de **Desclaux** (en vente au **Lafayette Gourmet**), pour le déjà bien connu boudin noir de **Christian Parra**, pour l'extraordinaire pied de porc de **Chédeville**...



**Franckie** s'est gavé de foie gras de la maison **Paris**, dans les Landes... mais pas de photos. Question alcools, on peut citer aussi le muscadet du célèbre **Jo Landron** (extra en version "muscadet nouveau"), le sublime cidre basque de **Bordatto** (une vraie découverte) ou les armagnacs de **Francis Darroze**.



Ici, tout ce jetage de noms (nème-droingue en bon anglais) a pour seul but de montrer que les bons produits ne sont pas l'apanage de **L'Ami Jean** ou des **caves Augé**. "Même" à Montmartre, on peut se faire des petits plaisirs : si je n'ai pas goûté **La Bonne Franquette** un soir classique, je peux par contre assurer que **Montmartre** n'est pas encore gastronomiquement mort.

[La Bonne Franquette](#), 2 rue des Saules, 75018 Paris, 01 42 52 02 42