

GASTRONOMIE ET PRODUITS RÉGIONAUX

PRODUITS DU TERROIR - PRODUCTEURS - ACCESSOIRES DE CUISINE - RESTAURANTS & COMMERCE

La bonne franquette

Restaurant à Paris 18ème (75018) proposé sur Keldelice par cyril janin

"Aimer, Manger, Boire & Chanter" La devise inscrite à l'entrée résume la philosophie des lieux. C'est en effet au cœur du vieux Montmartre, celui des artistes, des accordéonistes et des poulbots, que se dresse

La Bonne Franquette – vieille de quatre siècles, érigée au sommet de la rue des Saules à l'angle de la plus ancienne et plus haute rue de Montmartre, elle affiche son éternelle jeunesse à une volée de pavés des vignes de Montmartre.

Cette auberge a une âme, elle a charmé bien des bohèmes de la Butte, mais aussi, au 19^è siècle, peintres et poètes, qui

s'y retrouvaient pour étancher leur soif après l'escalade de la rue des Saules : Degas, Cézanne, Toulouse-Lautrec,

Pissarro, Sisley, Renoir, Monet. Plus récemment, vous auriez pu y croiser Charles Aznavour, Jean Marais ou Michou...

Vincent Van Gogh a aimé le jardin sous les arbres de la Bonne Franquette, il y a peint en 1886 son célèbre tableau

"La Guinguette", exposé au musée d'Orsay. Vous aussi aimerez ce jardin, La Guinguette de Montmartre dont la

fresque murale reproduit l'ancien "Maquis" montmartrois. Cette guinguette mythique accueille toutes sortes de

célébrations joyeuses, banquets et vins d'honneur.

Vous aimerez le Bistrot aux chaleureux lambris de bois et fixés sous-verres, évoquant les régions viticoles de France ; au

bar en étain où se sont accoudés Aristide Bruant, Yvette Guilbert et Valentin le Désossé... Vous pourrez aussi entrer par la petite annexe sous l'enseigne Aux Bons Vins et aimerez ce lieu sympathique

invitant à la dégustation, assis aux tables en écussons de vin ou debout au bar. Ou rester dehors si pointe un rayon de soleil, et goûter avec les promeneurs au plaisir des terrasses rue Saint-Rustique ou rue des Saules. Et en groupe ou en couple, attablés dans la salle Aristide Bruant, vous serez pénétré par l'atmosphère de chaude convivialité, et pourquoi pas d'amour, portés par les chansons d'Edith Piaf et les flons-flons de l'accordéon...

L'ambition du restaurant est d'offrir une cuisine française sans prétention et des produits de très bonne qualité : tour de France des mets régionaux perpétuant les traditions du terroir français – boeuf charolais "label rouge" de chez Sicaba, plats "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...); plats classiques français (escargots de Bourgogne, boeuf bourguignon, confit de canard...).

Se démarquant de l'image "touristique" de la restauration à Montmartre, l'attachement du patron Patrick Fracheboud à la qualité des produits depuis qu'il a repris La Bonne Franquette il y a trente ans, le respect qu'il a de ses clients, peu importe qu'ils soient touristes, explique la pérennité de la maison et la fidélité des clients.