

# om paris montmartre

## Novembre 2010

### La Bonne Franquette *une auberge au sommet*

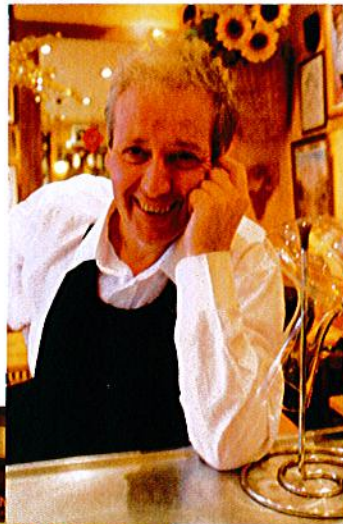
Il y a des lieux que leur légende finit par assassiner lorsque d'autres, au contraire, sont dotés d'une formidable capacité à se perpétuer, à faire fleurir leur présent sur le riche terreau de leur histoire. L'auberge de **la Bonne Franquette** est de ceux-là, et si le nom de l'établissement a souvent changé au fil de sa (longue) histoire, la forme et le fond sont demeurés intacts. Cette ancienne bâtisse du vieux village fut, au XIX<sup>ème</sup> siècle, le refuge préféré des impressionnistes, lorsqu'ils gravissaient les sentiers de la Butte. Renoir s'y arrêtait chaque midi pour déjeuner « Chez Olivier », souvent accompagné par Georges Rivière, Franc-Lamy, quelques amis peintres, quelques modèles, de ces petites cousettes incarnation de la fraîcheur, de la jeunesse, de la vie, et qui sont devenues, par la grâce de ses toiles, le portrait vivant du Montmartre de 1875. Il était souvent accompagné par Sisley, Pissarro, ou Monet. On y vit aussi Toulouse-Lautrec, faire halte avant de descendre chez son ami Bruant, à l'angle de la rue Cortot. Devenue « le Franc-Buveur », puis « Aux Billards en bois », la maison continua son parcours aux XX<sup>ème</sup> siècle, en rassemblant l'équipe des dessinateurs humoristes menés par Francisque Poulbot qui avait fondé « l'association fraternelle des joueurs de Billard en bois ». La maison finit par trouver son appellation définitive, celle qui traduisait le mieux son esprit – La

Bonne Franquette – entre les deux guerres. Adrienne y faisait les délices, dit-on, des politiciens du temps. Aujourd'hui, Patrick Frache-



boud s'emploie à illustrer au mieux la devise qui orne le fronton de son établissement : « aimer, manger, boire et chanter ». Vaste et alléchant programme !

Pour être à la hauteur, Patrick porte une attention particulière à la qualité des produits qu'il sert, en offrant à sa clientèle une cuisine française traditionnelle et des produits de haute qualité : bœuf charolais « label rouge » de chez Sicaba, plats du terroir pour les nostalgiques des menus d'antan (boudin noir au piment d'Espelette de Para, charcuterie de chez Laborie ou J.C. Bouheret, anchois de la maison Desclaux, etc.) ou plats clas-



#### PATRIMOINE

siques français (bœuf bourguignon, escargot de Bourgogne...). Côté vins, Patrick a le don de faire partager son amour du vin et des vigneron. Il prend soin de sélectionner ceux qui cultivent leurs vignes avec amour et passion, avec raison, en bio et en biodynamie, vinifiant dans le respect de la nature et la recherche de l'expression du terroir. Patrick n'hésite pas à parcourir la France à la recherche

de ces producteurs régionaux qui perpétuent les traditions du terroir français. La carte présente environ 150 références de toutes les régions viticoles de France, classées par vigneron, les meilleurs dans chaque appellation. Rien d'étonnant à ce que le Bistrot de La Bonne Franquette ait été distingué par le Grand Prix de la Presse du Vin en Restauration. Quant au spectacle du soir, il fait revivre à la demande la tradition du cabaret montmartrois, avec une troupe de qualité.

Un lieu où il fait bon retrouver Montmartre, *tel qu'en lui-même l'éternité le change.*

**La Bonne Franquette**  
Angle de rue des saules,  
18 rue Saint-Rustique - 75018 Paris  
Tél. : 01 42 52 02 42  
[www.alabonnefranquette.com](http://www.alabonnefranquette.com)