

La Bonne Franquette, un restaurant bien « de chez nous » avec une superbe cave



Marie-Laure de Vienne

« Franco-françouillard » et style guinguette pourrait-on dire ! Assurément La Bonne Franquette à Montmartre porte bien son nom. Vieux bar en étain, bar à vins avec tables mange-debout recouvertes de caisses en bois de vin, nappes à carreaux vichy rouge et blanc, piano et accordéon pour valses musette, etc...

Mais attention, ici cela n'est pas du bluff ou une volonté de surfer sur les tendances terroir, bistronomie de la restauration. On ne plaisante pas avec les produits authentiques ni avec le « jaja » ! **Patrick Fracheboud, le patron, un vrai patron de restaurant présent en salle pour boire un coup avec ses hôtes, revendique depuis plus de 35 ans son**

attachement aux vraies valeurs de la table, les siennes d'ailleurs, qui sont clairement inscrites à l'entrée du restaurant : « aimer, manger, boire & chanter ». Patrick Fracheboud a fait de ces 4 verbes-là sa devise et entraîne le gourmet dans cette philosophie là. Au moins c'est clair et net.

Si cette éthique gourmande colle à sa personnalité, elle va aussi parfaitement avec le lieu, l'histoire. La Bonne Franquette est située au **cœur du vieux Montmartre** à quelques mètres à peine des artistes, peintres et caricaturistes de la Place du Tertre. A l'époque impressionniste, l'auberge a charmé poètes et peintres et déjà Degas, Cézanne, Toulouse-Lautrec, Renoir, Monet venaient étancher leur soif sous la tonnelle. Van Gogh y a peint en 1886 sa toile « La Guinguette » exposée à Orsay. Aujourd'hui, c'est plutôt Lelouch, Aznavour ou Michou qu'on pourrait croiser ici !

Dans votre assiette, aucune prétention ou revendication hautement gastronomique ; mais le parti pris affiché d'une sélection de **bons produits (boudin au piment d'Espelette de Para, charcuteries de Laborie, anchois de Desclaux, glaces ardéchoises Terre Adélice)** et l'honnêteté de dire qu'on préfère sous-traiter à de vrais spécialistes plutôt que de proposer une carte pléthorique de plats plus ou moins bien réussis. Autant acheter aux spécialistes le produit qu'il fait le mieux plutôt que de copier en faisant moins bien une tripe à la mode de Caen ou une rilette de sardines !

Si vous êtes un gros mangeur attaquez avec **l'assiette lyonnaise** (saucisson vigneron, saucisson pistaché et rosette), sinon de fraîches salades ou une tarte provençale au chèvre peuvent constituer votre entrée (9 €).

Côté viande, **on ne plaisante pas avec la pièce de bœuf** pour 2 personnes (le morceau, la poire, provient d'un Charolais label rouge) et elle est goûteuse, fondante, à peine persillée. Un vrai délice pour les carnassiers (48 €) ! Mais vous pouvez préférer de la cuisine plus travaillée avec de l'estouffade de bœuf au Beaujolais (18 €), du confit de canard (18 €), de la cuisse de canard à l'orange (17 €), un pavé de cabillaud ou de saumon (17 €).

Du grand classicisme avec les desserts : **un vrai bon gâteau au chocolat**, un nougat glacé, du Fontainebleau (fromage fouetté et aérien) aux griottes, marrons ou pruneaux qui affichent les 8 €.

Si vous n'aimez pas un boire plusieurs verres avec votre repas, je dirai à l'extrême limite « ne venez pas ici » ; car **l'établissement dispose d'une fort belle cave ou plutôt la sélection a été très judicieusement faite auprès de vignerons compétents**. Ici donc pas moins de 150 références représentatives de toutes les régions viticoles françaises ; pas nécessairement de très grands crus, mais des vins parfaits, équilibrés et qui sont très bien conseillés sur tel ou tel plat. A défaut vous ne pouvez venir que pour un petit coup de jaja sur le zinc avec des tapas !

Après quelques verres, j'ai sélectionné pour vous certaines bouteilles que vous pouvez choisir les yeux fermés : le Champagne Veuve Fourny en brut ou rosé (env. 60 €), le Saumur Champigny Domaine des Roches de Thierry Germain 2003 (75 €), le Corse rouge Figari Clos Canarelli 2007 à 39 €. Pour un repas de viande le Bourgogne Rouge de la Côte chalonaise Rully Domaine de Chèvremont Les Cloux 2009 à 36 € était parfait. Et pour finir un « vin de méditation » avec le choix entre deux Jurançon : le Clos Uroulat à 36 € est plus sucré et lourd que le Domaine de Souch à 39 € plus frais, minéral et « sur le coing ». Si vous voulez une autre expérience, allez, c'est moins connu, sur le Savennières Château de Varennes 2001 à 33 €.

Après ces agapes vous aurez encore plus le cœur à chanter et, qui sait, peut-être à **accompagner le pianiste ou l'accordéoniste qui font revivre, par leur musique, la tradition du cabaret montmartrois...** Dans tous les cas, la descente de la butte pour récupérer un métro à Abbesses se fait toute seule !