

A DECOUVRIR

La Bonne Franquette, la cuisine savoureuse d'un restaurant du Vieux Montmartre

Le 21/03/11 - Lu 1463 fois

Les restaurants à Montmartre n'ont pas bonne presse. Souvent à juste raison. Parisienne de souche, il ne me serait jamais venu à l'idée de conseiller à un ami d'y manger. Et pourtant, pourtant... je viens de trouver l'adresse de qualité dans le Vieux Montmartre. Amis lecteurs, voici un excellent restaurant à côté de la place du Tertre, tenu par son propriétaire, Patrick Fracheboud et son chef, Dominique Eme.



L'amour du terroir et des traditions

Dans le quartier historique du Vieux Montmartre, à quelques pas de la place du Tertre et des ses peintres, vous recevrez un accueil chaleureux par **Patrick Fracheboud**. Depuis 32 ans, ce restaurateur parcourt toujours la France à la recherche de vignerons et de producteurs régionaux perpétuant les traditions du terroir.

Le patron garde l'œil sur tous ses achats et rien n'est laissé au hasard. Nombre de fournisseurs sont médaillés ou ont des labels comme les quenelles de brochet, les escargots de Bourgogne, la charcuterie, le fromage pour n'en citer que quelques-uns. Les noix, savoureuses, viennent du Périgord, les anchois de la Maison Desclaux à Collioure (ils croquent sous la dent, luisent de fraîcheur et sont à peine salés comme doivent l'être les bons anchois).

Vincent Van Gogh, peintre à la Bonne Franquette

Vincent Van Gogh, qui habitait rue Lepic avec son frère Théo, y a peint en 1886 le tableau *La Guinguette*, exposé au musée d'Orsay.

La carte des mets

Vous serez séduit en découvrant le vaste choix de plats proposés. Il y en a pour tous les goûts! Le plus difficile étant de choisir. Pour vous mettre l'eau à la bouche, quelques exemples d'entrées: salade Bonne Franquette au poulet, crème de curry, rillettes aux deux saumons sur salade. Pour les traditions du terroir: les escargots de Bourgogne ou la soupe à l'oignon gratinée... Un bel éventail de plats est offert comme le dos de cabillaud avec écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et aux herbes ou la cuisse de canard rôtie à l'orange confite... Pour

les gourmands, les desserts ne sont pas en reste avec une génoise au chocolat amer, crème anglaise ou un nougat glacé au coulis de framboise...

La carte des vins

Patrick Fracheboud a sélectionné avec amour 150 vins différents, de toutes les régions viticoles de France. Tous les vins sont servis en carafe après l'ouverture de la bouteille pour révéler la perfection des arômes.

Les beaux jours arrivant, vous pouvez déjeuner sur les deux jolies terrasses ou dans le jardin du restaurant sous l'ombrage d'un arbre.

A la demande, La Bonne Franquette fait revivre la tradition du cabaret en invitant chansonniers, chanteurs, pianistes ou danseuses pour le fameux French Cancan.

Mes coups de cœur:

Débutez par une excellente coupe de champagne rosé de la maison Veuve Fourny qui est d'une grande finesse et n'a rien à envier aux grandes maisons... Mais si vous avez vos habitudes, six d'entre elles sont dans les caves: Mercier, Dom Perignon, Veuve Clicquot...)

Les entrées:

Les bonnes rillettes de sardine façon grand-mère de La perle des Dieux ou les savoureuses rillettes aux deux saumons (9 euros), l'assiette comme à Lyon avec du saucisson vigneron, pistaché, et rosette à l'ancienne, un plaisir véritable!

Les plats:

La pièce de bœuf (poire) du Charolais, tendre à souhait, servie avec de petites pommes de terre et une salade croquante (48 euros pour deux), ou le succulent boudin noir aux piments d'Espelette de Christian Parra, une pure merveille (18 euros).

Le dessert:

Le délicieux Fontainebleau aux pruneaux du Périgord.

Envie d'authenticité, d'une cuisine savoureuse avec des produits du terroir? Ne cherchez plus et partez sur la Butte Montmartre pour découvrir et savourer la cuisine du restaurant *La Bonne Franquette*. Une fois venus, gageons que vous y retournerez très souvent...

La Bonne Franquette

2 rue des Saules

75018 Paris

Tél: 01 42 52 02 42

Métro: Lamarck-Caulaincourt ou Funiculaire, métro : Anvers.

www.labonnefranquette.com

Ouvert tous les jours, midi et soir.

A la carte: 36 euros

Menus de 19 à 27 euros.