



• La Bonne Franquette,
angle 2, rue des Saules,
18 rue Saint-Rustique,
75018 Paris.
Tél. : 01 42 52 02 42.
Menu à déjeuner à 19 €,
le soir à 27 €.

LA BONNE FRANQUETTE

Assurément il porte bien son nom, cet établissement-là ! Aux antipodes des dernières tendances (terroir, bistronomie, etc.) de la restauration, le patron (c'est un vrai patron de restaurant qui aime être en salle, boire un coup avec ses hôtes, Patrick Fracheboud) revendique depuis plus de 35 ans son attachement aux vraies valeurs de la table. D'ailleurs, elles sont inscrites à l'entrée du restaurant « Aimer, Manger, Boire et Chanter ». Patrick Fracheboud a fait de ces quatre verbes-là sa devise et entraîne le gourmet dans cette philosophie !

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. À l'époque des impressionnistes, 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 Claude Lelouch, Charles Aznavour ou Michou qu'on pourrait croiser ici ! Mais cette atmosphère propre aux artistes est retranscrite à travers des reproductions d'œuvres, des fresques murales auxquelles viennent s'ajouter pour un esprit très bistrotier un bon vieux bar en ébène, un coin bar, des tables recouvertes de nappes vichy rouge et blanc. Entre des murs décorés de caisses en bois de grands crus, l'épicurien peut juste venir prendre un verre sur le zinc ! Un bonheur simple qui met du baume au cœur.

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). 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 deux personnes (le morceau la poire, provient d'un Charolais label rouge) et elle est goûteuse, fondante, à peine persillée. Un vrai délice pour les carnivores (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 fouette et aérien) aux griottes, marrons ou pruneaux qui affichent les 8 €. Si vous n'aimez pas boire plusieurs verres avec votre repas, « 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 de très grands crus nécessairement, mais des vins parfaits, équilibrés et qui sont très bien conseillés sur tel ou tel plat.

Nous avons sélectionné pour vous certaines bouteilles que vous pouvez choisir les yeux fermés : le Champagne Veuve Fourny en brut ou rosé (environ 60 €), le Sauternes 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 conig ». 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.

Laurence de Vivienne