

En balade

La vogue de la Saint Vincent se maintient à Paris



Le samedi 29 janvier dernier, c'était la fête de la Saint Vincent au cœur du vieux Montmartre au restaurant « **La Bonne Franquette** » dans un cadre délirant, et qui a su mettre la Bourgogne à l'honneur, avec une soirée gourmande rue des saules, non loin du clos Montmartre avec ces 1556 m2 plantés de vigne. Au XVI^e siècle, les habitants de Montmartre localité située alors hors de Paris, sont principalement des laboureurs, des vigneron. Les vignes sont cultivées au sommet de la butte, et le vin est réservé à la consommation locale. Au XVII^e siècle, à l'emplacement du clos Montmartre s'élève une guinguette champêtre ; son nom, « Le parc de la belle Gabrielle » vient du voisinage d'une maison qui aurait appartenu à Gabrielle d'Estrées,

maîtresse du roi Henri IV. Enfin, en 1933, grâce au souhait conjugué de poulbots et de la ville, naît le clos Montmartre planté de 2000 pieds de vigne.

En octobre, est organisée une fête des vendanges de Montmartre, avec un défilé réunissant les associations montmartroises et des confréries vinicoles de provinces invitées. Le vin est vendu aux enchères, dont le bénéfice revient aux œuvres sociales de la butte ; le vin est pressé dans les caves de la mairie du 18^eme arrondissement. L'accueil qui nous a été réservé fut divin, et ce restaurant montmartrois a tenu les promesses de sa devise (Aimer, Manger, Boire et Chanter). Plusieurs vigneron bourguignons nous ont accompagnés en nous orientant et ensei-

gnant leur passion. Le fameux Kir et ses gougères, avec un bourgogne aligoté « Domaine Lucien Muzard Hervé et Claude Muzard », le persillé de bourgogne de Xavier Girardin.

Les gros escargots de Bourgogne, d'une très bonne préparation.

Le sublime bœuf bourguignon du charolais.

L'ami du chambertin, fromage d'une onctuosité parfaite.

Myrtille-châtaigne avec sa crème de cassis de G. Joannet, un très bon mariage de saveurs.

Café et chocolats de Gilles Fevret.

Les premiers bourgognes 2009, nous ont été proposés ; Chablis les grands terroirs, domaine Billaud-Samuel Billaud. Bourgogne-le Nez de Muse, domaine les Faverelles, Patrick Bringer, Rully-les Cloux, domaine de Chèvremont, Paul et Marie Jacqueson.

Givry le pied du clou, domaine François Lump, Mercurey vieilles vignes, domaine François Raquillet, Santenay champs Claude, vieilles vignes, domaine Lucien Hervé et Claude Muzard.

Cependant, il a été difficile d'assurer la bonne température des vins, vu les conditions météorologiques (-2° à l'extérieur), pour ces vins de grande qualité, les arômes n'ont pu s'épanouir. Un service attentionné et de haute volée, et pour prolonger la magie de cette soirée, un accordéoniste, nous a divertis de chansons montmartroises, un vrai régal ■

Babette Tollet

La Bonne Franquette

2, rue des Saules 75018 Paris
 Tel : 01 42 52 02 42