

Les pieds dans le plat

Le blog de Gilles Pudlowski

Didier Chambeau, notre avocat gourmand, s'emballa, en cette fin de semaine, pour une maison touristique (et de charme), sise à l'angle de l'ancienne grand'rue du village de Montmartre, la plus haute de Paris. Écoutons le...



Vieille de plus de quatre siècles, cette Après un parcours universitaire éloigné des fourneaux, Patrick Fracheboud, avait une prédisposition héréditaire à devenir restaurateur : un père propriétaire de la Bonne Franquette ... Grand amateur de Bourgogne, il reprit les rennes de ces lieux il y a plus d'une décennie, et en a fait un endroit typiquement parisien, les touristes aimant s'y restaurer, reconnaissant à travers les fresques illustrant les murs une histoire montmartroise pleine de couleur, de verdure, de vignes et de moulins.

Le Parisien, à juste titre, a toujours quelques craintes quand un lieu de mémoire donne le sentiment de voir forcer la note. Dommage de s'arrêter à cette première impression, parce que « manger » et « boire » sont une devise maison qui tient à cœur au maître de céans : une cuisine française jusqu'au bout de la carte avec plats régionaux, des plats d'antan rendant hommage aux vrais produits de terroir, sans aucunement prétendre à la gastronomie. Les escargots de Bourgogne sont sans surprise dans le genre canaille, excepté celui de se faire honteusement plaisir. On s'encaille encore davantage avec le jambon persillé de chez Laborie à Parlan, autant dire une France profonde qui nous tient à cœur.



Côté littoral, les rillettes de sardines de la Perle des Dieux, façon grand-mère, sont fondantes. Le parfait du charolais au foie gras de canard est « tradi » et on se régale d'une estouffade de bœuf au beaujolais, carottes au miel, d'une cuisse de canard rôtie à l'orange confite, d'un boudin noir de chez Parra, ou de tripes viroises à la mode de Caen de chez Ruault. Les desserts sont malins : Fontainebleau à la crème fraîche, crème de marron de Collobrières ou griottines, nougat glacé au coulis de framboise. Grand amateur de flacons, Patrick Fracheboud a une cave pleine de petites trouvailles à prix modestes autant que de grands crus. La note n'est pas sévère, l'endroit est joyeux, le service convivial et pour revenir à la vie urbaine, la rue est en pente descendante, rendant plus aisé le retour à la capitale.

La Bonne Franquette, 2 rue des Saules, Paris 18e. Tljrs. Jusqu'à 22 h. Tél. 01 42 52 02 42.

Menus: 19 (déjeuner) € 27 (dîner) € **Carte:** 30-50 €

Site: www.labonnefranquette.com