



"La bonne franquette", le bien nommé montmartrois

A deux pas de la Place du Tertre, voici un lieu rare : un restaurant où la qualité des mets et des vins est au rendez-vous, avec des prix sages, un décor authentiquement "montmartrois" et un service impeccable. Dans une zone où la gargotte à touristes a tendance à se multiplier, voilà qui mérite d'être retenu et signalé. Pour un rendez-vous en tête à tête, un repas de famille ou en groupe visitant Paris, c'est assurément l'endroit où il faut se rendre pour un moment agréable autour d'une table. C'est l'un des "coups de coeur" de Claire en France que l'on s'empresse de vous faire partager.



L'amicale des Petits Poulbots, ces enfants de Montmartre, est à deux pas et ses animateurs viennent souvent boire un verre en terrasse...

Francisque Poulbot, célèbre dessinateur, auteur des fameux dessins d'enfants de Montmartre et créateur, pour leur venir en aide, de "l'Association des P'tits Poulbots" en 1939, aurait trouvé le nom "La Bonne Franquette" pour ce restaurant.



Vincent Van Gogh qui habitait non loin de là, rue Lepic, avec son frère Théo y a peint en 1886 "La Guinguette" (au Musée d'Orsay). La maison, au coin de la rue des Saules et de la rue Saint-Rustique, a quatre siècles.

Au rez-de-chaussée, à droite, c'est le petit bar à vin (20 places) où les habitués du quartier viennent volontiers se restaurer "sur le pouce" d'un mesclun aux anchois de Collioure ou d'une tarte provençale au chèvre en dégustant un sublime Sancerre....



C'est que le maître des lieux, **Patrick Fracheboud** est un grand expert en bons vins avec un flair très sûr.

Sa carte parle d'elle-même : on y trouve les meilleures références des vignobles français vendues à prix relativement doux. Outre le **Sancerre** cité plus haut, un **Crozes-Hermitage** 2009 du **Domaine Combier** laisse la Syrah s'exprimer de merveilleuse façon.

Patrick Fracheboud sait choisir ses fournisseurs mais aussi conseiller ses clients. Les accords mets-vins se feront en salle dans les autres espaces du restaurant : le bistrot (50 places), le cabaret (90 places, rendez-vous des artistes), le jardin qui peut être couvert (la Guinguette, une bonne soixantaine de places), ou encore les deux terrasses qui à elles deux peuvent recevoir 40 personnes...



On voit que le lieu est spacieux et que sa division en espaces différents permet de moduler sa fréquentation. Quand bien même un car de touristes débarquerait, le découpage des locaux assure une assez bonne tranquillité des convives.

Mais qu'en est-il des plats proposés. Là encore, bonne surprise : les produits sont excellents (liste des fournisseurs affichée sur la carte, ce qui est rare !) et à des prix très raisonnables compte-tenu de leur qualité.

Menu déjeuner à 19 euros; 27 au diner, menu enfant à 10 euros. A la carte, compter de 30 à 50 euros. Les plats sont bien préparés et le rapport qualité/prix est toujours au rendez-vous.

Manifestement **Patrick Fracheboud** et son épouse **Annie** qui possèdent **La Bonne Franquette** depuis 30 ans ont tout compris du métier de restaurateur, même si leur parcours (doctorat de politiques comparées à **Paris Dauphine**, pour **Patrick**) ne les avait pas forcément préparés aux métiers de la restauration.

"*Aimer, boire et chanter*", telle est l'aimable devise inscrite à l'entrée de "**La Bonne Franquette**". Voilà une devise et un endroit que ne renierait point le sieur **Alfricobas Nasier**, alias **François Rabelais**, s'il était encore parmi nous...

La Bonne Franquette

angle 2 rue des Saules, 18 rue Saint-Rustique

75018 Paris

Tél. : 01 42 52 02 42

Site : www.labonnefranquette.com

A noter que **Patrick Fracheboud** gère également "**Les Noces de Jeannette**" en face de l'Opéra Comique.