

VIANDEMAGAZINE

Frais généreux

ÇA C'EST PARIS !

Non, les restaurants de Montmartre ne sont pas tous des pièges à touristes. **À la bonne franquette**, à deux pas de la place du Tertre, fait la part belle à la viande et surtout la cuisine bien. Le patron Patrick Fracheboud est attentif à ce que sa clientèle très touristique ne reparte pas déçue de cette étape incontournable dans la capitale. Le gigot d'agneau du Bourbonnais de la Sicaba, présenté désossé (un pour quatre !) est splendidement cuit. La carte est sans surprise mais s'appuie sur d'authentiques références : le boudin noir aux piments d'Espelette de Christian Parra, l'andouillette 5 A, les tripes viroises à la mode de Caen de Michel Ruault ou le pied de porc Jamet fourré au foie gras. La carte des vins, d'un très grand éclectisme, met en valeur des cuvées accessibles comme le Chinon Gabarre du domaine Grosbois ou le Morgon Côte du Py de chez Foillard. Patrick Fracheboud est référencé dans le guide des bistrots beaujolais.

B. G.