



## Actualité

# La Radio du Goût a aimé: La Bonne Franquette

28 novembre 2011



La salle de la Bonne Franquette

Le restaurant montmartrois La Bonne Franquette, porte bien son nom et sa devise : Aimer, Manger, Boire et Chanter. On y déjeune et dîne à la bonne franquette, confortablement attablé, dans une ambiance chaleureuse et musicale.

Ce lieu historique, rafraîchissant, populaire, peu branché et surtout peu répertorié dans les guides qui fleurissent à tout va, est aussi une étape « bistronomique ».

Le prix littéraire de l'Académie Rabelais y a été remis récemment... c'est une signature que Rabelais aurait apprécié!

Cette belle maison montmartroise, dirigée par Patrick Fracheboud, vieille de quatre siècles, a été autrefois un lieu de rendez-vous apprécié des artistes Pissaro, Cézanne, Renoir, Toulouse-Lautrec Zola, Van Gogh...

Cette épopée artistique lui donne un petit air sympathique voire canaille !

Les Champagnes de Vignerons, complices des fêtes de fin d'année qui approchent à grands pas.

A la Bonne Franquette, la carte des vins est exemplaire, riche, inhabituelle. Elle fait honneur au lieu fréquenté par les touristes mais aussi par une clientèle locale d'habitues.

Des flacons choisis par le propriétaire lui-même, amoureux du vin et très éloquent sur le savoir-faire des vignerons.

Il a goûté les nectars qu'il chérit en cave, connaît les producteurs et leur histoire, fait les Salons des vins de France et du monde pour dénicher de précieuses pépites.



Des noms prestigieux, figurent sur sa carte des vins : des Grands Crus qui tutoient les sommets, comme par exemple la Maison Trimbach, le Domaine Weinbach en Alsace, des Champagnes de grandes maisons comme Deutz et Billecart Salmon. La cuisine de Patrick Fracheboud est aussi très à l'aise avec les Champagnes de Vignerons, paysans-vignerons producteurs, affiliés à une rigoureuse charte de qualité.

On ne manquera pas de choisir en cette période de fête parmi ces excellents Champagnes de Vignerons, le pinot noir non dosé de la Maison Drappier à Urville, le pinot meunier du Champagne Joseph Michel à Moussy, et le Champagne Veuve Journy à Vertus, monocépage 100% chardonnay, issu du village de Vertus classé dans la Côte des Blancs.

L'établissement a été remarqué par l'Association de la Presse du Vin et a reçu le Grand Prix de la Presse du Vin.

Encore un signe de bonne santé et de notoriété de la Bonne Franquette !

Patrick Fracheboud, personnage discret et secret, est un hédoniste amoureux du bien vivre. Il a fait de son établissement un Temple du bien boire et du bien manger dans une ambiance « musette » et guinguette.

A fréquenter sans modération.

La Bonne Franquette  
Angle 2 rue des Saules et 18 rue Rustique Paris 18  
Tel : 01 42 52 02 42

[www.labonnefranquette.com](http://www.labonnefranquette.com)

**Geneviève Guihard**/ [laradiodugout.fr](http://laradiodugout.fr)

<http://www.laradiodugout.fr/actualite/2011/11/la-radio-du-gout-a-aime-la-bonne-franquette/>