

Le Bourguignon de Paris



A Montmartre, tout n'est pas surfait. Il suffit de rejoindre La bonne Franquette, rue Sainte Rustique, un lieu qui fut au XIXème un rendez-vous d'artistes, pour en faire l'expérience.

L'endroit où Zola, Pissarro, Cézanne et Monet étanchaient leur soif, met à sa carte les authentiques spécialités des régions françaises.

Depuis la Saint Vincent, sont présents au menu les plats qui se dégustent entre Beaune et Dijon. Des gougères, petits choux au fromage qui accompagnent le kir, un vrai bonheur de légèreté. Des escargots aux charmes des plus charnus...

Quant au bœuf bourguignon, souvent un peu trop roboratif, il est là littéralement sublimé par les poires au vin qui lui donnent un coup de jeune.

Mais c'est le jambon persillé de Xavier Girardin qui procure une véritable émotion gastronomique.

Ce plat traditionnel des fêtes pascales se préparait autrefois dans les fermes avec du jambon tout juste sorti du sel, doucement mijoté, auquel on joignait pour faire prendre en gelée, un pied de veau et un peu de jarret.

Cette charcuterie suave et très peu grasse, cuite au Bourgogne aligoté, ressemble étonnamment à un marbre italien. Illusion qui tient à la grosse poignée d'herbes, persil plat et cerfeuil, qui encadrent de vert les dés de porc bien roses... Admirablement parfumé donc. Comme le dessert à la crème de cassis de chez Joannet.

Edwige Barron