

La Bonne Franquette



Maison quasi historique vieille de plus de quatre siècles, ce vaste restaurant du vieux Paris a changé souvent d'enseigne, avant d'afficher ce nom bien de chez nous.

Vu sa situation stratégique, tout en haut de la Butte Montmartre, on ne compte plus les peuples du passé qui, comme Pierre Mac Orlan, Picasso, Max Jacob, Roland Dorgelès où Francis Carco, y avaient leurs habitudes, et venaient y refaire le monde devant quelques pots de beaujolais.

C'est même dans le jardin de ce haut lieu du Paris historique, que Van Gogh devait peindre le tableau « La Guinguette », exposé a au Musée d'Orsay.



Actuel propriétaire de la maison où il a succédé à son père depuis une trentaine d'années, Patrick Fracheboud ne profite pas de cette situation exceptionnelle pour prodiguer une cuisine touristique facile et sans grand intérêt.



Bien au contraire, il ne ménage pas ses efforts pour que son restaurant maintienne contre vents et marées, la tradition du bien boire et du bien manger à la française. Ce ne sont pas les nombreux touristes et les vrais parisiens qui viennent ici qui s'en plaindront !

Ainsi, ses anchois viennent de la Maison Desclaux à Collioure, son jambon persillé de chez Laborie à Parlan, son boudin noir de chez Parra, ses tripes à la mode de Caen de chez Ruault...

Rien que cela démontre que ce restaurateur chaleureux ne veut pas tomber dans le registre de la cuisine facile et sans caractère.



Alors pour ouvrir votre agape, piochez plutôt dans les spécialités du terroir, et goûtez ces impeccables escargots de Bourgogne qui n'ont pas besoin de montrer leur passeport pour justifier de leurs origines, tout comme le persillé de porc



de la charcuterie Laborye.

Puis, pour continuer sur le même registre, commandez le remarquable boudin noir aux piments d'Espelette de Christian Parra, ou une belle andouillette labellisée 5 A.

Deux plats qui vous réconcilieront forcément avec ces grands classiques trop souvent galvaudés ailleurs, et qui vous conduiront avec bonheur jusqu'au Fontainebleau à la crème de marron de Collobrières ou aux pruneaux du Périgord.



La cave est du même tonneau, même si Patrick Fracheboud, expert es Bourgogne, privilégie, à première vue, le Meursault, le Chambertin ou le Pommard, par rapport au Saint-Emilion ou au Grave.

Mais peut-on encore lui faire ce reproche, quand on voit sur sa carte des vins un aussi joli choix de Bordeaux avec des stars comme le Château Haut-Médoc Ramage La Batisse Cru Bourgeois 2001 à seulement 36 € la bouteille ?

Finalement une adresse très parisienne... dans une chaleureuse atmosphère de guinguette anti morosité !

Jardin bucolique et belle terrasse aux beaux jours.

Comptez quelque 35 € hors boissons à la carte. Impeccables menus à 19 € au déjeuner et 27 € au dîner.

Extraits de la carte :

Salade du sud-ouest au foie gras de canard (14 €)

Persillé de porc de la charcuterie Laborie (8 €)

Rillettes de sardines façon grand-mère de La Perle des Dieux (9 €)

Dos de cabillaud, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et aux herbes (18 €)

Estouffade de bœuf au Beaujolais, carottes au miel (18 €)

Boudin noir aux piments d'Espelette de Christian Parra (18 €)

Tripes viroises à la mode de Caen de Michel Ruault (18 €)

Emotion chocolat (8 €)

Tartelette fine aux pommes (9 €)

Fontainebleau aux griottes (8 €)