

Beaucoup...



La Bonne Franquette - 75018

Par Sophie Guichard

Pour un retour au terroir, direction **A La Bonne Franquette** à Montmartre, au sommet de la rue des Saules.

Certes, ce restaurant, vieux de 4 siècles, est situé dans l'un des quartiers les plus touristiques de Paris, mais il a su garder son authenticité.

Dans le temps, il n'était pas rare d'y croiser Degas, Cézanne, Van Gogh ou Pissaro qui venaient y étancher leur soif avant de prendre les pinceaux.

Aujourd'hui les curieux et les bobos ont remplacé les poulbots, mais le patron **Patrick Fracheboud**, depuis qu'il a repris les lieux il y a 30 ans, s'est toujours attaché à offrir une cuisine bien française, faite des meilleurs produits de nos provinces.

Ici, on déguste le boeuf charolais « label rouge » de chez Sicaba, le boudin noir au piment d'Espelette, l'andouillette AAAAA ou les anchois de la maison Desclaux. De vrais plats pour gourmets qui fleurent bon la cuisine de grand-mère.



Les vins proposés sont à la hauteur des mets. **Patrick Fracheboud**, qui connaît sa cave sur le bout du verre, ne sélectionne que des crus de petits rendements qui ont du caractère et qu'il va dénicher aux quatre coins de l'hexagone.

C'est un plaisir de les découvrir ne serait ce qu'au bar à vins situé à côté du bistrot.

Et puis il y a aussi le cabaret, plus touristique, qui perpétue la tradition montmartroise du french cancan, des chansons et de l'accordéon, et les terrasses où il fait bon traîner dès que le soleil pointe son nez.

Pour une fois, emboîtez sans hésiter le pas aux touristes afin de profiter des petits trésors que recèle encore la Butte.

Vous ne serez pas déçu de ce voyage dans le temps.



Menu déjeuner 17€, menu dîner 27 €, carte 30 à 50€

Photos : Jacques Caillaut.

La Bonne Franquette

Angle 2 rue des Saules, 18 rue Saint Rustique
75018 Paris

Tel : 01 42 52 02 42