

# Petit Pudlo des Bistrots 2023



ÉDITIONS LES PIEDS DANS LE PLAT

COMPTOIRS EN ÉTAIN  
ATELIERS NECTOUX  
DEPUIS 1988

## Trophée de la Transmission

**PATRICK & LUC FRACHEBOUD**  
LA BONNE FRANQUETTE

LES LAURÉATS

18\*

Le lieu a du caractère, évoque les vignes (toutes voisines) de **Vontmartre**, leur travail comme leur histoire. Mais les **Fracheboud**, Patrick le père, Luc le fils, qui veillent sur cette **demeure historique** depuis un demi-siècle ont d'autres crûs dans leur musette. Leur menu égrène avec malice des **classiques du genre** comme le saucisson pistaché de Colette Sibilia ou le fondant de bœuf au beaujolais, carottes au miel, oignons grelots et champignons, avant la poire au vin de beaujolais et le fontainebleau à la crème de marron Imbert.

Modeste et doué d'humour, **Patrick Fracheboud**, qui possède aussi les **Noces de Jeanette**, où se réunit chaque année l'APCIG, association des chroniqueurs et informateurs de la gastronomie, a coutume de dire en riant: « chez moi, rien n'est maison, mais tout est bon ». Manière d'insister pour dire que chez lui tout est mitonné **sans chichi** à partir de produits sélectionnés **avec minutie**.

Notons enfin qu'avec **Luc**, qui assure la **relève**, il ont plein de cordes à leur arc alignant une ribambelle de beaux flacons du Beaujolais à l'Alsace. Vive la Bonne Franquette et vive la **transmission**!

### LA BONNE FRANQUETTE

2, rue des Saules, Paris 18\*  
Tél. 01 42 52 02 42  
M° Lamarck-Caulaincourt  
Menus: 19 € (dég., formule),  
27 €, 30 € (« beaujolais  
nouveau »)  
Carte: 40-50 €  
**Ouvert tous les jours**

