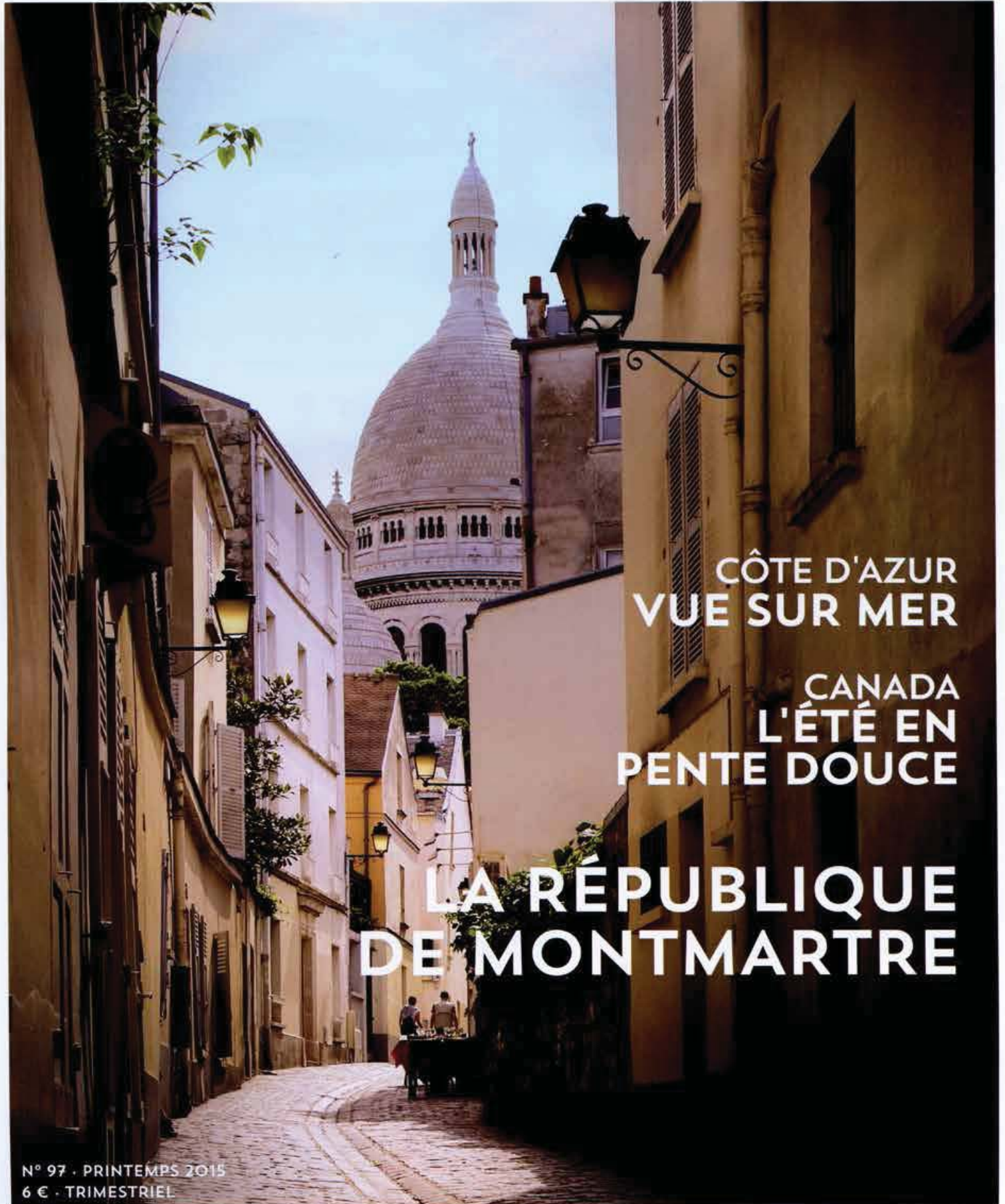


TENTATION

WWW.TENTATION-MAG.COM

LE MAGAZINE DE CEUX QUI BOUGENT



CÔTE D'AZUR
VUE SUR MER

CANADA
L'ÉTÉ EN
PENTE DOUCE

LA RÉPUBLIQUE
DE MONTMARTRE

N° 97 · PRINTEMPS 2015
6 € · TRIMESTRIEL

LES BONNES ADRESSES

LA BONNE FRANQUETTE : L'HISTOIRE DES RÉPUBLIQUES



Un resto, une histoire car ce haut lieu de Montmartre porterait trois siècles dans ses murs de La Bonne Franquette en 1925. « Aimer, manger, boire et chanter », c'est un peu la devise du restaurant inscrite juste à l'entrée. Au 19^e siècle, peintres et poètes venaient y éteindre leur soif après l'escalade de la rue des Saules : Degas, Cézanne, Toulouse Lautrec, Pissaro, Renoir, Monet et même Van Gogh qui y a peint son tableau « La guinguette » (exposé au Musée d'Orsay) ont été des fidèles. La sauvegarde est passé par la famille Fracheboud, Patrick le père (qui n'est jamais loin) et son fils Luc, nouveau directeur trentenaire qui perpétue l'histoire. Certes, le restaurant a été joliment revisité, les boiseries éclairées mais les nappes à carreaux donnent le jus de l'histoire et le soir, un pianiste chanteur joue la nostalgie. Mais on y vient déjeuner ou dîner autour d'une bonne cuisine de tradition : rillettes aux deux saumons sur salade, délicieux anchois de Collioure, sardines de la Perle des Dieux, pavé de saumon écrasé, de pommes de terre à l'huile d'olive, estouffade de bœuf au Beaujolais et carottes au miel (un peu trop de miel), émincé de volailles aux épices, boudin noir aux piments d'Espelette... caramel à la crème salée... Mais le vin est un instant privi-

légié car le choix judicieux des vignerons qui travaillent en bio donne de remarquables crus à la carte. Et les prix restent sages : 19€ déj. et 27€ dîner. Carte 35/40€ sans le vin. Pas étonnant que les élus de la République de Montmartre s'y réunissent souvent, même l'été sur les terrasses.

- **Angle 2, rue des Saules**
18, rue Saint Rustique (18^e)
Tél. : 01 42 52 02 42
Toujours ouvert
www.labonnefranquette.com

LA PETAUDIÈRE

Juste à côté de la place du Tertre, la Petaudière mérite un arrêt pizza car le propriétaire Mousse (ancien légionnaire), fait un bon cinéma comme le pianiste de service. Assez intime et non-stop. Et une fois par an, les P'tits Poulbots y sont invités.

- **7, rue Norvins (18^e)**
Tél. : 01 42 54 03 49

LE VIEUX CHALET

Dans le joli petit jardin caché (derrière la galerie d'art), les spécialités niçoises marquent la différence. On a envie d'y croire.

- **14 bis, rue Norvins (18^e)**
Tél. : 01 46 06 21 44

LA JURASSERIE FINE

Est-ce l'altitude ? C'est en tout cas Montmartre que Jean-Philippe Favre a choisi pour implanter cette unique ambassade gourmande du Jura à Paris. Dans son épicerie fine, les amateurs retrouvent une sélection de charcuteries, fromages, vins, miels et confitures du terroir ainsi que des produits bio issus uniquement de petits producteurs indépendants des montagnes du Jura. « J'ai retrouvé dans ce quartier une ambiance de village, dit-il. Mon histoire est faite de rencontres : mon but est de créer le lien entre le petit agriculteur perché à 1 000 m d'altitude dans le Jura et le Montmartrois typique mais aussi avec les touristes, nombreux, à qui je

fais découvrir ces produits. »

- **Épicerie des Montagnes du Jura**
6 bis, rue Ravignan (18^e)
Tél. : 01 44 92 08 55

LE PETIT PARISIEN : UN BON BISTROT

À deux pas du Moulin de la Galette et de la rue Lepic, le Petit Parisien est un néo-bistrot bien vu qui fait honneur aux jeunes qui l'animent. À la fois rétro (vieilles affiches de revues) et gentiment branchouille (des figurines des années 70-80 en formes de trophées sur des étagères), l'adresse se distingue d'emblée par la bonne humeur du personnel de salle qui sait, avec efficacité, vous mettre à l'aise. La cuisine joue une honnête partition, notamment avec le menu à 24 € qui propose des plats ménagers bien traités comme les poireaux vinaigrette, le pot-au-feu, le poulet rôti, un Saint-Félicien bien affiné ou une brioche façon pain perdu. Joli Côtes du Rhône en carafe (20 € les 50 cl). Menu : 24 €. Carte 35/40 €.

- **28, rue Tholozé (18^e)**
Tél. : 01 42 54 24 21

LA MASCOTTE : INCONTOURNABLE

Rénovée avec goût et profitant d'une extension exclusivement consacrée aux fruits de mer de belle qualité, La Mascotte est l'une des institutions bien vivantes de la rue des Abbesses. C'est même le rendez-vous incontournable du Tout-Montmartre qui trouve ici un bar ultra-prisé à l'heure de l'apéro ainsi qu'une cuisine en net progrès où les produits de la mer sont toujours à l'honneur : tartare de thon rouge à l'huile d'olive, saint-jacques d'Erquy à la plancha, côtes d'agneau de Lozère d'Hugo Desnoyer... La maison se fournit désormais auprès des meilleurs fournisseurs et le résultat s'en fait sentir. Menus : 24 € (déj.), 32 €, 39 €. Carte 65 € sans le vin.

- **52, Rue des Abbesses (18^e)**
Tél. : 01 46 06 28 15