

PARIS 2 ème - Grands Boulevards

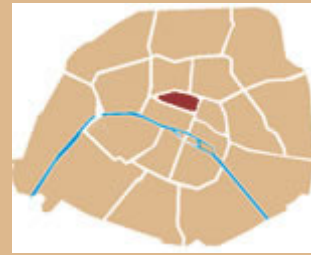
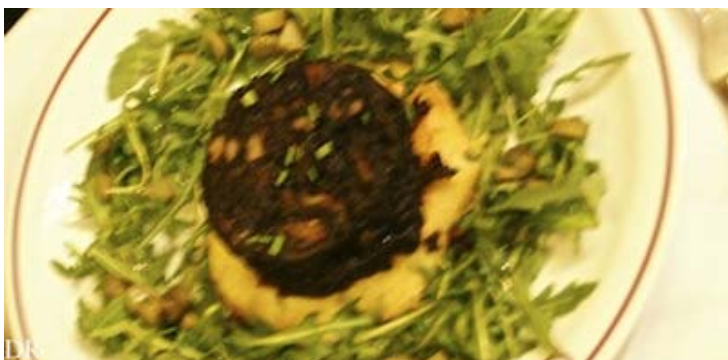
Les Noces de Jeannette

Jeannette ne pleure pas le jour de ses noces...

Un peu en retrait des Grands Boulevards, face à l'Opéra Comique, ce restaurant centenaire -autrefois baptisé *Poccardi* - fut une adresse célèbre pendant la première moitié du XXe siècle. Simone de **Beauvoir** le cite dans ses "Mémoires d'une jeune fille rangée" comme un très bon souvenir. Pas question pour autant de tomber dans le statuaire et l'empesé pour cette affaire très parisienne. Comme l'opéra éponyme de Massé, les Noces de Jeannette est destinée à mettre l'âme en joie.



Au rez-de-chaussée, le Bistrot de Jeannette se décline en deux salles : le bistrot côté Opéra orné d'affiches originales d'opéras-comiques de Massenet et le bistrot côté Ciné aux murs couverts d'affiches des plus beaux nanards du cinéma des années quarante et cinquante comme ce magnifique "Cantinier de la coloniale".



PARIS 2EME

Les Noces de Jeannette



Angle 14 rue Favart et 9 rue d'Amboise -
75002 Paris

Tél. : 01.42.96.36.89

métro : Richelieu-Drouot
ligne 8 et 9

Les salons de Jeanette



A l'étage, trois salons de 20 à 60 couverts pour les banquets ou les petite réunions intimes. Dont une magnifique salle avec des piliers et plaque de marbre d'origine. De quoi organiser un vrai banquet balzacien.

Question assiette, on n'est pas déçu. Patrick Fracheboud, le patron, est un trapu du terroir, aussi acharné à pister le bon producteur qu'un fox-terrier, un sanglier. Exemples : la Belle Iloise pour la soupe de poisson, Michel Ruault pour les tripes à la mode de Caen, Christian Parra pour le boudin noir (ci-dessus) au piment d'Espelette...



De bons produits bien préparés comme ce filet de bar rôti au fenouil fondant ou cette terrine de bœuf au foie gras chutney de figues, sans oublier le pavé de charolais label rouge arrivé directement de Bourbon-l'Archambault. Les desserts sont dans la même lignée : croustillant au chocolat amer, framboisier au coulis de fruits rouges.



Questions vins, pas question de marier Jeannette avec un palais râpeux ! La carte est impressionnante à la fois par le nombre que par la sélection des producteurs. La part faite aux bourgognes laisse percevoir les préférences géographiques du patron : chablis Gautherin, côte-de-Beaune, avec un chassagne-montrachet signé François d'Allaines, côte chalonnaise et mâconnais avec un givry du domaine Lumpp.

A côté des belles étiquettes, on trouve aussi des vins d'auteurs, des vins de paysans qui surprennent les palais en leur rappelant que le vin vient de la terre. Ainsi en va-t-il de ce marcillac de Teulier ou de ce fronton du Domaine le Roc, sans oublier l'irrouléguy de la Maison Arretxea. Elle est pas jolie la France vineuse de Jeannette ?