

## Communiqué de presse

### La Bonne Franquette « Coupe du Meilleur Pot 2021 », vous invite à célébrer le beaujolais nouveau !

Créée dans les années 50 par l'Académie Rabelais, la Coupe du Meilleur Pot récompense chaque année le patron d'un bistrot parisien pour l'excellence de la sélection de vins qu'il permet de boire debout, à son comptoir et au verre. Le Goncourt bistrotier en quelque sorte !

Cette année, la Coupe du Meilleur Pot a été décernée à Luc Fracheboud, patron du restaurant La Bonne Franquette, adresse emblématique de la Butte Montmartre, bien connue des bons vivants du Tout Paris.



Une récompense dument méritée par cette institution séculaire qui maintient haut et fort la tradition du bien manger et du bien boire à la française, en proposant notamment une incroyable sélection de vins de producteurs, servis en bouteille ou au verre.



### Sept beaujolais nouveaux à la carte !

Afin de s'inscrire pleinement dans la tradition bachique, la Bonne Franquette donnera cette année une ampleur inédite à la fête du Beaujolais Nouveau, en proposant pas moins de sept cuvées primeurs rouges, vinifiées par des producteurs comptant parmi les meilleurs de l'appellation.

Un casting d'exception qui vous permettra même – une fois n'est pas coutume – de découvrir trois beaujolais nouveaux blancs !

### **La sélection « Beaujolais Nouveau 2021 » de La Bonne Franquette**

- **Henry Girin, à Saint Vérand**
- **Emmanuel Felot, à Rivollet**
- **Anthony Perol, à Chatillon**
- **Robert Perroud, à Odenas**
- **Jean-Michel Dupré, à Les Ardillats**
- **Maxence Besson, à Lancié**
- **Marie Lapierre et Jean-Claude Chanudet, à Belleville en Beaujolais**

## A boire... mais aussi à manger !

Pour que le millésime 2021 du Beaujolais Nouveau soit vraiment une fête, **La Bonne Franquette** proposera dès le 18 novembre, et jusqu'au 18 décembre, son menu « **Vive le Beaujolais** » à seulement 27 €, servi au déjeuner comme au dîner.

Ce menu se complètera d'un accord « **Mets & Beaujolais** » à 16 €, afin d'offrir aux connaisseurs, comme aux simples curieux, une partition somptueusement gourmande et surtout... sans fausses notes !



<b>Menu « Vive le Beaujolais » à 27€</b>	<b>Accord « Mets &amp; Beaujolais » à 16€</b>
<b>Assortiment de charcuteries (Jésus, rosette de Lyon, chicago, terrine) <i>OU</i> Salade de lentilles du Puy aux échalotes grises  -o-  Saucisson pistaché de chez Colette Sibilis <i>OU</i> Fondant de bœuf au Beaujolais, carottes au miel, grelots &amp; champignons  -o-  Sorbet à la crème de cassis <i>OU</i> Fontainebleau à la crème de marrons d'Aubenas de la Maison Imbert</b>	<b>Un verre de beaujolais blanc Domaine du Penlois, par Maxence Besson à Lancié  -o-  Un verre de beaujolais nouveau rouge, par Emmanuel Fellot à Rivollet  -o-  Un verre de l'exceptionnel effervescent cuvée Brut « Dentelle » méthode traditionnelle blanc de noirs, par Franck Besson à Jullié</b>

***Voici de quoi séduire vos lecteurs, qui sauront sans doute apprécier un aussi bon plan après la longue période de privation et de doute que nous venons de traverser !***

<hr/>	<b>Ouvert tous les jours.</b>
-------	-------------------------------

