



Les Noces de Jeannette : Jeannette ne pleure pas le jour de ses nocés...

Par [Anne Béric le Goff](#) le 24 décembre 2015 [Paris 2](#)

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 ». Dans les deux cas, on s'y sent bien détendu et serein.



Question assiette, on est à la noce... 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 son boudin noir (ci-dessous) au piment d'Espelette, monument de sensualité... Sans oublier les anchois de la Maison Desclaux de Collioure (ci-dessus). Et Dominique, le chef, pilier de la maison, sait y faire pour mettre en musique, ces beaux morceaux.



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 et glaces signées Terradélice.



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 chalonaise et mâconnaise avec un givry du domaine Lumppp.

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'irrouléguay de la Maison Arretxea ou ce bourgogne générique « pinot noir » signé Jacqueson. Elle est pas jolie la France vineuse de Jeannette ?

<http://www.paris-bistro.com/choisir/paris2/les-noces-de-jeannette>