



L'AMBASSADE D'Auvergne22 rue du Grenier Saint-Lazare – Paris 3^e

Tél : 01 42 72 31 22

www.ambassade-auvergne.com

Pour son cinquantenaire cette institution s'offre un coup de jeune tout en conservant la tradition de la gastronomie auvergnaise. On doit cette résurrection à l'épicurien Didier Desert qui, à 50 ans, diplômé de l'Essec et de Sciences Po, ayant occupé des postes clés dans le monde de l'audit, opère un virage à 360 °, fait l'École Ferrandi et reprend cette affaire tombée en désuétude. Et le succès revient aussitôt. Aidé par un chef passionné Emerich de Backer, cette auberge d'un autre temps à deux pas de Beaubourg se sent pousser des ailes. Dans son décor vintage avec d'anciennes affiches publicitaires vantant



l'Auvergne, la carte exalte la belle cuisine bourgeoise et généreuse de ce terroir mais avec créativité et modernité : « escargots de Nadaillac, crémeux de capucines & tourteau de noisettes du moulin de Méjane », « bouchées de pieds de cochon façon cromesquis sur lit de lentilles », pour suivre la « saucisse de Parlan & Aligot » (Aligot filé devant vous), « Parmentier, confit de canard émiété, forestière et foie gras », « épaule d'agneau Allaiton d'Aveyron cuite 13 heures à basse température », « dos de cabillaud & panier de petits légumes du jardin du Roy », deux desserts phares pour terminer, la « fameuse mousse au chocolat » et la non moins réputée « crêpe Ginette ». Près de 7000 flacons avec de nombreuses références de vins Auvergnats. Un vent de renouveau. ■