

www.lhotellerie-restauration.fr

Pays : France

Dynamisme : 8



[Visualiser l'article](#)

## Didier Desert fait évoluer L'Ambassade d'Auvergne

Paris (75) Depuis 2015, le nouveau propriétaire a fait entrer l'institution parisienne dans une ère nouvelle, élégante et incarnée.



© David Grimbert

Didier Desert a acquis L'Ambassade d'Auvergne en 2015.

Après un parcours jalonné par l'Essec, Sciences-Po et de grands groupes internationaux, **Didier Desert** a découvert, à 50 ans, le métier de restaurateur. Un rêve pour ce passionné de cuisine qui, à l'occasion d'une formation chez Ferrandi (offerte pour son anniversaire), dit avoir passé les trois plus belles semaines de sa vie. Réfléchi et organisé, il commence par identifier les enjeux et par appréhender le quotidien en se rapprochant du restaurateur **Jean-Gabriel de Bueil**. Durant six mois, il va occuper tous les postes au Bistrot de Paris (Paris, VIIe), de la cuisine au bar, et s'activer parallèlement à la recherche d'un lieu. C'est finalement l'Ambassade d'Auvergne (Paris, IIIe), "*une maison qui a une âme et une histoire*" qui le séduit. Le chantier représente un coût de 250 000 €, "*ça une maison qui n'a pas connu un euro d'investissement en vingt ans, ça pète de partout*" sourit-il.

### **Le raisonnement du consultant**

Le restaurateur établit les axes importants, notamment l'identité auvergnate qu'il veut conférer grâce aux produits : "*C'était une ambassade des recettes qui passe à ambassade de produits.*" Ce qui sous-entend

www.lhotellerie-restauration.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 8



[Visualiser l'article](#)

les charcuteries et la tomme fraîche bien sûr, mais aussi les boissons (eaux, vins et whiskies d'**Auvergne**). *"Il faut le plus de cohérence possible."* Didier Desert a ainsi élaboré une tomate-mozza produite à partir de lait de bufflonnes aveyronnaises, et des crêpes Ginette (flambées à la gentiane et déglacées au jus de pamplemousse). Mais il laisse toute sa place au chef **Emmerich de Backer** (depuis presque vingt ans dans la maison) et ensemble, ils font évoluer la carte vers plus de raffinement et de liberté. En salle, l'équipe autour des deux directeurs a changé. *"Voilà où je vais. Vous suivez ou pas"*, leur a expliqué Didier Desert, qui n'a plus toléré plus les nombreux guéridons ou les tables qui n'étaient pas vite redressées. Cravate orange et tablier, les tenues sont uniformisées. *"J'ai fait subir un véritable choc à cette maison. Entre le service, l'offre et l'image, on apporte beaucoup plus d'élégance"*, reconnaît-il.

#### **"On va au restaurant pour passer un bon moment"**

La place de Didier Desert est avec ses clients. C'est lui qui prend toutes les commandes. S'il reconnaît être directif et avoir une capacité d'influence, c'est pour mieux orienter les clients. Il commence ainsi par les faire saliver en leur racontant un ou deux plats, un produit, un producteur, un accord mets et vin, *"c'est là que les clients commencent à être heureux. Les rendre heureux, c'est nourrissant, ça a du sens"*, ajoute-t-il. Outre la meilleure rentabilité (le ticket moyen a augmenté de 25 %), les jours de week-end qui affichent jusqu'à 130 couverts, le bonheur donné aux clients, Didier Desert se réjouit d'être entré au Collège culinaire de France, chez Châteaux et Hôtels Collection et quand le chef Emmerich de Backer a obtenu, il y a quelques jours, le titre de Maître Restaurateur.