

Le Parisien Heureux

#LPH

#SORTIR, #VIEURBAINE

#LPH fait un saut à l'Ambassade d'Auvergne



Depuis de (trop) nombreuses années, j'ai rêvé de goûter le fameux aligot. Étant accro aux fromages, je me suis dit que j'avais trop attendu, il fallait que j'y goûte ! Je me suis donc rendu à l'Ambassade d'Auvergne en profitant de la quinzaine gourmande de RestoPARTNER.

Une auberge traditionnelle

Ce temple de la gastronomie d'Auvergne possède le charme singulier des auberges chaleureuses françaises. La décoration campagnarde avec ses vieilles poutres apparentes, ses tables en bois et ses vitraux nous transportent immédiatement au cœur du centre de la France.

L'accueil des serveurs et des gérants de cette ambassade auvergnate est très sympathique, enthousiaste et amicale. Ici, pas d'ambiance guindée et froide, c'est la bonne humeur qui est de mise. Épicuriens et bons vivants, ce lieu est fait pour vous !

Aller, on passe à table

Le menu sent bon la vraie cuisine française : cabécou au miel de la ferme Landes, jambon de Coche, tartare de bœuf de Salers au couteau, noix de Gigot d'Agneau Allaiton d'Aveyron, saucisse de Parlan, magret de Canard d'Auvergne rôti... bref, il y a ce qu'il faut pour convenir à tous les goûts.

Je commence donc en commandant en entrée le foie Gras frais de canard des plaines de Limagne et les escargots de Nadaillac en persillade, chorizo de l'Aubrac, croûtons, jeunes pousses d'Aveyron. Je ne me suis pas trop mouillé en choisissant le foie gras (qui était comme prévu délicieux) mais j'avais un petit doute sur le choix des escargots aux croûtons et chorizo. C'est l'un des très aimables serveurs qui m'avait conseillé ce plat et je l'en remercie car cela a été en effet une jolie découverte gustative. Je précise tout de même que je n'ai jamais aimé les escargots auparavant donc n'hésitez pas à retenter l'expérience avec cette entrée, vous serez agréablement surpris !





Côté plat, je suis parti sur le magret de canard rôti et le fameux aligot, après tout c'est l'un des buts premiers de la visite non ? Encore une fois ce n'est pas une déception. Le canard était cuit à la perfection avec sa sauce. Quant à l'aligot, ce plat a dépassé mes attentes, un ré-gal ! Petit coup de cœur pour la présentation folklorique de l'aligot dans sa casserole avant de rejoindre l'assiette, de quoi attiser encore plus l'appétit.





Après tout cela difficile de garder de la place pour un dessert. Néanmoins, j'ai tout de même goûté leur célèbre mousse au chocolat servie dans une terrine avec une grosse louche. Après quelques recherches sur internet, il s'avère que c'est l'une des meilleures de Paris...et je confirme !

Un bilan donc plus que positif tant au niveau de l'ambiance qu'au niveau de sa cuisine franche et généreuse. Allez les yeux fermés (et le ventre vide) à l'Ambassade d'Auvergne, vous ne serez pas déçus !

Informations pratiques

Ambassade d'Auvergne

22, rue du Grenier Saint-Lazare

75003 Paris

M° Rambuteau (ligne 11) ou Étienne Marcel (ligne 4)

Tél : 01 42 72 31 22

www.ambassade-auvergne.com/fr

RestoPARTNER : Une Saison, Des Produits, Une Quinzaine Gourmande !

Le principe ? À chaque saison, mettre en avant un produit haut de gamme, pendant 15 jours, dans les restaurants en partenariat avec RestoPARTNER.

RestoPARTNER propose trois quinzaines par an:

- La quinzaine de Mars
- La quinzaine de Juin
- La quinzaine de Novembre

Chaque année, les chefs ont alors le plaisir de dévoiler leurs recettes emblématiques en valorisant des produits de choix.

Et parce que la cuisine se partage entre gourmets, les clients pourront recevoir par e-mail le livret des recettes élaborées à l'occasion des quinzaines gourmandes, sur simple demande en ligne via [RestoPartner.com](https://www.restopartner.com)

Créée en 2009, RestoPARTNER est, aujourd'hui une aventure humaine qui regroupe vingt familles de restaurateurs parisiens passionnés (60 restaurants) ayant comme point commun : « L'Amour d'une cuisine de Qualité pour le Bonheur des Clients ».

RestoPARTNER réunit des restaurateurs indépendants, partageant leurs expériences et expertises en intelligence collective pour promouvoir une cuisine de qualité, accessible à tous les amoureux de la Gastronomie Française.

Pour plus d'informations sur RestoPARTNER, rendez-vous sur [leur site internet](#) et sur les réseaux sociaux : [Facebook](#), [Twitter](#) et [Instagram](#).