

La Saga des Audacieux



LA SAGA DES AUDACIEUX

["La Saga des Audacieux" par Mathilde Aubinaud](#)

[Les Dirigeants](#)

[Les Médias](#)

[Les Entrepreneurs](#)

[La politique](#)

[Le Déjeuner Du Dirigeant](#)



DE L'ESSEC À L'AMBASSADE D'Auvergne : LA VIE MULTIPLE DE DIDIER DESERT

PUBLIÉ LE 1 septembre 2017

De l'ESSEC à l'Ambassade d'Auvergne : la vie multiple de Didier Desert

Rencontre avec le propriétaire de l'institution au cœur de Paris, l'Ambassade d'Auvergne.

Didier Desert nous révèle les coulisses de celle qui sublime la cuisine de terroir auvergnat.



« *On ne va pas au restaurant pour manger* ». Pour Didier Desert, propriétaire de [l'Ambassade d'Auvergne](#), le repas n'est pas l'unique composante de l'établissement. Au contraire. On « *vit une expérience* ». Bien d'autres enjeux s'y jouent, bien d'autres liens s'y tissent.

L'accueil, l'ambiance l'installation à table autant d'éléments mettant le convive au centre de la scène. « *C'est aussi raconter une carte, son histoire et ses producteurs* » explique-il avec enthousiasme.

Avoir envie

Une vie singulière emplies de ruptures. Membre du board de [l'ESSEC](#), il a changé à plusieurs reprises de secteurs comme de métiers. « *L'envie* » comme moteur de changement. L'audit, le conseil et la gastronomie. En janvier 2015, il se décide. Il « *libère les carcans* ». Ce sera l'Ambassade d'Auvergne.



Une passion qui le ramène à ses jeunes années. Son grand-père était ouvrier agricole. Il se rappelle des vins goûtés. Lorsqu'il cuisine, c'est l'occasion de réunir ses amis et de « les rendre heureux ».

Comme une maison de famille

Une maison, fondée en 1966, en plein Paris par Joseph et Hélène Petrucci. L'immeuble, lui, date du XVII^{ème}. Un espace à part loin de l'agitation parisienne. Rue du grenier Saint Lazare, à quelques mètres du Centre Pompidou, nous voilà dans une maison auvergnate. Son ambiance, ses poutres. On s'y sent bien. La maison y est vivante et incarnée. Il est là, pleinement là. « Je ne fais pas les choses à moitié » explique-t-il.



L'authenticité y est centrale. Les recettes célèbrent cette Auvergne dans toute sa potentialité. La maison apparaît comme « promoteur de ce qui se fait ». Un vrai-savoir. Le jambon provient de plusieurs maisons comme celle de la Maison Conquet en Aubrac.

Les images qui lui viennent à l'esprit lorsqu'il pense à l'Auvergne ? D'emblée, il cite les paysages de Haute-Loire et « la superposition de visages » sur ces lieux. La cave compte plus 7000 bouteilles dont de très grands crus. Didier Desert est en contact avec cette nouvelle génération de vignerons dont il loue le talent.

L'alliance audacieuse : de la tradition et des saveurs d'ailleurs

Des traditions venues de l'Allier se mêlent avec brio à celles d'Asie comme l'ail noir. Les classiques y sont revisités par le Chef Emmerick de Backer.



Le Chef Emmerick de Backer et Didier Desert

La carte, nullement figée, évolue au grès des rencontres, des produits. On retiendra par exemple la crêpe Ginette mais « en encore mieux que la Suzette ! » tient à préciser Didier Desert. Le pamplemousse y remplace l'orange. Côté salé : un indispensable : le pied de cochon ou le magret de canard rôti & Aligot.



Aligot et Magret

On savourera un cornet de Murat. Un dessert traditionnel d'un village du Cantal. Il associe dans un cornet : crème et agrumes. Ces dernières, sous forme d'une compotée, varient selon la saison.

Si elle célèbre ses 50 ans, l'Ambassade rayonne de sa créativité forte de l'empreinte de Didier Desert. Une valeur sûre tournée vers le monde extérieur. Une alliance réussie pour raconter et faire vivre l'Auvergne.



la Crêpe Ginette

Mathilde Aubinaud

Ambassade d'Auvergne

22 rue du Grenier Saint Lazare -75003

Plus d'infos : <http://www.ambassade-auvergne.com/fr/>