

Le blog de Gilles Pudlowski

“Les pieds dans le plat”

Journaliste, écrivain, critique littéraire et chroniqueur gastronomique

Home Actualités Restaurants Boutiques & Voyages Livres

Paris 3e: coup de jeune à l'Ambassade d'Auvergne

Article du 23 mars 2017

J'aime 19

Tweeter



Didier Désert et le filage de l'aligot © GP

La maison a changé de mains, rafraîchi son décor, renouvelé son offre, gardant la même équipe de salle (avec Philippe Dechambre, originaire des abords de St Flour, présent là depuis un quart de siècle) et de cuisine (Emmerich de Backer), tout en remettant des nappes sur les tables, changeant le mobilier, ajoutant des affiches anciennes au mur vantant l'Auvergne avec gaieté. S'est-on rendu compte de cette petite révolution - qui n'en est pas une ? Didier Désert, ex associé chez Ernest & Young, bordelais, petit fils de négociants, qui est le nouveau boss, a augmenté la palette des vins d'Auvergne, accentué encore l'ancrage de la maison au pays des volcans.



Escargots de Nadaillac, crèmeux de capucines et tourteau de noisettes © GP

J'y venais souvent avec **Robert Sabatier**, originaire de Saugues, qui y avait ses habitudes et ses souvenirs. J'y suis retourné avant juste **avant les changements**. J'y retrouve aujourd'hui comme un air de famille. La maison continue d'ouvrir tous les jours, accueillant avec bonhomie, diversifiant sa palette, même si le style culinaire demeure intact, comme l'attachement aux beaux produits, avec ses menus sages.



Cromesquis de pieds de porc et lentilles © GP

Les escargots de Nadaillac avec son crèmeux de capucines et son tourteau de noisettes du moulin de Méjane, sont venus s'ajouter aux cromesquis de pieds de porc et salade de lentilles toujours au rendez vous, avec le magret de canard avec l'aligot (que l'on propose désormais aussi truffé) ou l'agneau de l'Aveyron de la famille Greffeuille, jouant les retrouvailles heureuses.



Agneau de l'Aveyron et aligot truffé © GP

Là-dessus, le Boudes d'Annie Sauvat, avec son nez fruité et un rien de verdeur en bouche, comme le côté du Forez de chez Verdier-Logel (« *apprendre à Lyres* »), tout en rondeur, passent avec aisance. On ajoute encore un choix de bordeaux à tarifs amicaux et des desserts d'enfance joliment revus, comme la crêpe Ginette - une « Suzette » servie avec sa liqueur de Salers parfumée à la gentiane - ou une Tatin à la fouace tiède et pomme caramélisée. Assez pour se donner envie d'y revenir...



Tatin à la fouace tiède et pomme caramélisée © GP

Pas de prune de Gayral à Aurillac ? Ce sera, sans nul doute, pour la prochaine fois...



Crêpe Ginette © GP

Ambassade d'Auvergne

22 rue du Grenier Saint-Lazare

Paris 3e

Tél. 01 42 72 31 22

Menus : 22,50 (formule, déj., sem.), 33 €

Carte : 35-55 €

Fermeture hebdo. : Ouvert tous les jours

Métro(s) proche(s) : Rambuteau

Site: www.ambassade-auvergne.com