



# L'Auvergne

## dans toute sa gourmandise

Comment, sans dépasser Paris, découvrir tous les atouts gastronomiques d'une région qui n'en manque pourtant pas grâce à son ambassade vieille d'un demi-siècle

Parmi les spécialités classiques de la grande cuisine française de terroir, l'aligot occupe une place toute particulière. Pour mémoire, cette purée de pomme de terre enrichie de tomme fraîche et légèrement relevée d'ail est aussi belle que bonne lorsque, réalisée dans les règles de l'art, elle file jusqu'à un bon mètre de hauteur lorsqu'on la brasse...

**LE NOM MÊME** de cette petite merveille mérite d'être expliqué, même s'il est sujet à de multiples interprétations... Je retiendrai celle du poète Frédéric Mistral, qui racontait que les moines de l'Aubrac accueillant des voyageurs avaient l'habitude de leur servir "quelque

chose" (aliquid en latin), ce qui a donné le mot aligot.

Ce n'est paradoxalement pas dans sa région d'origine - l'Aubrac - que j'ai découvert pour la première fois cette délicatesse voici bien des années, mais bien à Paris, dans un établissement tout justement appelé l'Ambassade d'Auvergne. Et c'est à cette même enseigne que je l'ai regotée voici quelques jours, lors d'un petit trip dans la Ville Lumière, au cœur de laquelle ma compagne et moi avions décidé de terminer 2017...

**JE N'AVAIS PLUS POUSSÉ** la porte de l'établissement situé à deux pas de Beaubourg depuis une bonne dizaine d'années et force nous fut de constater que ce-

lui-ci n'avait rien perdu de son charme, que du contraire. Créée en 1966 - et affichant donc un bon demi-siècle au compteur - cette véritable institution a été reprise en janvier 2015 par Didier Désert, un passionné de gourmandise venu du monde de la consultance mais reconverti dans sa nouvelle vie pour son plus grand bonheur.

Pas de révolution, ici - si ce n'est un petit coup de frais au décor et une politique de cave nettement plus ambitieuse - mais bien la poursuite d'une mission bien précise : faire découvrir à un public aussi large que possible toutes les ressources du répertoire gourmand auvergnat, qui n'en manque décidément pas...

Ainsi, à peine installé dans la belle salle à manger, rustique dans le sens noble du terme, le ton est donné avec, directement mise sur la table, une délicieuse portion de terrine de porc qui tient lieu d'amuse-bouche.

**POUR L'APÉRITIF** à proprement parler, nous avons opté pour un grand classique un peu oublié, à savoir l'absinthe servie dans les règles de l'art : c'est-à-dire versée sur un morceau de sucre lui-même posé sur une cuillère percée, flambée et arrosée jusqu'à dilution souhaitée par une fontaine de table aussi traditionnelle qu'élégante...

En entrée, alors que j'avais opté pour une très belle et généreuse assiette de cochonailles (12 €) de la maison Conquet, en



» Réalisé dans les règles de l'art, un aligot file jusqu'à un bon mètre de hauteur... © JULIE LIMONT

Aveyron, ma vis-à-vis avait, elle, jeté son dévolu sur un grand classique de la maison, à savoir la salade de lentilles vertes du Puy depuis 1966 (10 €), aussi géniale en texture qu'en saveur.

En grosse pièce, il nous était bien entendu impossible de faire l'impasse sur le succulent aligot... Restait à savoir avec quel accompagnement ! C'est ainsi qu'alors que ma moitié avait décidé de goûter la très simple mais magnifiquement goûteuse saucisse de Parlan hachée au couteau (18 €), à titre personnel je jouais une carte plus gargantuesque avec le pavé de bœuf de Salers, os à moelle & fleur de sel (27 €), pure petite merveille de saveur.

Enfin, au dessert, comme notre cœur balançait entre la magnifique mousse au chocolat (10 €) et la crème brûlée à la fleur de sureau Saint-Hervé (10 €), le plus simple consistait à tout simplement partager ces deux desserts de haut vol. Une véritable redécouverte donc, pour passer un beau moment de gourmandise lors d'une escapade parisienne et, de plus, à des prix tout à fait raisonnables...

### EN SAVOIR PLUS

**L'Ambassade d'Auvergne**, 22, rue du Grenier Saint-Lazare à 75003 Paris. Tél. : +33 (0) 1 42 72 31 22 Email : info@ambassade-auvergne.com Site : www.ambassade-auvergne.com



» Aligot, pavé de bœuf de Salers et os à moelle : la perfection. © JULIE LIMONT



» Une salle à manger chaleureuse et confortable. © DAVID GRIMBERT



» La célèbre salade de lentilles vertes du Puy "depuis 1966". © DAVID GRIMBERT