



Didier Desert met les petits plats dans les grands

Magique Ambassade d'Auvergne

A lors que l'*Ambassade d'Auvergne* fête ses 50 bougies, c'est un vent de renouveau qui souffle sur la vénérable maison. Une véritable renaissance dont l'acteur est **Didier Desert**, un épicurien venant du monde de l'audit et du conseil qui rêvait de devenir restaurateur !

En janvier 2015, la seconde génération **Petrucci**, aux manettes de ce lieu culte fondé par **Joseph & Hélène** en 1966, a transmis le relais à ce manager *quinqua* qui a décidé de changer de vie et réaliser son rêve. Lui qui passait ses week-ends à cuisiner, a voulu faire profiter ses clients de tous ses talents d'accueil. Désormais, il met toute son énergie et son audace dans son établissement. Et ça se voit à l'œil nu, sans parler de l'assiette. En harmonie avec le chef **Emerich de Backer** et toute l'équipe en place, Didier Desert écrit une nouvelle page de la vie de cette auberge d'un autre temps, mais terriblement actuelle, située à deux pas de Beaubourg et du quartier du Marais. Entre décor rafraîchi, cuisine rénovée et carte retravaillée, il souhaite lui redonner son lustre d'antan dans le respect de son identité mais aussi adapter son offre à son époque. Et accueille autant d'anciens adeptes qui retrouvent le chemin de l'Ambassade que de nouveaux gastronomes du quartier ou de passage qui découvrent cette belle table au cœur de Paris. Didier Desert et Emerich de Backer souhaitent que le restaurant soit plus une ambassade des produits d'Auvergne que seulement des recettes auvergnates. Ce sont donc toutes les saveurs des différents terroirs qu'ils souhaitent explorer et mettre en avant, en revisitant souvent quelques classiques pour donner la part belle aux produits (comme l'été dernier une tomate mozzarella au lait de bufflonnes aveyronnaises !). Pour ce faire, Didier part régulièrement à la



Emerich de Backer.



Avec les produits d'Auvergne en fil conducteur, les saisons en inspiration, les jeux de saveurs et les alliances de textures en influence, le chef réinterprète ainsi à l'instinct les incontournables de la région. « *Il y a les produits à la carte chaque saison, qui sont la base de notre cuisine. On retrouvera ainsi tout au long de l'année le boeuf de Salers ou encore l'agneau d'Allaiton que je marie à chaque changement de saison avec les produits du moment. Je cherche ensuite à jouer avec les saveurs, à donner à mes créations des couleurs appétissantes, à allier 3 à 4 textures...* » explique le chef. Ainsi, la cuisine de *L'Ambassade d'Auvergne* généreuse et authentique ne se limite pas aux plats traditionnels. Elle ose l'originalité, la créativité et la modernité comme le Canon d'Escargots de Nadaillac, chorizo d'Aveyron et coco de Paimpol, le Parmentier, Confit de Canard émietté, forestière & Foie gras, la crêpe *Ginette!*... Sans oublier la venaison, le patron est chasseur !, avec par exemple en ce moment des filets de perdreaux sur canapé de pain d'épices façon perdu ou certains week-end un lièvre en cabessal. Les grands standards de la cuisine auvergnate et de la maison ont toujours bien sûr droit de cité, comme l'aligot ou la salade tiède de lentilles du Puy « *depuis 1966* » et la fameuse mousse au chocolat à la carte toute l'année. Le succès de cette formule bien de chez nous, atteste qu'il y a largement place pour des établissements de qualité faisant la part belle au terroir, car les clients commencent à en avoir assez des décors par trop épurés et minimalistes. C'est peut-être une nouvelle tendance qui se dessine. Du coup, *L'Ambassade d'Auvergne* pourrait peut-être faire des petits... Pourquoi pas en réseau de franchise... C'est tout le mal qu'on lui souhaite.

Robert Lafont

L'Ambassade d'Auvergne
22, rue du Grenier Saint-Lazare - 75003 Paris
Tél. : 01 42 72 31 22
www.ambassade-auvergne.com