



quartiers libres

L A T A B L E D E M A U R I C E B E A U D O I N

**L'AMBASSADE D'Auvergne :
COUP DE JEUNE DANS LA TRADITION**

À Paris, la restauration bouge ! On ouvre à tout va. Cuisine approximative, souvent, et service débraillé, toujours. Heureusement, près de ces intermittents, des révélations. Rue Papillon, *Le Bistrot Papillon* fait un tabac, *Pantruche*, dans le même IX^e, fait salle comble avec



DAVID GRIMBERT

Le propriétaire de l'Ambassade d'Auvergne, Didier Desert, est fier de sa mousse au chocolat.

un chef, Franck Baranger, aussi sympathique que talentueux. A 800 mètres des *Folies Bergère*, *Encore* réalise l'exploit d'être bon et branché. Dans le XVII^e, l'excellent *Comme chez maman*. Pour ajouter à cette effervescence, on assiste à des come-back comme celui, en force, de l'*Ambassade d'Auvergne*, fondée en 1966. Didier Desert, 50 ans, Sciences Po, Essec, formé récemment dans l'école de cuisine Ferrandi, a

percé les secrets du fameux aligot auvergnat. Une vocation sur le tard, aidée par un chef passionné de 40 ans, Emerich de Backer. Tout ce qui est et sera servi ici est estampillé « made in



Auvergne ». En tête, le jambon de coche et les charcuteries des maisons Laborie (Cantal) ou Conquet (Aveyron) ; le saumon fumé du Sichon, dans l'Allier ; les escargots de Nadaillac, l'agneau d'Aveyron de la famille Greffeuille, la tomme fraîche de l'aligot de la maison Jeune Montagne à Laguiole ; la côte de bœuf de Sallers... J'ai opté pour l'assiette de cochonnailles (saucisson, saucisse sèche, fricandeau, fromage de tête, coppa, chorizo au bœuf de l'Aubrac), suivi de la saucisse de Parlan et aligot, la crêpe Ginette à la liqueur auvergnate. Également à la carte, salade de lentilles vertes du Puy, grande assiette de légumes de saison, dos de cabillaud, risotto de céleri, parmentier de confit de canard et foie gras, filets de perdreaux, mousse au chocolat. Nombreuses bouteilles de la région à prix abordable.

Dans cette maison du vieux Paris, l'accueil du patron, Didier Desert, est chaleureux, le service, souriant. On se sent bien sous les grosses poutres d'époque. La tradition a pris un coup de jeune.

Ambassade d'Auvergne, 22 rue du Grenier Saint-Lazare, 75003 Paris (01.42.72.31.22). Menu : 22,50 € (déjeuner), 33 €. Carte : environ 50 € (3 plats, sans boisson). Ouvert tous les jours. Parking en face.