



HACHÉ MENU



PAR EMMANUEL RUBIN

L'AMBASSADE D'Auvergne, fouchtra nec mergitur

PENDANT CINQ DÉCENNIES, LA FAMILLE PETRUCCI A TENU CE FIEF DE L'ALIGOT ET DU BCEUF DE SALERS. RÉCEMMENT REPRIS PAR UN NOUVEAU PROPRIÉTAIRE, IL CULTIVE TOUJOURS LA VEINE ARVERNE.



Paraît que la maison a plus de cinquante ans ! Un demi-siècle passé à astiquer cuivres et poutres tout en rameutant les plats arvernes à l'estomac parisien. Ça eut sa gloire aux temps bénis des calories, on en causait, une fois l'an, au *Figaroscope*, au prétexte de s'en payer une bonne tranche et, puis, zou, l'adresse dans la pente, moins désirée, son idée du terroir un peu datée et ses habitudes comme figées dans une sèche encaustique. Aux dernières infos, un nouveau proprio vient de reprendre, histoire de pousser mémère dans l'aujourd'hui. Mais encore...

AUX TEMPS GISCARD. Si changement il y a, on n'a franchement rien vu. Allez, au pif, l'orange pétard au tablier des serveurs mais sinon, bernique ! Toujours le plafond bas et lourd, les murs à gros crépi et ce rustique d'un temps où les auberges et les platanes bordaient les nationales. La salle s'est tout simplement arrêtée sous Giscard. Pour ceux qui ont connu, cela ne manquera pas de nostalgie. Pour les autres, c'est du frontal, l'aller simple vers le Cantal, le bonheur dans le pré mais le pré dans ses brumes, son temps figé, sans même une Carine, une Julie, une Le Marchand, une Andrieu pour y jouer les petites sirènes de terroir.

MÉRITE PRÉFECTORAL. À la carte, guère plus de révolution. Peut-être les pieds de cochon en cromesquis et le safran du Quercy

sur la crème brûlée mais, pour le reste, sûrement qu'aux jours de promotion régionale, les buffets de Clermont-Ferrand doivent lui ressembler. Un orgueil de préfecture, un banquet d'office de tourisme. La charcuterie Conquet a dépêché sa cochonnaille, le Puy, ses lentilles, Salers, son bœuf et l'Aveyron, son épaule d'agneau Allaiton sans réussir à vraiment chiper la vedette à l'aligot-saucisse. Celui-là, à peine si ceux du service ne l'envoient pas, avant même de passer votre commande.

DRU DANS LE FOLKLO. Et la voici, et le voilà, comme hier, comme demain, comme chaque jour : saucisse au couteau de Parlan dans son effet, bien en mâche, lâchant un bon jus que viendra éponger l'aligot, servi à la casserole, filant doux dans son ruban de pommes de terre, de crème, de beurre, de tome fraîche. Dans les pudeurs de saison, l'ail n'y percuta pas vraiment mais personne pour lui en vouloir. C'est propre, droit dans le folklore, docile à se répéter. Un peu comme les climats ambiants où le sympathique passe entre les gouttes d'une certaine mélancolie. Comme une cheminée en fin de braise, un comice sous la pluie.

MAIS ENCORE...

LE SERVICE. Des rompus, des solides dont on pourrait dire qu'il fait partie des meubles.

LE PUBLIC. Pas la prime jeunesse et donc, hors quelques occasionnels, du VRP et du retraité adorable à se retrouver dans une passion commune pour les petits trains, le sous-sol du BHV.

EST-CE CHER ? De quoi s'y retrouver, la carte aux environs des 40 €, le menu à 33 €, la formule déjeuner à 22,50 € et pas mal de vins à la ficelle.

FAUT-IL Y ALLER ? Vu le relief, on se demande toujours comment ils font ici pour passer les beaux jours mais, en plein hiver, ça se tente autant que ça se tient.

22, rue du Grenier-Saint-Lazare (III^e).

Tél. : 01 42 72 31 22. Tlj.

Métro : Arts-et-Métiers.

PUBLI-INFORMATION

SPECIALITÉS

8°-HOTEL VERNET



Vous êtes grand amateur de truffe noire ? Laissez-vous surprendre par le menu dégustation en 8 services imaginé par Richard Robe notre Chef Exécutif. Venez profiter d'un moment exceptionnel au restaurant le « V » de l'Hôtel Vernet sous sa monumentale verrière signée Gustave Eiffel du **Lundi 09 Janvier au Samedi 21 Janvier 2017** uniquement !

Diner à 130€ par personne
UNE SURPRISE ATTEND LES LECTEURS DU FIGAROSCOPE

Réservation préalable par email :
restauration@hotelvernet.com
ou par téléphone 01 44 31 98 12

25, rue Vernet - 01 44 31 98 00

15°-CHEZ MARIE-EDITH



En ce début de nouvelle année, comment ne pas succomber au charme et à l'ambiance chaleureuse presque familiale de cette belle maison. C'est le moment de partir à la chasse aux saveurs. Les perdreaux rôtis, faisans, pigeons ramiers accompagnés des légumes du moment, laissant échapper leurs fumets caressants et nous transportent dans une exquise balade hivernale sans oublier les champignons. Place aussi aux incontournables : les abats (rognons de veau, tête de veau, joue de bœuf, ris de veau, croustillant de pied de porc...), les poissons : (daurade, bar, morue, saumon, homard...), les viandes : (filet de bœuf, carré d'agneau, magret de canard...), et les desserts au goût d'enfance. Dans une ambiance feutrée on prend volontiers ses habitudes ici tant il y a de l'authenticité et de la générosité dans l'assiette et dans l'accueil. De quoi régaler vos papilles, on vous le recommande vivement !

Menu carte à 29€ et 32€.

Métro Cambronne ou Motte-Piquet

34, rue du Laos - 01 45 66 44 60

Pour tous renseignements contactez Samantha & Eloïse au 01 43 33 37 33

AMBASSADE D'Auvergne