



L'Ambassade d'Auvergne



Comment faire du neuf avec du vieux ?

C'est le dilemme dans lequel s'est plongé Didier Desert, nouveau propriétaire de cette institution auvergnate qui affiche ses cinquante années d'existence. Passionné de la première heure par la gastronomie et les vins, c'est un arrivé de la dernière heure dans la profession à plus de cinquante ans, après une carrière de jeune cadre sûrement dynamique, par un stage à l'école Ferrandi et en restaurant. L'Ambassade d'Auvergne se transformant lentement mais sûrement en musée figé sous la direction des filles du fondateur, il la reprend, réfléchit au concept à mettre en place, relooke sans massacrer, assume l'héritage mais l'ouvre au monde. Un équilibre difficile à trouver entre ne pas décevoir une ancienne clientèle et en trouver une nouvelle.

Pour la carte, il joue également le mélange des genres avec le maintien de la tradition et des plats plus actuels tout en gardant une identité régionale et du terroir. Après de multiples voyages sur place, il a sélectionné des fournisseurs en ne gardant le meilleur chez les anciens comme Conquet ou Laborie pour les charcuteries ou la tomme fraîche de la laiterie Jeune Montagne à Laguiole. Par sécurité, il a conservé le chef du restaurant, Emerich de Backer, qui connaît toutes les ficelles du métier et réalise les yeux fermés les classiques de la cuisine auvergnate.

www.gourmetsandco.com
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 2/6

[Visualiser l'article](#)



Chaque jour, un ou deux plats et entrées sont proposés à l'ardoise et viennent compléter un choix très complet et bien représentatif du pays. Ce jour là, une poêlée de divers champignons, sans saveurs particulières, et gâchés par une cuisson trop longue et une présentation tristounette.

Le Pounti est à l'origine un hachis de lard et de blettes avec des oignons et des herbes, liés avec des œufs ou du lait. On peut y rajouter des pruneaux ou des raisins. Ici, le pruneaux et très présent, le pounti moelleux et savoureux, simplement présenté sur une feuille de salade. Anecdote : un célèbre club de gastronomes, trouvant cette recette un peu frustrée, s'était intitulé « les révoltés du pounti ».

www.gourmetsandco.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Les **Bouchées de pieds de porc** ressemblent fort à des croustilles. Ils arrivent copieux et fondants, posés sur un lit de lentilles du Puy parfaitement cuites et vinaigrées. Une entrée recommandable.

www.gourmetsandco.com
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 4/6

[Visualiser l'article](#)



Enfin, l'aligot vint ! Cet emblème de la cuisine du Cantal et du Rouergue est une purée de pommes de terre dans laquelle on incorpore du beurre frais, de l'ail, un peu de crème fraîche et de la tomme fraîche. On remue le tout à la spatule jusqu'à ce que le fromage « file ». Un spectacle en salle toujours réjouissant. Selon les goûts d'aujourd'hui et le recul devant les saveurs marquées, on a diminué la présence de l'ail, pourtant une des composantes essentielles de l'aligot. Ici, servi avec une **saucisse de Parlan**, malheureusement trop cuite au four et un peu sèche, l'aligot se tient bien... tout en étant très « urbain » et assez éloigné des aligots des montagnes d'Auvergne. Il accompagne également les viandes de Salers, pavé ou côte de bœuf.



La Crêpe Ginette, un dessert original, variation sur le thème de la crêpe Suzette, est à base de gentiane, pamplemousse et cognac. Riche, subtil, parfaite réalisation et franchement délicieux.

Carte des vins remarquable, avec quelques milliers de bouteilles représentant les diverses appellations françaises à des prix abordables, avec quelques flacons plus haut de gamme pour les amateurs exigeants, mais surtout une des plus belles caves de vins d'Auvergne avec une trentaine de références dans toutes les petites appellations de la région. Quelques vins au verre et des entrées de gamme autour de 28 €.

Service très présent, bien au fait de la carte et des plats, souriant, au même titre que l'accueil. En prime, la présence de Didier Desert jouant le Monsieur Loyal de tout ce beau monde, expliquant et conseillant les accords mets et vins et les origines des produits.

L'Ambassade d'Auvergne continue de bien porter son nom, sans doute à le justifier plus que naguère, présentant un panorama de certains produits auvergnats, ses spécialités, ses traditions, et ses vins. Si un bon esprit règne dans la maison, la cuisine est encore un peu hésitante, surtout lorsque le chef est absent, et un peu bancal sur les cuissons et les saveurs. On attend une sélection plus complète des fournisseurs, dans les jeunes éleveurs et producteurs, un choix de fromages plus varié et plus « découverte » (Fourme de Valcivières, etc.) pour bien montrer que l'Auvergne n'est plus seulement une série de produits déjà référencés dans des temps plus anciens, mais bien une région où une jeune génération exigeante et novatrice imprime une nouvelle marque dans l'histoire du goût auvergnat.

www.gourmetsandco.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



22, rue du Grenier Saint-Lazare
75003 Paris
Tél : 01 42 72 31 22
www.ambassade-auvergne.com
M° : Art & Métiers
Parking en face
Ouvert tous les jours
Salons privés
Table d'hôte

Formule déjeuner : 22,50 € (en semaine)
Menu Saveurs d'Auvergne : 33 € (3 plats)
Carte : 50 € environ