



RENOUVEAU

L'Ambassade d'Auvergne

intègre les associations

L'Ambassade d'Auvergne, célèbre établissement dédié à la cuisine et aux produits auvergnats, continue de faire parler de lui. Après avoir célébré son cinquantième anniversaire il y a quelques mois, le restaurant a intégré au mois de février dernier la famille des Maîtres Restaurateurs. Cette volonté de s'engager durablement dans cette démarche qualitative n'est pas nouvelle puisque l'établissement a déjà rejoint le Collège Culinaire de France en juillet 2015 et fait partie des tables remarquables au sein de Châteaux & Hôtels Collection depuis 2016.

Ce dynamisme s'explique en grande partie par le travail réalisé par Didier Desert. Deux ans après avoir repris l'établissement tenu alors par la famille Petrucci, le maître de maison a réussi à apporter de la modernité à cette cuisine de terroir. « Mon but est de faire découvrir la richesse des produits auvergnats et de leur potentiel au-delà des recettes classiques de cette région. » Cette gourmandise se lit à travers la carte proposée qui met aussi bien les indémodables à l'honneur – tels la Saucisse de Parlan ou l'Agneau Alloiton d'Aveyron – que les créations, à l'instar du Parmentier réalisé avec un confit de canard émiété, forestière & foie gras. En cuisine, Emmerich de Backer, 20 ans de maison, et Sylvain Cochet, son second, assurent une belle régularité qui mérite le détour. S.P.

