



STYLE GASTRONOMIE

**LES PETITS PLATS  
DANS LES GRANDS**  
PAR LAURENT GUEZ

**L'AMBASSADE D'Auvergne,  
ENTRE AMIS**

*Illustrations: Lapin*

▲▲▲▲▲ L'Ambassade d'Auvergne a fêté ses 50 ans l'an dernier mais à l'âge de la maturité elle a pris un coup de jeune, sous l'impulsion de son nouveau patron. Diplômé de l'Essec, Didier Desert a eu une première vie dans le business (Vivendi) et le conseil (EY), à laquelle il a mis un terme pour en vivre une deuxième, dédiée à la cuisine et au vin. Après une petite formation à l'école Ferrandi, il a repris ce restaurant situé non loin du Centre Georges Pompidou et des Halles, qu'il a intelligemment transformé, jonglant entre tradition et marketing. La cave est riche, à prix raisonnables, et ne se limite pas à la région. À la carte, bien sûr, les grands classiques auvergnats, qui ont fait la réputation de l'endroit: en entrée, cochonnailles de la maison Conquet, boucher charcutier à Laguiole (Aveyron) ou salade tiède de lentilles vertes du Puy (un plat présent depuis l'ouverture); en plat, belle saucisse de Parlan (illustration) ou pavé de bœuf, servis tous deux avec la garniture reine de la maison: l'ailigot. Préparé avec de la tomme fraîche – un caillé de lait pressé une fois, à la différence du cantal ou du salers, salés et

- ▲▲▲▲▲ Correct, sans plus
- ▲▲▲▲▲ Bonne adresse de quartier
- ▲▲▲▲▲ Très belle table
- ▲▲▲▲▲ Cuisine, décor: tout y est
- ▲▲▲▲▲ Attention: table d'exception



pressés deux fois -, des pommes de terre, de la crème et de l'ail, l'ailigot est bien plus qu'une purée. C'est un joyau culinaire! Il est servi de façon spectaculaire, avec les grands gestes du maître d'hôtel au-dessus de la casserole, pour bien le voir « filer ». La carte de la maison ne se limite pas à ces « standards » roboratifs made in Auvergne. Des plats plus légers – enfin, un peu plus légers, pas diététiques – sont aussi au menu, toujours avec un clin d'œil au terroir. Nous

avons aimé le velouté de châtaignes et le pot-au-feu proposé ce soir-là en plat du jour. Cet hiver, il faut goûter le filet de perdreaux sur canapé de pain d'épices, pailles de rutabaga, ou l'épaule d'agneau cuite à basse température pendant treize heures... Voilà donc une adresse pour un dîner entre amis  
*L'Ambassade d'Auvergne, 22, rue du Grenier Saint-Lazare, 75003 Paris. Tél.: 0142723122. Comptez une cinquantaine d'euros, vin compris.*