



Jan
10
2017

by [Marie-Laure de Vienne](#) / [Comments](#) / in [Gastronomie, Restaurants](#)

by [Marie-Laure de Vienne](#) / [Comments](#) / in [Gastronomie, Restaurants](#)

L'AMBASSADE D'AUVERGNE



Une institution depuis 50 ans autour des produits gastronomiques d'Auvergne.

Un changement dans cette institution vieille d'un demi siècle m'avait été annoncé. Je cours donc tester cet ex mastodonte de la cuisine roborative (mais excellente) de l'Auvergne et voir ce que le nouveau propriétaire, **Didier Désert**, un ancien associé du cabinet d'audit Ernst & Young, a concocté. Mais quid du nouveau, du contemporain ? Pas grand chose, hormis un plafond remis à neuf au lieu d'un crépi noirci par 50 ans de cigarettes et des nappages frais et blancs sur le mobilier en remplacement des rustiques tables en bois.



La salle du rez de chaussée à l'atmosphère provinciale

Si vous n'avez pas connu l'ancienne version ; alors vous aimerez sûrement cette atmosphère volontairement 'terroir', assurément 'province' d'auberges de campagne avec force poutres en bois, vieilles affiches de publicités et photos du cheptel bovin primé. On replonge dans le Cantal, l'Aveyron dans années 80 et si vous n'avez jamais vu, comme bon nombre d'étrangers présents dans la salle lors de mon passage, filer de l'aligot ; alors, avec eux, vous écarquillerez des yeux et vous penserez au charme des innombrables spécialités gourmandes de notre belle France !



Quand le nouveau 'patron' fait filer l'aligot

En effet, l'aligot, mélange de pomme de terre, crème, tome fraîche et ail, est incontournable ici et il affiche son doux et filant ruban aux côtés de **saucisses de Parlan**, de pavés ou de côtes de Salers, de magrets de canard. Les produits d'Auvergne sont rois ici : les cochonnailles sont de la maison **Conquet** de Laguiole ou de **Laborie** dans le Cantal, les **escargots de Nadailiac**, l'agneau élevé sous la mère d'Aveyron.... En effet la volonté de Didier Désert après les 50 années de la famille Petrucci est d'assurer la promotion de l'Auvergne à Paris et de ne pas faire de la cuisine bistrotière, mais un hymne aux produits régionaux ; d'où un twist des recettes sucrées avec un baba non plus au rhum mais au marc auvergnat de la maison **Coudert**, une Tatin à la fouace, un Cornet de Murat aux divers parfums.



Le magret de canard s'allonge à côté de l'aligot

A noter une belle et inédite carte des vins d'Auvergne avec du bon Saint Pourçain, du Boudes, des Côtes du Forez et même pour démarrer à l'apéritif un whisky régional, le Hedgehog. La salle du haut étant souvent réservée pour des groupes, la cave dispose aussi de forts nombreux magnums, ce qui n'est pas très fréquent. De plus, ici les prix des vins ne sont pas multipliés par 3 ou 4 comme cela est souvent la coutume.



Salade tiède de lentilles aux lardons

Ambassade d'Auvergne

22 rue du Grenier Saint Lazare

75003 Paris

Tél : 01 42 72 32 22

Parking de l'Horloge près de Beaubourg en face du restaurant

Comptez de 9 à 14 € pour les entrées, de 17 à 29 € pour les plats, autour de 10 € pour les desserts

Formule déjeuner à 22, 50 € pour 2 plats

Menu à 33 € pour 3 plats

Ouvert tous les jours

Visuels de David Gimbert