

La nouveauté, c'est bien

Sans oublier les traditions

50 printemps, une renaissance pour le temple auvergnat, 22 rue du Grenier Saint Lazare, Paris 3^e et à Alfortville, la Rogina c'est, depuis 30 ans, un des meilleurs Arméniens.

Un peu d'histoire, l'Ambassade d'Auvergne est beaucoup plus ancienne puisqu'on retrouve des traces d'une auberge sur place au XIX^e siècle. Une renaissance dont l'acteur est Didier Desert, épiciériste. En harmonie avec le chef Emmerich de Backer, il écrit une nouvelle page de cette auberge à deux pas de Beaubourg. Diplômé de l'ESSEC et de Sciences Po, avant de devenir associé chez Ernst & Young, ce bordelais passionné a sauté le pas. Après une formation à l'école Ferrandi, et des immersions dans une belle brasserie parisienne : « *Aujourd'hui, l'un de mes objectifs*

est de faire la part belle au terroir d'Auvergne, mais aussi de l'exposer à d'autres courants. Je souhaite faire découvrir des produits auvergnats au-delà des recettes classiques de cette région ».

À 41 ans, et presque la moitié passée dans les cuisines, le chef Emmerich de Backer exprime son affinité pour les produits d'Auvergne. L'amour pour le bon et les mets de qualité se développe ainsi très tôt chez ce Parisien qui se souvient de ses escapades dans la ferme de ses grands-parents, des œufs ramassés dans le poulailler, des saveurs du lapin maison rôti et caramélisé.

Didier Desert et Emmerich de Backer souhaitent que le restaurant soit plus une ambassade des produits d'Auvergne que seulement des recettes auvergnates. Ce sont toutes les saveurs des terroirs qu'ils souhaitent mettre en avant, en revisitant quelques classiques pour donner la part belle aux produits comme une tomate mozzarella au lait de bufflonnes aveyronnaises. On peut citer la maison Jeune Montagne à Laguiole pour la tomme fraîche de l'Aligot, le jambon de Coche des maisons Laborie ou Conquet, le saumon fumé du Sichon, les escargots de Nadaillac, l'Agneau d'Allaiton de Greffeuille. « *On retrouvera le bœuf de Salers que je marie à chaque changement de saison avec les produits du moment* » explique le chef. Sans oublier la venaison, le patron est chasseur, avec des filets de perdreaux sur canapé de pain d'épices façon perdu ou certains week-end un lièvre.

Les standards de la cuisine auvergnate ont droit de cité, comme l'aligot ou la salade tiède de lentilles du Puy « depuis 1966 », compotée de pêches sureau et un décor maison de famille.

Tout est bien prévu pour le filage de l'aligot, nous sommes dans la vraie ambassade des produits d'Auvergne.

