



L'Ambassade d'Auvergne, l'âme régionale depuis 1966

Par Véronique André | Le 10 mars 2017



Coup de food. - L'Ambassade d'Auvergne, une institution qui a réussi sa rénovation.

Le lieu. Cette belle adresse réputée depuis 52 ans pour sa cuisine régionale vient de subir un sacré relooking des plus réussis. Fondée par Mr & Mme Petrucci dans un vieil immeuble XVIIIème à proximité des Halles de Paris, l'enseigne a survécu aux transformations du quartier, à la rénovation des Halles, et à la mutation du Marais, mais l'âme de l'Auvergne est restée fidèle, authentique, généreuse comme l'a toujours été la signature de la « Maison ». En janvier 2015, Didier Desert prenait à son tour le relai pour continuer l'aventure et assurer la promotion de l'Auvergne à Paris. Il y change le style vieillot, rénove d'abord le restaurant, puis la cuisine en suivant, et revisite une belle carte régionale pour monter le produit au créneau.

Le chef : En harmonie avec le chef Emmerich de Backer et toute l'équipe en place, Didier Desert écrit une nouvelle page de la vie de cette auberge d'un autre temps située à deux pas de Beaubourg. Entre décor rafraîchi, cuisine rénovée et carte retravaillée, il souhaite lui donner de nouvelles impulsions gourmandes en mettant toujours à l'honneur les produits de la région, en gardant son identité première mais en l'adaptant à notre époque.



La recette du Chef

Didier Desert vous propose une recette exclusive intitulée «crêpe Ginette de l'ambassade d'Auvergne». Voici la recette.

L'assiette. - La carte reflète la gastronomie régionale, elle évolue au fil des saisons et du marché pour répondre à toutes les envies et proposer à côté des incontournables plats typiquement Auvergnats, l'Aligot, la charcuterie ou les fromages, des suggestions gourmandes et plaisirs, qui s'allègent intelligemment. Velouté de châtaignes, salade tiède de lentilles vertes du Puy et pieds de cochon façon cromesquis, cochonnailles, escargots, jambon de Coche, foie gras, saucisse de Parlan & Aligot, magret de canard rôti & Aligot, dos de Cabillaud, filet de Perdreaux sur canapé de pain d'épices, comme un parmentier, confit de canard émietté, pavé de bœuf de salers & Aligot, os à moelle et fleur de sel, épaule d'agneau Allaiton d'Aveyron, côte de bœuf de salers, Aligot truffé et salade. En dessert on retrouve des goûts de l'enfance après les fromages du terroir.

À la table d'à côté : Nathalie Baye, Nathalie Kosciusko-Morizet, Masato Kitera.

L'Ambassade d'Auvergne. 22, rue du Grenier Saint-Lazare, 75003 - Tél. : +33 (0)1 42 72 31 22.

La rédaction vous conseille :

Le Lobby du Peninsula, cuisine française avec orchestre et décors Belle Époque
(V)ivre, simplicité et convivialité autour du terroir français
Alphonse Island, déjeuner dans l'eau des Seychelles

[Partager 2](#) [Twitter](#) [G+](#) [1](#) [Share](#) [Pin it](#)

Tags : Restaurants, Sélection resto, Chef, gastronomie, Paris



En ce moment



Décoration scandinave :
comment réaliser une
lettrine en métal

