

QUELLE ÉPOQUE! ON PASSE À TABLE

Par Périco Légasse

À L'AMBASSADE D'Auvergne

DIDIER DÉSERT CULTIVE LE GOÛT DES

Si les bougnats ne sont plus très nombreux pour porter les couleurs de l'Auvergne dans la capitale, le chef Didier Désert a repris le flambeau de cette noble mission consulaire en investissant les murs de "L'Ambassade", dans le Marais.

On pourrait croire la capitale truffée de bonnes adresses représentatives de la cuisine régionale, à l'enseigne de la Bourgogne, du Périgord, de la Provence ou de la Normandie, instituées comme telles pour célébrer le patrimoine gastronomique local. Hormis Le Trou gascon, dans le XII^e, et L'Auberge bressane, près des Invalides, qui honorent leur contrat à la lettre, et puis, ici ou là, quelques bistrotts proposant une spécialité traditionnelle donnant dans la choucroute, la potée ou le cassoulet et autres caricatures de rigueur, il n'en est rien.

RÉUSSIR POUR PERSÉVÉRER

Contre toute attente, la seule vraie ambassade culinaire, à part entière et sans concession, que l'on trouve à Paris est celle d'Auvergne. Érigée en monument par Joseph Petrucci en 1966, préservée dans le même esprit trente ans durant par sa fille Françoise avant une nouvelle aventure ouverte en 2015 par Didier Désert, l'institution de la rue du Grenier-Saint-Lazare, à l'orée du Marais, a franchi le cap du demi-siècle sans jamais le perdre. S'il est une maison justifiant le terme d'institution, c'est bien celle-là. « L'Ambassade », comme l'appellent les habitués, fut le repaire de gastronomes patentés dont les valeurs étaient sublimes en ce sanctuaire du goût juste par un profond respect des origines. Les peintures de la guele et les ténors du gosier firent ici de mémorables festins à la gloire d'un terroir tout ce qu'il y a de plus emblématique,

avant que l'expression ne soit gâtée à toutes les sauces.

L'aligot file ici depuis cinquante ans comme la consécration d'une vraie cuisine fidèle à ses racines. Une chose est de pouvoir en définir la formule, une autre, de savoir l'appliquer. Succéder à une famille qui a marqué les murs avec tant de ferveur suppose un défi que Didier Désert n'a pas hésité à relever. Le zigzag n'étant ni du métier, ni enrobé, ni auvergnat, les parieurs ne misèrent pas lourd sur ses chances de surmonter un tel handicap. Mais comme on sait, depuis Guillaume d'Orange, qu'il n'est point nécessaire d'espérer pour entreprendre, notre ancien communicant reconverti dans l'aligot n'a pas eu besoin de réussir pour persévérer, le succès ayant vite frappé à la porte. Pour avoir patienté le temps que les couennes prennent un peu d'épaisseur, nous pouvons affirmer que l'essai n'est pas seulement marqué, mais transformé. Un triomphe ovalisé qui réjouit bien entendu ceux qui craignaient de voir ce temple de la saucisse et du jambon mué en sanatorium de la papille boboisée. Pourquoi ? Tout simplement parce



photos: david crimbert

que le nouveau propriétaire n'a pas cherché à prendre possession des lieux mais fait en sorte que les lieux s'emparent de lui. Quand on s'offre une légende pareille, autant se laisser porter par elle. Dont acte. Les assurant de sa confiance, Didier Désert a demandé à Emmerich de Backer, le chef qui tient les fourneaux depuis vingt ans, et à son second, Sylvain Cochet, de pérenniser ce qui fait l'âme de L'Ambassade en enracinant davantage leurs préparations dans la thématique maison. En parfaite osmose, le trio a conservé certains

L'ÂME DE L'AMBASSADE
Aligot, magret et salade tiède de lentilles vertes du Puy aux lardons frits.





ORIGINES



classiques gravés dans le marbre, comme la salade tiède de lentilles vertes du Puy aux lardons frits, aussi addictive qu'en 1966, le jambon de cochon de la Châtaigneraie de chez Laborie, tranché fin, magistral, ou la saucisse de Parlan et son aligot de l'Aubrac filé devant le client, toujours aussi monumentale, tout en élargissant le répertoire aux trouvailles que le patron rapporte à chacune de ses virées sur le terrain. La carte est ainsi devenue un petit inventaire de l'excellence gastronomique du Massif central où fleurissent les

délices de l'agriculture paysanne et de l'artisanat montagnard comme peu d'adresses peuvent s'en vanter. La liste des fournisseurs est d'ailleurs mise à l'honneur en tête de menu. Et si la précision s'est substituée à la profusion, c'est pour que l'on puisse en redemander librement.

C'est donc peu dire que le velouté de châtaignes de Seyrolles et sa quenelle de chèvre frais aux herbes, le canapé d'escargots de Nadaillac et lentin de chêne en persillade, le parmentier de confit de canard émietté et sa forestière de foie gras, la noix de

L'ALIGOT, filé par Didier Désert, est ici à l'honneur depuis cinquante ans : la consécration d'une vraie cuisine fidèle à ses racines.

gigot d'agneau allaiton du Rouergue cuit treize heures à basse température, le pavé de bœuf de Salers et son os à moelle à la fleur de sel accompagné d'un aligot et les sublimes pieds de cochon en cromesquis et leur embeurré de chou et légumes de saison jus court au genièvre, cisèlent le relief aromatique de cette pastorale sensorielle sans lui ôter une once d'authenticité. Clin d'œil à l'insigne recette d'Escoffier, la crêpe Ginette déplace le curseur de Monaco vers Clermont-Ferrand tandis que la belle poire du marché de Rodez et sa glace pruneau armagnac toisent la mousse au chocolat.

Jouant aussi au sommelier, le maître suggère sans faillir le vin qui donnera la réplique adéquate au plat afin que le cochon ne se trompe jamais de flacon. Une ambassade gourmande dont les valises diplomatiques vous font traverser Paris. ■
L'Ambassade d'Auvergne, 22, rue du Grenier-Saint-Lazare, Paris III^e. Tél. : 01 42 72 31 22. Formule déjeuner à 22,50 € et menu à 33 €.

LE NOUVEAU PROPRIO N'A PAS PRIS POSSESSION DES LIEUX, MAIS IL A FAIT EN SORTE QUE LES LIEUX S'EMPARENT DE LUI. QUAND ON S'OFFRE UNE LÉGENDE PAREILLE, AUTANT SE LAISSER PORTER PAR ELLE.