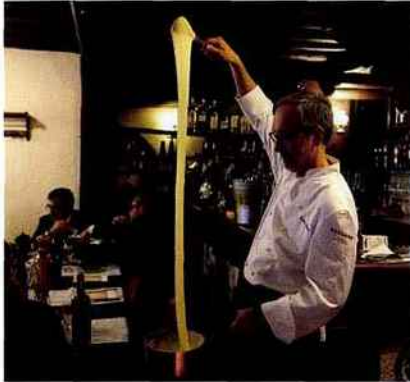




## BON VIVANT



Didier Desert, le propriétaire, qui file l'aligot à l'Ambassade d'Auvergne.



Ambiance guinguette chez Au Père Lapin à Suresnes.

# LA CAMPAGNE À PARIS

L'atmosphère des bonnes auberges traditionnelles aux assiettes généreuses et authentiques, sans quitter Paris, c'est possible. Mais attention, le décor ne fait pas tout. Oui, la cuisine traditionnelle a de l'avenir à condition qu'elle soit de qualité et qu'elle respecte les produits et régions d'origine. L'exemple de l'**Ambassade d'Auvergne**, à un jet de pierre de Beaubourg, est instructif. Sa façade de colombage un peu anachronique et son décor de ferme ancienne à poutres apparentes ne laissent pas deviner la modernité de la démarche de son propriétaire. Un Sciences Po Essec venu à la restauration par passion après des années chez Ernst & Young... Volubile et passionné, Didier Desert a repris une Ambassade déclinante qui ne méritait plus vraiment son nom et avec son chef Emmerich de Backer, a décidé d'un vrai retour aux sources, faisant de son établissement une repré-

sentation non seulement des recettes auvergnates les plus fameuses comme l'Aligot, mais aussi des produits et producteurs auvergnats : la tome vient de Laguiole comme l'excellent Cantal, la saucisse et le jambon des maisons Laborie (Cantal) ou Conquet (Aveyron), le bœuf de Salers évidemment et chaque semaine un maraîcher sélectionne ses légumes de saison. Table chaleureuse, cette ambassade gourmande devrait faire école. On rêverait d'une Ambassade de Normandie, de Provence ou du Sud Ouest sur le même concept. 22, rue du Grenier-Saint-Lazare, Paris III, tél. : 01 42 72 31 22. Pour les nostalgiques du pays Basque, l'**Auberge Saint-Jean-de-Luz** reconstitue toute la chaleur basque, à midi seulement hélas, au cœur du XVI<sup>e</sup> arrondissement. 25, rue le Sueur, Paris XVI, tél. : 01 45 00 13 05. Le temps semble s'être arrêté aussi chez **Au Père Lapin**, une ancienne guinguette accrochée au flanc du Mont Valérien, sauf dans l'assiette qui revisite les classiques avec talent et des prix tout doux. 10, rue du Calvaire, 92150 Suresnes, tél. : 01 45 06 72 89. Malgré son nom, **L'Étable** (à Saint-Germain-des-Près) et ses sièges recouverts de peaux de vaches n'a rien de vraiment campagne, si ce n'est de sacrifier à la vogue des viandes maturées entre 4 et 7 semaines, sélection Hugo Desnoyer et un bœuf de Limousine exceptionnel d'Antoine Verlaguet, pendant 174 mois, que nous n'avons pas goûté. Organisées selon leur grain, doux, rond ou corsé, en fonction de leur degré de maturation, ces viandes de l'Aubrac en majorité sont une expérience à faire au moins une fois, même si leur goût n'est pas pour tous les palais. 17, rue Clément, Paris VI, tél. : 01 42 39 89 27.



Peau de vache et viandes maturées à l'Étable.