



©DAVID GRIMBERT

DIDIER DESERT

Le militant des produits d'Auvergne

« Je suis Auvergnat d'adoption ! », s'amuse à dire Didier Desert, le nouveau maître de maison de l'Ambassade d'Auvergne. Mais avant tout un homme passionné de produits authentiques et d'œnologie. Rien dans son CV ne laissait présager son arrivée dans la restauration, diplôme de l'Essec et Sciences-Po, et douze ans dans le consulting. Pour ses 50 bougies, ses proches lui offrent trois semaines à l'École Ferrandi. L'heure est donc venue pour lui de passer à l'acte. Il a insufflé une nouvelle dynamique à cette institution. Dans le décor jusque dans l'assiette et la vaisselle. « Désormais, la cuisine est plus précise, plus maîtrisée, réalisée avec 100% de produits d'Auvergne », précise-t-il. Toujours en quête d'un nouveau produit, ce n'est pas sans fierté qu'il déclare : « J'y ai même découvert une mozzarella ! ». L'expression "être au four et au moulin" semble avoir été inventée pour lui. Il accueille les clients officie dans la salle et n'hésite pas à mettre son tablier pour prêter main forte au chef Emmerich de Bacher. **E. B.**



©DAVID GRIMBERT



©DAVID GRIMBERT