


[ACCUEIL RESTAURANTS PARIS](#)
[RÉSERVATIONS DE GROUPES](#)
[EDITORIAL](#)
[QUI SOMMES NOUS ?](#)
[LIENS WEB](#)
[INSCRIPTION À LA NEWSLETTER](#)

UN DÉJEUNER À L'AMBASSADE D'Auvergne



Véritable ambassade gastronomique auvergnate, ce restaurant fondé par la famille Petrucci demeure l'une des adresses favorites des amateurs de cuisine classique voir terroir.

Reprise en 2015 par Didier Desert, amoureux de l'Auvergne, de la cuisine et du vin, la maison a retrouvé une nouvelle jeunesse grâce à un décor relooké dans un esprit plus pimpant; en proposant une carte qui propose bien entendu les grandes spécialités auvergnates de toujours... associées à des mets du marché cuisinés dans un esprit actuel.

Un déjeuner à L'Ambassade d'Auvergne par Didier Desert et Gérard Guy.

Si ce n'est sa passion pour les plaisirs de la table, a priori rien ne prédestinait Didier Desert, diplômé de l'ESSEC et de Sciences-Po, ex associé chez Ernst & Young à devenir un jour restaurateur.



Pour réussir ce nouveau challenge, Didier Desert n'a pas hésité à l'approche de la cinquantaine à se préparer pendant de longs mois et en parallèle de son ancien métier pour comprendre les différentes fonctions dans un restaurant et déterminer les clés de la réussite.

Objectif atteint, la maison tourne rondement et a retrouvé son rang de bonne adresse parisienne... laissant alors un peu de temps à Didier Desert pour penser à écrire un ouvrage à la gloire de sa maison.

Ainsi est née l'idée de ce livre co-écrit avec Gérard Guy avec qui il partage une vraie passion commune pour les plaisirs de la table et d'un amour partagé pour l'Auvergne, pays d'adoption pour l'un terre familiale pour l'autre.

Ce livre préfacé par le fameux cuisinier triple étoilé au Michelin Régis Marcon, est une véritable ode au terroir auvergnat, dans un récit empli de sensibilité qui raconte non seulement l'histoire de cette auberge mythique qui vient de fêter ses 50 ans, mais qui propose également un carnet de recettes d'Emmerich de Backer, chef de la maison et disciple d'Escoffier qui nous livre les recettes de La Salade de lentilles vertes du Puy « depuis 1966 », de la côte de bœuf de Salers maturée et aligot truffé, du canon d'escargots de Nadaillac à la moelle de bœuf coco de Paimpol et chorizo de l'Aveyron, de la crêpe Ginette, de la fouace auvergnate...



Une véritable promenade gourmande à travers l'Auvergne, avec en prime le carnet des bonnes adresses du patron.

Le livre est tiré en 1ère édition à 500 exemplaires et l'édition originale, imprimée en 10 exemplaires sur le papier du Moulin Richard de Bas à Ambert d'Auvergne est présentée dans un coffret réalisé par la maison Laramée sise Rue de Charonne à Paris.

Un joli livre en guise de cadeau de Noël, en vente 15€ dans les librairies spécialisées en gastronomie ou sur demande à info@ambassade_auvergne.com

Un déjeuner à l'Ambassade d'Auvergne

Co-écrit par Didier Desert et Gérard Guy

Illustrations Gérard Guy

Préface Régis Marcon

Editions Castali

En vente 15 €

L'ambassade d'Auvergne

22, rue du Grenier Saint-Lazare 75003 Paris