



EN-CAS

AMBASSADEUR



Alors que l'Ambassade d'Auvergne fête ses 50 bougies, c'est un vent de renouveau qui souffle sur la maison du troisième arrondissement parisien. Une renaissance dont l'acteur est Didier Desert, un épicurien venant du monde de l'audit et du conseil qui rêvait de devenir restaurateur ! À deux pas de Beaubourg, entre décor rafraîchi, cuisine rénovée et carte retravaillée, il souhaite

redonner à cette maison son lustre d'antan dans le respect de son identité. « L'un de mes objectifs est de faire la part belle au terroir d'Auvergne, mais aussi de l'exposer à d'autres courants ou traditions culinaires » Pour cela, il s'appuie sur son chef Emerich de Backer qui, à 41 ans dont presque la moitié passés dans les cuisines de l'établissement, exprime son affinité pour les produits d'Auvergne comme ceux de la maison Laborie, et du Fumage du Sichon..