



vendredi 1 décembre 2017

## Mes Adresses : L'Ambassade d'Auvergne, découverte à l'occasion de la Quinzaine gourmande Restopartner - Paris 3



Patrie de l'aligot et du bœuf de Salers, l'Auvergne est le creuset d'une gastronomie généreuse. Producteurs et artisans perpétuent cette tradition tout de savoir-faire, de passion partagée. A Paris, au cœur du Marais historique, L'Ambassade d'Auvergne se fait porte-flambeau des spécialités culinaires de la région depuis 1966. Fondée par Joseph et Hélène Petrucci, cette dernière étant auvergnate, la vénérable institution connaît depuis 2015 une embellie sous l'impulsion de son nouveau propriétaire Didier Desert. Vocation tardive, reconversion heureuse, ce fils de négociant bordelais passé chez Ernst & Young et Vivendi, a trouvé dans la restauration sa nouvelle voie. Attaché aux goûts du terroir, il a choisi de préserver l'identité de l'établissement tout en l'inscrivant dans notre temps. L'esprit épicurien qui règne sur cette ambassade fait la part belle aux beaux produits de la gastronomie régionale et à ses artisans. A la carte, les plats emblématiques rencontrent les assiettes de saison plus légères, les déclinaisons à l'ardoise selon le marché du jour. Grâce à la Quinzaine gourmande Restopartner, j'ai découvert à l'Ambassade d'Auvergne la bienveillance d'une cuisine authentique savamment renouvelée.







Dans une bâtisse datant du XVIIème siècle, l'Ambassade d'Auvergne a fait son nid. Cadre chaleureux, poutres apparentes, affiches anciennes, meubles en bois massif, la maison a des allures de demeure campagnarde en plein Paris, celle d'une grand-mère de province idéale. Le chef Emmerich de Backer, maître restaurateur, y magnifie le meilleur des terroirs aveyronnais et auvergnat maniant avec précision produits frais de saison et spécialités régionales.

Charcuteries des maisons Laborie dans le Cantal ou Conquet dans l'Aveyron, poissons fumés de la Fumerie du Sichon, Tomme fraîche utilisée dans la recette de l'aligot de la maison Jeune Montagne à Laguiole, côte de bœuf de Salers, saucisse de Parlan, les incontournables du menu arverne s'acoquinent avec bonhomie aux suggestions du jour pour une cuisine de qualité qui rend hommage aux petits producteurs tout en assumant une certaine modernité de bon goût. Accueil souriant, personnel aux petits soins, explications détaillées, en salle où règne tout en amabilité monsieur Philippe Dechambre, la bonne franquette se pare des attraits de nappes blanches impeccables. A noter, la salle à l'étage dont les beaux vitraux la pièce teintent la pièce de leurs chamarrées est disponible pour les événements privés.





Le menu saveur d'Auvergne 33 euros ou la formule déjeuner entrée/plat ou plat/dessert à l'ardoise selon arrivage du marché 22,50 euros propose de vivre l'expérience à des prix très doux. La soirée s'annonce sous les meilleurs auspices quand les cocktails couleur locale entrent en piste. Le cocktail de l'Ambassadeur d'Auvergne et d'antan, Salers 25 une liqueur de gentiane, rosé pétillant Gamay domaine Serol, jus de pommes aux épices surprend par la fraîcheur de ses parfums guillerets tandis que son pendant une version cantalienne - j'allais écrire cantaloue mais j'ai comme un doute - du kir marrie avec panache le vin blanc et la liqueur de châtaigne.

La carte des vins voulue par Didier Desert se recentre sur les crus représentatifs du vignoble auvergnat, Aveyron et Puy de Dôme, mais sait également s'ouvrir aux élixirs de Touraine ou de Bourgogne, ainsi qu'à de très belles bouteilles. Toujours dans l'idée de mettre en lumière les producteurs, ce sont les vigneron indépendants, innovants, travaillant en agriculture bio ou raisonnée qui tiennent ici le haut du pavé. Sur les conseils de Xavier Charlemagne, un beau vin rouge à la robe grenat, cuvée Libre 2015 domaine Annie Sauvat Puy de Dôme fait son apparition à notre table. Ce pinot noir travaillé sans soufre est précis, généreux, atypique. Les parfums de fruits rouges, de cerise mûre, de fraise laissent deviner une note poivrée. La bouche est ample, d'une densité remarquable. Les fruits s'accordent au caractère épicé du vin qui révèle en finale une belle minéralité.







L'inénarrable Salade tiède de lentilles du Puy, servie à la table de l'Ambassade d'Auvergne depuis 1966 vient chatouiller mes penchants naturels. J'ai développé une véritable passion pour les lentilles que je déguste toute l'année dans des recettes de plus en plus épurées.

L'Assiette dégustation de cochonnailles se place sous les auspices de la Maison Conquet. Saucisson, saucisse sèche, fricandeau, fromage de tête, coppa conversent gaillardement avec le Jambon de coche de la Chataigneraie de la maison Laborie. Les chairs sont délicates, les parfums épanouis, les dîneurs réjouis.

La Fumerie de Sichon est spécialiste du fumage artisanal dont les ateliers se situent à côté de Vichy dans l'Allier. Reconnue pour l'excellence de son travail, les spécialités maison sont soumises à un traitement de roi, salage manuel, fumage au bois de hêtre, tranchage et conditionnement manuel. Saumon, truite et cabillaud font montre de ce savoir-faire exceptionnel avec élégance en compagnie de toasts à l'ail noir dont la production a été introduite en France par un Auvergnat.







Les Filets de perdreaux sur pain d'épices en pain perdu, pailles de rutabaga dont le chef Emmerich de Backer nous livre la recette à l'occasion de la Quinzaine gourmande Restopartner, déploient dans le calme maîtrisé leur velours profond, le soyeux du gibier que vient titiller la note sucrée du pain perdu.

Le Magret de canard des plaines de Limagne et aligot nous donne alors à voir l'incroyable cérémonie du filage en salle, grand spectacle garanti et réputation au-delà des frontières du périph'. Bien dans son assiette, le canard, juste dodu, à la cuisson parfaite, barbote, régalade sans tonitruance. Bonheur.



A l'Ambassade d'Auvergne, les desserts ont des parfums d'enfance. Ma crêpe Ginette, une crêpe Suzette revisitée à la liqueur de Salers parfumée à la gentiane, sucs aromatiques et finesse de dentelles, se dévore d'une bouchée. Il en va de même pour la Crème brûlée au safran du Quercy délicieusement régressive. Le café est servi avec une brioche à la fleur d'oranger maison épatante.

Plaisir, générosité, l'Ambassade d'Auvergne, c'est la bienveillance des adresses insensibles aux modes. Une valeur sûre sereine. Courez-y !

**Ambassade d'Auvergne**

**22 rue du Grenier-Saint-Lazare - Paris 3**

**Tél : 01 42 72 31 22**

**Horaires : tous les jours de 12h à 14h et de 19h30 à 22h**

**[ambassade-auvergne.fr](http://ambassade-auvergne.fr)**

**Page Facebook**

**Fil Twitter**

**Galerie Instagram**

**La Quinzaine Gourmande Restopartner**

**[restopartner.com](http://restopartner.com)**

**La Quinzaine Gourmande**

**Page Facebook**

**Fil Twitter**

## FILETS DE PERDREAUX SUR PAIN D'ÉPICES EN PAIN PERDU, PAILLES DE RUTABAGA

Par le chef **Emmerich de Bacher**  
du restaurant **L'AMBASSADE D'AUVERGNE**  
75003 Paris

### SYNTHÈSE

Type : Plat  
Difficulté : Moyenne

### TEMPS

Temps de préparation : 60 minutes  
Temps de cuisson : 15 minutes

### INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

12 filets de perdreaux (et leurs carcasses, si possible, pour le fond de gibier)  
1 paquet de pain d'épices  
500 g de rutabaga  
1 tête de chou romanesco  
500 g de pleurotes  
250 g d'oignons grelots  
Œufs et lait pour le pain perdu  
Garniture aromatique : ail, persil, sel, poivre



**CONSEIL DU CHEF :** Cette recette demande une certaine rigueur dans la préparation des ingrédients, afin de tous les avoir prêts au moment du dressage, la préparation du fond de gibier doit être faite quelques heures à l'avance

### PRÉPARATION

#### Pour les légumes

Râper d'abord les rutabagas (comme pour des carottes), les blanchir rapidement avant de les plonger dans une eau glacée. Poêler les pailles de rutabaga au beurre pour leur donner de la couleur et un côté croquant, préparer de petits « fagots ». Cuire le chou romanesco à ébullition, éfilocher les pleurotes et faire colorer à la poêle. Glacer à brun les oignons grelots juste pelés.

#### Préparer le fond de gibier

Colorer sans matière grasse les carcasses découpées en gros morceau et/ou de gros os de viande dans un plat au four, déglacer d'un trait d'eau pour décoller les sucs du plat et faire cuire les carcasses dans un grand volume d'eau (4 à 5 litres), ajouter le fond de déglacage, la garniture aromatique, quelques carottes et oignons. Quand le volume d'eau a diminué de moitié, filtrer au tamis et faire réduire à nouveau jusqu'à obtenir un jus à la consistance sirupeuse dans lequel incorporer les oignons grelots. Cuire 4 tranches de pain d'épices façon pain perdu en imprégnant chaque tranche dans l'œuf battu et ensuite dans du lait puis les poêler au beurre. Réserver les tranches après les avoir taillées en 3 dans le sens de la longueur. Avant de dresser, réchauffer parallèlement les légumes ainsi que les tranches de pain d'épices. Faire rôtir rapidement les filets de perdreau, en deux temps.

#### Les astuces du chef

Pour la cuisson des filets, rôtir d'abord côté peau, puis laisser reposer vos filets dans la poêle couverte pendant 5 minutes, avant de rôtir la seconde face. Cela apporte du moelleux et laisse le temps de réchauffer et dresser les autres ingrédients. Si les perdreaux sont entiers, réserver les cuisses pour les cuire dans un peu de graisse d'oie, c'est un goûteux et amusant amuse-bouche à croquer à l'apéritif.

### DRESSAGE

Dresser les assiettes chaudes : sur chaque « canapé » de pain d'épices, disposer un peu de pleurotes et le filet de perdreau, napper avec le fond de gibier et disposer les légumes harmonieusement à côté.

### ACCORD MET / VIN

Un côté d'Auvergne, cuvée Lauriers 16 ares, de Pierre Deshors ou un Pinot d'Alain Brumont.



RESTAURANT L'AMBASSADE D'AUVERGNE  
22 rue du Grenier Saint-Lazare - 75003 PARIS  
T. 01 42 72 31 22 - E-Mail : info@ambassade-auvergne.com  
Site internet : www.ambassade-auvergne.com