

Rechercher sur le site


SORTIRAPARIS
 COM
 1^{er} city guide en Ile-de-France

ART / CULTURE

SCÈNES

HÔTELS ET RESTAURANTS

NUITS PARISIENNES

LOISIRS

ENF.

ACCUEIL > HÔTELS ET RESTAURANTS > RESTAURANT > L'AMBASSADE D'Auvergne : LES PRODUCTEURS AUVERGNATS ONT LEUR RESTAURANT

L'Ambassade d'Auvergne : les producteurs auvergnats ont leur restaurant

Publié le 17 février 2017 Par Elodie D.

Partager

Tweeter

+1

Pin it

Partager

E-mail



Infos pratiques


 Ambassade d'Auvergne
 22, rue du Grenier Saint-Lazare
 75003 Paris 3

 17-35 euros (plats)
 33 euros (menu)
 9-12 euros (desserts)
 9-18 euros (entrées)


Horaires : 12h-14h puis 19h30-22h

L'Ambassade d'Auvergne, situé rue du Grenier Saint-Lazare, va ravir les amoureux de terroir. Dans ce restaurant vieux de 50 ans, le chef Emmerich de Backer met à l'honneur les producteurs Auvergnats à Paris dans des assiettes tradi mais toujours avec de savoureux produits !



DÉCOUVREZ L'ALBUM PHOTO

Auvergnats ou juste **gastronome curieux**, il est temps de retrouver un peu de votre région à l'**Ambassade d'Auvergne**, un restaurant installé **rue du Grenier Saint-Lazare**. En reprenant cette adresse ouverte en 1966, Didier Desert a souhaité transformer cette Ambassade d'Auvergne en porte étendard **des producteurs de cette région française**.

Avec un **chef passionné** et discret, Emmerich de Backer, Didier Desert fouille l'Auvergne à la recherche de petite pépites, comme la mozzarella de bufflones auvergnates, **le saumon fumé en Allier**, **le tourteau de noisette**, **les escargots de Nadaillac** ou bien de l'ail noir, produit asiatique introduit en France par un auvergnat.



Le chef s'amuse depuis à magnifier ses produits peu courants et peu connus, réalise des plats de saison comme l'assiette de saumon et ses tapas d'ail noir, ou bien le dos de cabillaud et son panier de petits légumes.



A côté de cela, ne l'oublions pas, **Ambassade d'Auvergne** est une maison de tradition avec des plats de terroirs, comme **la saucisse de Parlan servie avec de l'Aligot**, le gigot d'agneau, le ris de veau du Ségala, des plats bien gourmands qui plaisent à tous et sont l'occasion de show, **comme le filage de l'aligot en salle.**

Le chef se régale en cuisines, avec des produits finement sélectionnés, mis en exergue par une cave de plus de **7000 bouteilles dans les sous-sol** du restaurant, une cave qui rend fier Didier Desert, par sa représentativité du terroir français et par sa **tradition du service à la ficelle**, une vieille tradition auvergnate qui permet de payer seulement ce qu'on boit !



Dans la bâtisse rustique, Didier Desert, Auvergnat d'adoption depuis qu'il a repris cette affaire il y a deux ans, offre **le meilleur de l'Auvergne dans l'assiette**, et il insiste bien sur l'esprit bonne franquette de l'adresse : on le constate lors du service de **la mousse au chocolat**, gamelle à la main, servie à discrétion par grandes cuillerées.

L'esprit est toutefois assez fade dans cette **maison séculaire**, et les groupes peuvent se retrouver dans des salons au charme d'antan, qui rappellent **une maison de famille** que l'on viendrait visiter de temps à autre.