

La salle du restaurant. Ici, le service est presque franchouillard, une exception dans ce quartier touristique.



Yahya El Azaar. Ce chef passé par Anne-Sophie Pic ou Yannick Alléno choisit des viandes «sourcées», de grande qualité.



Tataki de bœuf accompagné d'une purée. Les viandes se dégustent avec l'une des sauces maison, tel un jus réduit.

Photos : SP

Rouge Suffren

Le haut du pavé

PAR JEAN-FRANÇOIS ARNAUD

Nouveauté jubilatoire dans la veine des bars à viande, Rouge offre un îlot d'authenticité culinaire à l'ombre de la tour Eiffel. Simple et savoureux, sans faux-semblant.

Qui a dit que l'hiver était une saison morne et sans couleur ? C'est totalement faux : c'est la saison idéale pour mettre du rouge dans son assiette, dans son verre et sur les joues des convives. Viande rouge, vin rouge…, la troisième couleur du drapeau français égaye les menus et réchauffe les cœurs. Elle s'est postée sans prévenir sur cette avenue mal aimée de Paris, Suffren, pourtant empruntée de jour comme de nuit par les milliers de promeneurs du Champ-de-Mars.

Le quartier ne manque pas de brasseries aux devantures instagrammables, ornées de ces satanées fleurs artificielles qui, cinq ans après le début du phénomène *Emily in Paris*, arborent surtout des teintes délavées. Des rabatteurs qui ne parlent même pas français se postent devant les terrasses pour inciter les touristes à venir déguster leurs soupes à l'oignon, escargots et crèmes brûlées tout droit sortis de leurs emballages industriels. Pouah ! Pas de ça chez Rouge. Les serveurs ont assez à faire en salle pour ne pas avoir à alpaguer le chaland sur le trottoir. A ce sujet, il est assez rassurant de constater que la clientèle est dans sa très grande majorité composée d'habitants et salariés du quartier, et marginalement de touristes.

Le service est très francophone, pour ne pas dire franchouillard. La cuisine est simple mais savoureuse et s'appuie sur des viandes de grande qualité, « sourcées » auprès de fournisseurs complices : à commencer par un élevage bovin d'Auvergne situé près de Laguiole.
Le chef Yahya El Azaar, qui s'est installé depuis le début de l'hiver chez Rouge, à l'ombre de la tour Eiffel, est un ancien collaborateur d'Anne-Sophie Pic, de David Bizet et de Yannick Alléno. Sacrées références ! Il connaît parfaitement le quartier et sa population internationale, pour avoir été le second de cuisine à Madame Brasserie (Thierry Marx), au premier étage de la tour Eiffel. Ses viandes grillées, tendres et savoureuses, jouent sur les velours en bouche, parfaitement accompagnées par des verres très pertinents, tel ce pessac-léognan (second vin de château Carbonnieux), côtes-du-rhône et pic saint-loup.

L'assiette met tout le monde d'accord. Jolie mise en bouche de croquettes de patates douces violettes, os à moelle « gouttière » généreux, velouté de potimarron et œuf poché. Les viandes sont excellentes, tendres à souhait. Très beau faux-filet maturé 250 g et tournedos parfaitement cuit, à déguster avec l'une des sauces faites maison (jus de viande réduit, béarnaise à la truffe, sauce champignon ou crème de fromage affiné). Pour la garniture, on ne vous prend pas pour des hypocrites. Ce sera frites, découpées façon rustique, pour tous, purée et éventuellement sucrine rôtie.
Prière de garder de la place pour l'assiette de fromages et une jolie carte de desserts très classiques (baba au rhum, mousse chocolat, millefeuille, glaces et sorbets maison). Dans le même esprit, la carte des vins est simple mais présente la plupart des grands vignobles, avec des verres possibles en deux formats, 14 ou 28 centilitres. La maison sait se mettre à la place de ses clients et fait un carton, mais pas rouge. ■

Rouge Suffren. Note : 16/20. Carte de 45 à 120 euros. 38, avenue de Suffren, Paris (XVe). Tél. : 07-89-71-75-50. Rougesuffren.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

En cave



SP

« AUX CHAILLOUX », POUILLY-FUISSÉ 1er CRU, 2022, AUVIGUE

La visite du chai d'Auvigue (dans le giron de la maison Jean Loron), installé dans l'ancienne église de Fuissé, dans le vignoble mâconnais, mérite à elle seule le déplacement. C'est là que la maître de chai Céline Hirsch vinifie, entre autres, ce très beau blanc de cépage chardonnay issu d'un terroir de sols argilo-calcaires aux nombreux silex. Récolté à la main, fermenté en fûts de chêne, il se caractérise par un nez de sous-bois et une grande minéralité. Avec les fromages frais et les poissons.

Prix : 48 euros. Domaine Auvigue, 100, place Saint-Germain, Fuissé (Saône-et-Loire).



SP

DOMAINE GROSSET, CAIRANNE 2023, BROTTE

Les deux frères Thibault et Benoît Brotte, cinquième génération de vignerons depuis 1931, vinifient ce cairanne atypique et généreux dans le respect d'un terroir qui propose désormais un degré d'alcool élevé (16°). Les cépages grenache noir et mourvèdre sont passés en cuves béton brut et foudres de chêne, et la syrah en fûts de chêne français pendant six mois. Le résultat est un vin fruité, rond, épicé et boisé qui accompagne joliment les plats truffés.

Prix : 17 euros. Brottedirect.com


Capture d'écran Disney+

Taylor Swift dans le documentaire *The End of an Era*. En trinquant avec un sancerre du domaine de Terres Blanches, la star a fait exploser les ventes de ce vin.

Taylor Swift offre sa tournée de sancerre

On aime les décrire comme des créatures naïves, mais les blondes sont en réalité les vraies patronnes du monde capitaliste. On se souvient de la phrase d'Antoine Pinay (ancien ministre des Finances du général de Gaulle et expert très écouté des gouvernants suivants) quand il soulignait que les films de Brigitte Bardot pesaient plus que toute la production de la régie Renault dans la balance commerciale de la France. L'histoire se répète. Aujourd'hui chaque mot et geste de la chanteuse américaine Taylor Swift a des conséquences lourdes. Ses tournées et concerts boostent l'économie des villes concernées.
Et selon une très sérieuse étude de Saxo Bank lorsque la star récemment fiancée aura un bébé, cela créera un baby-boom et dopera la croissance globale. Sans attendre cet heureux événement, le viticulteur du domaine de Terres Blanches à Bué-en-Sancerre (Cher), Laurent Saget, peut mesurer *« la puissance du capital symbolique »* de Swift, comme dirait Bourdieu. Ses ventes américaines se sont envolées depuis la diffusion du documentaire de Disney+ *Taylor Swift : The End of an Era*, dans lequel une de ses bouteilles apparaît deux secondes. En rupture de stock, le bienheureux ne peut plus fournir. Ça fait rêver. Un tel pouvoir de prescription peut sortir tout le vin français de son marasme. Il confirme que les gisements de richesse des « marchés de l'attention » sont quasi illimités, eux ! La poésie vaincra. ■