EDGAR

Voir l'article

Rouge Suffren, agapes au steakhouse

Par Clément Sauvoy



AU PIED DE LA TOUR EIFFEL, ROUGE SUFFREN CAJOLE LES AMATEURS DE VIANDES D'EXCEPTION. CRÉDIT PHOTO : EDOUARD NIEL

Végétariens, passez votre chemin. Ici, on célèbre les vertus carnassières de la belle viande d'exception. Dans ce nouveau bar à viande, le client savoure à satiété des pièces remarquables aux cuissons précises et aux jus profonds. EDGAR est venu tester cette alléchante cuisine au feu qui fait danser la panse !

A deux pas du Champs de Mars, le chef Jérémy Apchain (que certains ont croisé, à l'époque, à la Closerie des Lilas) s'est fait un nom avec ses viandes mijotées ou grillées dans ce cadre aux notes glamour faisant penser aux célèbres steakhouses américains mais avec une touche parisienne chic conférant aux lieux un charme feutré et enveloppant. La note de 4.9/5 attribuée par Google ne trompe pas. Depuis son ouverture le 5 décembre dernier, « Rouge » attire une clientèle qui apprécie le slogan-maison « La chaleur, la chair et le partage ». On essaiera de suivre à la lettre ces trois commandements. A notre arrivée, le Manager-Adjoint Jean-Baptiste (qui a ouvert le restaurant Avant-Garde à Nîmes et évolué 17 ans dans le monde la brasserie) et le Directeur Wilson (passé par les établissements Costes, Le Georges V-Alma, le Café Trocadéro) nous réservent un accueil plein de bonnes vibrations. La confiance s'installe rapidement dans des échanges spontanés en plein « coup de feu » à l'heure du dîner. On attaque les entrées portant chacune le digne étendard de la Maison Conquet, Boucher-Charcutier-Traiteur depuis 1950 Laguiole.

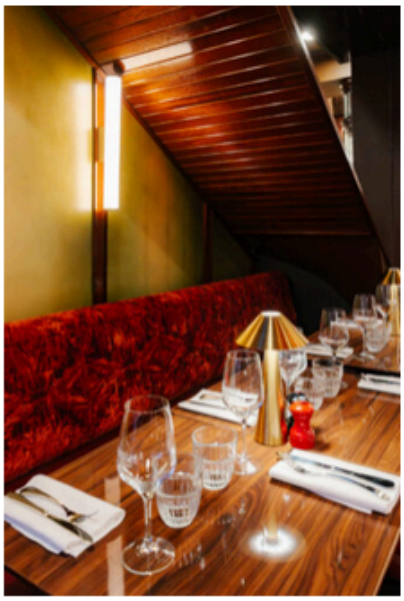




On nous suggère la ravissante crème de petits pois, œufs de caille et shiso (13 euros). Ce saisissant tableau miniature, sous variations de jaune vif et de vert basilic, est un magnifique préambule à ce qui suit. La truite fumée, poireaux vinaigrette (15 euros) révèle un savoir-faire qui met nos papilles en joie dans une engageante fraîcheur. Dans le verre ? Un épatant Sancerre du **Domaine de Vieux Prunier-Thirot** (9 euros). Cet élégant Sauvignon est planté sur sols calcaires (les Caillottes) et la moyenne d'âge des vignes de 20 ans confère à ce Sancerre blanc une belle intensité lumineuse avec des reflets verts dorés, alliant finesse et vivacité dans l'expression de son terroir. Pour apprécier au mieux ce nectar, les équipes nous glisse une surprise qui vaut le détour : la fameuse tête marbrée et ses condiments. On est gâtés ! A la venue du chariot et de sa balance, on réalise qu'il est temps de plonger désormais dans la quintessence de la gastronomie bouchère pour mesurer les plaisirs uniques que recherchent ici les authentiques « viandards » attachés aux textures tendres et juteuses fondant littéralement dans la bouche.

La renversante tarte au citron « fragmentée ».

Le chef, devant nous, livre son expertise en s'adonnant à une découpe impeccable et fascinante sur le milieu de train. Ce muscle, qui recouvre les vertèbres dorsales est compris entre la 5ème et la 11ème cote. Notre cote de bœuf désossée resplendit, que dis-je, rayonne de mille feux. A la pesée : 1,2 kilos ! C'est simplement princier. Jérémy Apchain appporte la ferveur sur la table. Il nous indique que la cuisson se doit d'être « bleue » pour honorer au mieux cette pièce d'exception de l'Aubrac maturée 6 semaines, venue tout droit de la ferme du cousin du patron et accompagnée par la boucherie Pinel de Stains. Pour la soif ? L'élégant Cornas Terres Brûlées de chez **Jean-Luc Colombo** (16 euros). Ce vin fruité, aux arômes de fruits noirs et de réglisse est doté d'une belle longueur en fin de bouche avec des tanins puissants mais aussi d'une grande classe car domptés par un élevage en barriques d'environ deux ans.


Cette cuvée, assemblage de plusieurs Syrah provenant d'une vingtaine de parcelles, livre une robe rouge grenat et un nez aux notes de framboise et de café. A l'heure du dessert, on opte sans ciller pour l'irrésistible crème brûlée (12 euros) pensée sous des inspirations de fleur d'oranger et pour la renversante tarte au citron dite « déstructurée » (14,5 euros). Les éclats et fragments de biscuits en confettis, tels de petits îlots de bonheur sous gelée de citron, sont portés par des explosions en bouche de citron vert, de yuzu, de shiso qui racontent la tendresse d'un sablé breton élégiaque. Vicenne, chef de rang, s'est surpassé durant toute la dégustation. Ce jeune homme affable et alerte, avec de la suite dans les idées, ira loin. En quittant les lieux, on se dit que « Rouge Suffren », avec son nom évoquant le titre d'un langoureux roman est bien davantage qu'un fabuleux bar à viande, c'est une parenthèse où des couples heureux bavardent, observent et babillent en savourant les plus belles viandes du monde. Les fondateurs Pierre-Jean Borel et Vincent Bonnenfant soignent avec sincérité les coeurs chagrins des parisiens en leur offrant les trésors atmosphériques de l'Aubrac. Ceux que chante amoureusement le merveilleux poème de Mailhebiau ! **www.rougesuffren.fr**