GASTRONOMIE / L'ART DE VIVRE / RESTAURANTS

Rouge, la nouvelle expérience gourmande à deux pas de la Tour Eiffel

3 MAI 2026

Voir l'article



Written by
JANAINA DE MACEDO

0

ROUGE SUFFREN, LA NOUVELLE TABLE CARNÉE AU PIED DE LA TOUR EIFFEL

À quelques pas de la Tour Eiffel, dans le 15e arrondissement de Paris, une nouvelle adresse attire déjà les regards : Rouge Suffren. Une table intimiste, chaleureuse et feutrée, qui bouscule les codes classiques de la brasserie parisienne. Guides et carnets de voyages

Written by
JANAINA DE MACEDO

0

ROUGE SUFFREN, LA NOUVELLE TABLE CARNÉE AU PIED DE LA TOUR EIFFEL

À quelques pas de la Tour Eiffel, dans le 15e arrondissement de Paris, une nouvelle adresse attire déjà les regards : Rouge Suffren. Une table intimiste, chaleureuse et feutrée, qui bouscule les codes classiques de la brasserie parisienne. Guides et carnets de voyages

La promesse est simple : une cuisine de goût, précise et réconfortante, où la qualité du produit prime avant tout. Chaque pièce est travaillée avec justesse, accompagnée de frites maison à volonté et de légumes soigneusement sélectionnés.

UNE EXPÉRIENCE DE DÉJEUNER MAÎTRISÉE

Lors de la visite, les entrées donnent immédiatement le ton :



- Truite fumée, poireaux en vinaigrette
- Artichaut en crème légère, fraîcheur d'aneth

Des assiettes généreuses, lisibles, où la fraîcheur domine.

Puis viennent les pièces de viande, cœur de l'expérience :

- Poire de bœuf (200g)
- Faux-filet maturé (250g)

Servies avec frites à volonté et sucrine grillée, elles incarnent parfaitement l'esprit du lieu : simple en apparence, mais exécuté avec précision.

UN FINAL TOUT EN DOUCEUR



Le repas se termine sur une note sucrée particulièrement réussie : une crème brûlée à la fleur d'oranger, caramélisée à la minute par Julia, en salle, qui assure un service attentif et irréprochable.

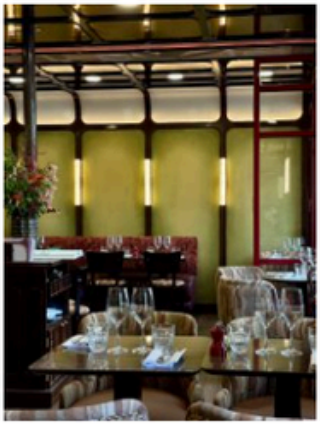
Un dessert signature qui résume bien l'esprit de la maison : précision, chaleur et générosité.

UNE CUISINE DE CARACTÈRE, SANS ARTIFICE

La carte est signée par le chef Yahya El Azaar, tandis qu'en cuisine, c'est le chef exécutif Jérémy Apchain qui orchestre les fourneaux au quotidien. Ensemble, ils proposent une cuisine lisible, précise et centrée sur l'essentiel : la qualité du produit et la justesse des cuissons.

En cuisine, le travail est clair : respecter la matière, sublimer la cuisson, et laisser parler le goût. La viande de l'Aubrac est mise à l'honneur, tandis que les légumes anciens sont traités avec la même exigence.

Ici, pas de démonstration inutile. La cuisine va droit à l'essentiel : la justesse des cuissons, la qualité des produits et le plaisir du convive.



Le service, assuré en salle avec fluidité et attention, participe pleinement à cette expérience de confort et de convivialité.

UN DÉCOR PENSÉ COMME UN ÉCRIN

Le lieu, imaginé par Agence BRO et son directeur artistique Christophe Bro, s'inscrit dans une esthétique forte : influences Art déco, touches années 70, bois brillant, velours et lumière tamisée.

Un univers enveloppant, à la fois puissant et délicat, où le décor dialogue avec l'assiette.

Avec Rouge Suffren, Paris accueille une nouvelle adresse qui ne cherche pas à impressionner, mais à rassurer, nourrir et rassembler. Guides et carnets de voyages

Une table où la viande devient langage, où le feu devient signature, et où le temps semble enfin ralentir, à deux pas de l'un des monuments les plus emblématiques du monde.