Homme HD Déco

Voir l’article

Rouge, une table où le temps suspend son vol

Sur l’avenue de Suffren, une nouvelle adresse s’installe avec discrétion et élégance. Rouge ne cherche pas à cocher les cases d’un bistrot ou d’une brasserie classique. Le lieu cultive au contraire une forme de retrait, presque de secret, comme ces tables que l’on découvre par hasard et que l’on garde précieusement. La salle enveloppe immédiatement. Lumière douce, matières profondes, ambiance veloutée : tout invite à ralentir. Rouge a été pensé comme un espace de chaleur et de conversation, un endroit où l’on s’attarde avec gourmandise, où les dîners durent.



Une cuisine de feu et de matière

Ici, la cuisine va droit à l’essentiel. La flamme, la chair, le jus. Le feu marque les produits, les jus dressent les assiettes, les légumes rôtissent entiers pour conserver leur intensité. La lecture des plats est claire et instinctive : chaque élément est à sa place, chaque saveur assume sa présence. La carte déroule ainsi quelques classiques parfaitement maîtrisés. Tataki de bœuf délicatement saisi, tournedos généreux, tartare préparé minute, faux-filet maturé. Sans oublier le Burger Rouge, gourmand et précis, qui s’inscrit déjà parmi les signatures de la maison. Mais Rouge exprime surtout son esprit dans les grandes pièces à partager. Une côte de bœuf, une épaule d’agneau pour trois ou quatre convives, ou encore le plateau Signature Rouge qui rassemble plusieurs viandes sélectionnées. Des plats conçus pour la table, pour la convivialité, pour un moment de partage.

Une cuisine de feu et de matière

Ici, la cuisine va droit à l’essentiel. La flamme, la chair, le jus. Le feu marque les produits, les jus dressent les assiettes, les légumes rôtissent entiers pour conserver leur intensité. La lecture des plats est claire et instinctive : chaque élément est à sa place, chaque saveur assume sa présence. La carte déroule ainsi quelques classiques parfaitement maîtrisés. Tataki de bœuf délicatement saisi, tournedos généreux, tartare préparé minute, faux-filet maturé. Sans oublier le Burger Rouge, gourmand et précis, qui s’inscrit déjà parmi les signatures de la maison. Mais Rouge exprime surtout son esprit dans les grandes pièces à partager. Une côte de bœuf, une épaule d’agneau pour trois ou quatre convives, ou encore le plateau Signature Rouge qui rassemble plusieurs viandes sélectionnées. Des plats conçus pour la table, pour la convivialité, pour un moment de partage.



Des douceurs qui prolongent la chaleur

Les desserts prolongent cette sensation de confort, de plaisirs francs et généreux. Un baba au rhum moelleux, un pain perdu nappé de caramel et de vanille, une mousse au chocolat profonde ou un ananas rôti accompagné de sa crème glacée. Des classiques qui terminent le repas sur une note douce et gourmande.



Une cave pensée pour la justesse

La carte des vins accompagne cette cuisine de matière avec précision. La sélection reste volontairement resserrée, privilégiant la lisibilité des accords plutôt que l'accumulation. Champagnes élégants, blancs droits et gastronomiques, rouges profonds capables de soutenir la puissance des viandes grillées et la richesse des jus. Une cave cohérente, construite avec mesure, où chaque bouteille trouve naturellement sa place à table.



Le geste précis du chef Yahya El Azaar

En cuisine, le chef Yahya El Azaar donne au lieu sa signature sensible. Formé dans plusieurs grandes maisons parisiennes, il a notamment fait ses armes auprès de Anne-Sophie Pic à La Dame de Pic, puis à L'Oiseau Blanc aux côtés de David Bizet, avant de poursuivre son parcours à L'Abysse avec Yannick Alléno. Il a également été second de cuisine à Madame Brasserie auprès de Thierry Marx. De ces expériences, il a gardé le sens du détail, la rigueur du geste et un goût très sûr pour le travail des jus. Chez Rouge, il propose aujourd'hui une cuisine chaleureuse et confiante, où chaque produit est respecté et servi avec authenticité. Une cuisine de précision et de gourmandise, pensée pour le plaisir simple d'une belle table. www.rougesuffren.fr