pariscapitale.com

PAYS: FRA
TYPE: Web
EAE: €1.30
AUDIENCE: 165

TYPOLOGIE DU SITE WEB: Food and Drink/Food and Drink
VISITES MENSUELLES: 5044.02
JOURNALISTE:
URL: pariscapitale.com

> 30 avril 2026 à 9:13

> Version en ligne

Rouge Suffren, le nouveau temple parisien de la belle viande



À quelques pas de la tour Eiffel, Rouge Suffren joue la carte du bar à viande contemporain. Imaginé par deux amis originaires de l'Aubrac, Pierre-Jean Borrel et Vincent Bonnenfant, le lieu revendique un attachement clair à la culture de la bonne chair et au produit d'exception. Ici, la viande tient le premier rôle, avec une attention particulière portée à la race Aubrac, élevée dans une ferme familiale en Aveyron et travaillée dans le respect du produit et des cuissons.

La charcuterie, sourcée auprès de la Maison Conquet à Laguiole, tient elle aussi parfaitement son rang. Dès l'entrée, l'ambiance donne le ton. Velours rouge profond, bois sombre et éclairages feutrés

Onclusive

Tous droits de reproduction réservés.

https://onclusive.com/en-gb/talk-to-us/

composent un décor chaleureux imaginé par l'agence d'architecture BRO. Le restaurant s'organise autour de deux pôles visibles : un bar à vins et cocktails animé en début de soirée et un bar à viandes où l'on aperçoit la découpe et la préparation des pièces.

En cuisine, le chef Yahya El Azaar, passé notamment par La Dame de Pic ou L'Oiseau Blanc, propose une carte lisible centrée sur le feu et la cuisson des viandes.

Rouge Suffren

38 Avenue de Suffren, Paris, France Tel :

www.rougesuffren.fr/

Voir l'itinéraire

Au menu : foie gras mi-cuit, truite fumée ou pâté en croûte pour commencer, avant de passer aux choses sérieuses avec faux-filet maturé, poire de bœuf, filet mignon ou burger Rouge. La côte de bœuf, servie au chariot et découpée en salle, reste l'un des moments phares du repas. Autour de la viande, les accompagnements suivent le rythme : légumes rôtis, purée fine ou frites maison, tandis que les desserts oscillent entre tarte Tatin revisitée, crème brûlée à la fleur d'oranger ou duo de chocolats. La cave, volontairement resserrée, privilégie les accords simples et efficaces, avec quelques références bien choisies du Rhône, de Bourgogne ou de Bordeaux. Rouge Suffren assume ainsi son identité : un restaurant pensé autour du produit, du feu et du partage, dans une adresse parisienne où l'on vient surtout pour la viande… et pour prendre le temps de la savourer.

Informations pratiques:

Midi à minuit

Ouvert tous les jours

Prix moyen : 60 €

Par - Publié le

Partager cet article

Onclusive

Tous droits de reproduction réservés.

https://onclusive.com/en-gb/talk-to-us/