Paris Frivole

Voir l'article

Belles adresses ◇ Restaurants

Rouge, l'adresse feutrée des épicuriens et amateurs de viande

rédigé par Paris Frivole | 16 February 2026



C'est Avenue de Suffren, à deux pas du Champ-de-Mars, que ***Rouge Suffren*** *a choisi d'ouvrir ses portes. Et très vite, l'adresse s'est imposée comme le nouveau repaire des épicuriens parisiens. Ici, tout est affaire de matière et de lumière : velours profond, éclairages tamisés, bois chaleureux.*

Le temps ralentit, la conversation s'installe, et l'on célèbre ce qui compte vraiment : la chair, la gourmandise, le partage.Dans cette salle intimiste, le ***chef Yahya El Azaar*** *signe une cuisine de confiance, lisible et précise. Une cuisine qui ne triche pas.*

Les produits sont respectés, sublimés, travaillés avec justesse. Viandes mijotées ou grillées, jus profonds, légumes rôtis, grands plats à partager : Rouge revendique une générosité sans artifice, où la technique se met au service de l'émotion.

L'œuf bio mimosa à la truffe fraîche ouvre le bal avec élégance. Le jaune, travaillé en une farce fine et aérienne, est relevé par la noblesse terrienne de la truffe râpée au dernier moment.



Le velouté de potimarron et œuf poché prolonge cette sensation de réconfort. La texture est soyeuse, presque enveloppante. Le potimarron, légèrement sucré, dialogue avec le cœur coulant de l'œuf poché.

Chez Rouge, la viande est une célébration.Le faux-filet maturé, grillé avec précision, révèle une texture dense et juteuse. La maturation apporte une complexité aromatique subtile, presque noisettée, que le jus court et concentré vient souligner. La cuisson, millimétrée, respecte la fibre et laisse parler la qualité du produit.

Le tournedos dans le filet incarne la quintessence du classicisme français. Épais, tendre, saisi avec justesse, il s'accompagne d'une série d'accompagnements aussi généreux que soignés : purée maison, lisse et beurrée,épinards aux pignons de pin, délicatement toastés, pommes de terre fondantes, frites fraîches, dorées à souhait, croustillantes à l'extérieur, moelleuses à cœur.

Chaque élément trouve sa place. Rien n'est décoratif, tout est pensé pour le plaisir. La mousse au chocolat, bien consistante, s'impose avec caractère. Dense, presque sculpturale, elle offre une profondeur cacaotée franche, sans excès de sucre. Une cuillère suffit pour comprendre : c'est une mousse qui assume sa gourmandise.

La crème brûlée, elle, est un véritable spectacle. Le caramel, doré et brillant, se brise sous la cuillère dans un éclat sonore délicieux. Le contraste entre la croûte craquante et la crème vanillée, lisse et fraîche, provoque ce plaisir enfantin qui traverse les âges.

Rouge Suffren est une table où l'on vient pour la viande, bien sûr, mais aussi pour profiter d'un cadre hautement glamour.

Rouge Suffren

38 Avenue de Suffren, 75015 Paris