Tendances RESTAURATION

COUNTRY:France
PAGE(S) :33
SURFACE :65 %
FREQUENCY :Monthly

CIRCULATION :(22000)
AVE :3,77 K€
AUTHOR :Pasrale Enhaïerm…

► 1 May 2026 - N°463

Page Source

DE LA VIANDE « ROUGE » ET DU SHOW !

À deux pas de la tour Eiffel, Rouge vient d'ouvrir ses portes avec une promesse assumée : célébrer les viandes d'exception et la cuisine de partage.

Pascale Benhaïem-Lomlos





© Photos ©Edouard Nel le photographe

ROUGE

PARIS

38 avenue de Suffren
75015 Paris

Restauration à table

- Ouvert en continu, lundi à dimanche, 11 h à 23 h 45
- 70 couverts
- TM : 40€/pers le midi. 65€ le soir

Dirigée par le chef Yahya El Azaar, cette nouvelle table mise sur une cuisine conviviale centrée sur les viandes grillées et les plats à partager. Dès l'entrée, Rouge séduit par son atmosphère. La salle joue la carte de l'intimité et des lumières chaudes : banquettes rouges en velours, mobilier en bois... Rien d'ostentatoire, mais une certaine élégance, pour un lieu protégé du tumulte touristique pourtant tout proche. La cuisine est semi-ouverte, laissant deviner la précision des gestes de l'équipe. Un personnel très présent également en salle pour accueillir les clients et les séduire par leur cérémonial, viandes et plateaux apportés sur un chariot, flambage des crèmes brûlées... *« Ici, on veut que les convives restent, prennent leur temps, sans pression pour "libérer la table" »*, précise l'un des serveurs.

PLACE AU BAR À VIANDES

Derrière Rouge, se cache une histoire de famille et de terroir. Les propriétaires du restaurant ont cultivé des liens très forts avec la région d'Auvergne, terre d'élevage et de traditions agricoles. Certains de leurs proches y possèdent encore des fermes. D'où leur sensibilité particulière pour la viande notamment, et l'envie de créer un lieu où l'on puisse la partager. Si la viande ne provient pas directement de leurs exploitations, l'esprit, lui, est bien là : respect de l'animal, traçabilité, goût du travail bien fait. Viandes rouges grillées ou lentement mijotées, jus corsés et nappants, légumes rôtis entiers... Le chef signe ici une cuisine de précision. La viande est travaillée à la poêle, « snackée » avec précision : *« On laisse la pièce se détendre à température ambiante pendant le service, on la saisit vivement, puis on l'arrose généreusement de beurre chaud parfumé – thym, laurier, aromates – pour la nourrir et la faire briller »*, confie ce dernier. Au choix, tataki de bœuf, tournedos, tartare préparé minute, faux-filet maturé, Burger Rouge. Les grandes pièces à partager incarnent aussi l'esprit maison : côte de bœuf, épaule d'agneau pour trois ou quatre, ou encore le plateau Signature Rouge, avec ses différentes viandes.

UNE CUISINE CONVIVIALE

Les entrées ne sont pas en reste : sardines millésimées accompagnées d'un beurre pommade au paprika et curry, charcuteries de la maison Conquet, salaisonnier en Aveyron, foie gras de canard et pâté en croûte maison, mais aussi aïoli de petits légumes ou velouté de potimarron, car le chef tient à équilibrer l'assiette. *« Aujourd'hui, les gens ne mangent plus comme avant »*, observe-t-il. S'il propose bien une côte de bœuf de 500 grammes à partager, il sait aussi que l'époque appelle davantage de légumes et de légèreté. Côté douceurs : baba au rhum, pain perdu caramel-vanille, mousse au chocolat, ananas rôti et crème glacée prolongent le repas sur une note réconfortante.



À la tête des fourneaux, Yahya El Azaar signe ici son premier poste de chef. Dix ans de métier déjà, et un parcours impressionnant : La Dame de Pic*, L'Oiseau Blanc** aux côtés de David Bizet, L'Abysse** de Yannick Alléno puis second de cuisine chez Madame Brasserie, sous la houlette de Thierry Marx. Aujourd'hui, il dirige une brigade d'une douzaine de personnes, épaulé par deux seconds. Exigeant, mais lucide, il sait qu'on ne peut satisfaire tout le monde, surtout dans un quartier très touristique où les attentes varient. *« Nous essayons de préparer une cuisine française avec des touches internationales pour séduire aussi les touristes »*, conclut-il.

All rights reserved