bra-tendances-restauration.com

PAYS: FRA
TYPE: Web
EAE: €0.89
AUDIENCE: 164

TYPOLOGIE DU SITE WEB: Business and Consumer Services/Business
VISITES MENSUELLES: 4996.83
JOURNALISTE:
URL: www.tendances-restauration.com

> 11 mai 2026 à 9:09

> Version en ligne

Rouge : 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-Komlos

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

Onclusive

Tous droits de reproduction réservés.

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