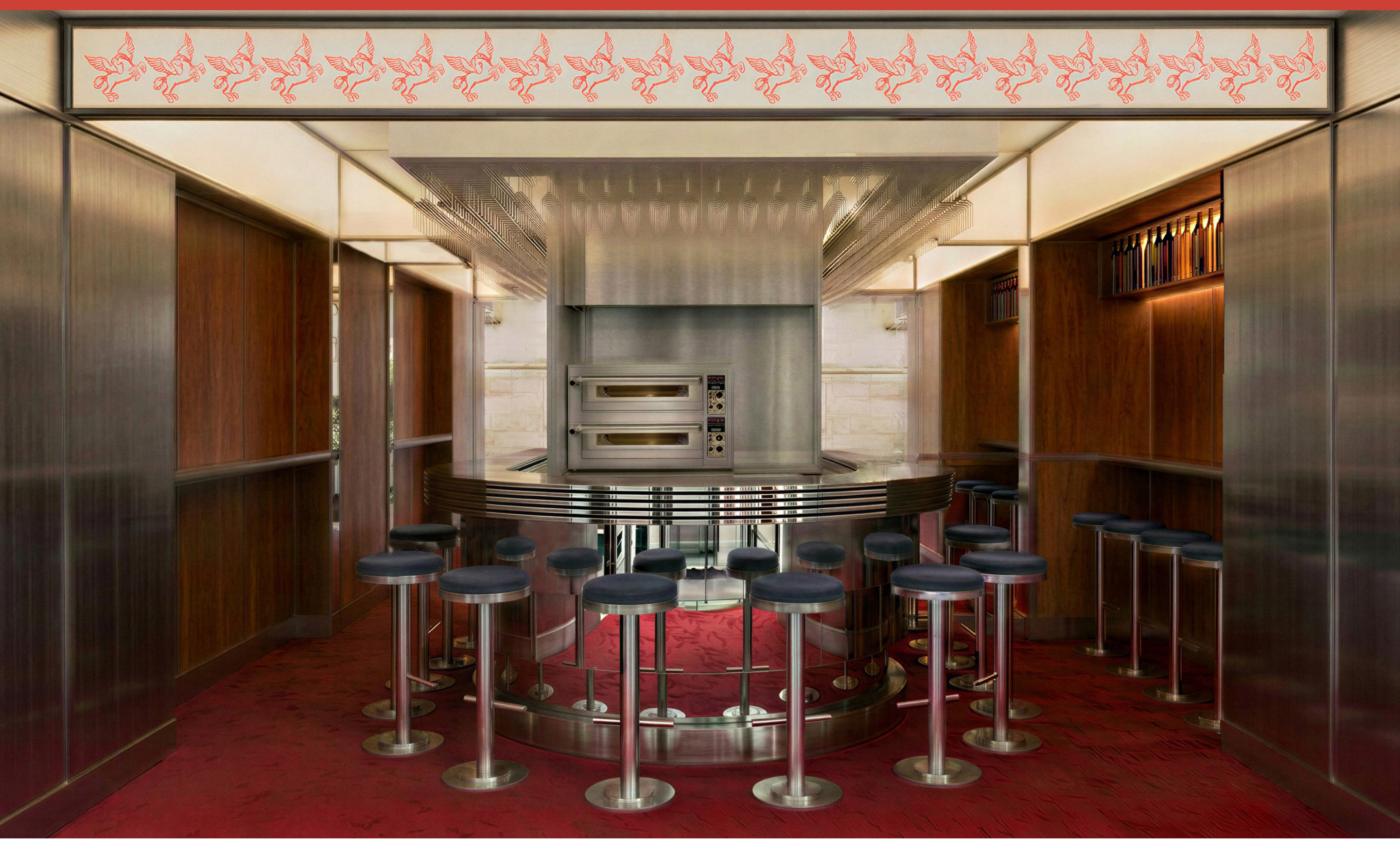




Ouverture début septembre
9 bis Cour des Petites Écuries
75010 PARIS

RED SAUCE ANNONCE L'OUVERTURE DE GASOLIO

Dès la rentrée, Red Sauce dévoilera sa très séduisante annexe, Gasolio. Si le premier restaurant s'inspire des diners italo-américains populaires – les iconiques red sauce joints – ce nouveau comptoir adjacent rend hommage à l'imaginaire des routes et stations-service américaines. Lieu de passage et de réconfort sur le pouce, l'univers de Gasolio a été conçu par le directeur artistique Olivier Léone, fondateur de Pragma, et son design a été réalisé par Rodaa Studio. Ce micro-lieu vintage s'ouvre entièrement sur la Cour des Petites Écuries et invite à un stop stylé tout en restant fidèle à l'ADN populaire de Red Sauce. Le soir, c'est une atmosphère de bar à vin «dedans-dehors» qui prolongera l'été dans une joyeuse effervescence de rentrée, pour ensuite laisser place à une capsule virevoltante dès l'arrivée de l'automne. On the go ou bavardages de comptoir, on s'y presse évidemment pour les nouvelles créations italo-américaines qui vont rapidement devenir de véritables cravings.



Les stations essence ont quelque chose de profondément nostalgique : des souvenirs d'enfance, des voyages en voiture, des arrêts rapides et des repas furtifs. On a tous en tête les sandwiches triangle et les paquets de chips qui ne font que nous « caler » faute de mieux, mais chez Gasolio c'est une tout autre histoire. Lucas Fauroux et Guillaume Nivet – fondateurs de Red Sauce – ont imaginé avec leurs chefs une carte très régressive, et toujours à la sauce italo-américaine. Grand totem des stations-service US, l'iconique Slushee devient un cocktail granité que l'on aura envie de siroter avec à peu près tout, comme ces affriolants sliders de meatballs.



PIT STOP AND TAKE OUT AND HOT PIZZAS AND FINE WINES

Si chez Red Sauce c'est la Detroit Style Pizza qui est à l'honneur, Gasolio introduira une nouvelle spécialité américaine: la Bar Pizza. Née dans les bars ouvriers de la région de Boston, elle est également cuite dans un moule en acier, avec le fromage qui crée une dentelle croustillante tout autour. Mais contrairement à la forme rectangulaire et à la texture fluffy de la Detroit, elle est ronde, ultra-fine et croquante. On la boulottera à la slice, sur un coin du comptoir ou sur un bout de trottoir.

INFORMATIONS PRATIQUES



9 bis Cour des Petites Écuries
Ouverture début septembre 2026

woki.toki

BY EUROS / AGENCY GROUP