

ROUGE

suffren

Un bar à viande pas comme les autres

À quelques pas de la tour Eiffel, le restaurant Rouge bouscule les codes en célébrant la bonne chair et les merveilles carnées de l'Aubrac, tout en subtilité et authenticité.



Aux pieds de la tour Eiffel, voilà une adresse qui détonne.

Ici, Rouge vibre et se révèle en une table où la chaleur, la chair et la flamme viennent offrir une véritable promesse de réconfort.

Ni bistrot, ni brasserie, ni restaurant français classique, Rouge brille comme un lieu à part. Un repaire feutré, presque confidentiel, pensé pour célébrer le temps long, l'authenticité, le partage et la gourmandise.

Une table de sens et de convivialité où l'on vient prendre le temps, échanger, fêter, et se retrouver. Le tout, dans un décor unique et singulier, où la cuisine se raconte avec justesse et technique autour de la viande rouge, du feu et du velours.

Une cuisine de confiance : chaude, délicate, lisible et racée, sans esbroufe, où chaque produit, viande comme légume, est respecté, valorisé et servi dans toute sa vérité. Une cuisine de matière et de précision, où le feu colore, où le jus caresse, où la lumière et le velours accompagnent une expérience unique et sincère.

À TABLE



UNE CUISINE ASSUMÉE

Chez Rouge, pas de chichis ni de grands discours. À quoi bon, après tout, lorsque l'on sait où l'on va et ce que l'on veut vraiment ? Ici, la priorité est donnée au goût, au geste, à la précision et au réconfort. Pour sublimer, comme il se doit, les plus belles pièces de viande que l'Aubrac a à nous offrir.

L'ambition : une exécution irréprochable autour de plats simples, où la sophistication ne tient ni à l'effet ni à la démonstration, mais à la justesse des cuissons, à la qualité des produits et à l'attention portée à ceux qui viennent s'attabler.

Et si la viande est au centre du projet, le végétal n'est jamais en reste. Car, chez Rouge, les légumes anciens sont valorisés, dorlotés, et travaillés avec la même exigence et la même précision.



DES PLATS “SIGNATURE”

Au milieu des jus corsés, des sauces inimitables, et d'une science de la flamme défendue avec rigueur et méticulosité, un plat s'impose comme un incontournable : la côte de bœuf. Servie en salle, au chariot, découpée et débitée sur mesure pour chaque convive, elle incarne tout l'esprit de la maison : générosité, précision et sens du moment.



L'EXPERTISE D'UN CHEF

Derrière la richesse de la carte et la magie des recettes, on retrouve tout le génie du chef Yahya El Azaar. Un jeune cuisinier passionné passé par les plus grandes maisons du pays, de La Dame de Pic à L'Oiseau Blanc aux côtés de David Bizet, jusqu'à L'Abyssé de Yannick Alléno.

DE LA FERME... À LA TABLE

Chez Rouge, le sourcing de la viande est une affaire de confiance et de fiabilité. Pour s'en assurer, c'est même devenu une histoire de famille. Rouge travaille en lien direct avec une ferme, en Aveyron, tenue par le cousin d'un des fondateurs du lieu.

Là-bas est élevée la race locale Aubrac, choisie pour sa rusticité, la qualité de son persillé, la finesse de sa texture et la profondeur de son goût. Une viande marquée par son territoire, par le temps et par l'attention portée à chaque étape de l'élevage.

Le choix de la patience et de la cohérence, respectueux du bien-être animal pour laisser le temps aux animaux de s'engraisser à leur rythme. Une histoire de transmission, de confiance et de lien viscéral entre la terre et l'assiette.



LES LIQUIDES



Chez Rouge, la cave ne supplante pas la cuisine : elle l'accompagne et la prolonge. Pensée comme une passerelle naturelle avec le feu et la chair, la carte des vins se veut volontairement resserrée, mais construite avec précision.

Ici, pas d'ostentation ni d'accumulation. La sélection privilégie la cohérence, la lisibilité et la justesse des accords. Chaque bouteille trouve sa place dans un dialogue sincère avec l'assiette, au service d'une expérience harmonieuse et pleinement gourmande.



Parmi les pépites de la cave ?

Un Cornas Les Terres Brûlées de Jean-Luc Colombo, un Sancerre de chez Thirot-Fournier, un Côte-Rôtie de chez Pierre Gaillard, un Morgon Corcelette de chez Daniel Bouland, un Chassagne-Montrachet de chez Olivier Leflaive, ou encore un Clos de l'Oratoire des Papes.

UN LIEU UNIQUE



Pensé par les architectes de l'Agence BRO, Rouge a été imaginé comme un écrin unique, laissant se faire écho le velours, le subtil, la délicatesse, le charnel et la puissance des assiettes. Un lieu à la fois massif et enveloppant, où la force des structures dialogue avec la douceur des matières.



Tout part d'une couleur : le rouge. Décliné dans ses nuances profondes, il devient signature. Le bois de sipo, aux tonalités brun-rouge, les velours, les jeux de lumière et de brillance viennent y ajouter une atmosphère chaleureuse, intimiste, mais jamais ostentatoire.

L'espace s'organise autour de deux pôles qui se répondent : le bar à vins et à cocktails, structuré par une cave magistrale, et le bar à viande, ouvert sur la salle. La cuisine se montre. Le geste est visible. Ici, la transparence est une promesse : on voit le produit, on voit la découpe, on voit le travail.

Rouge n'est pas un décor démonstratif. Tout est pensé pour que l'expérience soit simple, naturelle, évidente. C'est un lieu vrai, conçu comme un cocon. Un espace qui met en scène le produit sans folklore, et qui laisse la viande, le geste et le moment partagé occuper le premier rôle.

“L'architecture du lieu a été pensée comme une mise en scène du plaisir, en écho avec l'identité culinaire du restaurant centrée sur la viande rouge et en ayant une approche basée à la fois sur la générosité et l'élégance”, résume l'Agence BRO.

UNE HISTOIRE D'AMITIÉ

Plus qu'un restaurant, Rouge est né d'une longue amitié entre Pierre-Jean Borrel et Vincent Bonnenfant, tous deux originaires de l'Aubrac. Amis d'enfance, inséparables, ils partagent depuis toujours le goût d'entreprendre ensemble. À la tête d'une poignée d'autres affaires à Paris, ils sont liés par un attachement commun à la terre dont ils viennent et par un amour profond de la bonne chair.

Mais leur histoire dépasse leur propre génération : leurs pères étaient déjà amis avant eux. Une filiation naturelle, une fidélité aux origines et aux valeurs de transmission, qui irriguent aujourd'hui l'identité de Rouge.

INFOS PRATIQUES

38 Av. de Suffren, 75015 Paris

Horaires : tous les jours de midi à minuit

09 86 16 63 64

@Rouge.suffren

Agence Pascale Venot

Flavie Corsini

flavie@pascalevenot.fr

06.30.72.60.78

