Les Echos

Nous avons testé « Chequer Lane » à Dublin et « Rouge » à Paris

Cette semaine, des classiques irlandais revisités par Jamie Oliver et une table pour viandards près de la tour Eiffel.

À Paris, « Rouge », plaisirs carnés

À deux pas de la tour Eiffel, « Rouge » installe ses banquettes de velours autour d'un grand comptoir dans une ambiance feutrée. L'assortiment de charcuterie de la Maison Conquet, particulièrement généreux, ouvre le repas, avant le pâté en croûte ou le foie gras maison. Ici, on vient pour la viande. A l'image des belles pièces aveyronnaises, du faux-filet maturé à la côte de boeuf découpée en salle, servies avec des frites maison à volonté. Les cuissons sont soignées, même si la sauce au poivre, un peu trop sage, manque de relief. Cave bien fournie et desserts classiques exécutés dans les règles de l'art. **N. B.**

