

LES HAMPTONS L'Hôtel Renaissance Paris Country Club se dote d'un restaurant



La terrasse peut accueillir 90 convives.

Imaginé par l'architecte Jean-Philippe Nuel, le restaurant Les Hamptons comprend 90 places assises à l'intérieur auxquelles s'ajoutent 90 places supplémentaires en terrasse surplombant la piscine de l'hôtel. Idéal pour



Le chef Matthieu Marti.

profiter d'un déjeuner au soleil, presque les pieds dans l'eau, ou d'un dîner d'été. « Il s'agit d'un dialogue entre des lieux et des cultures, un dialogue entre les deux rives de l'Atlantique où l'architecture balnéaire des côtes européennes fait un clin d'œil aux célèbres demeures de l'île de Long Island. Dès l'extérieur, l'identité du restaurant se révèle par la présence d'un porche qui fait écho aux entrées des grandes maisons des Hamptons », explique Jean-Philippe Nuel. L'équipe de l'établissement a invité la marque GANT. Cette marque habille en effet non seulement le restaurant avec sa ligne de décoration d'intérieur, mais aussi les serveurs en salle. La cuisine des Hamptons, orchestrée par le chef Matthieu Marti, se caractérise par une cuisson au gril avec

trois variantes : rôtisserie, barbecue et plancha. Évoluant au fil des saisons, la carte présente crustacés, pêche du jour, aloyau de limousine travaillé en différentes façons, volaille en rôtisserie et plats plus traditionnels. Parmi les entrées, sont proposées des asperges des Landes au grill, un œuf bio et chorizo, émulsion citronnée, ou encore un gaspacho de tomates cerises, scarroza et pop-corn. Côté plat, place au lobster roll, écrasé d'avocat et confit de pamplemousse ou aux côtes d'agneau à la plancha, citron confit et Kalamata, carottes fanes ; sans oublier la pièce de bœuf au big green, pommes pont neuf et sauce au poivre Sarawak. Le chef Matthieu Marti prône la fraîcheur des produits et les circuits courts, se fournit de déhanchés de bœuf Hereford, Angus ou Irish Cut, qu'il découpe par la suite en pièces avant de les cuire selon son inspiration du moment, au barbecue ou à la plancha. La pêche du jour est également cuisinée sur les mêmes principes.

