



Les Hamptons Grill

LIFESTYLE

Si proche de Paris mais si dépayçant... C'est au sein de l'Hôtel Renaissance Paris Country Club, lieu de repos préféré des joueurs du PSG et des golfeurs, entre Boulogne et Rueil Malmaison, que trône l'une de nos adresses favorites pour l'été. Avec sa grande terrasse en bord de piscine, son piano à queue et sa chaleureuse salle de restaurant signée Jean-Philippe Nuel, « Les Hamptons Grill » nous embarque immédiatement vers le Saint-Tropez de la côte Est des Etats-Unis, réputé pour ses longues plages de sable blanc, sa clientèle chicissime et ses demeures bardées de bois clair. Autour de la cheminée, sur une banquette ou au soleil, on apprécie cet esprit de « maison de famille » qui sent bon les vacances ! 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. L'atmosphère est renforcée par la présence de pins maritimes qui confèrent à l'ensemble un esprit balnéaire. Dans l'assiette, une cuisine au grill (barbecue, plancha rôtisserie), simple et généreuse, à l'image de la cocotte de poulet rôti et sa purée maison, baignant dans un jus des plus addictifs. Fils de boucher, le Chef Matthieu Marti propose également sa version du pâté en croûte mais aussi des propositions très originales où popcorn côtoie tomates cerises... Evidemment, Hamptons oblige, le homard se décline en « Lobster Roll » ou grillé avec un risotto de céleri frais à souhait. Autres suggestions, des crevettes XXL, des côtes d'Agneau au citron confit ou tout simplement la pièce ou la pêche du jour. Le Chef, prônant l'extrême fraîcheur des produits et les circuits courts, achète des déhanchés de Bœuf Hereford, Angus ou Irish Cut, qu'il va ensuite découper en pièces puis cuire selon son inspiration du moment. Enfin, les desserts sont un clin d'œil direct aux USA avec une divine « Apple pie » caramélisée, un brownie aux fruits secs, un cheesecake signature à la myrtille/yuzu/spéculoos ou encore une soupe de fraises. On adore ! // So close to Paris but so far away... It is in the heart of the Renaissance Paris Country Club Hotel, a favorite resting place for PSG players and golfers, between Boulogne and Rueil Malmaison, that one of our favorite addresses for the summer is located. With its large poolside terrace, its grand piano and its warm restaurant room designed by Jean-Philippe Nuel, « Les Hamptons Grill » immediately takes us to the Saint-Tropez of the East Coast of the United States, renowned for its long white sand beaches, its chic clientele and its mansions lined with light wood. Around the fireplace, on a bench or in the sun, we appreciate this « family home » spirit that smells like vacation ! From the outside, the restaurant's identity is revealed by the presence of a porch that echoes the entrances of the great houses of the Hamptons. The atmosphere is reinforced by the presence of maritime pines that give the place a seaside spirit. On the plate, the cuisine is simple and generous, like the roasted chicken casserole and its homemade mashed potatoes, bathed in a most addictive juice. Son of a butcher, Chef Matthieu Marti also offers his version of the pie, but also very original proposals where popcorn and cherry tomatoes rub shoulders... Of course, as the Hamptons are obliged to do, lobster is available in a « Lobster Roll » or grilled with a fresh celery risotto. Other suggestions, XXL shrimps, lamb chops with preserved lemon or simply the fish of the day. The Chef, advocating the extreme freshness of the products and the short circuits, buys Hereford, Angus or Irish Cut beef, which he will then cut into pieces and cook according to his inspiration of the moment. Finally, the desserts are a direct nod to the USA with a divine caramelized « Apple pie », a dried fruit brownie, a signature blueberry/yuzu/spéculoos cheesecake or a strawberry soup. We love it !

<https://www.marriott.fr/hotels/travel/parsc-renaissance-paris-hippodrome-de-st-cloud-hotel/>

<https://leshamptons.fr/>

<https://www.pariscountryclub.com/>





Date : 08/07/2021

Lien : <http://www.ofive.tv/2021/07/08/les-hamptons-grill/>