



RESTAURATION

Les Hamptons grill : une cuisine française dans un concept américain

RUEIL-MALMAISON Le chef **Matthieu Marti** a développé une cuisine en harmonie avec le décor du nouveau restaurant de l'hôtel Renaissance Paris Hippodrome.

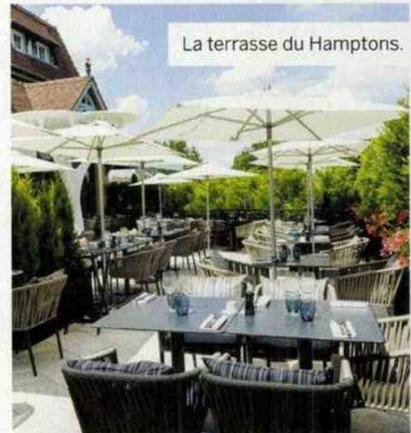
Depuis le mois de juin, l'hôtel Renaissance Paris Hippodrome de Rueil-Malmaison (Hauts-de-Seine) a inauguré un nouvel espace de restauration : Les Hamptons grill, dirigé par le chef exécutif **Matthieu Marti**. Ce projet est né pendant le confinement : "Nous avons profité de la période de fermeture pour revoir notre offre de restauration. C'est ainsi que nous est venu l'idée, en collaboration avec le directeur de la restauration du Paris Country Club et du propriétaire, de travailler sur un nouveau restaurant, avec une entrée à part", explique **Coralie Hamon**, la directrice générale de l'hôtel. L'équipe a fait appel à l'architecte **Jean-Philippe Nuel**. Le nouveau restau-

rant a vu le jour en quatre mois à peine, grâce aux équipes de l'hôtel qui ont pu réaliser les travaux.

Lobster roll et pâté en croûte

Le nouvel espace a été pensé comme une demeure familiale de bord de mer à Long Island, dans la périphérie de New York, avec un plafond en bardage blanc, une grande cheminée centrale et un bar ouvert sur l'espace de vie. La palette de blanc et de bleu rappelle l'esprit balnéaire.

Côté cuisine, le chef a imaginé une carte d'inspiration nord-américaine, avec une cuisson essentiellement au grill ou à la plancha : lobster roll, salade Caesar, burger... mais on retrouve également le pâté en croûte, une spécialité bien française que **Matthieu Marti** maîtrise à la perfection, ainsi qu'une offre végétarienne. En dessert, sont servis évidemment le traditionnel brownie ou encore un cheesecake avec insert à la myrtille. "La cuisine au grill résonne comme une évidence pour moi. Étant petit-fils de boucher, c'est un peu comme poursuivre mon héritage familial. Quand je crée une carte, je puise dans mes souvenirs en rapport avec mes voyages et la découverte de nouveaux produits", confie le chef. ■



Matthieu Marti, le chef exécutif.



Poser une question, ajouter un commentaire

Romy Carrere



> www.lhotellerie-restauration.fr/QR/RTR068616