

juin 24, 2021 // PARIS ET SA RÉGION

Les Hamptons, Long Island à 10 minutes de l'Etoile



A l'image des grandes maisons de famille du petit paradis de Long Island, quelque part entre Southampton et Montauk, Les Hamptons, le nouveau restaurant de l'Hippodrome de Saint-Cloud offre un cadre enchanteur et une savoureuse assiette imaginée par le chef Matthieu Marti.

Comme on partirait en vacances, on se rend loin de l'agitation parisienne au restaurant Les Hamptons pour savourer une certaine douceur de vivre à seulement 10 minutes de l'Etoile.



Au cœur de l'immense domaine de 85 hectares de l'Hippodrome de Saint-Cloud, se dresse l'Hôtel Renaissance, une majestueuse bâtisse de style anglo-normand qui abrite un restaurant au style décontracté dont la grande terrasse, surplombant la piscine, transporte immédiatement en vacances. Cette nouvelle table, pensée comme une maison de famille de la très chic île de l'état de New York, s'ouvre sur un salon cosy à la monumentale cheminée et accueille en ce moment ses hôtes sur sa terrasse à l'esprit bord de mer.



On y savoure la cuisine bistrannique de Matthieu Marti. Ce jeune chef discret prend un immense plaisir à manier le grill, le Big Green Egg, la plancha... dans une belle maîtrise de la flamme pour des cuissons absolument parfaites des viandes, des poissons et crustacés et des légumes. Ce petit-fils de boucher, amoureux des bons produits, met un point d'honneur à choisir le meilleur de la saison pour le travailler le plus simplement possible. Il va même jusqu'à débiter lui-même ses carcasses de viandes pour en faire des découpes inattendues, préservant leur tendreté absolue, à la manière de celles que l'on peut déguster dans les « churrascarias » brésiliennes.



Côté mer, la surprise est tout aussi belle. Les poissons et crustacés sont juste nacrés laissant ainsi apprécier leur moelleux iodé. Chaque produit révèle son vrai goût, simplement souligné par des condiments enchanteurs aux saveurs d'ailleurs, d'une grande fraîcheur.



Crevettes Black Tiger

On fond littéralement pour le Lobster Roll servi dans un pain maison et relevé d'un subtil confit de pamplemousse, le Saumon Gravlax agrémentée d'une surprenante pastèque grillée ou le Poulpe grillé et fondant rehaussé de mangue acidulée. Pané aux graines, le gourmand Fish & Chips est bien croustillant, les grosses Crevettes Black Tiger explosent littéralement en bouche, le Poulet fermier Pattes Bleues est rôti lentement à la broche lui assurant une chair moelleuse et une peau croustillante.



Enfin, on ne peut s'empêcher de craquer pour une douceur, mention spéciale pour le Cheesecake New-Yorkais d'une grande légèreté qui marie le sucré de la myrtille dynamisé par l'acidité d'une pointe de yuzu.

Le chef change la carte au rythme des saisons et propose chaque jour une pièce de bœuf et un poisson en fonction de ses envies et du marché, de quoi varier les plaisirs. L'inspiration américaine est là, l'art de la gastronomie française la sublime !



« L'inspiration de la cuisine au Grill raisonne comme une évidence pour moi. En effet, petit- fils de boucher, c'est un peu comme poursuivre mon héritage familial. Chercher des circuits courts pour avoir les meilleurs produits aux meilleurs moments, proposer des produits de saison et locaux sont des valeurs essentielles pour moi. Quand je créé une carte, je puise dans mes souvenirs en rapport avec mes voyages et la découverte de nouveaux produits. En partenariat avec les Etablissements Charvet, j'ai conçu un piano virtuose, tout terrain et sur-mesure afin d'adapter la meilleure cuisson à chaque produit. L'approvisionnement des viandes se fera en partenariat avec la boucherie Marguerite implantée à Paris. Au sein du restaurant Les Hamptons, la viande sera travaillée au jour le jour. Je me remets en question sur chaque plat, chaque recette. Je veux que mon équipe donne le meilleur d'elle-même ! Rien n'est jamais acquis dans la vie. Que de la viande me direz-vous ? Certainement pas ! Le Homard en saison sera la star de la carte, ainsi que du poisson de la pêche du jour, sélectionné et travaillé par nos soins.

Une cuisine française, aisée dans un concept américain, un sacré challenge ! J'ai donc concocté une carte à la fois simple et créative. Si je devais choisir un mot pour la définir ce serait : SURPRENANTE ».

Les Hamptons

Carte et réservations

Hôtel Renaissance Paris – Hippodrome de Saint-Cloud

123 rue du Lieutenant-Colonel de Montbrison à Rueil-Malmaison (92)

Date: 24/06/2021

<https://kissmychef.com/articles/adresses/paris/hamptons-grill/>