

# Le Parisien



**Le billet de Laurent Guez**  
Mangeur en chef

Chers lecteurs,

Les restos ont-ils retrouvé la santé après trois mois de réouverture ? À l'heure où les vacances d'été se terminent, on peut faire une ébauche de bilan. La tendance sur le mois de juillet, selon l'appli de réservation TheFork, est à la hausse (+9%) par rapport à l'année dernière, qui n'avait pas été mauvaise – souvenons-nous qu'on croyait alors la pandémie endiguée. Mais pour la profession, la saison a été très contrastée. Les endroits très touristiques ont cartonné, alors que les grandes villes – à commencer par Paris – ont été désertées par la clientèle. Souvent, les restaurateurs de la capitale ont fermé, ce qui leur a permis de solder les congés de leurs salariés avant la reprise de septembre, qu'ils espèrent dynamique. Nous aussi, on y croit !

Dans votre newsletter, vous découvrirez une autre tendance en hausse : les paniers pique-nique très chic. Également au sommaire, un récit sur le mythe du fer dans les épinards (encore que...), une enquête à lire avec les doigts sur le renouveau des sandwiches gastronomiques, mon bon plan resto de la semaine pour s'éloigner du stress parisien, et le grand retour de notre série vidéo Food Checking, dont le nouvel épisode est consacré aux bières sans alcool. À visionner sans modération, évidemment.

Bon week-end, il est temps de vous régaler.



### **Les Hamptons Grill, un Américain (presque) à Paris**

Les Hamptons Grill, c'est un nouveau restaurant qui a ouvert à deux pas de Paris, plus précisément près de l'hippodrome de Saint-Cloud, en juin dernier, dans le nouvel hôtel Renaissance. Le lieu vaut le détour, pour les familles qui cherchent à fuir la capitale, on se croirait déjà en week-end en poussant la porte. Le jeune et talentueux chef Matthieu Marti s'inspire de la cuisine américaine. Logique, les Hamptons sont une région de l'État de New York où - tiens tiens ! - les citadins (fortunés) vont se reposer du stress de la Big Apple. Et puisque plus haut dans cette newsletter, on vous a tout dit sur le renouveau des sandwiches, on peut vous dire qu'ici, on a vraiment adoré le lobster roll (16 €) : un pain brioché maison à tomber par terre, de l'avocat, du cream cheese parfumé au confit de pamplemousse et juste ce qu'il faut de homard pour ne pas frustrer le client, sans le ruiner. En plat, vous pouvez commander le burger les yeux fermés (18 €), mais on vous conseille les pièces de bœuf du jour, grillées au barbecue, délicieuses avec de bonnes frites ou, encore mieux, des chips de patate douce maison. Excellent cheesecake aux myrtilles et au yuzu pour finir.

#### **Les Hamptons**

Paris Hippodrome de Saint-Cloud, 123 rue du Lieutenant-Colonel de Montbrison, 92500 Rueil-Malmaison. Ouvert le midi et le soir, du mardi au samedi. Comptez 30 à 40 € par personne. Réservations au 01 47 77 64 92 ou [sur le site](#).

Date : 27/08/2021