

## Une maison de famille américaine à découvrir au Hampton's Grill



Le grill, en trois variantes, rôtisserie, barbecue et plancha. Le Hampton's Grill est une promesse que la carte orchestrée par le chef Matthieu Marti entend bien tenir, dans le nouveau restaurant de l'Hôtel Renaissance Paris, au cœur des 85ha de l'Hippodrome de Saint-Cloud. Dans ce lieu, à découvrir dès juin prochain, la référence est celle des Hamptons, lieu de villégiature chic sur Long Island, à quelques encablures de New-York, où dès l'extérieur, le porche d'Hampton's Grill renvoie aux entrées des belles demeures de l'île américaine. Comptant 80 places assises à l'intérieur et 80 sur la terrasse extérieure surplombant la piscine de l'Hôtel, les intérieurs du restaurant ont été conçus par Jean-Philippe Nuel comme l'espace à vivre d'une vaste maison de famille. « Au centre, trône une grande cheminée en pierre qui caractérise les demeures américaines encadrée de part et d'autre des salons à l'atmosphère cosy, explique l'architecte. Le bar lui-même évoque les cuisines ouvertes et les tables d'hôtes, des grandes réunions de famille. Le bois, au sol comme dans le mobilier, la palette chromatique autour des blancs et des bleus crée également une atmosphère chaleureuse et dépaysante qui nous transporte au cœur des Hamptons. » Côté assiette, le grill donc, qui évolue au fil des saisons, autour d'une carte proposant des crustacés, la pêche du jour, de l'ailou limousine travaillée en différentes façons, de la volaille en rôtisserie ainsi que des plats plus traditionnels. Et, référence new-yorkaise oblige, le Homard bien sûr, star annoncée de la proposition à venir !

Date : 11 Mai 2021

<https://www.neorestauration.com/article/une-maison-de-famille-americaine-a-decouvrir-au-hampton-s-grill,57718>