

"Les Hamptons", un écrin de verdure propice au farniente...

## BOUTEILLE DE LA SEMAINE

Philippe de Rothschild  
do Rojo Reserva  
donnay 2018

Bernard Burtschy

La culture au Chili remonte aux premiers temps de la colonisation espagnole, au milieu du XVI<sup>e</sup> siècle. Entre les chaînes de montagnes, la vallée de la Maipo offre des conditions idéales pour la vigne, ce qui n'a pas échappé au baron Philippe de Rothschild qui a apporté tout son savoir-faire. "Escudo Rojo" est d'ailleurs la traduction littérale de "Rothschild", qui signifie "blason rouge".

Le grand cépage bourguignon charay est implanté dans la vallée de la Maipo, située au bord de l'océan

Pacifique. La bise marine apporte la fraîcheur indispensable à sa croissance. Il en résulte un vin à la personnalité forte grâce à une maturation lente des raisins. Les arômes de fleurs blanches sont typiques du cépage, ceux de brugnion blanc signent sa spécificité.

La signature chilienne s'impose en bouche avec un vin ample et plein qui permettra une large palette de plats, les poissons, bien sûr, mais aussi toute la gamme des viandes blanches. Profitez de l'expérience en y mettant un peu d'exotisme en les mariant avec les épices, le Chili en propose tout un éventail.

Prenez toutefois les piments avec précaution, même si le vin est capable de tempérer un chili con carne un peu trop épicé. ●

À la carte, environ 17 €.



## Les Hamptons embrasent vos sens!

L'adresse rueilloise réussit le pari d'associer une cuisine française à un concept américain, avec une cuisson au grill authentique et des recettes gourmandes.

Par Véronique André

À quelques minutes de la capitale, au cœur d'un écrin de verdure propice au farniente, cet été, pour ceux qui travaillent, le nouveau restaurant *Les Hamptons* jouit d'une décoration signée par l'architecte et designer Jean-Philippe Nuel, inspirée des riches demeures familiales de Long Island, dans l'État de New York. Le simple nom de "Hamptons" évoque à lui seul les plages de sable blanc, les maisons bardées de bois clair et le style décontracté chic de l'élite américaine.

Le restaurant se sépare en deux pôles distincts, surplombant la magnifique piscine de l'hôtel. Ici, la spécialité est la cuisine au grill, orchestrée par le chef Matthieu Marti. Elle se caractérise par trois sortes de cuisson : la rôtisserie, le barbecue et la plancha. Évoluant au fil des saisons, la carte propose des crustacés (dont le fameux homard!), la pêche du jour, de l'aloyau de limousine et de la volaille.

À la carte, parmi les entrées : le saumon gravlax, pastèque grillée, gelée

de pomme et gingembre ; le gaspacho de tomates cerises, scamorza et popcorn ; la guédille Lobster Roll, écrasé d'avocat et confit de pamplemousse. En plat : un poulet entier à pattes bleues à la broche, purée de pommes de terre et jus de rôti ; les côtes d'agneau à la plancha ; la pièce de bœuf au barbecue Big Green, pommes pont-neuf et sauce au poivre ; le homard breton, risotto de céleri et sauce diable.

Les desserts rendent hommage à l'Amérique. Place à l'*apple pie*, renversé façon tatin ; aux brownies aux fruits secs, chocolat noir et nuage de tonka ; ou encore au cheese-cake new-yorkais, confit *blueberry* et yuzu. Les prix sont raisonnables : pour les entrées, comptez environ 14 euros, autour de 30 euros pour les plats au grill et environ 10 euros pour les desserts. ●

**Les Hamptons**, 123, rue du Lieutenant-Colonel-de-Montbrison, Rueil-Malmaison (Hauts-de-Seine).  
Tél. : 01.47.77.64.92.