



## Les Hamptons grill : une cuisine française dans un concept américain

Restauration - mercredi 22 septembre 2021 12:50  
Ajouter l'article à mes favoris  
Suivre les commentaires  
Poser une question  
Ajouter un commentaire  
Partager : Article réservé aux abonnés  
**Rueil-Malmaison (92)** S'inspirant d'un décor 'maison de famille à Long Island', le chef **Matthieu Marti** a développé une cuisine aux influences nord-américaines, avec quelques touches bien françaises pour le nouveau restaurant de l'hôtel Renaissance Paris Hippodrome.



La terrasse du Hamptons.

[Matthieu Marti](#), le chef exécutif." id="45c2c395">

**Matthieu Marti**, le chef exécutif.

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. Il fallait qu'on se réinvente. 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.

Pour ce projet, l'équipe a fait appel à l'architecte **Jean-Philippe Nuel**. Le nouveau restaurant a vu le jour en quatre mois à peine, grâce aux équipes de l'hôtel qui ont pu réaliser les travaux. " Avec le Paris Country Club, nous sommes obligés d'avoir sur place des électriciens, des peintres... ", confie la jeune femme. Une aubaine dans une période où les entrepreneurs étaient compliqués à dénicher. Ainsi, ce nouvel espace a été pensé comme une demeure de famille de 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 conçu une carte à l'image de ce que peut inspirer le mot Hamptons, 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 le chef maîtrise à la perfection, ainsi qu'une offre végétarienne. En



dessert, on retrouvera évidemment le traditionnel brownie ou encore un cheesecake avec insert myrtille. “ *L’inspiration de 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.

#Marriott #Renaissance #CoralieHamon #MatthieuMarti

