



LES
HAMPTONS
Grill

Les Hampton's Grill

RESTAURANT À RUEIL-MALMAISON

DOSSIER DE PRESSE 2024

Sommaire

- **Le concept** P.3
- **Les plats “signature”** P.4
- **Les plats de saison** P.5
- **L’ambiance californienne** P.6
- **Le Chef Matthieu Marti** P.7
- **La presse parle de nous !** P.8
- **Nos fournisseurs** P.9
- **Notre partenaire** P.10
- **Les Hamptons en quelques dates** P.11
- **Les infos pratiques** P.12

Le Concept

Des **produits de qualité, frais et de saison**, cuits simplement au **grill** et dont les saveurs se révèlent avec **gourmandise** et **authenticité**.

Ici, le Chef maîtrise



le feu et sublime viandes, volailles,

poissons et légumes à travers des plats qui vous séduiront par leur originalité. **Une cuisson authentique, saine et maîtrisée.**

La cuisine au grill est ancestrale. Pour autant, ce mode de cuisson demande maîtrise et expérience. Pas question que les aliments soient au contact direct de la flamme. Le chef cuisine à la braise pour des plats à la fois **sains et savoureux**. Cuits simplement et savamment, les produits révèlent toutes leurs saveurs ainsi que leur **parfum unique, fumé et caramélisé**.

Les Plats “signature”

Des produits de qualité et de saison.

Pour que l'ensemble de nos plats soient au diapason de nos valeurs, nous sélectionnons uniquement des produits frais et de qualité, cuisinés en fonction des saisons.

Du Lobster Roll à la Caesar Salade, en passant par le Burger au cheddar mûré, le Poulet "Patte Bleue" du Gatinais, et la pièce de bœuf française Salers x Angus, notre Chef propose une variété de plats intemporels. Sans oublier le fameux Cheesecake New-Yorkais décliné au fil des saisons.



Les Plats de saison

Les Noix de Saint-Jacques
françaises



Le Saumon Gravlax
d'Ecosse



La ratatouille d'antan et
son quinoa



Le Cheesecake au
pamplemousse Corse

L'ambiance californienne

Le restaurant fusionne l'**architecture balnéaire** européenne et l'élégance des demeures de **Long Island**. Le porche rappelle les entrées des grandes maisons des **Hamptons**, tandis que l'intérieur, caractérisé par une imposante **cheminée en pierre**, un **sol et le mobilier en bois** et des **tonalités de blancs et de bleus**, évoque l'**esprit chaleureux et dépayçant** des résidences au cœur des Hamptons, près de New York.



Le Chef Matthieu Marti

“L’inspiration de la cuisine au grill raisonne comme une évidence pour moi.”

Petit-fils de boucher, j’ai toujours baigné dans l’univers de la cuisine, c’est une histoire de famille depuis des générations, un héritage familial.

Quand j’ai compris que ça serait le bon choix à faire pour mon avenir, j’étais certain qu’il s’agirait davantage d’une passion que d’un métier. Ce que j’aime le plus dans ma vocation c’est avoir la chance de proposer chaque jour un nouveau plat en utilisant des produits frais, locaux et de saison : chercher des circuits courts pour avoir les meilleurs produits aux meilleurs moments.

Je prends plaisir à les travailler et les sublimer afin de les soumettre à mes clients pour faire de leur expérience, un moment unique.

Quand je crée une carte, je puise dans mes souvenirs en rapport avec mes voyages et la découverte de nouveaux produits.



La Presse parle de nous !



LE FIGARO

L'AUVERGNAT
DE PARIS

PARIS VOUS AIME
MAGAZINE

LE JOURNAL DES
FEMMES
Cuisine

PLÉIADES ESTATE

Paris Select
Le Guide Chic des Tendances Parisiennes

Forbes

Le Parisien

Nos fournisseurs



La Grande Crèmerie,
fournisseur de produits laitiers.
“ C’est l’expérience des produits
d’excellences de nos régions
françaises ”

La Maison Montalet,
fournisseur de cochons.
“ Pour nous, le métier de charcutier
incarne le mariage parfait entre
l’artisanat et la cuisine ”



M.Charraire,
fournisseur de fruits et légumes.
“ C’est l’engagement auprès des
producteurs investis pour une
agriculture moderne et raisonnée ”

Armara,
fournisseur de poissons et crustacés.
“ C’est l’authenticité d’un savoir faire
haut de gamme ”



Notre partenaire

GANT

Partenaire des Hamptons, GANT a tenu à soutenir notre nouveau concept de restaurant franco-américain en proposant d'habiller l'ensemble de l'équipe. Du chino bleu marine, à la chemise bleu azur, au foulard soyeux, ou encore au coussins élégants, le style Gant se fond parfaitement dans le décor et l'ambiance chaleureuse du restaurant.



Les Hamptons en quelques dates

Juin 2021

Ouverture du restaurant les
Hampton's avec à sa tête le
Chef Matthieu Marti



Juin 2022

Certification de Maître
Restaurateur



Juillet 2022

Collège culinaire de France



Juin 2023

La Maison Montalet nous
attribue la plaque de
l'établissement cochon

Juillet 2023

Intronisation du Chef
Matthieu Marti par les
Disciples Escoffier



Les infos pratiques

Les Hampton's

123 Rue du Lieutenant Colonel de Montbrison
92 500 Rueil-Malmaison
01 47 77 64 92
<https://leshamptons.fr/>

Horaires d'ouverture du restaurant:

Du mardi au Samedi

De 12h à 14h et 19h à 22h

*Service continu pour les clients de l'hôtel

Renaissance Paris Hippodrome de Saint-Cloud

123 Rue du Lieutenant Colonel de Montbrison
92 500 Rueil-Malmaison
01 47 77 64 64

Chef exécutif du restaurant: **Chef Matthieu Marti**

Responsable de salle: **Thomas Lambert**

Directrice Communication - Marketing

Mélanie de La Gontrie

Email: melanie@daliasas.com

Téléphone: 06 20 53 03 94