

LES HAMPTONS *Grill*



La décoration

Designé par Jean-Philippe Nuel, le nom du nouveau lieu évoque à lui seul les plages de sable blanc, les maisons bardées de bois clair et le style décontracté-chic de l'élite américaine qui en a fait son lieu de villégiature fétiche. Le restaurant compte 90 places assises à l'intérieur, et 90 sur la terrasse extérieure surplombant la magnifique piscine de l'Hôtel. Idéal pour profiter d'un déjeuner au soleil, presque les pieds dans l'eau, ou d'un dîner d'été.

Selon l'architecte Jean-Philippe Nuel, « *Il s'agit d'un dialogue entre des lieux et des cultures, un dialogue entre les deux rives de l'Atlantique où l'architecture balnéaire des côtes européennes fait un clin d'œil aux célèbres demeures de l'île de Long Island. Dès l'extérieur, l'identité du restaurant se révèle par la présence d'un porche qui fait écho aux entrées des grandes maisons des Hamptons. L'atmosphère est renforcée par la présence de pins maritimes qui confèrent à l'ensemble un esprit balnéaire. A l'intérieur, vous pénétrez dans 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. 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, à quelques encablures du centre de New York.* »

L'équipe du restaurant Les Hamptons a par ailleurs invité la marque GANT, véritable incarnation du chic à l'américaine, mariant avec subtilité élégance et décontraction. En plus

d'habiller le restaurant avec sa ligne de décoration d'intérieur, la maison est également à l'origine des tenues des serveurs en salle.

"La marque est née sur la côte Est Américaine il y a plus de 70 ans. Les Hamptons ont toujours été une source d'inspiration importante pour nos designers et nos consommateurs tant par les couleurs, l'atmosphère et le respect de la nature. Nous sommes ravis de pouvoir nous associer avec un lieu qui transpose ces valeurs à quelques minutes de Paris", explique Mélanie Franchini, General Manager GANT



La cuisine

La cuisine du restaurant Les Hamptons, orchestrée par le Chef Matthieu Marti, se caractérise par une cuisson au grill avec trois variantes : rôtisserie, barbecue et plancha. Evoluant au fil des saisons, la carte propose des crustacés (dont le fameux homard !), la pêche du jour, de l'ailou limousine travaillée en différentes façons, de la volaille en rôtisserie ainsi que des plats plus traditionnels.

A la carte

On retrouve, parmi les entrées, les *Asperges des Landes au Grill, œuf bio et chorizo, émulsion citronnée* ou encore le *Gaspacho de tomates cerises, scarmoza & pop-corn*. Côté plat, place à la fameuse *Guédille « Lobster Roll », écrasé d'avocat et confit de pamplemousse* ; au réconfortant *Poulet Entier « Patte bleue » à la broche, purée de pomme de terre et jus de rôti* ; aux *Côtes d'Agneau Plancha, citron confit & Kalamata, carottes fanes* ; sans oublier la *Pièce de Bœuf au Big Green, pommes Pont Neuf & sauce au poivre Sarawak* ; ou encore le *Homard Breton, risotto de céleri & sauce diable*.

Enfin, les desserts rendent hommage à l'inspiration américaine du restaurant : *Apple Pie, pomme épicée et renversée comme la Tatin* ; *Brownies aux fruits secs, chocolat noir et nuage de Tonka* ; ou encore *Cheesecake New-Yorkais, confit blueberry & yuzu, croquant spéculos* enchanteront les becs sucrés.



L'Ardoise du jour

Chaque jour, deux nouveaux plats sont par ailleurs mis à l'ardoise.

Le Chef Matthieu Marti, prônant l'extrême fraîcheur des produits et les circuits courts, achète des déhanchés de Bœuf Hereford, Angus ou Irish Cut, qu'il va ensuite découper en pièces puis cuire selon son inspiration du moment (au barbecue, à la plancha...), et servir avec une sauce et un accompagnement pensé sur-mesure. La pêche du jour est également proposée sur le même principe. Chaque venue au restaurant Les Hamptons promet ainsi une expérience gustative unique.



Le Mot du Chef Matthieu Marti

« L'inspiration de la cuisine au Grill raisonne comme une évidence pour moi. En effet, petits-fils de boucher, c'est un peu comme poursuivre mon héritage familial. Chercher des circuits courts pour avoir les meilleurs produits aux meilleurs moments, proposer des produits de

saison et locaux sont des valeurs essentielles pour moi. Quand je crée une carte, je puise dans mes souvenirs en rapport avec mes voyages et la découverte de nouveaux produits. En partenariat avec les Etablissements Charvet, j'ai conçu un piano virtuose, tout terrain et sur-mesure afin d'adapter la meilleure cuisson à chaque produit. L'approvisionnement des viandes se fera en partenariat avec la boucherie Marguerite implantée à Paris. Au sein du restaurant Les Hamptons, la viande sera travaillée au jour le jour. Je me remets en question sur chaque plat, chaque recette. Je veux que mon équipe donne le meilleur d'elle-même ! Rien n'est jamais acquis dans la vie. Que de la viande me direz-vous ? Certainement pas ! Le Homard en saison sera la star de la carte, ainsi que du poisson de la pêche du jour, sélectionné et travaillé par nos soins.

*Une cuisine française dans un concept américain, un sacré challenge ! J'ai donc concocté une carte à la fois simple et créative. Si je devais choisir un mot pour la définir ce serait : **SURPRENANTE** ».*