



HAMPTON'S *Grill*

**Matthieu Marti devient le 1er chef Maître
Restaurateur à Rueil-Malmaison**



**MAÎTRE
RESTAURATEUR**



Le Collège
Culinaire de France

Le Chef Matthieu Marti, aux commandes des cuisines des Hamptons depuis son ouverture en Juin 2021 est un chef engagé. « Chercher des circuits-courts pour avoir les meilleurs produits aux meilleurs moments, proposer des produits de saison et locaux sont des valeurs essentielles » déclare-t-il.



Le Titre Maître restaurateur est le seul titre délivré par l'État aux professionnels de la restauration respectant un cahier des charges incluant traçabilité et saisonnalité des produits ainsi que professionnalisme et qualifications du Chef. Il récompense les établissements d'excellence et garantit l'authenticité d'une cuisine.

Fidèle à ses valeurs, les mets imaginés par Matthieu Marti tracent un lien entre cuisine authentique et cuisine américaine notamment avec des techniques de cuisson alliant 3 variantes : rôtisserie, barbecue et plancha.

« L'inspiration de la cuisine au Grill raisonne comme une évidence pour moi, une cuisine française dans un concept américain, un sacré challenge ! » déclare le chef Matthieu Marti.

« L'inspiration de la cuisine au Grill raisonne comme une évidence pour moi.

En tant que, petit- 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. L'approvisionnement des viandes se fait en partenariat avec la boucherie Marguerite implantée à Paris.

Au Hampton's Grill, la viande est 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. J'ai donc concocté une carte à la fois simple et créative.

Si je devais choisir un mot pour la définir ce serait : SURPRENANTE »

Informations pratiques :

Les Hamptons

Adresse : 123 rue du Lieutenant-Colonel de Montbrison

92500 Rueil-Malmaison

Parking gratuit

Horaires : Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h30, puis de 19h à 22h30

Réservations : www.leshamptons.fr ou au 01 47 77 64 92

Insta : @leshamptons

HAMPTON'S
Grill