



à table

N° 121 / NOVEMBRE-DÉCEMBRE 2018

LE GOÛT DES FÊTES !

80
RECETTES
MAGIQUES

HÛITRES, FOIE GRAS, HOMARD,
PINTADÉ, BUCHE ET GÂTEAUX...
EN MODE SIMPLE OU CHIC

**DES BULLES
ET DES VINS**
NOS ACCORDS
PARFAITS

TOUR DE
FRANCE FOOD
ÉTAPE 3 :
REIMS

**SPECIAL
CADEAUX**
ART DE LA TABLE,
JOLIS FLACONS
ET JOYEUX
DÉLICES
**NOS 75
MERVEILLES
À (S')OFFRIR**



**DÉCO ET
PETITS PLATS**
LES NOËLS DE
3 FILLES STYLÉES


MONTAGNE
L'ESPRIT BISTRO
PREND DE
L'ALTITUDE

BANGKOK
LA CAPITALE
FOOD
LA PLUS HOT

FRANCE MÉTROPOLITAINE : 3,90 € / AND 4,10 € / A 5,10 € / BEL 4,40 € / CAN \$ 7,99 CND / D 6 € / DOM \$ 4,60 € / CH 6,90 FS / ESP 4,60 € / GR 4,70 €
IT 4,70 € / LUX 4,40 € / NL 5 € / MAR 49 MAD / MAY 8,50 € / N.CAL 720 XPF / PORT. CONT 4,60 € / POLY. FR 820 XPF / TUN 7,70 TND

M 06450 - 121 - F: 3,90 € - RD





LES MEILLEUR DE LA MONTAGNE

Après avoir décroché trois étoiles dans leur vallée
des Belleville en 2015, René et Maxime Meilleur innovent
cette fois en ouvrant un bistrof alpin...
Une belle occasion de revisiter les classiques
d'altitude. Enquête au sommet

PAR DANIELE GERKENS - PHOTOS PIERRE BAELIN



« **L**a Bouitte, tu verras, c'est mythique ! » Quand toutes les personnes avec lesquelles vous parlez d'une table sont unanimes, cela relève en effet du mythe... Au mois d'août dernier, j'ai donc pris la direction de Saint-Martin-de-Belleville. Déjà sur la route, c'est l'éblouissement. En quittant Moûtiers, les lacets laissent deviner une large vallée de pierres et d'alpages où se nichent de ravissants villages de bois. En contrebas des Menuires et de Val-Thorens, il y a Saint-Martin-de-Belleville, suivi du hameau de Saint-Marcel, berceau de la famille Meilleur. C'est ici qu'en 1976, René, jusqu'alors plongeur dans un restaurant, ouvre un premier chalet baptisé La Bouitte (petite maison en savoyard, ndlr) pour nourrir les skieurs. « Ils arrivaient affamés, skis aux pieds, se souvient-il. On leur servait des raclettes, des fondues, des cassolettes d'escargots... Ils aimaient tellement cela qu'ils sont revenus encore et encore. »

Une révélation au sommet

La vie va et elle va bien. Jusqu'en 1981. Un soir, René dîne chez Bocuse quand il a une révélation. Dorénavant, c'est cela qu'il fera : de la cuisine gastronomique. Et ce, même s'il est autodidacte. Après une jeunesse entièrement consacrée au ski en équipe de France de biathlon, son fils, Maxime, le rejoint aux fourneaux de La Bouitte à la fin des années 90. Désormais, ils travailleront à « quatre mains et deux cerveaux ». Leur spécialité ? L'essence du terroir savoyard. Car, loin de toute esbroufe ou mise en scène artificielle, les Meilleur sont le sel de la Savoie. Enfant, René mangeait de la polenta, attrapait les truites à mains nues dans les torrents, se délectait de pommes de terre, de saucisson et de sérac (fromage obtenu à partir du petit-lait de brebis, ndlr), allait cueillir l'oseille et l'oxalis... La générosité et l'enthousiasme de René, allié à l'esprit de compétition et la curiosité de Maxime, cela forme une équation redoutable qui met en solution

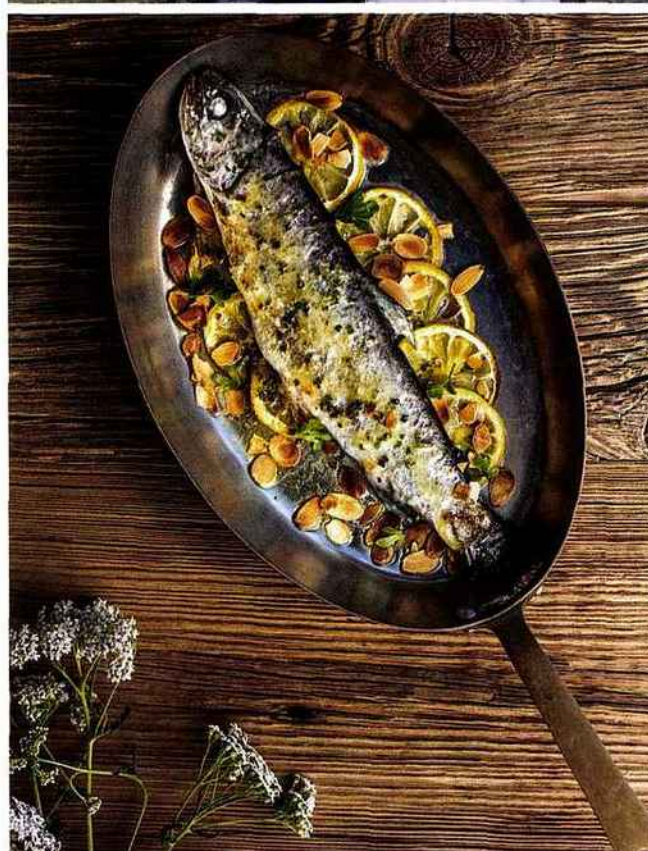
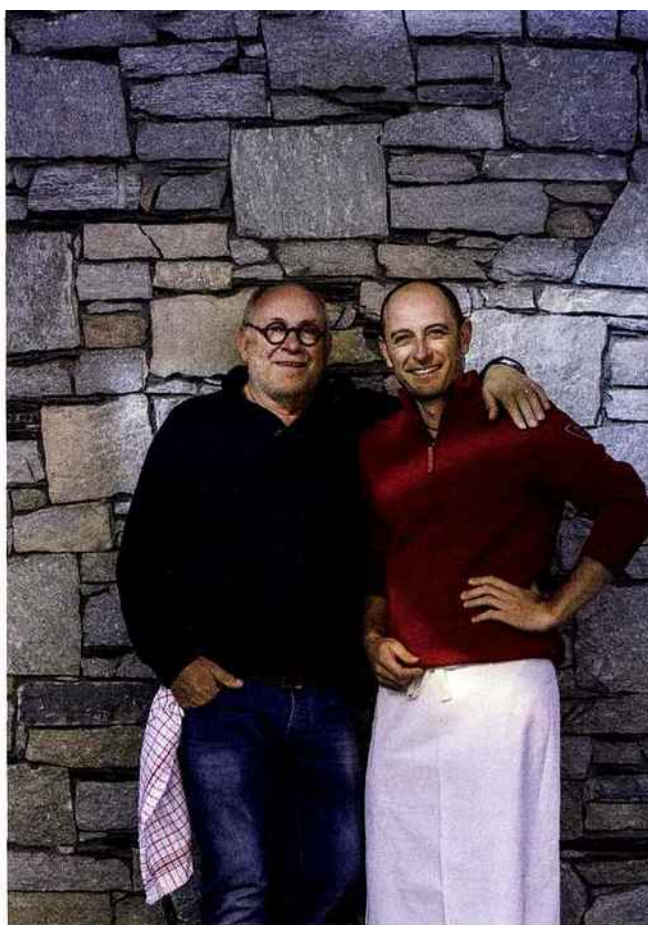
TRUITE FARIO CUITE ENTIÈRE AU FOUR, BEURRE FRAIS (4 pers.)

Préparation : 15 mn ♦ Cuisson : 15 mn

♦ 2 truites de rivière ♦ 50 g d'amandes effilées ♦ 50 g de beurre ♦ persil
♦ 1 citron ♦ fleur de sel

1. Videz les truites en prenant soin de bien les nettoyer, réservez-les au frais.
2. Préchauffez le four à 180°/th. 6 et enfournez les amandes pour les torrifier jusqu'à coloration. Réservez-les dans une boîte hermétique. Taillez des tranches de citron de 2 mm d'épaisseur.
3. Beurrez un plat en fonte, déposez-y les truites (préalablement salées à l'intérieur) au centre et disposez les tranches de citron tout autour. Recouvrez de beurre, saupoudrez de fleur de sel et enfournez à 200°/th. 6-7 pendant environ 10 mn selon l'épaisseur. Arrosez-les de beurre de cuisson et poursuivez la cuisson encore 1 à 2 mn.
4. Servez les truites dans le plat de cuisson, parsemées d'amandes torrifiées et de persil ciselé.

📍 Coteaux du Vendomois, Domaine Patrice Colin, Pierre à feu 2017, blanc.



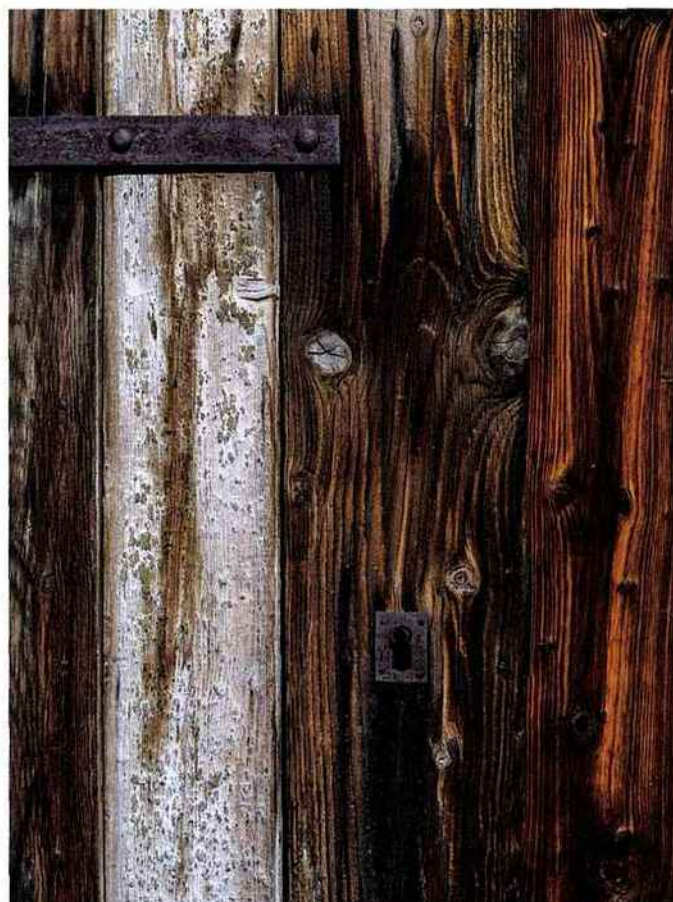
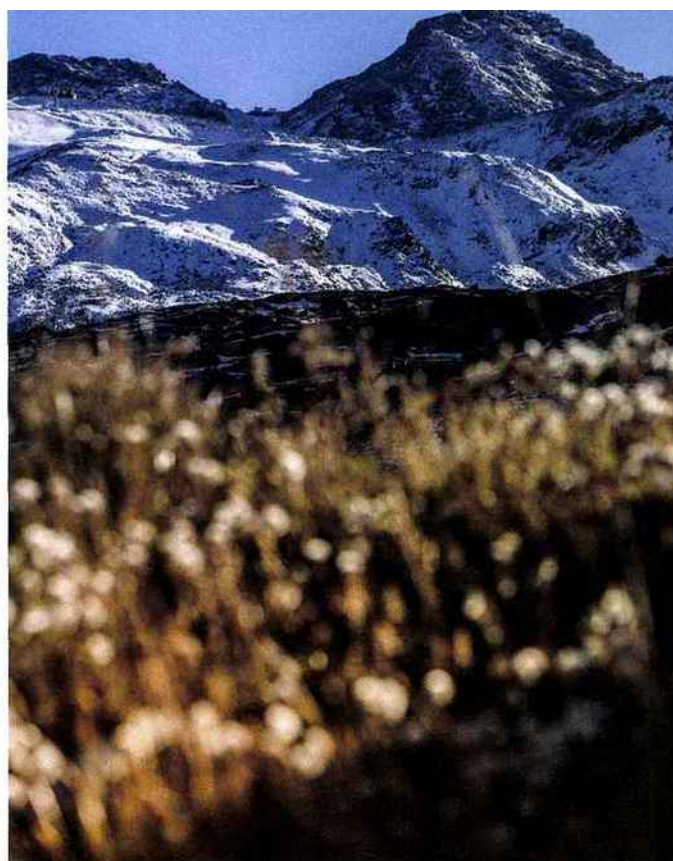


Leur objectif ? Permettre à tous ceux qui viennent à Saint-Martin-de-Belleville de goûter à « leur » montagne.

les souvenirs du père. À tel point que le Michelin ne s'y trompe pas, accordant en 2015 trois macarons à leur table célébrant la nature et la culture locales. Les Meilleurs sont les fleurons de leur vallée. Je le confirme. Cet été, j'y ai vécu un moment incroyable de justesse, de cohérence, de plaisir et de précision. Féra du lac aux cornichons crus et en pickles, huîtres en gelée d'eau de mer et yuzu, beurre infusé au foin, lait dans tous ses états (meringue, glace, caramel, crème, mousse, etc.)... L'expérience fut inoubliable. Alors, heureux les Meilleurs ? Oui. Mais pas au point de se sentir arrivés au bout du chemin. Travailleurs, déterminés, perfectionnistes, René et Maxime, randonneurs de l'excellence, ne cessent de se demander comment aller plus loin.

De terrasse en terrasse

En ce début de mois d'octobre, nous déjeunons sur la terrasse de Maxime. Le soleil brille et la montagne s'alanguit. Entre un jésus XXL et un verre de vin blanc local, on évoque la gastronomie, leurs clients, dont de très nombreux fidèles qui viennent toujours skis aux pieds l'hiver, leurs équipes « sans qui nous ne serions rien », disent-ils, leurs projets... Il y a évidemment Le Bouche à oreille, restaurant situé à 2 700 mètres d'altitude dont la terrasse donne sur le glacier du Borgne. Tous les jours en hiver (tempêtes de neige exceptées), les skieurs et randonneurs s'y bousculent pour dévorer un poulet rôti au thym, un risotto à la truffe ou une tarte aux myrtilles. Il y a aussi leur hôtel d'une quinzaine de chambres et leur spa, La Bèla Vya. Il y a, surtout, leur dernier-né : Simple & Meilleur. Pour ce bistrot de montagne nouvelle génération, René et Maxime ont mis les petits plats dans les grands. « Cela fait longtemps que l'on nous demande quand nous ouvrirons une autre adresse, explique Maxime. Mais nous n'avons jamais voulu multiplier les tables. Chaque ouverture doit avoir du sens, être aboutie. Celle-ci est née d'un projet, Case Blanche, nouveau quartier de Saint-Martin-de-Belleville qui accueille quarante-quatre logements au pied de l'église Notre-Dame-de-la-Vie. Nos amis Clément et Christine, les promoteurs, nous ont demandé si nous souhaitions y implanter un restaurant. Nous avons réfléchi et nous nous sommes dit que c'était peut-être le moment d'imaginer une adresse différente, une sorte de bistrot de montagne, moderne, chic et cool. » Pendant que le bâtiment qui va abriter Simple & Meilleur, prend forme, entre coups de marteaux et taille de pierres, nous goûtons les recettes mises au point par le duo. « Nous avons voulu réinterpréter les classiques montagnards en versions modernes et gourmandes », précise René, ajoutant que tout évoque ses souvenirs d'enfance. Chez Simple & Meilleur, on pourra grignoter des tapas d'altitude au rez-de-chaussée (saucisson cuit, filet de féra fumé, tartare de bœuf, etc.), ou opter pour un repas plus classique à l'étage : jarret de veau confit, escargots en persillade, reblochon fondu dans un pain, truite au four, coupe de glace génépi... Le tout avec une grande terrasse à la vue imprenable sur les remontées mécaniques de Saint-Martin-de-Belleville qui donnent accès au domaine des 3 Vallées !





SOUPIÈRE DE VOLAILLE, CAROTTES ET POUSSÉS D'ÉPINARDS (6 pers.)

Préparation : 35 mn ♦ Repos : 12 h ♦ Cuisson : 1 h 45 mn

♦ 1 volaille fermière de 2 kg environ ♦ 100 g de pousses d'épinards ♦ 6 carottes ♦ 20 petits champignons de Paris ♦ 1 oignon ♦ 1 branche de céleri ♦ 4 clous de girofle ♦ 1 brin de thym ♦ 2 feuilles de laurier ♦ 1 c. à soupe de farine ♦ 20 g de beurre ♦ 2 rouleaux de pâte feuilletée pur beurre ♦ 1 œuf ♦ le jus de 1 citron jaune ♦ 20 cl de crème liquide

1. Demandez à votre boucher de préparer la volaille, de la vider et de la nettoyer.

2. La veille, nettoyez les légumes soigneusement. Essorez les pousses d'épinards, et réservez-les au frais dans un torchon humide. Pelez et taillez les carottes en bâtonnets de 3 mm d'épaisseur. Épluchez les champignons, taillez-les en deux et réservez-les au frais avec les carottes dans une boîte hermétique.

3. Découpez dans les pâtes feuilletées 6 cercles de Ø 13 cm. Réservez au frais dans une boîte hermétique avec un papier sulfurisé entre chaque cercle.

4. Dans un faitout rempli d'eau aux 3/4, ajoutez 4 carottes, l'oignon piqué des clous de girofle, la branche de céleri, le thym et le laurier. Pochez la volaille jusqu'à ce que la chair se détache. Passez le bouillon au chinois, réservez-le au frais.

5. Le jour même, dégraissez le bouillon. Désossez la volaille, réservez au frais.

6. Préparez un roux avec le beurre et la farine, déglacez avec le bouillon de volaille. Liez avec de la crème liquide, arrosez de jus de citron, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

7. Sortez les ronds de feuilletage du réfrigérateur. Dans une casserole, réchauffez la sauce, ajoutez les bâtonnets de carotte.

8. Dans 6 soupières en porcelaine de 11 cm de diamètre, déposez les pousses d'épinards, les champignons, la sauce, recouvrez avec des morceaux de volaille très chaude.

9. Préchauffez le four à 240°/th. Dorez les ronds de feuilletage avec le jaune d'œuf battu, déposez-les délicatement sur les bords des soupières et faites-les adhérer en appuyant un peu. Enfournez environ 10 mn, jusqu'à ce que le feuilletage soit bien coloré.

† Pays d'Oc, Domaine Patriarche, Couvent des Visitandines 2016, rouge.



COQUILLETTES GOURMANDES AU JAMBON BLANC ET JAMBON RÔTI (4 pers.)

Préparation : 15 mn ♦ Cuisson : 20 mn

- ♦ 200 g de coquillettes ♦ 4 tranches de jambon cuit aux herbes
- ♦ 1 tranche un peu épaisse (5 mm) de jambon cuit classique
- ♦ 10 cl de bouillon de volaille ♦ beurre ♦ huile de friture

1. Ciselez le jambon aux herbes, puis faites-le frire. Déposez les lamelles sur du papier absorbant pour éponger l'excès de graisse, salez légèrement. Détaillez en dés de 5 mm de côté le jambon classique, réservez.
2. Faites cuire les coquillettes al dente, puis égouttez-les. Pendant ce temps, faites réduire le bouillon de volaille avec le beurre, puis ajoutez les pâtes et enrobez-les bien de sauce, rectifiez l'assaisonnement au besoin. Ajoutez les dés de jambon blanc. Présentez dans une assiette creuse, parsemez de jambon frit et servez chaud.

† Fleurie, Château des Bachelards 2014, rouge.



SÉRAC DE BREBIS (4 pers.)

Préparation : 10 mn ♦ Repos : 1 h ♦ Cuisson : 15 mn.

- ♦ 1 sérac de 500 g ♦ 500 g de pommes de terre grenaille cuites à l'eau ♦ fleur de sel ♦ beurre
- ♦ 1 bouquet d'aigrette sauvage ou de pousses d'oseille

1. Dans une cocotte, faites colorer les petites pousses d'oseille et servez. Le + EAT
Le sérac est un fromage frais de brebis.
On peut le remplacer par du brocciu frais.

2. Disposez les grenailles et le sérac dans un plat creux, saupoudrez de fleur de sel. Champagne Nicolas Feuillatte Grande Réserve Brut.





FONDUE DE REBLOCHON CUIT DANS DU PAIN, POMMES DE TERRE VAPEUR AU LARD (4 pers.)

Préparation : 30 mn ♦ Repos : 1 h ♦ Cuisson : 35 mn

♦ 1 boule de pain de campagne de 25 cm de diamètre ♦ 1 reblochon fermier
♦ 500 g de pommes de terre grenaille ♦ 250 g de poitrine séchée taillée en tranches de 1 mm d'épaisseur ♦ 10 cl de vin blanc de Savoie ♦ quelques brins de ciboulette ♦ 20 cl de bouillon de volaille

1. L'avant-veille, achetez la boule de pain et laissez-la rassir 2 jours. À l'aide d'un couteau à dents, coupez le chapeau de la boule de pain, creusez l'intérieur en ôtant la mie pour obtenir un trou de 20 cm de diamètre. Réservez.

2. Faites cuire les grenailles dans un grand volume d'eau salée, jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Épluchez-les et réservez.

3. Retirez la couenne de la poitrine séchée. Réservez sur une assiette.

4. Retirez la croûte sur la partie supérieure du reblochon sur une épaisseur de 1 mm. Réservez le fromage à température ambiante.

5. Préchauffez le four à 200°/th. 6-7. Placez le reblochon à l'intérieur du pain, côté sans la croûte au-dessus, creusez un peu le milieu du fromage et arrosez avec le vin blanc. Enfourez 25 mn environ. Réchauffez les pommes de terre. Enrobez-les avec les tranches de lard.

6. Quand le fromage est bien fondu, servez le pain saupoudré de ciboulette ciselée avec les pommes de terre au lard. Plongez-les, piquées sur de longues fourchettes, dans le reblochon fondu.

🍷 *Vin de Savoie, Domaine Belluard, Le Feu 2016, blanc.*



MOUSSE AU CHOCOLAT (6 pers.)

Préparation : 20 mn ♦ Repos : 12 h ♦ Cuisson : 25 mn

♦ 1 citron jaune bio Pour la mousse ♦ 150 g de chocolat noir à 70 % ♦ 7,5 cl de crème liquide entière ♦ 30 g de jaune d'œuf ♦ 100 g de blancs d'œufs ♦ 25 g de sucre semoule Pour la sauce au chocolat ♦ 8 cl de lait entier ♦ 85 g de chocolat noir à 70 % Pour le décor ♦ billes de chocolat

1. Préparez la mousse : hachez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie en remuant de temps en temps.
2. Dans une casserole, portez la crème à ébullition. Versez-en 1/3 sur le chocolat fondu, en l'incorporant bien avec une maryse, ajoutez le reste selon le même procédé. Ajoutez le jaune d'œuf, puis lissez bien. Laissez au bain-marie entre 45 et 50°C.
3. Montez au fouet les blancs d'œufs avec 10 g de sucre, puis, quand ils sont fermes, ajoutez le reste de sucre. Hors du feu, incorporez délicatement 1/4 des blancs au chocolat fondu, puis le reste petit à petit. Transvasez dans un saladier transparent et réservez au frais 12 h minimum.
4. Préparez la sauce au chocolat : faites chauffer le lait dans une casserole, versez-le sur le chocolat et mélangez délicatement.
5. Au moment de servir la mousse, râpez des zestes de citron dessus, parsemez de billes de chocolat et arrosez de sauce.

🍷 *Maurly, Terre de Fagayra 2015, rouge.*

Des millions d'amis

« Si nous faisons tout cela, c'est parce que nos clients nous ont trop souvent dit qu'ils mangeaient mal sur les pistes », précise René. C'est aussi parce qu'ils veulent rendre hommage à leur terroir. « On trouve des produits superbes dans nos montagnes, s'enthousiasme Maxime. Et on ne le fait pas assez savoir. À côté de la gastronomie à La Bouitte, nous avons envie de proposer d'autres déclinaisons de notre savoir-faire. Au Bouche à oreille, nous avons ainsi ouvert un "Ski Drive", où les skieurs peuvent acheter un bon sandwich sans quitter leurs skis. Chez Simple & Meilleur, il y aura aussi des plats à emporter pour se faciliter la vie. La plupart d'entre eux étant évidemment cuisinés à partir de produits locaux. » Car, autour des Meilleur, on compte les meilleurs producteurs de la région, tels Susan et Serge Jay qui fabriquent d'incroyables tommes de brebis à la ferme La Trantsa, ou Kléber Sylvestre, l'apiculteur du coin. Avant d'entamer la mousse au chocolat, on demande à René et Maxime quel est leur souhait. Ils réfléchissent un peu, se regardent et le fils de répondre : « Notre objectif ? Permettre à tous ceux qui viennent ici, à Saint-Martin-de-Belleville de goûter à "notre" montagne et leur donner envie de revenir encore. » À venir bientôt, la troisième génération des Meilleur avec Oscar, 17 ans, qui fait des études de cuisine et a pêché la truite qu'on a photographiée. En buvant un café, on regarde le soleil basculer vers la pointe de Daillait, on respire le parfum des premiers feux de cheminée, on admire les arbres roussis et on se dit que, décidément, la montagne est toujours belle. Elle le sera encore plus cet hiver quand Simple & Meilleur ouvrira. D'ici-là, voici de quoi vous donner envie, vous aussi, de filer dans la vallée des Belleville !

Simple & Meilleur, 73440 Saint-Martin-de-Belleville. 04 86 80 02 91.
Ouverture le 9 décembre 2018. Environ 50 à 60 € à la carte.