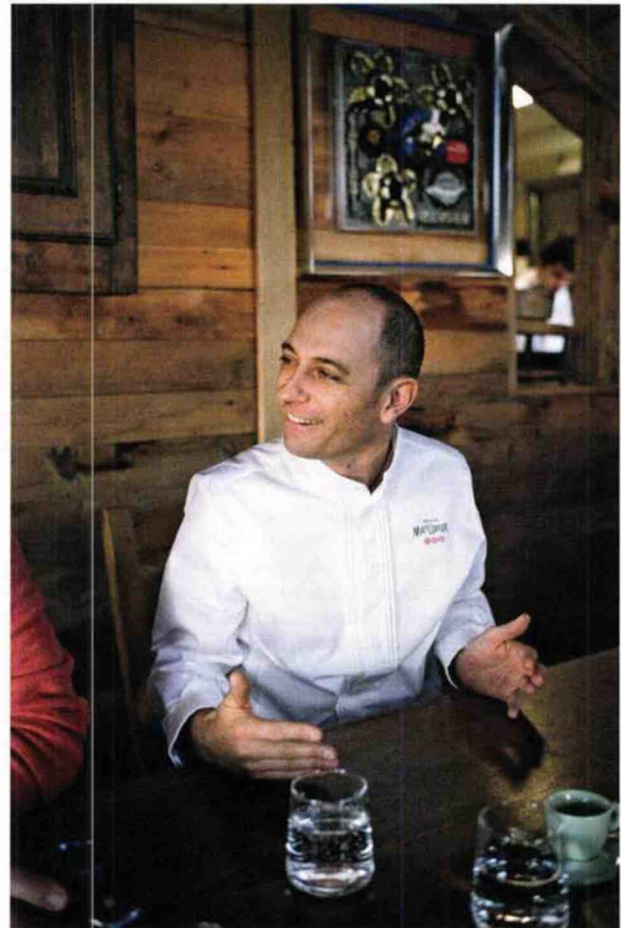
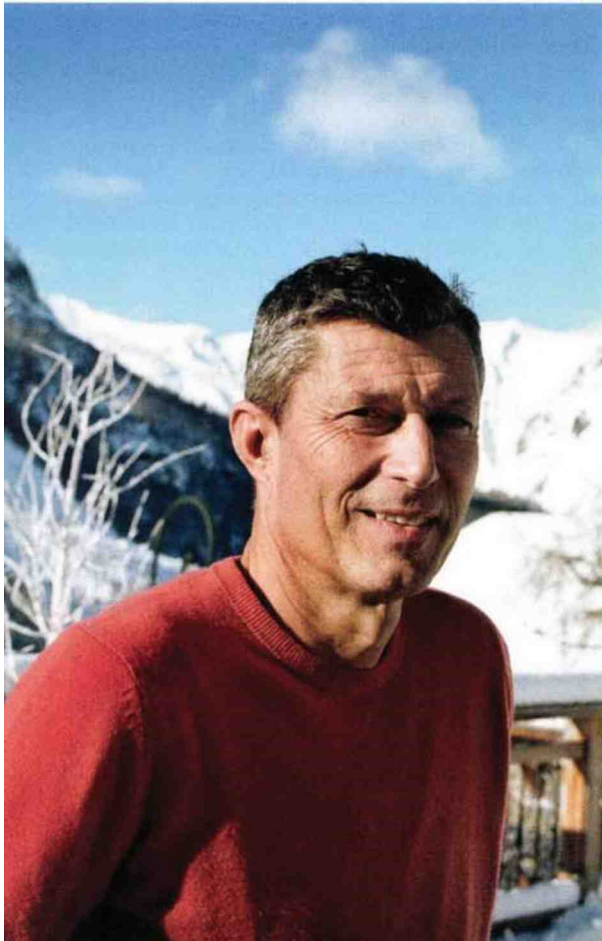


Cahier Vinexpo elles & eux



tout changer, et continuer...

PROPOS RECUEILLIS PAR *Gérard Muteaud* PHOTO *Yann Stofer*



Le chef Maxime Meilleur œuvre avec son père à la table triplement étoilée La Bouitte, en Savoie.
Chef Maxime Meilleur works with his father at the triple-starred La Bouitte, in Savoie.

Christophe Roumier (ci-contre) a repris les rênes du domaine familial, à Chambolle-Musigny, en Bourgogne.
Christophe Roumier (left) took over the family estate at Chambolle-Musigny in Burgundy.



Au restaurant étoilé La Bouitte, le chef Maxime Meilleur et le vigneron Christophe Roumier évoquent l'art et la manière de revenir au terroir familial, pour mieux le réinventer.

à

Saint-Martin-de-Belleville, dans le massif de la Vanoise, les Meilleur sont connus comme le loup blanc. René, le père, et Maxime, son fils, ont transformé un chalet de montagne où l'on servait des fondues et des spécialités savoyardes en un restaurant gastronomique, La Bouitte, ayant échappé aux codes de l'ultraluxe. René a construit de ses mains le chalet de bois et de pierre qui s'est étendu, depuis, en un confortable hôtel. Maxime, 42 ans, ex-champion de biathlon, a raccroché les skis et la carabine pour rejoindre son père aux pianos en 1996. Vingt ans plus tard, ils obtenaient les trois étoiles au Michelin. Une performance pour deux autodidactes n'ayant suivi d'autre école que leur instinct et l'amour de leur région. Aux commandes du domaine Georges Roumier à Chambolle-Musigny (Bourgogne), Christophe Roumier, 60 ans, compte parmi les meilleurs vignerons de sa génération. Réunis à l'occasion de l'une des grandes soirées œnologiques organisées à La Bouitte depuis septembre 2012, les deux hommes ont échangé sur leur parcours, sur la notion de transmission et la nécessité de continuer à avancer tout en assumant leur héritage. Chacun illustrant, à sa manière, la réplique de Tancredi dans *Le Guépard* (Tomasi di Lampedusa, 1959) : « Si nous voulons que tout continue, il faut que d'abord tout change. »

Succéder à son père, exercer le même métier, cela coulait-il de source ?

Maxime Meilleur Ici, en montagne, la famille, c'est une sorte de clan. On vit ensemble, on partage les bons et les mauvais moments et, au final, on se serre les coudes. Alors, travailler avec son père comme l'ont fait bien d'autres avant moi, ça a été une évidence. Comme il était évident, pour moi, de continuer à évoluer. Mon père l'a bien compris. Notre cuisine est vraiment une cuisine à quatre mains.

Christophe Roumier Au départ, mon père ne voulait pas que je travaille avec lui. Puis un jour, il a eu besoin de moi pour tailler la vigne. À l'époque, il ne pouvait pas me payer un salaire. Il m'a pris comme stagiaire. De mon côté, je sortais juste de mon service militaire avec mon diplôme d'œnologie en poche. Finalement, sans rien dire, comme par un accord tacite, je suis resté.

La transmission s'est passée en douceur ou bien a-t-il fallu ruer dans les brancards ?

CR Jeune, on est plein de fougue et d'énergie, on pense que l'on va tout révolutionner. On a envie de casser le moule alors que l'on a encore beaucoup à apprendre. Forcément, parfois, ça fait

A heritage of change At starred La Bouitte, chef Maxime Meilleur and vinegrower Christophe Roumier cultivate the art of harking back to the family terroir, and innovating from within.

In Saint-Martin-de-Belleville, in the Vanoise mountains, everyone knows the Meilleur family. René, the father, and Maxime, his son, transformed a mountain chalet that served fondues and Savoyard specialties into a gourmet restaurant, La Bouitte. René built the wood and stone chalet with his own hands; it has since expanded to include a comfortable hotel. Maxime, 42, a former biathlon champion, hung up his skis and his rifle in 1996 to join his father behind the stove. Twenty years later, they were awarded three Michelin stars—quite a feat for two self-taught chefs, guided only by their instincts and a love for their region. Christophe Roumier, 60, who runs the Domaine Georges Roumier in Chambolle-Musigny (Burgundy), is one of the best winemakers of his generation. These two men sat down together at one of the prestigious wine-tasting evenings that have been held at La Bouitte since September 2012, and discussed their respective careers, the idea of transmission and the need to keep moving with the times while honoring their heritage. Each one echoes, in his own way, the words spoken by Tancredi in *The Leopard* (Tomasi di Lampedusa, 1959): "If we want things to stay as they are, things will have to change."

Following on from your father, in the same job—did that seem like a natural thing to do?

Maxime Meilleur Here in the mountains, families are like clans. We live together, we share the good and bad times, and in the end, we stick together. So working with my father, as so many others have done before me, just seemed natural. Just as it seemed natural, for me, to continue to evolve. My father understood it perfectly. Our cuisine truly comes from both of us.

Christophe Roumier Initially, my father didn't want me to work with him. Then one day, he needed me to prune the vines. At the time, he couldn't pay me a salary. He took me on as an intern. I had just finished my military service and earned my oenology diploma. Ultimately, by unspoken agreement, I stayed.

Was it a smooth transition or did you have to shake things up a bit?

CR When you're young, you have a lot of energy and drive, you think you can reinvent everything. You want to break the molds, even though there's still so much to learn. So inevitably, sparks flew. Winemaking was not yet a stable business. We were coming out of some of the mistakes of the 1960s and '70s,

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
 DRINK IN MODERATION. ALCOHOL ABUSE IS HARMFUL TO YOUR HEALTH.



Cahier Vinexpo elles & eux

des étincelles. La viticulture n'était pas alors un métier stable. On sortait des errances des années 1960-1970 où il fallait produire davantage, les vignes étaient encore régentées par les engrais et les abus de la chimie. Mon père n'a jamais fait d'études, en revanche, il avait un solide bon sens paysan. Il a subi les influences de son temps : à sa place j'aurais sans doute fait la même chose. Une transition ne peut pas être passive ; ça s'est fait par moments dans la douleur, mais ça a été constructif. La tradition, la bonne, c'est celle de l'esprit, c'est un patrimoine immatériel. Le père est un repère, un garde-fou.

MM Pour moi la cuisine s'est imposée à 21 ans, quand je suis venu aider mes parents dans leur restaurant. On n'avait aucune étoile, on les a gagnées ensemble, mon père et moi, preuve que la transmission s'est passée plutôt naturellement.

CR En 1980, on commençait à peine à sortir du tout chimique. En trente ans, on est passé progressivement de la pharmacie à l'homéopathie. On a abandonné les herbicides en 1989. Et depuis 2002 mes vignes sont en bio (sans certification). Désormais, le travail se passe dans les vignes plus qu'au chai. Les recettes pour la vinification sont connues de tous, j'applique la moins interventionniste. Et puis il y a les rencontres. Ma toute première visite chez Jean-Louis Chave m'a retourné le cerveau. Ses hermitages blancs m'ont fait découvrir le vin.

MM Nos pères ne prenaient pas de notes. Les recettes, les millésimes, ils avaient tout ça en tête. Aujourd'hui, on est beaucoup mieux outillé. En cuisine, on dispose de balances au centième de gramme près et on a une maîtrise du feu et des températures au demi-degré. Donc on travaille avec plus de précision et de régularité. Ça n'empêche pas d'expérimenter des choses nouvelles, de façon plus ou moins heureuse. La différence, c'est qu'en cuisine, on peut toujours redresser le tir dès le lendemain. Avec le vin, on en prend au moins pour un an. Nos dîners œnologiques autour de grands crus sont, à chaque fois, l'occasion d'un petit défi, avec la recherche des meilleurs accords mets-vins possibles et la mise au point de nouveaux plats, comme le lièvre poêlé, bouchons de pomme fruit, jus de gibier et fibres craquantes. Avec les bonnes-mares et ruchottes-chambertin 2005 de Christophe, ça dialoguait bien !

when we were supposed to produce larger volumes, and the vines were still loaded with fertilizers and chemicals. My father never went to school, but he had the good common sense of a farmer. He was influenced by his times; in his shoes, I'd probably have done the same. A transition is never passive. It was painful at times, but constructive. Tradition, in the true sense of the word, is in the spirit; it's an intangible legacy. A father is a guide, a safeguard.

MM I came around to cooking at 21, when I started helping my parents in their restaurant. We didn't have any stars; my father and I earned them together, proof that the transmission was pretty smooth.

Each in your respective fields, what are the main changes you have seen since your fathers' time?

CR In 1980, we were just starting to leave all the chemicals behind. In 30 years, we have gradually shifted from a pharmaceutical to a homeopathic approach. We stopped using herbicides in 1989. And since 2002, my vineyards have been organic (uncertified). Since then, most of the work takes place in the vineyard rather than in the cellars. Everyone knows the vinification techniques; I use the most hands-off approach. Also, it matters which people you meet. The first time I went to see Jean-Louis Chave, it completely shifted my thinking. His Hermitage whites opened my eyes to wine.

MM Our fathers didn't take notes. They had all the recipes and the vintages in their heads. Today, we have much better tools. In the kitchen, we use a scale that's precise to one-hundredth of a gram and can control heat and temperatures to within a half-degree. So we can be more precise and consistent. This doesn't mean we don't experiment with new things—sometimes they work, sometimes not. The difference is that in the kitchen we can always fix it the next day. With wine, you've got at least one year. Our Grands Crus dinners are always a challenge, as we aim for the best possible wine pairings



and create new dishes, like *lièvre poêlé, bouchons de pomme fruit, jus de gibier et fibres craquantes* (pan-fried hare with apple bites, jus of game and crispy fibers). Paired with Bonnes-Mares and Ruchottes-Chambertin 2005 from Christophe, they got along just fine together!

Chacun dans votre domaine, quelles sont les principales évolutions que vous avez connues par rapport à la génération de vos pères ?

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
 DRINK IN MODERATION. ALCOHOL ABUSE IS HARMFUL TO YOUR HEALTH.

Le massif de la
Vanoise, berceau
de la famille Meilleur.
The Vanoise massif,
home to the
Meilleur family.

Polenta, châtaigne
et lard d'Arnad, l'un
des plats emblématiques
de La Bouitte.
Polenta, chestnut and
lard d'Arnad,
a signature dish at
La Bouitte.

Petites mains et grands
talents s'expriment
en cuisine à La Bouitte.
Many hands and much
talent at work in the
kitchen of La Bouitte.



LA BOUITTE Hameau de Saint-Marcel, Saint-Martin-de-Belleville.
Tél. +33 (0)4 79 08 96 77. www.la-bouitte.com

DOMAINE GEORGES ROUMIER 4, rue de Vergy, Chambolle-Musigny.
Tél. +33 (0)3 80 62 86 37. www.roumier.com