

La Bouitte devient une Entreprise du Patrimoine Vivant

Première Maison de l'Histoire à avoir obtenu 3 étoiles au Guide Michelin en Savoie, La Bouitte à Saint Martin de Belleville (1500 m) vient d'obtenir Le label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV).



Une marque de reconnaissance attribuée par L'Institut National des Métiers d'Art (INMA), qui distingue des entreprises françaises détenant des savoir-faire artisanaux ou industriels d'excellence. Ce label a pour objectif de récompenser des entreprises françaises emblématiques, portant haut - de l'Hexagone aux Cinq continents - un patrimoine identitaire. Ses critères sont la maîtrise d'un savoir-faire complexe et rare, une haute technicité, et un attachement à un territoire. En général associé à un terroir, où traditions, créativité et innovation se conjuguent. Derrière cette distinction se cachent la saga improbable d'une famille (les Meilleur), et la passion, la générosité, l'humilité et le travail de toute une équipe.



Des alpages et hameaux pittoresques de Saint Martin aux glaciers de la Vanoise, des traditions artisanales à l'art Baroque, le patrimoine de la vallée pour guide

Une Maison triplement étoilée est d'autant touchante, qu'elle se nourrit d'un patrimoine naturel et culturel, et qu'elle en délivre une interprétation singulière. À La Bouitte, âme, sens artistique et quête de perfection se rencontrent, dans un esprit de simplicité et de vérité.

René et Maxime Meilleur, père et fils, sont de vrais autodidactes. Loin de tout code, ils créent leur propre partition en toute liberté. Leur credo : transmettre leur amour de la montagne, à commencer par la Vallée des Belleville - plus grand domaine skiable du monde avec Les 3 Vallées -, mais aussi territoire en grande partie préservé aux portes du Parc de la Vanoise. Des alpages aux pics et glaciers, des rivières aux lacs d'altitude, de la forêt aux villages typiques... c'est toute une succession de paysages qui habitent les 2 Chefs. A l'instar de la Vallée des Encombres, riche en faune et flore sauvage.

Pour mieux comprendre l'univers de La Bouitte, faites une halte au sanctuaire voisin Notre-Dame de la Vie, l'une des 36 églises et chapelles de la vallée qui se sont parées aux 17^{ème} et 18^{ème} siècles d'un style Baroque. « La Bouitte est un sanctuaire, au sens de "séjour privilégié". Étymologiquement en patois, une "petite maison" au grand cœur, qui s'accorde à la vie alentour pour la restituer. Lieu de circulation de l'énergie vitale, qui restaure l'Histoire, les corps et l'esprit des hôtes. Restaurateurs à tous les sens du terme » (Paul Rassat - Move-On).

Un monde en soi, un art de vivre révélant la Savoie alpine

Si René et Maxime signent un répertoire culinaire unique en montagne par sa délicatesse, une complexité cachée et une interaction avec la nature, ils ont su créer un monde en soi. Des salles de restaurant aux salons, des 15 chambres personnalisées de l'hôtel***** Relais & Châteaux jusqu'au Spa, tout dialogue, tout a un sens. Par ses gestes artisanaux, la famille Meilleur a construit en 40 ans ce chalet rêvé de ses mains. Un écrin chaleureux pour un rare patrimoine d'art populaire et d'art décoratif savoyard du 17^{ème} siècle à nos jours. Meubles précieux, peintures, sculptures, de superbes collections de poteries et de cloches anciennes, objets agricoles, tissus (filature Arpin) rendent la Maison attachante et vivante. Un tournoisement volontairement labyrinthique !



À La Bouitte, patrimoines naturel, gastronomique, culturel et architectural fusionnent en une alchimie inimaginable. Ils racontent une histoire, celle de la famille Meilleur et de sa vallée. Une philosophie qui s'incarne de l'accueil à l'assiette en passant par l'écrin. Respect des produits, sens inné de l'hospitalité, transmission des traditions... Faire vivre le patrimoine sous toutes ses facettes, tel est l'esprit qui anime La Bouitte. Ce faisant, la famille Meilleur réactive des savoir-faire ancestraux et rend hommage à l'âme de la Savoie. Entrer au sein de cette « petite maison », c'est s'immerger dans un univers pour un

dépaysement complet. Un retour aux sources, invitant à renouer avec les forces vives des Alpes. Une communion presque charnelle. Ici, le patrimoine se vit, se ressent, comme les pulsations du cœur.

Hors du monde, hors du temps, La Bouitte a créé un art de vivre, qui puise ses racines dans une authenticité ancestrale, en ne cessant jamais de se réinventer. Avec un sens inouï du détail, elle incarne un luxe, une dimension artistique d'une désarmante simplicité et gentillesse. En témoigne "Le Lait dans tous ses états", un dessert régressif, « le plus fantastique dessert lacté, une sensationnelle déclaration d'amour au fluide nourricier » (Stéphane Durand Souffland - *Le Figaro*).



Ainsi, l'excellence de l'hôtellerie et de la restauration, la personnalisation du service, l'implication des équipes dans cette volonté de se dépasser et d'approcher la perfection sont autant de critères qui ont permis à La Bouitte de décrocher le précieux sésame « Entreprise du Patrimoine Vivant ».

René & Maxime
MelLeuR
+
La Bouitte



Contacts presse

Yves Bontoux : ybontoux@orange.fr - Tél. : +33 (0)6 07 57 59 13

Aude Pollet Thiollier : audepolletthiollier@gmail.com - Tél. : +33 (0)6 68 00 71 58