



RENÉ ET MAXIME

MEILLEUR

à La Bouitte, en Savoie

ON LES AVAIT QUITTÉS DANS LEUR MONTAGNE SAVOYARDE, FIERS DE LEURS DEUX ÉTOILES. ON LES RETROUVE DANS LEUR BEAU CHALET TOUJOURS AUSSI DOUILLET AU-DESSUS DUQUEL ILS EN ONT ACCROCHÉ UNE TROISIÈME.

PAR SOPHIE MENUT-YOVANOVITCH



2. Le petit déjeuner est à l'image de la maison: généreux et gourmand. 3. Maxime et René sont des fidèles. Certains de leurs cuisiniers les accompagnent depuis le début.

de faire plaisir et de toucher les gens à travers ses plats. Totalement autodidacte, il a relevé ses manches et décidé de cuisiner autrement. Petit à petit, il a gagné ses galons. Maxime, son fils, qu'il imaginait plutôt sportif de haut niveau lui a un jour dit : « Je viens ». Cela fait vingt-deux ans qu'ils écrivent une partition à quatre mains. Sous l'apparente simplicité de leurs plats, se cache une grande technicité, peut-être parce qu'ils vont très loin dans la recherche et que, sans référent, ils osent sans contraintes. On les observe, on les écoute tous les deux parler en parfaite harmonie, le fils finissant les phrases du père et vice versa. Ils ne se disputent jamais et, à l'heure du service, les rôles se répartissent et tout se met en musique sans calcul.

Humour et plaisir

Leur style à eux, c'est de ne pas avoir d'ego et de la jouer taquins. Cet humour leur permet de déclarer plus facilement la reconnaissance qu'ils ont l'un envers l'autre. « Sans mon père, je n'aurais pas eu la troisième étoile, il m'a donné cette envie de semer. » Avec Maxime, René peut dormir tranquille, aller vers ses si chers clients les épaules hautes. Dans leur bouche le mot plaisir revient comme un leitmotiv. Envie de se faire plaisir, de faire plaisir, plaisir de travailler ensemble entourés d'une équipe soudée et fidèle, plaisir d'avancer en famille avec leurs épouses, plaisir de se sentir libres, plaisir de vivre dans leur région de cœur. Et demain ? René ne s'arrêtera jamais car ici est sa famille. Le nombre de couverts se réduira peut-être à 35, histoire de gâter encore plus leurs convives, de prendre aussi un peu le temps de profiter. En attendant, que vous vous y soyez déjà rendu ou que vous découvriez La Bouitte, la maison vous garantit son lot de surprises.



1. Difficile de résister aux pains maison que présentent Teddy et Romain.

Qu'est-ce qui a changé chez René et Maxime Meilleur ? Rien justement ! Ici, le client vient se restaurer, peut dormir et, chaque fois, c'est une nouvelle parenthèse enchantée qui s'ouvre. Le petit déjeuner était-il déjà aussi gourmand avec ses mille et une propositions : fromages, charcuterie, flan, gâteaux, confitures, jus, yaourts... préparés maison, bien sûr ? L'accueil était-il aussi prévenant, anticipant chaque demande ? L'odeur de bois ciré était-elle si présente ? Le beurre et le pain si goûteux ? Se sentait-on déjà aussi bien dans ce coin de montagne encore authentique ? Oui, oui et oui ! Et ce qu'a récompensé sans aucun doute le célèbre *Guide rouge*, c'est cette immuable qualité, cet éternel et parfait recommencement.

Vingt-deux ans à quatre mains

Qu'il est loin le temps où René ouvrait un restaurant de raclettes et fondues un peu à l'écart des pistes. À l'époque, il voulait travailler et gagner des sous. Et puis la passion est arrivée. L'envie aussi

13 QUESTIONS À... Maxime (fils) et René (père) Meilleur



► **Votre principale qualité ?**

Maxime : La rigueur, aller jusqu'au bout.
René : On dit que j'ai un certain humanisme, mais aussi un vrai sens de l'intuition.

► **Votre principal défaut ?**

Maxime : Parfois un excès de souci du détail et du perfectionnisme.

René : Je suis un rêveur, avec les qualités et les défauts qui y sont attachés.

► **Où vous sentez-vous bien ?**

Maxime : Dans mes montagnes.

René : Chez moi, dans ma cuisine.

► **Jamais sans ?**

Maxime : Ma famille et mes enfants

René : Jamais sans ma femme ! Nous sommes très famille. La Bouitte, elle-même, représente une grande famille, à laquelle les hôtes participent.

► **Votre instrument de cuisine préféré ?**

Maxime : Un couteau Opinel.

René : Une pince de cuisinier.

► **Vous avez toujours dans votre frigo ?**

Maxime : Des oranges (cela donne des vitamines).

René : Du beurre et des pâtes.

► **Si vous étiez un plat ?**

Maxime : Un plat de pâtes, cela donne de l'endurance et puis l'Italie toute proche fait partie de notre histoire : le duché de Savoie incluait jadis le Piémont.

René : La truite au bleu.

► **Le plat que vous auriez aimé inventer ?**

Maxime : Le dessert Litchi aux roses, créé par le regretté Laurent Jeannin du Bristol à Paris.

René : Le rouget de Gilles Goujon.

► **Votre boisson préférée ?**

Maxime : L'eau de source de mes montagnes pendant une belle randonnée.

René : Plutôt un vin blanc vibrant et, pour rester dans notre région, un vieil apremont de Jean-Claude Masson : les grands vins de Savoie, contrairement aux idées reçues, gagnent en complexité sur 30 à 40 ans de garde.

► **Le cuisinier qui vous inspire ou qui vous a inspiré ?**

Maxime : Mon père !

René : Merci ! Quel bonheur de cuisiner en famille. Le grand chef qui m'a donné la vocation de la haute cuisine est Paul Bocuse, à la suite d'un repas à Collonges-au-Mont-d'Or en 1981.

► **Si vous n'étiez pas cuisinier ?**

Maxime : Guide de haute montagne.

René : J'aurais aimé être peintre, artiste...

► **Votre livre préféré ?**

Maxime : Le Guide Michelin !

C'est mon livre de chevet.

René : Même réponse ! Je vais ajouter tous les livres de cuisine, qui permettent de rentrer dans un univers.

► **Votre loisir préféré ?**

Maxime : Ski et vélo.

René : Une sieste salvatrice, nécessaire pour tenir une journée qui commence à 7 heures pour les premiers petits déjeuners et se termine à 2 heures du matin quand part le dernier hôte à dîner, et, plus sérieusement, aller au restaurant chez les collègues.



Leurs produits culte



Le beurre

Il donne de la gourmandise. Je le fais infuser dans du foie avant de le barater. Nous en passons 90 kg par semaine !



Le poivre

Il fait partie d'un univers plus complexe offrant de vastes possibilités gustatives et olfactives. C'est son côté piquant qui donne envie d'en manger plus.



Les agrumes

Ils apportent de la fraîcheur, de l'acidité, un côté digeste, une finale tranchante. Cela correspond aussi à mon côté taquin, qui fait ma signature culinaire.



Le jambon cru

C'est notre nourriture quotidienne, l'évocation des balades en montagne. Partager une assiette de charcuterie et un vin de Savoie, c'est le bonheur.

Truite fario ite au bleu, carottes toupies à l'oseille

POUR 4 PERS. | PRÉPARATION 30 MIN | CUISSON 10 MIN | UN PEU DÉLICAT | BON MARCHÉ

- 4 filets de truite • 12 minicarottes • 2 citrons • 50 g d'oseille • 3 brins d'estragon • 10 cl de jus de citron
- 3 œufs et 3 jaunes • 250 g de beurre • 20 cl de fumet de poisson • 10 cl de vinaigre d'alcool
- 5 cl de vinaigre à l'estragon • 10 g de sel gris • Sel • Poivre

1. Pelez à vif les citrons et prélevez les suprêmes, coupez-les en dés et réservez.

2. Pelez les carottes et faites-les cuire à l'eau bouillante salée 2 min, rafraîchissez-les.

3. Préparez le sabayon : fouettez les œufs et les jaunes dans une petite casserole avec le vinaigre d'estragon, 5 cl de jus de citron et les feuilles d'estragon. Placez sur un bain-marie chaud et ajoutez 200 g de beurre coupés en petits morceaux. Continuez

la cuisson en fouettant jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et double de volume. Salez, poivrez et passez au chinois. Tenez le sabayon au chaud.

4. Mettez à bouillir le vinaigre d'alcool avec 10 cl d'eau et le sel gris. Posez les filets de truite côté peau dans un plat creux et versez le liquide vinaigré bouillant dessus. Laissez pocher 1 à 2 min.

5. Dans une casserole, mettez à chauffer le fumet de poisson et faites

réchauffer les carottes dedans. **6. Dans une autre casserole,** faites chauffer le reste de beurre et de jus de citron avec l'oseille ciselée et les dés de citron.

7. Déposez les filets de poisson sur les assiettes, arrosez-les d'un peu de sauce à l'oseille. Dressez les carottes et versez à côté un peu de sabayon. Servez le reste en saucière.

NOTRE BON ACCORD un chignin-bergeron (Savoie).