

MASTERCLASS

TEXTE CLAIRE PICHON
PHOTOGRAPHIES VALÉRY GUEDES

RENÉ ET MAXIME MEILLEUR

TROIS ÉTOILES ET DEUX CŒURS

L'amour du terroir et l'instinct de la gourmandise sont les clés du succès de ce père et ce fils autodidactes, au sommet de l'art gastronomique français.



PAYS :France

JOURNALISTE :Claire Pichon

PAGE(S) :58-64

SURFACE :629 %

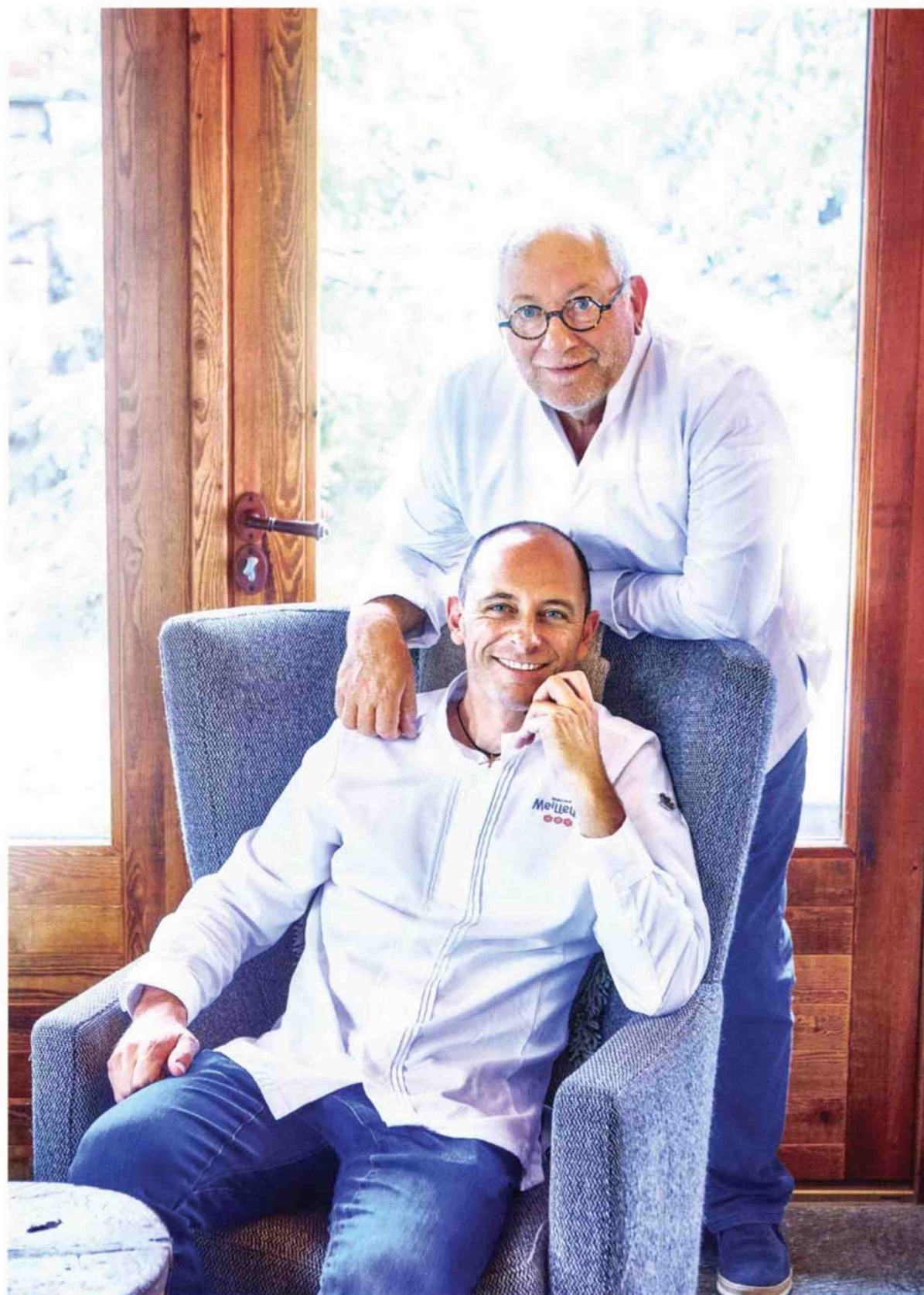
PERIODICITE :Trimestriel



Fou de cuisine

► 1 décembre 2020 - N°22

MASTERCLASS





S

i les Alpes françaises accueillent désormais nombre de palaces très chics, soyez bien assurés que La Bouitte ne ressemble à rien de ce que vous imaginez. La « petite maison » (en patois savoyard) porte bien son nom, et aucun autre hôtel de luxe ne saura vous donner à ce point le sentiment de passer un moment privilégié chez un ami bienveillant. Comme un chalet enchanteur, La Bouitte est un dédale de corridors en bois et de petits salons douilletts, décorés de fauteuils anciens, de plaids

chaleureux et d'artisanat local soigneusement chiné auprès d'antiquaires, toujours d'une joliesse parfaite. Cette maison de montagne vous enrobe comme dans un rêve. Le secret de la potion magique ? L'incroyable sens de l'accueil de la famille Meilleur, propriétaire des lieux.

DESTIN CHOISI

L'histoire de René et Maxime, le père et le fils, se déroule comme un conte initiatique. En 1976, René et son épouse Marie-Louise échangent un terrain à patates contre quelques travaux. Sur ce champ désert, ils veulent construire un bistrot du terroir, sans autre ambition que d'y régaler les randonneurs et les gens du coin. L'histoire aurait pu s'arrêter là, faisant de La Bouitte un chouette restaurant de région, fédérant les gourmands entre raclettes et gratins de crozets. Mais en 1981, tout change.

Lors d'un repas chez Paul Bocuse, René découvre l'excellence de la très haute gastronomie, et c'est une révélation. Bouleversé, inspiré, il décide de tout changer au restaurant : lui aussi veut s'essayer à la grande cuisine, élever son travail, tutoyer les sommets.

Pourtant, il n'a pas de formation, aucune expérience gastronomique. Mais après tout, est-ce un problème ? Il a deux mains, une tête bien faite, et un sacré don pour la gourmandise ; c'est plus que suffisant. Car il sait d'instinct ce que certains mettent une vie à comprendre : un destin, ça se décide. Il n'attend rien de la chance et met tout son cœur dans sa quête.

Les années passent, et grâce au travail acharné et intuitif de René, la table de La Bouitte s'affine, l'hôtel s'agrandit. Et puis le

projet gastronomique s'enrichit d'un atout unique lorsqu'en 1996, Maxime, son fils, le rejoint en cuisine. Ancien sportif de haut niveau, il est lui aussi autodidacte et n'a pas plus d'expérience que son père à ses débuts. Mais la passion, le goût du défi et l'amour du terroir sont les mêmes. Aujourd'hui, vingt-quatre ans après qu'ils se sont rejoints, on sent de manière palpable leur joie de travailler ensemble au quotidien, leur conscience que ce fut la clé de leur succès.

DES HOMMES ET DES ÉTOILES

Car celui-ci n'est pas petit. C'est en 2003 que tombe la première étoile. La deuxième arrive en 2008, la troisième en 2015. À l'époque, aucun autre restaurant de Savoie n'a jamais affiché trois étoiles. Il se passe décidément quelque chose de spécial à La Bouitte. Peut-être parce que les Meilleur ont le goût des gens chevillés au corps.

Pour vous en rendre compte, prenez un moment avec eux : ils ne vous parleront pas de leur plat signature ou de leur dernière récompense, mais de leurs fournisseurs, de leurs clients. De cette famille qui vient chaque année les voir depuis si loin, de ces habitants de la vallée qui fêtent ici tous leurs anniversaires, ou encore de ces skieurs qui se rendent à La Bouitte à chaque vacance. Et aussi de leur boucher qui, en bas de vallée, fait un bœuf moitié Wagyu extraordinaire. De l'éleveur de brebis de la ferme La Trantsa qui les fournit en fromages incroyables.

De ce producteur de vins avec qui René fait des expériences géniales et drolatiques de vieillissement du vin en altitude. De tout cet écosystème qu'ils ont créé et dont ils sont si fiers. Comme ils ont raison.

TERRE ET MER, PAR-DELÀ LA MONTAGNE

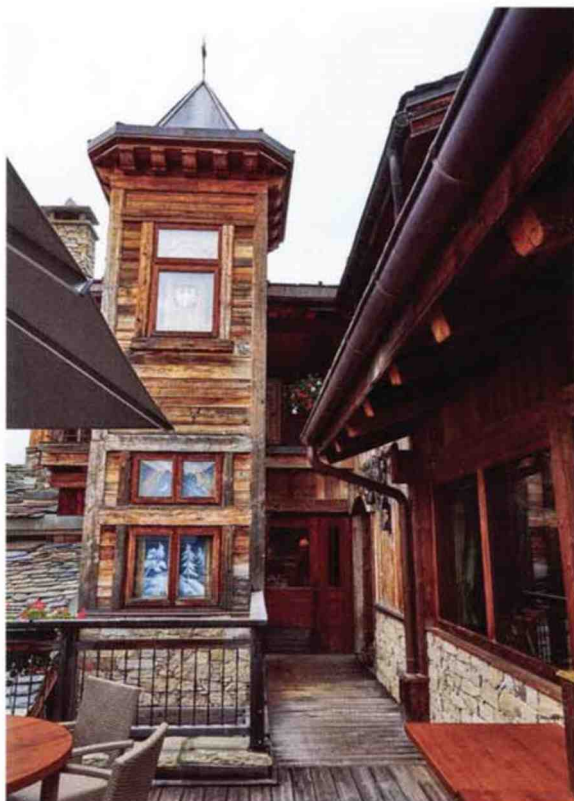
En ce soir d'automne où ils nous reçoivent, c'est l'effervescence. Ils ont mis en place un dîner spécial en association avec la maison Petrossian, fournisseur historique de La Bouitte. « Une maison familiale, comme la nôtre, c'est important pour nous », souligne René. La recette qu'ils nous confient met donc en avant l'histoire délicieuse de l'alliance entre le caviar mûré et le bœuf, mais aussi les champignons, qui sont ici déclinés sous forme de poudre goûteuse ou d'huile parfumée ; autant de condiments « baguettes magiques » que vous pourrez vous approprier. Autant de touches témoignant de l'inspiration géniale et libre de deux chefs au sommet de leur art, René et Maxime Meilleur.

IL SE PASSE DÉCIDÉMENT
QUELQUE CHOSE DE
SPÉCIAL À LA BOUITTE.
PEUT-ÊTRE PARCE QUE LES
MEILLEUR ONT LE GOÛT DES
GENS CHEVILLÉ AU CORPS.



Fou de cuisine

► 1 décembre 2020 - N°22



BŒUF GRILLÉ, CHIFFONNADE DE CHAMPIGNONS ET CAVIAR BAÏKA MATURÉ

Par René et Maxime Meilleur (*La Bouitte, Saint Martin-de-Belleville*)

Pour
2 personnes

Préparation
35 min

Cuisson
7 heures

Pour l'huile de champignons

- des parures de champignons
- QS d'huile neutre type pépins de raisin
- fleur de sel

Pour la poudre de champignons séchés

- 1 poignée de champignons séchés (cèpes, trompettes-de-la-mort, shiitakés...)

Pour les champignons

- une dizaine de petits champignons de Paris bien fermes
- le zeste de 1 citron bio ou non traité
- huile de champignons
- poudre de champignons séchés
- fleur de sel

Pour la chaîne de bœuf séché

- 1 morceau de chaîne de bœuf
- beurre
- huile de friture
- sel, poivre

Pour la finition

- 1 tronçon de filet de bœuf paré

- 1 boîte de 50 g de caviar Baïka maturé
- QS de crème crue
- QS de feuilles et fleurs de serpolet
- beurre
- fleur de sel
- poivre concassé



LA POUDRE DE CHAMPIGNONS SÉCHÉS



1. Prenez une belle poignée de champignons séchés de votre choix.



2. Mixez finement jusqu'à obtenir une poudre. Réservez.

L'HUILE DE CHAMPIGNONS

Placez les ingrédients en poche sous vide et faites chauffer à 80 °C pendant 1 heure. Si vous n'avez pas de machine sous vide, vous pouvez préparer l'huile dans une casserole, sur feu doux, et laisser faire doucement sur le bord du piano.

LES CHAMPIGNONS



1. Grattez et nettoyez soigneusement vos champignons, par exemple à l'aide d'un pinceau.



2. Passez-les à la mandoline pour obtenir des tranches fines



3. Assaisonnez de zeste de citron, de fleur de sel, d'huile de champignons et de poudre de champignons.

LA CHAÎNETTE DE BŒUF



1. Parez et assaisonnez généreusement le morceau de châchette.



2. Placez-le sous vide avec un peu de beurre, pendant 6 heures à 69 °C, ou faites-le sécher au four à 70 °C.



3. Vous aurez un morceau un peu sec, que vous pourrez effiloche facilement. Prélevez les fibres à la pince, une par une, pour obtenir des filaments.



4. Faites-les frire dans de l'huile de friture à 180 °C jusqu'à obtention de filaments bien croustillants.



5. Réservez sur du papier absorbant.

LE DRESSAGE



1. Assaisonnez le filet de bœuf de fleur de sel.



2. Faites-le rôtir à la poêle dans du beurre moussoux.



3. Faites chauffer un peu de crème crue doucement dans une petite casserole.



4. Ajoutez une cuillère de caviar. Vous pouvez épaissir un peu le mélange en rajoutant une cuillère de crème crue.



5. Découpez la viande, parsemez-la de feuilles et de fleurs de serpolet.



6. Placez une ligne de caviar sur le côté du morceau de bœuf, et des filaments de chaînette de bœuf.



7. Dressez en commençant par les champignons et la crème.



8. Puis ajoutez le reste des éléments.

LE CONSEIL DE LA RÉDACTION

Si vous n'avez pas de caviar, jouez tout de même la carte de l'accord terre-mer avec, par exemple, un petit tartare d'anguille fumée.

LES CONSEILS DE MAXIME ET RENÉ

- En saison, remplacez les champignons de Paris par des cèpes.
- Si vous choisissez des champignons de souche, sachez que tant qu'on laisse la terre sur le pied, ils vivent encore. Nettoyez-les au dernier moment.
- Il faut choisir des champignons ultra-fermes, sinon vous ne pourrez pas les passer à la mandoline.
- Nous nous fournissons à la champignonnière « La Maison du champignon », à La Motte-Servolex, près de Chambéry.
- La chaînette est le morceau assez filandreux qui est attaché au filet de bœuf.

La rédaction remercie Mikael Petrossian et Raphaëlle Carlier dans leur aide à la préparation de ce reportage.