

Rêves au cœur des Alpes

images

AMBIANCES
LUMIÈRES
ET DÉTAILS

ANNO 21, N° 42, INVERNO 2018/19, € 9,00
CONTIENE I.P. - POSTE ITALIANE SPA
SPED. A. P. - D.L. 353/2003 (CONV. IN L.
27/02/2004 N. 46) ART. 1 COMM. TDCB - AO





chalets gourmands

LA BOUITTE

73440 Saint-Martin-de-Belleville
France
www.la-bouitte.com

Siamo a 1502 metri d'altitudine, in un villaggio pittoresco e autentico del massiccio della Vanoise, una località alpina selvaggia, vicino all'accesso del comprensorio delle 3 Valli, la più grande area sciistica del mondo. L'ospitalità è il cuore di tutto: attenzione, gentilezza, sincerità sono qui disarmanti. "L'art de vivre" è la parola chiave. La famiglia è molto premurosa verso gli ospiti, e gli chef René e il figlio Maxime Meilleur si alternano per condividere l'amore e le tradizioni del luogo, dal servizio della prima colazione a quello dell'ultimo ospite anche alle 2 del mattino! Il ristorante "René & Maxime Meilleur" è il primo nella storia della Savoia ad aver ottenuto una 3ª stella dalla Guida Michelin nel 2015. È anche l'unico ristorante al mondo in cui la conquista della 1ª, la 2ª e 3ª stella sono state riconosciute ad un binomio "padre-figlio". Siamo lontani dai soliti codici del lusso. Qui tutto è un inno alla Savoia, al territorio, ai pascoli alpini ai laghi e ai fiumi, a cui si è invitati a partecipare. Con il clou dei dessert: estrosi, aerei e molto scenografici. →

LE MEILLEUR









L'hotel La Bouitte è stato rivisitato nel comfort e offre prestazioni al livello del rinomato ristorante: si tratta di un "Relais & Châteaux" classificato 5 stelle. Qui l'arredo è costituito da una collezione di mobili eccezionali; una vera testimonianza di artigianato savoiardo dal 17° secolo ad oggi. È impossibile descrivere cosa rappresentino i Meilleur, mai nome fu meglio azzeccato... se non li conosci. È certamente oltre ogni immaginazione! La loro storia è la storia stessa del loro successo, ma anche un modello di umanità. Il lavoro compiuto negli ultimi 40 anni è eguagliato solo dall'umiltà, semplicità e generosità che li ha sempre distinti. •

Nous sommes à 1502 d'altitude, dans un village pittoresque et authentique du massif de la Vanoise ; le site est sauvage et près de l'accès aux 3 Vallées, le plus grand domaine skiable du monde. L'hospitalité est ici au cœur de tout : l'attention, la gentillesse, la sincérité y sont, en effet, désarmantes. « L'art de vivre » est le maître-mot. La famille est aux petits soins pour les hôtes, et les Chefs René et Maxime Meilleur, père et fils, se relaient pour partager l'amour et le génie du lieu, du service du premier petit-déjeuner à celui du dernier convive à 2 heures du matin ! Le restaurant « René & Maxime Meilleur » est le premier en Savoie à avoir obtenu une 3^{ème} étoile au Guide Michelin en 2015. C'est aussi le seul restaurant au monde où la conquête de la 1^{ère}, de la 2^{ème} puis de la 3^{ème} étoile est due à un binôme « père-fils ». On est loin des codes habituels du luxe. Ici, tout est un hymne à la Savoie alpine, des alpages aux lacs et aux rivières. Vous y êtes conviés. Avec, pour point d'orgue, des desserts de cuisiniers aériens et très inspirés.





L'hôtel « La Bouitte » vient de se hisser aussi bien en confort qu'en prestations au niveau du restaurant. Un « Relais & Châteaux » classé 5 étoiles vient de naître. Il abrite un patrimoine d'exception en mobilier et arts décoratifs, véritable témoignage de l'artisanat d'art en Savoie du XVII^{ème} siècle à nos jours. Impossible de se représenter ce qu'incarnent « les Meilleur », si vous ne les connaissez pas. C'est au-delà de l'imagination... Leur parcours est une saga improbable par sa réussite, mais aussi un modèle d'humanisme. Le travail réalisé depuis 40 ans n'a d'égal que l'humilité, la simplicité et la générosité qui les habitent depuis toujours. •



CRÉDITS PHOTOS
LA BOUITTE - MATTHIEU CELLARD

LA RIVISTA CHE RACCONTA IL MONDO ALPINO

Regala
una copia
di Images
ad un amico:

shop.images.it

La revue qui décrit
le monde alpin



ARCHITETTURA ALPINA
DECORAZIONE DI INTERNI
ARTE · ARTIGIANATO
ENOGASTRONOMIA
TRADIZIONI · AMBIENTE
TURISMO · TEMPO LIBERO

I numeri
arretrati
disponibili
si possono
richiedere
sul sito:

www.images.it

Images

www.images.it
ANTEPRIMA EDITORE

ISSN 1828-1312
9 771828 131207 18042