



# L'AUBERGE EPV

par Thomas Bergen / Crédits photos ©M. Cellard

## *La Bouitte e<sup>3</sup> la famille Meilleur*

En 2014, notre rédacteur en Chef avait découvert la famille Meilleur à Saint-Martin-de-Belleville en Savoie. Cet écrin hors catégorie était alors un restaurant deux étoiles au guide Michelin au charme fou ainsi qu'une maison d'hôtes familiale où le sens de l'accueil primait sur tout.

Le sentiment d'être dans un lieu singulier et hors-temps marquait son empreinte dans des souvenirs inoubliables. Quelques années plus tard, la Bouitte décroche la 3<sup>ème</sup> étoile au guide Michelin et devient également hôtel quatre étoiles puis 5 étoiles dans une idée de cohérence au cadre, au cœur des 3 Vallées, le tout, en conservant son âme et sa philosophie.





## Le Luxe de l'Aubergiste

Ce sens de l'accueil, offert comme la famille Meilleur voudrait être accueillie, changeait drastiquement de l'univers Luxe et Haut-de-gamme. Un retour au Luxe de l'Aubergiste. Cette parenthèse de valeurs devient plus que nécessaire tant l'ostentation et l'argent ont tendance à corrompre ces lieux. Cette philosophie qui change de la Grande Cuisine de Palace alors que l'on côtoie les dentelles de la gastronomie donne un sens beaucoup plus profond. Plus authentique et c'est peut être en cela que la Bouitte est magique, à part et définitivement singulière.

*En 2020, La Bouitte devient Entreprise du Patrimoine Vivant*

Une marque de reconnaissance livrée 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 fièrement- 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 associés à un terroir, où traditions, créativité et innovation se conjuguent. Derrière cette distinction se cachent la saga de la famille Meilleur et sa philosophie à part entre passion, générosité, humilité et travail d'équipe.





**La Bouitte est la Première Maison de l'Histoire à avoir obtenu 3 étoiles au Guide Michelin en Savoie à Saint-Martin-de-Belleville (1500 m) et également à recevoir le label EPV.**

©M. Bérenguer







Cette Maison triplement étoilée est d'autant plus 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 qui porte simplicité et 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.

## LA BOUITTE

Hameau de St Marcel  
73440 Saint-Martin de Belleville  
Tel +33 479 089 677

[la-bouitte.com](http://la-bouitte.com)