

René & Maxime Meilleur

# Une histoire de famille

Plus que deux chefs triplement étoilés du restaurant la Bouitte, René & Maxime Meilleur Donne une très belle leçon de vie, basée sur le talent, l'autodidaxie et le travail d'orfèvre.

L'histoire de la Bouitte, "petite maison" en patois savoyard, est d'abord le parcours extraordinaire d'une famille de montagnards dont l'esprit d'effort n'a d'égale que son courage. René Meilleur a 14 ans lorsqu'il commence directement à travailler dans un restaurant de Saint Martin. Mais c'est en 1976 que, sans un sou, il échange un champ de pommes de terre contre la rénovation d'un toit de chalet. C'est sur ce troc, très fréquent à l'époque, qu'il construit son restaurant, la Bouitte. La cuisine est, à l'instar de la nature environnante, simple, imprégnée de générosité, de l'amour des vallées et, bien entendu, des produits du terroir. L'ouverture d'une station de ski à St Martin de Belleville offre de nouvelles opportunités et accroît la clientèle, mais en 1981, René Meilleur, à la suite d'un déjeuner chez Paul Bocuse décide de tout remettre en question. « Pourquoi, je ne ferai pas pareil ? » déclare t-il.

## Le parcours d'un battant

La Bouitte va d'abord passer par une perte sèche d'une clientèle plus enclins à manger des planches de charcuterie et des tartiflettes que des plats gastronomiques. Qu'à cela ne tienne ! René l'autodidacte et obstiné ne lâche rien. En 1992, les jeux Olympiques dans la région commencent à faire remonter la côte du restaurant puis, l'année suivante sera celle des gros travaux de modification et de décoration mais avec une ligne directrice aussi simple qu'efficace : vieux bois, meubles et vieilles cloches pour rester dans l'univers naturel qui célèbre la montagne, la vraie ! 1996, Maxime Meilleur, le fils rejoint à 21 ans le père en cuisine. Après avoir été plusieurs années en équipe de France de Biathlon c'est un virage à 180°. « Je suis venu au départ simplement aider à faire une crème anglaise, je ne suis jamais reparti ». Ils forment très vite un duo gagnant sublimant la quintessence des produits régionaux. Ils travaillent avec les meilleurs producteurs locaux, de viandes, poissons, sans oublier les fromages et les vins de Savoie. Toute la famille part également en fonction des saisons, à la recherche de champignons, myrtilles, fraises des bois, truite de rivière « La nature



inspire notre travail et nous offre des produits d'exception », aime à rappeler Maxime.

## Le clan des 'Meilleur'

La Bouitte s'installe dans une cuisine haut de gamme. La force des lieux, c'est d'abord une famille soudée et une identité forte. Le duo d'hommes en cuisine et les épouses Marie-Louise et Delphine peaufinent au millimètre l'intendance et la salle. « Pas un client ne part sans être salué, remercié » et les convives en redemandent. Tous ses efforts basés sur énormément de travail, de quête de perfection et de souci du détail sera récompensé en 2003 par une première étoile Michelin, suivit d'une deuxième en 2008 pour atteindre le graal, la consécration en 2015 avec la troisième étoile mais aussi en devenant « Meilleurs chefs de l'année ». Sans avoir changé de recette, en connexion avec

la nature, l'esprit de famille et l'écologie, la famille Meilleur perpétue sans démonstration, mais finesse à faire une cuisine 'simple' c'est-à-dire l'art de dissimuler la technique pour laisser se sublimer les saveurs. Des girolles de la vallée de la Maurienne juste cueillies, aux beurres travaillés, en passant par l'omble chevalier, les viandes et poissons cuits au millimètre, rien ne peut, ne doit décevoir. « On doit avoir du plaisir de la première à la dernière bouchée. Les détails font la perfection, et la perfection n'est pas un détail. Cette citation de Léonard de Vinci qualifie très bien l'esprit de ma famille », conclut Maxime Meilleur.

La cuisine ultra créative de Serge Vieira, faisant la part belle aux territoires, aux traditions aux goûts et aux textures, a été récompensée par une étoile en 2010, puis une seconde en 2012 par le guide Michelin. ♦

Recette et propos recueillis par Robert Kassous

## Dos de chevreuil poêlé, branches de chou, jus réduit, compotée d'airelles-mandarine

Comme la nature se renouvelle, la famille Meilleur compte un nouveau cuisinier pour perpétuer l'aventure familiale. « Oscar, mon petit-fils a déjà un pied avec nous en cuisine, il est en bac professionnel. Il a la chance de baigner dans notre maison de famille 3 étoiles depuis tout petit, mais il aura forcément un lourd héritage entre les mains... »  
Rappel René Meilleur.

### Ingrédients pour 6 personnes

- 1 dos de chevreuil
- 2 échalotes
- 1 litre de vin rouge
- 3 branches de chou
- 50g de pancetta
- 35g de chair de mandarines
- 250g d'airelles
- 75g de sucre en poudre
- Sel, poivre
- Huile de pépins de raisins
- QS baies d'airelles

### Chevreuil :

Lever 1 dos de chevreuil en filets, les peler à vif, y tailler des morceaux de 110 g. Les réserver au frais

### Jus réduit :

Colorer les parures de chevreuil, mouiller au fond de volaille. Cuire à frémissement 6 heures. Passer au torchon et réduire une seconde fois. Réaliser un miroir : ciseler QS d'échalotes, ajouter une pincée de sel et une cuillère à café de sucre, laisser mariner 1 heure. Mouiller avec QS de vin rouge, laisser réduire de moitié, passer au chinois. Au moment de servir l'additionner au jus de chevreuil et enfin QS de purée d'airelles.

### Branche de chou :

Nettoyer soigneusement le haut de la branche seulement. La blanchir à l'eau salée. Refroidir et réserver au frais en boîte



hermétique. Au moment de l'envoi, préchauffer le four à 170°C. Déposer sur plaque badigeonner les choux de beurre fondu, saler et poivrer, parsemer de 5 morceaux de pancetta. Réchauffer entre 6 à 7 minutes en l'arrosant du beurre de cuisson.

### Compotée airelles mandarines :

Peser 250g d'airelles, 75g de sucre, 35g de chair de mandarine coupée en dés. Mélanger le tout et mettre à macérer une nuit au frigo. Le lendemain faire cuire 10 minutes à feu doux, récupérer les fruits et les hacher au couteau. Faire réduire le jus en sirop épais avant d'ajouter les fruits coupés. Réserver en boîte hermétique au frais.

### Finition :

Lever en suprême QS de mandarine,

tailler en dés et presser le jus. Assaisonner les filets de chevreuil de fleur de sel, poivre. Dans un sautoir, verser QS d'huile de pépins de raisins et de beurre, faire colorer les filets de chevreuil de chaque côté jusqu'à atteindre une température à cœur de 38° à 40°C. Réchauffer une demi branche de chou par personne. Prendre une assiette plate, faire une belle virgule de compotée d'airelles-mandarine au centre, parsemer de brunoise de mandarine et enfin QS d'airelles. Déposer côté gauche la branche de chou, parsemer de pancetta et de dés de pain. Réchauffer le chevreuil au beurre, le tailler en deux. Saler et poivrer puis le déposer à droite au contact de la compotée avec un morceau de jambon de cerf dessus. Réchauffer la sauce vérifier l'assaisonnement en poivre et QS de jus de mandarine frais.  
\*QS quantité suffisante.

## Contact

**La Bouitte / Hôtel 5 étoiles, Relais & Châteaux et restaurant 3 étoiles Michelin**  
73440 Hameau de St Marcel  
Saint-Martin-de-Belleville  
Tél. : +33 (0)4 79 08 96 77 - [www.la-bouitte.com](http://www.la-bouitte.com)

**Tarifs et services**  
Menus 149-315 EUR s.c.  
Carte 88-129 EUR s.c.

Photos: M. Cellard