

GASTRONOMIE

SAINT-MARCEL (SAVOIE)

Délicieux de s'égarer dans le cocon labyrinthique de La Bouitte. Des chambres à la réception, on se perd facilement au détour des petits couloirs aux murets de pierres sèches et escaliers tournicotant vers des alcôves boisées, galeries décorées d'art populaire savoyard, salles à manger de maison de poupées ou à l'allure de grange, à moins que, derrière une porte de ferme, on ne découvre le luxe d'un spa aux parfums de plantes sauvages.

A Saint-Marcel (1 500 m d'altitude), l'un des 22 hameaux de la commune Saint-Martin-de-Belleville (3 000 habitants), en Savoie, plusieurs strates de chalets semblent s'être imbriqués pour faire de la « petite maison » (« bouitte » en patois local) originelle, l'hôtel-restaurant le plus voluptueux de la Tarentaise. Un havre montagnard et familial qui a évolué au rythme de l'expansion culinaire de deux autodidactes, René Meilleur et son fils, Maxime, parvenus au firmament de la galaxie étoilée.

« Les Savoyards sont des bâtisseurs », insistait Maxime Meilleur, en juillet 2019, tout en équeutant de l'oseille sauvage. « Mes parents et arrière-grands-parents construisaient des maisons et des meubles. Mon père, lui, a bâti ce chalet pour en faire un restaurant. Et nous n'avons cessé d'agrandir nous-mêmes la maison, passée de 200 m² à 3 000 m², en échangeant les casseroles pour des truelles pendant les mois de fermeture. »

Un passage à la plonge dans un « Village Vacances Famille » aurait donné envie à René Meilleur de se mettre aux fourneaux. En 1976, le fils de menuisier achète ce qui n'était encore qu'un champ de patates, pour poser les premières pierres de sa Bouitte. Raclettes, tartiflettes et autres fondues vont tourner à plein régime pour rassasier les skieurs de ce village pittoresque des 3 Vallées ou ceux qui y font étape avant d'atteindre les constructions ex nihilo des Ménuires ou de Val-Thorens.

« J'avais déjà l'envie de bien faire et de travailler de bons produits locaux », se souvient le patriarcale. Les habitués y sont d'autant plus sensibles que la vallée des Bellevilles ne possède à l'époque guère plus d'une douzaine de tables, contre plus d'une centaine aujourd'hui. Valéry Giscard d'Estaing puis Jacques Chirac

viendront même profiter de l'auberge lors de déplacements dans la Vanoïse.

L'ambition gastronomique est pourtant encore loin. Jusqu'à ce que René Meilleur et son épouse, Marie-Louise, s'offrent un repas chez Paul Bocuse, en 1981. Le montagnard voit alors la lumière en bord de Saône. « Je me suis d'un coup imaginé qu'une autre cuisine était possible », explique celui qui, à l'époque, plonge dans l'ouvrage culte de Monsieur Paul, *La Cuisine du marché* (Flammarion), et bouleverse la carte de La Bouitte (« mon premier plat fort : un lapereau aux champignons »).

Polenta et jus de cèpes

Pendant que son père met au point la première version de son foie gras de canard en escalope sur galette de maïs frais, Maxime Meilleur rêve plus de médailles que d'étoiles. Champion de biathlon, il a voué sa jeunesse au sport, loin des écoles hôtelières, même s'il sait manger. « Je me rappelle avoir cuisiné un cabillaud au beurre citronné à mes camarades de l'équipe de France. Ils avaient

adoré », se souvient l'ex-fondeur-tireur resté svelte grâce au vélo.

René l'imagine devenir entraîneur, mais Maxime le rejoint aux fourneaux en 1996, débutant en pâtisserie, avant de passer par tous les postes jusqu'à la codirection de la maison. Si l'histoire de la gastronomie est jalonnée d'expériences douloureuses de transmission filiale, celle des Meilleur raconte d'abord une progression commune, fruit d'une complicité autant que d'une complémentarité. « René est un artiste,

« RENÉ EST UN ARTISTE, UN RÊVEUR UN PEU FOU, CONFIE L'UN DE LEURS PROCHES, MAXIME POSSÈDE, LUI, LA RIGUEUR ET L'AUDACE DU COMPÉTITEUR »

un rêveur un peu fou, confie l'un de leurs proches. Maxime possède, lui, la rigueur et l'audace du compétiteur. » « Sa sensibilité a déteint sur moi, comme ma minutie a déteint sur lui », confirme le fondeur aux mêmes yeux azur que son père, en surveillant son propre fils, Oscar, 17 ans, en train d'enrober des escargots de fils de pommes de terre. A quatre mains, René et Maxime Meilleur vont escalader les cimes – première étoile Michelin en 2003, la deuxième en 2008, et la troisième en 2015 –, dans un échange permanent les guidant vers toujours plus de raffinement.

Comme René chez Bocuse, en 1981, Maxime a connu une épiphanie culinaire en s'attablant à Laguiole, dans l'Aveyron, en 1997, chez Michel Bras. « J'étais incapable de faire ce qu'il faisait, mais je comprenais tout : l'univers familial, les herbes, la simplicité, les goûts clairs enracinés dans un environnement. » Une quinzaine d'années auparavant l'Aveyronnais et sa façon de réinventer son terroir avaient marqué un autre Savoyard, Marc Veyrat, devenu,

dans la foulée, grand rénovateur de la cuisine alpine.

René Meilleur partage avec l'homme au chapeau noir des racines paysannes, un parcours d'autodidacte, une passion pour les arts populaires de sa région. Lui et son fils ont accompagné Marc Veyrat dans sa célébration de la nature et de produits savoyards transcendés. Mais là où la tête brûlée de Manigod a travaillé des clashes de saveurs, à l'image de son explosive personnalité, le duo de Saint-Marcel guide ses prouesses gourmandes vers une harmonieuse volupté, en phase avec l'atmosphère familiale d'une maison vouée au réconfort de clients avaleurs de sentiers ou de valeurs de pistes.

Après les grands bols d'air, quel plaisir de déguster, dans le douillet confort de ce chalet trois macarons, la rusticité sublimée d'une soupe de pommes de terre... aux truffes, de crozets au sarrasin, cuisinés à la façon d'un risotto, avec émulsion de beaufort, gelée de vin blanc et feuilles acidulées d'oxalis, de la roborative polenta (ayant nourri des gé-

nération de Meilleur) transformée en un crémeux délice lié au jus de cèpes (ou au coulis de tomates ou de haricots verts dans sa version estivale), ou d'une fondante saucisse de couenne affleurant un bouillon corsé de queue-de-cochon, garni de dès de foie gras et de billes de pain soufflé. Dans les années 2000, un critique leur avait prédit qu'ils n'atteindraient jamais la troisième étoile avec aussi peu de produits de luxe. Ils ont persévéré (également dans leur bistrot au pied d'un téléphérique, Simple & Meilleur, 34 euros le menu du déjeuner). En s'amusant tout de même à rouler le caviar dans la neige (de carotte blanche, de chou-fleur ou de salsifis, suivant les saisons).

Fiers de ce qu'ils appellent leur « BSP » (bon sens paysan), les Meilleur l'enrichissent de mille détails ayant l'élégance de se fondre avec subtilité. Leur carte – de 199 à 335 euros selon le menu (sans les vins) – de poissons de lac illustre à merveille cette approche avec, par exemple, ces filets nacrés d'omble chevalier, badigeonnés d'une solution au gènepi, sur lesquels la peau délicatement roulée du salmonidé est posée, farcie de petits trésors aromatiques. Quintessence de cette épure à la fois terrienne et raffinée : un dessert, le « Lait dans tous ses états », déclinaison de lait de vache et de chèvre en meringue, confiture, sorbet, mousse, biscuit... Un délice enfanté à l'étable. Comme le petit Jésus. ■

STÉPHANE DAVET

René (à gauche) et Maxime Meilleur, en 2018.

MATTHIEU CELLARD



Omble chevalier-purée de granny smith de La Bouitte.

MATTHIEU CELLARD



LES MEILLEUR, DE PÈRE EN FILS

A Saint-Marcel, hameau savoyard, se niche La Bouitte, une table 3 étoiles, fruit du travail des Meilleur, René, le père, et Maxime, le fils. Une cuisine à la fois terrienne et raffinée, des filets nacrés d'omble chevalier badigeonnés de gènepi à la soupe de pommes de terre aux truffes