

À TABLE CHEZ LES MEILLEUR

PAR ÉDOUARD AMOIEL

@EAmoiel

Au sommet de la gastronomie française, rencontre en altitude avec un père et son fils, aussi discrets que généreux

► Pour atteindre Saint-Martin-de-Belleville, minuscule village avant les stations de ski bétonnées des Menuires et de Val Thorens, la route est sinueuse. Les premiers flocons recouvrent d'une fine pellicule blanche les toits de La Bouitte, à Saint-Marcel, hameau cosu tout de bois vêtu, au cœur de la Savoie. Alors que la rigueur de l'hiver frappe à la porte, l'établissement estampillé 3 étoiles par le Guide Michelin offre le cadre chaleureux et apaisant d'une élégance à l'état brut où les traditions savoyardes sont poussées à leur paroxysme. Au centre de ce paysage gustatif, deux hommes, un père et son fils, complices mais très différents, qui se comprennent, se soutiennent et s'efforcent de toujours faire avancer l'autre sans jamais le dominer.

SOUVENIRS GUSTATIFS

«Le client doit comprendre qui nous sommes, d'où nous venons. C'est pour ça qu'il faut raconter une histoire», démarre René Meilleur, le patriarche bien ancré dans cette région qu'il affectionne tant. Et fier de son enfance passée dans un milieu rural où le sauté de veau était l'étendard d'une cuisine familiale et roborative. Il faut savoir que dans les régions françaises de l'époque, la technologie ménagère n'existe pas, l'utilisation de la conservation y supplée, la consommation des produits respecte le calendrier des saisons et la cuisson se pratique au feu de bois. Une vie que Maxime, fils de René, n'a pas connue mais qu'il réinterprète derrière les fourneaux en puisant dans l'ADN des Meilleur.

Les sauces sont les racines de ces souvenirs communs, à l'image de l'incontournable escalope de foie gras poêlée sur une galette de maïs et sa réduction de vieux vinaigre de Modène et miel de Saint-Marcel. «Nous essayons de toucher les gens en les ramenant vers les souvenirs sensoriels de leur enfance. Il y a une émotion gustative qui sommeille en chacun de nous. Tout est une question de sensation à travers une cuisine que l'on a connue à un certain moment de la vie, continue le chef. A nous de la réveiller.» A table, l'omble chevalier nacré, badigeonné au génépi, accompagné de pousses de roquette poudrée et son beurre moussieux, est une révélation. Une forme d'hommage au passé mis au goût du jour avec la saucisse de couenne, légumes croquants et bouillon de queue de bœuf.

LE DÉCLIC BOCUSE

Pour le binôme, l'appréciation des clients est primordiale. Connaître leurs sensations, leurs ressentis grâce à l'échange permet aux deux cuisiniers d'avancer. La reconnaissance est

essentielle aussi bien pour le père soucieux de bien faire – même s'il n'a plus rien à prouver – que pour le fils qui, un jour ou l'autre, sera seul aux commandes. «Nous restons des aubergistes qui sont là pour faire du bien aux autres. Le quotidien est devenu tellement compliqué, à nous de le faire oublier le temps d'un instant.»

La Bouitte n'a pas toujours été un temple dédié à la grande restauration. Loin des codes du luxe et des règles de la haute gastronomie, René Meilleur a vu dans la cuisine un moyen de percer et de faire partager son amour du lieu aux touristes des 3 Vallées. Jeune marié, il construit le premier chalet de ses propres mains en 1976. Il y sert des plats régionaux aux skieurs qui dévalent le flanc de la montagne en hors-piste. Cochon de lait, raclette, saucisse, crozets, tarte Tatin... on est à mille lieues de la truffe d'été travaillée en raviole, pétales d'oignon grillé et consommé parfumé à l'artichaut.

Mais les temps sont durs et, selon les saisons, les clients se font rares. Têtu et enraciné, les membres de la famille tiennent le coup. René Meilleur doit cuisiner différemment. Le déclin se produit en 1981 lors d'un dîner chez Paul Bocuse, alors au firmament de la gastronomie mondiale. Trois ans plus tard, le chef revoit ses principes culinaires. Il n'y aura pas de retour en arrière.

CONTE DE FÉES

Son fils Maxime fait partie intégrante de cette mutation. «A deux, nous sommes toujours meilleurs», explique-t-il sans jeu de mots. Le duo se comprend et l'alchimie fonctionne dès le début de l'aventure. Malgré l'écart générationnel, le père considère le fils comme son alter ego. Maxime n'était pourtant pas destiné à la cuisine. Champion de biathlon, il a rejoint l'entreprise familiale de son plein gré en débutant par la pâtisserie. Et puis le bruit a bientôt couru qu'une nouvelle table gastronomique était en train de chambouler les codes aux confins de la Savoie alpine. La première étoile tombe en 2003. «Pour nous, c'était une médaille olympique», se souvient le père. La deuxième arrive cinq ans plus tard et la troisième en 2015.

L'humilité et la sincérité coulent dans les veines de cette famille de cuisiniers. La Bouitte est un conte de fées. «Quoi qu'il m'arrive, je sais que la maison continuera de vivre», se réjouit René, peut-être enfin rassuré. Et l'histoire se poursuit... ■



L'escalope de foie gras poêlée sur une galette de maïs et sa réduction de vieux vinaigre de Modène et miel de Saint-Marcel. Un incontournable de **La Bouitte**.
(MARC BERENGUER)

À DÉGUSTER

La Bouitte, hameau de Saint-Marcel, 73440 Saint-Martin-de-Belleville, +33 4 79 08 96 77, www.la-bouitte.com

A CONSULTER

Le site d'Edouard Amoël, www.crazy-4-food.com



Maxime et René Meilleur, deux générations de chefs pour un restaurant trois étoiles. (MATTHIEU CELLARD)