



La Bouitte

DES ÉTOILES PLEIN LES YEUX

A 1500 mètres d'altitude, à Saint Martin de Belleville, La Bouitte marque l'histoire de la restauration française. Première maison de Savoie à avoir obtenu trois étoiles au guide Michelin, La Bouitte excelle à tous niveaux. Avant tout, c'est une histoire de famille. Le luxe de cet hôtel-restaurant et spa possède une authenticité rare et chaleureuse qui résiste au temps. Découverte d'un Relais & Châteaux hors du commun.

PAR MARIE GAULT

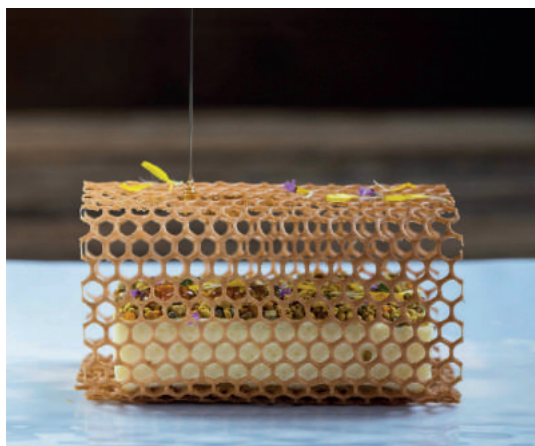


Tout commence par un champ de pommes de terre acquis par René et Marie-Louise Meilleur. Grâce à un savoir-faire familial d'ébéniste, ils créent leur "petite maison", dite La Bouitte en patois savoyard. Les débuts se traduisent par des raclettes et fondues savoyardes, typiques de la région. En 1981, un dîner chez Paul Bocuse confirme à René Meilleur sa vocation pour la restauration. Autodidacte, il se forme aux préparations les plus travaillées, jusqu'à atteindre l'excellence, sans jamais oublier l'identité savoyarde de La Bouitte.

Son fils Maxime Meilleur devient un biathlète de haut niveau, acquérant rigueur, humilité et persévérance. Puis, la passion communicative de son père le pousse à rejoindre l'aventure familiale. Depuis 20 ans maintenant, père et fils composent une cuisine d'excellence à quatre mains. Peu à peu, les étoiles s'accumulent jusqu'à récompenser le restaurant gastronomique avec trois étoiles, du jamais vu en Savoie. Aux portes du célèbre domaine skiable des Trois Vallées, leur restaurant d'altitude Simple & Meilleur, spécialisé dans la cuisine bistrot, est lui aussi distingué d'une étoile.

Aujourd'hui, chaque membre de la famille a sa place dans ce cocon des montagnes. Marie-Louise est une maîtresse de maison discrète et bienveillante, véritable âme de la Bouitte, qui s'assure que chaque séjour soit unique. Delphine, la compagne de Maxime Meilleur, fait le lien entre l'équipe de cuisine et de salle, accompagnant les hôtes à table jusqu'à la prise de commande. La famille de La Bouitte ne s'arrête pas là et comprend 50 passionnés d'hôtellerie-restauration œuvrant chaque jour pour le meilleur de l'établissement et de ses hôtes.





Un Relais & Châteaux 5★

De la chambre confort à la suite luxe, on respire l'air pur et vivifiant des montagnes en ouvrant les fenêtres. Charpente sous les toits, vue époustouflante, mezzanine accessible avec une échelle de meunier, les chambres confort offrent le charme de la tradition dans le luxe d'un hôtel cinq étoiles. Plaid façon fourrure, vue sur le village, tête de lit en bois massif : chaque détail des chambres supérieures est une invitation au cocooning en regardant la neige tomber. Epais coussins en laine à grosse maille, poêle à granulés, salle de bains ouverte, les suites juniors permettent de venir en famille ou entre amis vivre une parenthèse savoyarde. Les suites luxe sont pleines de charme : charpente apparente, belle vue sur la montagne, baignoire thalasso et l'espace pour venir aussi bien en couple qu'entre amis. Chaque pièce de la maison est ainsi une véritable invitation à s'approprier la Savoie d'antan dans le confort d'un hôtel de luxe.

Spa et table

Le spa de La Bouitte a la particularité de proposer une marque de cosmétiques et des soins exclusifs. Créé sur mesure, chaque produit est pensé pour offrir un moment de bien-être inégalé. Ouvert aux clients extérieurs à l'hôtel, ce spa Bèla Vya comprend des prestations idylliques : lac intérieur, hammam aux agrumes, sauna au foin, jacuzzi extérieur... Que rêver de mieux ? Ce spa nature de montagne transporte dans un nuage de bien-être calme et apaisant.

Côté table, depuis 24 ans, père et fils jouent une symphonie gastronomique sans fausse note. Dans l'exigence et le respect, ils composent des plats travaillés, fidèles à l'esprit savoyard. Trois étoiles au Guide Michelin, quatre toques au Gault & Millau, la cuisine de La Bouitte ne peut qu'être reconnue. Ici, les produits de la Savoie sont sublimés, comme le dessert étoilé "le lait dans tous ses états". Crozets, gnocchis, escargots, caviar, pigeonneau, beaufort, gentiane se succèdent au fil de l'année. Complètement transparents sur leurs produits, les Meilleur travaillent avec des producteurs de la région pour toujours davantage d'authenticité. Les quatre sommeliers subliment le voyage culinaire. Avec des menus de trois, cinq ou huit plats, il y en a pour tous les goûts.

Un séjour sur-mesure

Pour les événements professionnels ou privés, il est même possible de privatiser un chalet. L'histoire entrepreneuriale de famille inspire les séminaires, dans un cadre authentique et accueillant. Les débats d'entreprise prennent vie dans une atmosphère singulière, qui rend chaque production unique et ancrée d'une parenthèse savoyarde inoubliable. Entre amis, de grands espaces peuvent aussi être privatisés. Pourquoi ne pas profiter du salon si cosy pour faire une partie de jeu de société ou prendre un petit déjeuner gourmand ? Chaque journée se dessine selon nos envies, nos besoins, dans la douceur d'un paysage montagnard à perte de vue. Le temps s'écoule différemment dans ce havre de paix, laissant le luxe de profiter de chaque instant. La grande famille de La Bouitte se fera également un plaisir d'organiser diverses sorties et activités selon les saisons.

L'hiver est la saison attendue des skieurs et passionnés de hors-piste aux Trois Vallées, plus grand domaine skiable du monde. Mais il offre aussi l'opportunité de sorties plus singulières, comme la course sur glacier avec guide de haute montagne, la balade en chien

de traîneaux, la moto-neige, le parapente et même, la course automobile sur glace. Les montagnes sont un gigantesque terrain de jeux pour qui recherche des sensations fortes. On peut bien entendu compter sur René et Maxime Meilleur pour concocter un pique-nique gourmand à base de produits régionaux.

La saison estivale, quant à elle, n'a pas dit son dernier mot. De la randonnée en buggy aux excursions en VTT, des paysages à couper le souffle n'attendent que les touristes. Sans compter sur les activités exclusives de La Bouitte : ateliers de cuisine en immersion, dégustations de vins ou même, rencontres avec les producteurs et artisans locaux. René et Maxime Meilleur ont à cœur de partager leur amour de la montagne et ses pics de glaciers, rivières et lacs d'altitude, forêts et villages typiques.

Une maison rare

Rien d'étonnant à ce que La Bouitte ait récemment obtenu le label EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant). En effet, ce label distinguant les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux d'excellence ne pouvait pas passer à côté d'un bijou du genre. Vous l'aurez compris, le luxe de La Bouitte, ce n'est pas un service en cristal ou un écran plasma dissimulé dans un meuble mais une chaleur familiale et une authenticité rare dans le confort d'un grand hôtel et de ses tables étoilées.

Se rendre à la Bouitte, ce n'est pas séjourner dans un hôtel de luxe ordinaire. On y passe la porte comme on rentre chez soi. La famille Meilleur accueille chacun en offrant excellence et authenticité. L'air pur des montagnes et la chaleur d'un cocon boisé n'attendent plus que vous pour marquer vos vacances d'une parenthèse inoubliable.

