

La Bouitte (73), 20 ans d'étoiles Michelin

# UNE SUPERBE ÉTAPE DANS LES ALPES

En 2023, cela fera 20 ans que *la Bouitte* est étoilée Michelin. un macaron en 2003, un 2<sup>ème</sup> en 2008. Puis le 3<sup>ème</sup> en 2015, une première historique pour un restaurant en Savoie ! Les Meilleur n'ont jamais aussi bien porté leur nom. Une consécration qui fait d'eux des ambassadeurs naturels de la gastronomie des Alpes françaises. Une belle saga familiale, dans le massif de la Vanoise, entre Chambéry et Chamonix, pour cet établissement traditionnel haut de gamme, loin des modes branchées, et qui fait honneur à l'hospitalité made in France.

**F**ils d'ébéniste et de paysan, René acquiert en 1976, à 26 ans, un champ de pommes de terre à 1502 m d'altitude à l'extrémité du hameau pittoresque et isolé de Saint-Marcel, dominant Saint-Martin-de-Belleville. Avec son épouse Marie-Louise, il y crée de ses mains « *La Bouitte* », « *petite maison* » en patois. C'est un coin de paradis préservé dans le massif de la Vanoise, aux portes du plus grand domaine skiable du monde : Les 3 Vallées. René et Marie-Louise servent à leurs débuts





donne une nouvelle impulsion. Ancien biathlète en équipe de France juniors, il puise ses forces dans les valeurs du sport : rigueur, endurance et dépassement de soi. Progressivement, il pousse la brigade vers une quête d'absolu. Dès 2000, sa grande sœur Sophie se joint une dizaine d'années à l'aventure, participant à la création progressive de 15 chambres et suites, pétries de charme. Toute la famille (conjoints inclus) va déployer une énergie à déplacer des montagnes, pour construire ce chalet pierre après pierre, année après année, et en faire un repaire unique d'expériences culinaires et œnologiques.

### Une maison de cœur

*La Bouitte* est une Maison inimaginable, tant elle réconcilie les contraires et donne à vivre des expériences sans équivalent. Elle permet de rayonner sur le plus étendu des domaines skiables au monde, mais aussi d'arpenter quelques-uns des plus beaux paysages de la Vanoise (les différents sommets, cols et sites naturels de la vallée totalisent 18 étoiles au guide *Michelin Vert* !). Dans un cocon évoquant la Savoie éternelle, *La Bouitte* est surtout hors du monde et hors du temps. Cette authenticité ancestrale, le retour aux origines de la Savoie sont une source d'inspiration inépuisable, qui n'empêche pas René et Maxime d'être à la pointe de la modernité culinaire. Les Chefs ne cessent de renouveler leur

salariés et leurs hôtes en provenance de 65 pays, forment une grande famille, unie par une empathie et une fidélité des plus rares. Une proximité, une sincérité touchantes, qui fait de la Bouitte - comme l'a écrit Gilles Pudlowski - une « *Maison de cœur* ». Autour de mariages mets-vins vibrants, entre quête de l'excellence et simplicité, « *les Meilleur* » sont animés d'une philosophie : le bonheur de transmettre et de partager, de donner des terroirs savoyards une interprétation singulière, et du particulier faire émerger l'universel. Les séjournants, encore plus que les hôtes de passage, oublient tout de leur vie quotidienne pour vivre intensément un moment en lévitation, un retour à l'essentiel.

### L'ascension des étoiles au Guide Michelin

René et Maxime Meilleur constituent le seul duo père et fils distingués ensemble, de la première à la troisième étoile. D'une même voix, ils reconnaissent que la 1<sup>ère</sup> étoile, décrochée en 2003, a été dure à obtenir car la Vallée n'était pas encore une région gastronomique comme aujourd'hui. « *La 1<sup>ère</sup> étoile, c'était le départ d'une belle aventure pour un cuisinier et tout le village, un formidable coup de projecteur sur notre Maison. Mais il a fallu attendre 2008 et la 2<sup>ème</sup> étoile pour franchir une nouvelle étape et offrir une cuisine qui nous ressemblait vraiment* ». La 3<sup>ème</sup> étoile, c'est la concrétisation d'un rêve, le fruit de 40 ans de travail acharné. C'est la première fois dans l'histoire de la gastronomie française, qu'un binôme père-fils obtient de concert la 1<sup>ère</sup>, la 2<sup>ème</sup> puis la 3<sup>ème</sup> étoile *Michelin*. Comme l'explique Maxime : « *Avec mon père, c'est comme si on avait atteint le sommet de la montagne, avec devant nous un panorama grandiose. Une nouvelle vie a commencé. Avec l'envie et la possibilité d'aller encore plus loin, de délivrer une cuisine enracinée dans notre patrimoine alpin, et de faire découvrir des produits magnifiques souvent méconnus* ». En décrochant la plus belle étoile de leur vie, 2015 restera pour eux et pour leurs proches un millésime exceptionnel. Unis comme les dix doigts des deux mains, René et Maxime Meilleur ont également fêté en 2015 le titre de « *Chef de l'année* », et les 40 ans de Maxime. Depuis, les investissements se sont accélérés. Un établissement qui décidément reste au sommet de notre art de vivre. ●

Henry Marin



» La belle saga de la famille Meilleur.

fondues et cuisine de terroir. Que de chemin parcouru depuis ! Avec créativité et bon sens, ils anticipent, créent les nouvelles tendances. En 1981, un dîner mémorable chez Paul Bocuse, provoque le déclic. René et Marie-Louise réalisent leur rêve. Passionnés par leur métier, ils prennent le virage de la haute cuisine. L'arrivée en 1996 de leur fils Maxime,

partition, en sublimant leurs souvenirs d'enfance. Ils composent une cuisine dédiée à la nature, un hymne au terroir de la vallée, des lacs et montagnes. « *La Maison et nos plats nous ressemblent : une cuisine taquine, tout en finesse, qui réveille le patrimoine culinaire savoyard en lui rendant un réel hommage* ». Mais plus encore, Les « *Meilleur* », leurs 58