

Le père (René) et le fils (Maxime) partagent une belle complicité.

René & Maxime Meilleur

Étoiles des neiges

En Savoie, dans leur restaurant La Bouitte, les Meilleur père et fils cuisinent dans un esprit d'émulation, sans se départir de leur générosité. Un parcours qui les a menés au sommet.

Texte Marie-Laure Fréchet. Photos Valérie Lhomme.

Aujourd'hui, on appellerait ce lieu un spot. Le village de Saint-Martin-de-Belleville est idéalement placé au cœur des Trois-Vallées, sur la route des Menuires et de Val Thorens. Au milieu des années 1970, les stations de ski ont poussé comme des champignons dans les pâturages d'altitude, et la montagne s'est faite hospitalière pour accueillir les touristes avides de dévaler ses pentes immaculées. Quand on y accède, ce jour-là, par une froide journée de janvier, c'est tempête de neige et on se demande déjà si on pourra redescendre à temps pour attraper le train de retour. Mais sitôt franchi le seuil de La Bouitte (la « petite maison », en patois), le temps s'arrête. Bienvenue chez les Meilleur. Une maison de famille au sens propre du terme, chaleureuse et accueillante, qui est devenue au fil des années un lieu d'excellence. René et Maxime Meilleur sont en effet les seuls père et fils distingués ensemble par *Le Guide Michelin*, et c'est à quatre mains qu'ils ont décroché successivement leurs trois étoiles. Un succès qu'ils doivent aussi à leurs compagnes Marie-Louise et Delphine, qui les ont solidement épaulés dans cette aventure familiale. Enfant de la montagne, René Meilleur aurait pu rêver de devenir moniteur de ski comme ses copains de classe. Mais il quitte l'école à 14 ans et se fait embaucher à la plonge dans le village de vacances des Ménuires. Bosseur et appliqué, il est rapidement affecté aux fourneaux et commence à faire des saisons, l'hiver à la montagne, l'été au soleil. Au début des années 1970, ayant fondé une famille avec Marie-Louise, il décide de rentrer au pays. Il met alors le grappin sur un champ de pommes de terre, dans le ■■



René Meilleur a construit de ses mains sa bouitte (« petite maison »). En hiver, elle s'intègre à merveille dans le paysage enneigé savoyard.



René Meilleur ne manque aucun service, veillant au coin du passe sur toutes les assiettes qui partent en salle.



1. Pas de toque en cuisine, mais un bérêt savoyard qui rappelle celui que portent les chasseurs alpins. **2 et 3.** Le courtil est un plat faussement simple qui rend hommage aux légumes du terroir. **4.** La salle, sans ostentation, rappelle l'intérieur chaleureux d'un chalet de montagne, avec ses poutres apparentes.

■■■ hameau de Saint-Marcel, où débouche l'un des plus beaux hors-pistes de la vallée. « À cette époque, tout était possible, raconte-t-il. Je voyais arriver tous ces skieurs qui cherchaient de quoi manger... » Le champ est troqué contre quelques travaux chez le propriétaire, René ayant de bons rudiments dans le bâtiment. C'est d'ailleurs de ses mains qu'il construit sa « petite maison », dont il ouvre les portes en 1979. Au menu : raclette, fondue, omelette norvégienne ou orange givrée. La clientèle, locale et touristique, se presse et le restaurant tourne à plein. Mais quand on s'appelle Meilleur, on ne peut se satisfaire de faire bien. Une virée chez Paul Bocuse aiguillonne René. « Dès le lendemain, j'ai enlevé les raclettes et les fondues et on a fait de la cuisine », résume-t-il. Non sans désarçonner quelques clients qui ne comprennent pas les premiers essais de ce cuisinier autodidacte.

Le pâtissier de la famille

Élevé à l'étage du restaurant, Maxime, le fils, rêve, lui, de grands espaces. Moniteur de ski, guide de haute montagne, il ambitionne une place aux jeux Olympiques en biathlon. Mais une mauvaise blessure le contraint à renoncer. À La Bouitte, il manque justement quelqu'un en pâtisserie. « On m'a confié une crème anglaise et je suis resté », résume Maxime, avec le sourire qui ne le quitte jamais. Depuis vingt-deux ans, père et fils travaillent ainsi ensemble, dans un parfait binôme : Maxime le compétiteur, tout dans la rigueur, et René le bâtisseur, plus débridé. Épluchant les livres, éprouvant les techniques et les modes. « On a déstructuré.



La Bouitte se trouve aux pieds des pistes, ce qui permet aux skieurs de faire une pause gastronomique à l'heure du déjeuner.

Mais les tableaux, c'est mieux au mur. Alors on a restructuré. On s'est égaré aussi... », remarque René. « Notre plaisir d'offrir fait passer les détails et imperfections », renchérit Maxime. Leur cuisine, directe et franche, puise profondément ses racines dans le terroir. Comme « la raclette aérienne au lait cru », réinterprétation enlevée de ce plat typique, le Biscuiron, une recette de biscuits façon macarons proposés avec le café qui sublime le gâteau de Savoie, les rissoles, hommage aux fêtes traditionnelles, ou le « courtil » (petit jardin en patois), un superbe plat de légumes de jardin. Les produits locaux, comme la polenta, les crozets maison, la féra, l'omble chevalier ou les écrevisses sont les stars de la carte. « Je ne peux pas raconter d'histoires sur le homard, justifie René, pour qui la simplicité est une vertu. Un plat doit pouvoir se manger en famille et régaler tout le monde. » Pas d'égo sous ■■■

La cuisine montagnarde élevée au rang d'une des meilleures tables étoilées.





Père et fils s'épaulent en cuisine. Ils décident ensemble de la composition du menu qui va régaler les nouveaux venus comme les habitués.

■ ■ ■ la toque et d'ailleurs pas de toque non plus, puisque toute l'équipe arbore en cuisine un béret campagnard. « On invente des plats qui existent, comme la truite au bleu », rigole Maxime, tandis que son père enchaîne dans un pas de deux bien rodé: « Je devrais peut-être lire *Le Guide culinaire* d'Auguste Escoffier. »

Arrivée de la troisième génération

La course aux étoiles a dopé La Bouitte. « La première, en 2003, on ne sait pas comment c'est arrivé, se souvient René. On s'est mis la pression, on ne voulait pas la perdre. » La deuxième arrive en 2008; l'opportunité de lancer le menu surprise. La troisième tombe en 2015. « Ça m'a fait plaisir d'offrir ça à mon père et surtout ça nous a décomplexés, témoigne Maxime. On ne travaille plus pour les étoiles, mais pour les gens. 90 % de notre clientèle est constituée d'habitués. » Ils se laissent guider les yeux fermés par les deux cuisiniers, qui composent le menu au passe. Un peu de truffes à cette table, ce superbe omble chevalier arrivé le matin même à une autre... Tout se décide en un regard entre les deux hommes, avec une belle complicité et une grande générosité. Les femmes, elles, veillent au confort des hôtes de cette maison qui compte également deux suites et six chambres douillettes. Déjà, arrive la troisième génération. Delphine et Maxime ont deux fils et l'aîné, Oscar, pourrait bien reprendre le flambeau. Le jeune garçon avoue adorer le rythme de la cuisine. Son grand-père lâche avec fierté: « Lui aura un palais. » Mieux qu'un pied à l'étrier. ❖

Restaurant La Bouitte, 73440 Saint-Martin-de-Belleville. Menus à partir de 159 €. Ouvert tous les jours.. Fermeture annuelle jusqu'au 8 décembre 2018.



Maxime est un compétiteur né. Mais son sens de la rigueur ne l'empêche pas d'être toujours de bonne humeur.