

Voyage

de luxe

L'ÉTÉ en FRANCE

Oui, mais pas n'importe où...

Les **cabanes** sortent du bois
La **campagne** ? C'est tendance
Échappées belles en **montagne**
L'appel de la **mer...**



ET AUSSI : plages de *Comporta* (PORTUGAL), île de *Hvar* (CROATIE),
péninsule du *Péloponnèse* (GRÈCE), île de *Sveti Stefan* (MONTÉNÉGRO)





ÉCHAPPÉES BELLES EN *montagne*

Pauses gourmandes, nids douillets ou insolites, bonheur de recevoir et de partager... La montagne concilie comme nulle part ailleurs *gastronomie* et *bien-être*. Alors, cet été, prenez de l'altitude en *Savoie*, en *Haute-Savoie* ou dans les *Alpes du Sud*. Là-haut, alpages, forêts, lacs et rivières se révèlent dans une symphonie pastorale étourdissante.



La Bouitte (Saint-Martin de Belleville) *QUE POUR LE MEILLEUR*



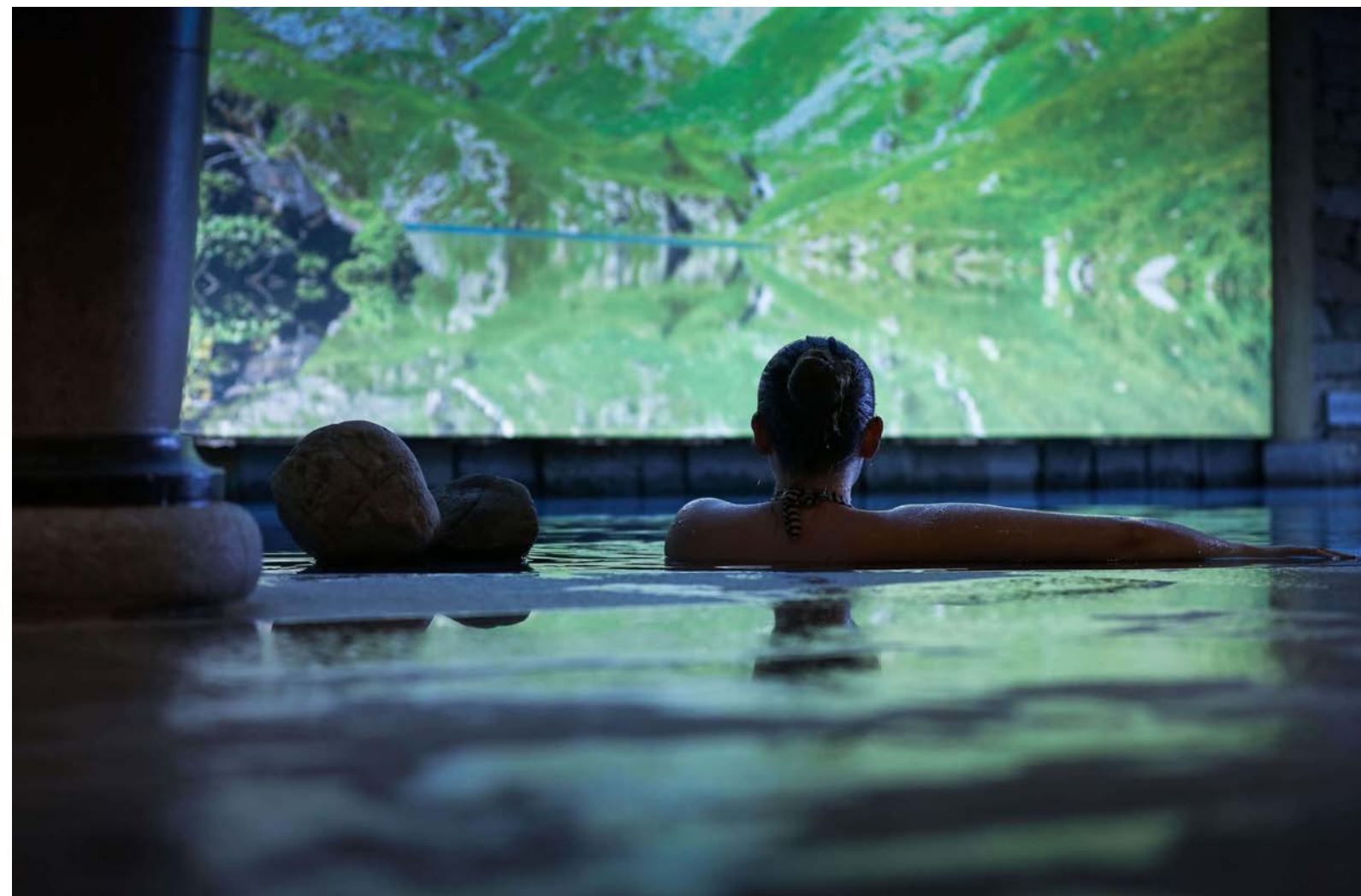
LE DÉCOR

René et Maxime Meilleur, un nom prédestiné, c'est le parcours singulier d'un père et d'un fils, autodidactes passionnés. À l'écart des modes, ils ont créé un nouvel art de cuisiner et de recevoir. Fils d'ébéniste et de paysan, René acquiert en 1976, à 26 ans, un champ sur les hauteurs de Saint-Martin de Belleville en Savoie. Avec son épouse Marie-Louise, il y crée La Bouitte, (« Petite maison » en patois). À leurs débuts, René et Marie-Louise servent des fondues et des plats du terroir... Que de chemin parcouru depuis. En 1981, un dîner chez Bocuse provoque le déclic et le couple prend le virage de la gastronomie. En 1996, l'arrivée en cuisine de leur fils Maxime donne une nouvelle impulsion. Année après année, le chalet se transforme en un repaire d'expériences culinaires et œnologiques. En 2015, concrétisation d'un rêve, les Meilleur décrochent la 3^e étoile au Michelin ! En 2016, La Bouitte devient membre des Relais & Châteaux et monte en gamme pour afficher l'année suivante 5 étoiles à son fronton. Agrandissement de près de 1 000 m², rénovation des 15 clefs, acquisition d'un mobilier alpin remarquable, création d'un Spa où l'on se délasse dans un bain de vapeur au foin des alpages... Rien n'arrête les Meilleur.

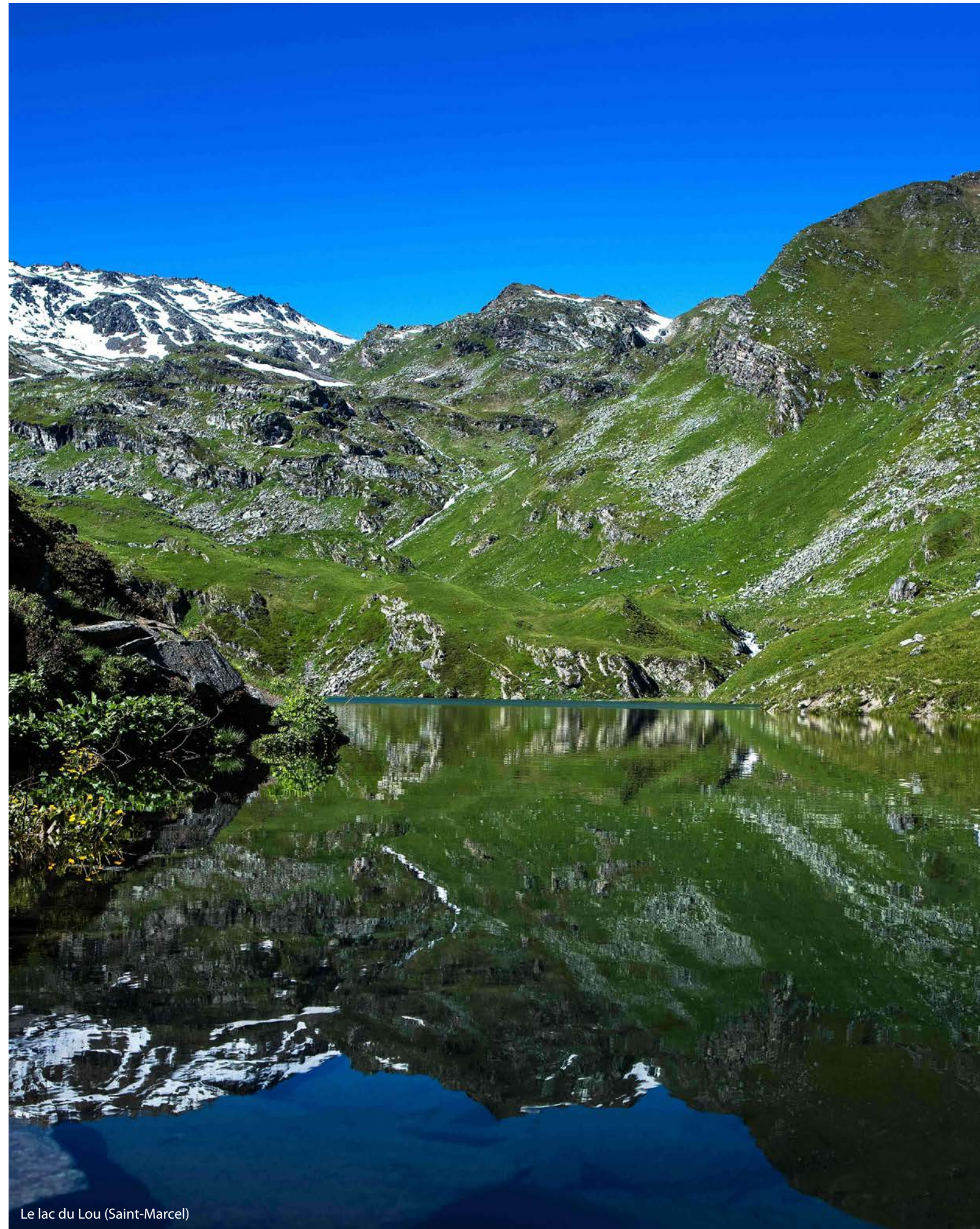
L'EXPÉRIENCE

La terrasse, qui offre une vue superbe sur les sommets de la vallée des Encombres, est l'endroit idéal pour savourer des mets inspirés de la nature : Crozets au Beaufort, girolles et oseille des bois ; Omble chevalier badigeonné de génépi ; sans oublier l'emblématique Foie gras de canard poêlé servi sur une galette de maïs, accompagné d'une réduction de miel et de vinaigre balsamique. Après ces agapes, on fera forcément de doux rêves dans l'un des délicieux cocons sculptés dans le bois, telle que la suite Sophie, véritable concentré de l'âme de La Bouitte. ➤

Natalie Florentin



« Notre cuisine nous ressemble. C'est un hymne à la nature, au terroir de la vallée, des lacs et des montagnes. Elle réveille le patrimoine culinaire savoyard en lui rendant un réel hommage. » - René et Maxime Meilleur.



Le lac du Lou (Saint-Marcel)