



# Refllet

L'UNIVERS  
**ANGELUS**

NUMÉRO 03 / 2022-2023

# Reflet

NUMÉRO 03 / 2022-2023

REFLET EST ÉDITÉ PAR CHÂTEAU ANGELUS SA  
REFLET IS PUBLISHED BY CHÂTEAU ANGELUS SA

*Directrice de la publication* *Publishing director*  
Stéphanie de Bouïard-Rivoal

*Rédactrice en chef* *Editor*  
Alice Coutanceau

*Photographes* *Photographs*  
Alain Benoit • Boris Allin • Egly DR • Nidhal Marzouk • Chave DR • M.Cellar • lamamounia • DanCampbell • Istock  
• Nicolas Seurot • Twinstudio • Crédit Angelus • Crédit Aston Martin • Benat - Office de Tourisme Pays Basque  
• Pascal Franchini • Donostia San Sebastián Turismoa • Teddy Bear.

*Réalisation* *Produced by*  
Studio Dada : Amélie Faurens et Xavier Jacono

*Impression* *Printing*  
Korus Imprimerie, Eysines, France, certifié Imprim'Vert®,  
impression avec encres végétales sur papier issu de forêts gérées durablement.

## *Contributeurs* *Contributing Writers*



**ALICE COUTANCEAU**

Alice Coutanceau a exercé pendant 15 ans en tant que journaliste d'actualité à la télévision (LCI, « C dans l'air ») avant de se spécialiser en art de vivre et gastronomie, notamment pour Canal+, L'Express, Le Bottin gourmand... En 2019, elle a créé son bureau de relations média et de conception éditoriale à La Rochelle.

Alice Coutanceau worked for 15 years as a television news journalist (LCI, "C dans l'air") before specialising as a lifestyle and gastronomy writer, notably for Canal+, L'Express, Le Bottin Gourmand, and so on. In 2019, she created her media relations and editorial design office in La Rochelle.



**JEAN BERTHELOT DE LA GLÉTAIS**

Jean Berthelot de La Glétais est journaliste indépendant (Europe 1, Sud-Ouest, Phosphore, Challenges, L'Usine Nouvelle) et fondateur du média régional Podcastine. Il traite régulièrement de sujets art de vivre et gastronomie, notamment pour le cahier néo-aquitain du Figaro Magazine.

Jean Berthelot de La Glétais is a freelance journalist (Europe 1, Sud-Ouest, Phosphore, Challenges, L'Usine Nouvelle) and founder of the regional news podcast, Podcastine. He is a regular contributing writer on lifestyle and gastronomy, particularly for the Nouvelle-Aquitaine section of Figaro Magazine.



**VÉRONIQUE RAISIN**

Critique de vin depuis plus de 15 ans, Véronique Raisin a collaboré à différents médias - RVF, Bettane+Desseauve, Gault&Millau, Vigneron. Elle écrit aujourd'hui pour Cuisine et Vins de France, Le Figaro Vin et le guide La Tulipe Rouge. Elle est ceinture noire de taekwondo.

A wine critic for over 15 years, Véronique has collaborated with various media outlets including RVF, Bettane+Desseauve, Gault&Millau and Vigneron. She now writes for Cuisine et Vins de France, Le Figaro Vin and the Tulipe Rouge guide and has a black belt in Taekwondo.



**FRÉDÉRIC DURAND-BAZIN**

Chroniqueur vin au Figaro depuis 2005, Frédéric Durand-Bazin a collaboré également à des magazines comme Vigneron ou Trois Étoiles. Amoureux de belles bouteilles, de rock, de jazz et tous ses avatars, il a publié un livre regroupant ses deux passions : Accords majeurs, les virtuoses de la musique et du vin.

A wine columnist for Le Figaro since 2005, Frédéric Durand-Bazin has also contributed to magazines such as Vigneron and Trois Étoiles. A lover of fine wines, rock and jazz in all its versions, he has published a book combining his two passions: "Accords majeurs, les virtuoses de la musique et du vin".



**RÉMI DECHAMBRE**

Rémi Dechambre est journaliste gastronomique au Parisien - Aujourd'hui en France Week-end et critique pour le Guide Lebey. Membre du jury du grand prix du Festival International de la Photographie Culinaire et des Prix Villégiature, il réalise par ailleurs régulièrement des reportages tourisme et gastronomie pour le magazine Le Temps d'un Voyage.

Rémi Dechambre is a food journalist at Le Parisien - Aujourd'hui en France Week-end and a critic for the Lebey guide. He is a member of the jury of the Grand Prix of the International Festival of Culinary Photography and of the Villégiature Awards. He also regularly produces reports on tourism and gastronomy for the magazine Le Temps d'un Voyage.

PERSONNALITÉS

RENÉ ET MAXIME MEILLEUR

# De père en fils, au cœur de la Savoie...

*From father to son, in the heart of Savoie*

RÉMI DECHAMBRE



+ RENÉ, MAXIME ET OSCAR MEILLEUR. RENÉ, MAXIME AND OSCAR MEILLEUR.

**Cas sans précédent dans la haute gastronomie, c'est en cuisinant à quatre mains que ce duo père-fils totalement autodidacte installé dans son petit village alpin de Saint-Martin-de-Belleville a décroché, de 2003 à 2015, une, puis deux et enfin trois étoiles.**

Ce beau matin du 4 décembre 1976, René Meilleur et son épouse Marie-Louise sont loin d'imaginer qu'en inaugurant le petit restaurant qu'ils ont baptisé en toute modestie La Bouitte – ce qui signifie « la petite maison » en patois savoyard –, ils jetaient les bases d'une telle épopée familiale. Remanié et agrandi, le chalet que ce fils d'ébénistes et de paysans a construit de ses mains sur un champ de pommes de terre abrite, en effet aujourd'hui, une des plus belles tables gastronomiques de France, ainsi qu'un chaleureux hôtel que plébiscitent ceux qui ont eu la chance d'y séjourner...

#### BIENVUEILLANCE ET ESPRIT FAMILIAL

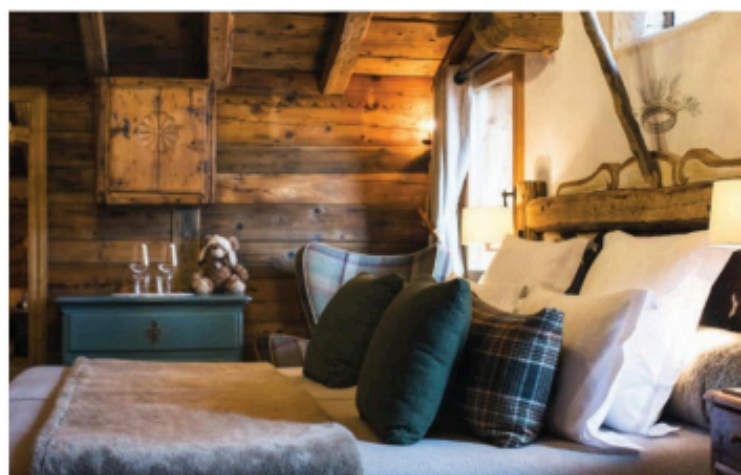
Mais, en bon autodidacte, René commença d'abord par proposer à ses clients fondues, raclettes et autres spécialités toutes simples. Ce n'est que plus tard, après un véritable choc gustatif chez Paul Bocuse, qu'il décida de magnifier le terroir savoyard de manière plus créative. À une époque où celui-ci était largement sous-estimé, ceci lui valut rapidement beaucoup de sympathie et d'encouragements, comme s'en souvient son fils Maxime, alors enfant : « Des clients invitaient mon père dans des restaurants étoilés pour qu'il puisse apprendre en découvrant la cuisine d'autres chefs ! On a gardé de cette période une bienveillance et un esprit familial qui, à mon avis, font encore la singularité de notre maison... »

#### À DEUX, ON EST TOUJOURS MEILLEUR

Second virage en 1996, lorsque Maxime, alors âgé de 21 ans, le rejoint après une carrière en équipe de France junior de biathlon : « Je suis venu l'aider à faire une crème anglaise et je ne suis pas reparti... C'est sans doute grâce à la confiance que m'a accordé mon père. C'est d'autant plus admirable que, certes, comme lui, je n'avais pas fait d'école mais, qu'en plus, je n'avais pas son expérience ! » Entre, d'un côté, le poète passionné de saveurs et de culture locales, dont on peut d'ailleurs voir la collection d'art et d'artisanat savoyard un peu partout dans la maison, et de l'autre, le compétiteur né qui tient de sa carrière de sportif l'attrait du dépassement de soi, le courant passe. Le rapport est même fusionnel : « Nous avons les mêmes goûts, les mêmes impressions quand on déguste un plat... Rien ne vaut notre rapport père-fils. D'ailleurs, en plaisantant, je dis souvent qu'en cuisine, à deux, on est toujours Meilleur ! »



→ FÉRA DU LÉMAN PANÉE D'UNE FINE FEUILLE DE PAIN CROUSTILLANTE, PUNTARELLE, BEURRE BLANC MOUSSEUX À LA ROUSSETTE. LA BOUITTE - FÉRA FROM LAKE GENEVA BREADED WITH A THIN SHEET OF CRUSTY BREAD SERVED WITH PUNTARELLE AND BEURRE BLANC MADE WITH ROUSSETTE WHITE WINE.



→ LABELLISÉE RELAIS & CHÂTEAUX DEPUIS LE 1<sup>ER</sup> JUILLET 2016, CLASSÉE HÔTEL 5 ÉTOILES DEPUIS L'ÉTÉ 2017, MEMBRE DU RÉSEAU VIRTUOSO DEPUIS 2019, LA BOUITTE A OPÉRÉ CES DERNIÈRES ANNÉES UNE IMPRESSIONNANTE MUTATION POUR DEVENIR UNE VÉRITABLE DESTINATION, UNIQUE À BIEN DES ÉGARDS. LABELLED RELAIS & CHÂTEAUX SINCE 1 JULY 2016, CLASSIFIED AS A 5-STAR HOTEL SINCE SUMMER 2017, AND MEMBER OF THE VIRTUOSO NETWORK SINCE 2019, IN RECENT YEARS, LA BOUITTE HAS UNDERGONE AN IMPRESSIVE TRANSFORMATION TO BECOME A DESTINATION IN ITSELF THAT IS UNIQUE IN MANY WAYS.

**A unique, unprecedented example of haute gastronomy, cooking with all four hands is what won this totally self-taught father-son duo based in the small Alpine village of Saint-Martin de Belleville, one, two and then three Michelin stars from 2003 to 2015.**

On a beautiful morning on 4 December, 1976, René Meilleur and his wife Marie-Louise never imagined that opening the small restaurant that they modestly named "La Bouitte" (meaning "the little house" in Savoyard dialect) would lay the foundations of such a family adventure. Remodeled and enlarged, the chalet that René, the son of cabinetmakers and farmers built with his own hands in a potato field is now home to one of the finest gourmet restaurants in France as well as a cosy hotel that is highly praised by those who have had the chance to stay there.

#### KINDNESS AND A FAMILY SPIRIT

But as a self-taught man, René began by offering his customers cheese fondue, raclette and other simple specialities. Only later, after a real culinary awakening at Paul Bocuse's restaurant, did he decide to elevate the Savoyard terroir in a more creative way. At a time when he was largely underestimated, this quickly earned him a lot of admiration and encouragement, as his son Maxime, then a child, recalls, "Customers would invite my father to Michelin-starred restaurants so that he could learn from other chefs! We have kept our brand of kindness and a family spirit from this era, which, in my opinion, still make our establishment unique."

#### TWO MEILLEURS ARE BETTER THAN ONE!

The second turning point came in 1996, when Maxime, then aged 21, joined him after a career in the French junior biathlon team. "I came in to help him make custard and I never went back. This is probably due to the trust my father placed in me. This is all the more admirable because, not only had I received no formal training, like him, but in addition to that, I didn't have his experience!" Between, on the one hand, the poet with a passion for local flavours and culture, whose collection of Savoyard arts and crafts can be seen throughout the restaurant, and, on the other hand, the born competitor who has the habit of surpassing himself thanks to his sports career, they make a great team. They have a very close relationship and are on the same wavelength. "We have the same tastes, the same impressions when we taste a dish. There's nothing like our father-son relationship. In fact, I often joke that in the kitchen, two cooks are always better than one!"

« Je suis venu  
l'aider à faire une  
crème anglaise et  
je ne suis pas reparti...  
C'est sans doute grâce  
à la confiance que m'a  
accordé mon père. »

MAXIME MEILLEUR

→ CHALET DE LA BOUITTE. LA BOUITTE COTTAGE.





→ OMBLE CHEVALIER DE NOS LACS SAVOYARDS SERVI NACRÉ, BADIGEONNÉ DE GÉNÉPI, ROQUETTE POWDRÉE. ARCTIC CHAR FROM OUR SAVOIE LAKES SERVED PEARLY AND BRUSHED WITH GÉNÉPI AND ROCKET.

### LA SAVOIE POUR INSPIRATION

Deux tempéraments forts qui s'unissent donc autour d'une cuisine subtile et sans stéréotypes qui raconte leur Savoie. Ainsi, parmi leurs plats historiques figurent un omble chevalier des lacs savoyards servi nacré, badigeonné de génépi, ou encore un dessert autour du « lait dans tous ses états » qui célèbre ce pur produit des alpages en coulis, en meringue, en sorbet, en biscuit... René est d'ailleurs président du « conservatoire des recettes de Savoie de montagne ». Mais, c'est aussi dans leur quotidien qu'ils puisent de nouvelles idées. Ainsi, leur beurre garni de sérac (NDLR : un fromage frais) leur a été inspiré par une conversation avec un producteur de lait de brebis du Chatelard voisin et leurs récentes ravioles de reblochon, court bouillon d'oignons et rouelles frites, sont leur réinterprétation d'un repas de lendemain de mariage dans le village autour d'une soupe à l'oignon et, bien sûr, de fromage local....

"I came in to help him make custard and I never went back. This is probably due to the trust my father placed in me."

Maxime Meilleur

### LA PASSION DU VIN

Avec une cave de plus de 3 000 références de 1937 à 2020, on devine à quel point le vin tient une place importante pour René et Maxime. Depuis 2004, ils mènent même des expériences sur le vieillissement de celui-ci jusqu'à 2 700 m d'altitude. Et, comme le constate René, celles-ci réservent de belles surprises : « Les vins se révèlent plus denses, plus longs, plus purs et harmonieux qu'en plaine. Ils gagnent en complexité. Pour les vins rouges, les tanins sont plus fondus... ». Une passion que, depuis 2012, ils partagent, une fois par mois, avec leurs clients lors de soirées œnologiques. Au long d'un repas spécialement conçu, on y découvre sept à dix vins qui ont marqué l'histoire d'un domaine d'exception. À chaque fois, les deux chefs créent les plats pour obtenir les accords les plus intéressants possible. Et Maxime d'évoquer justement une récente soirée consacrée à Angelus : « On avait ramassé des morilles dans la vallée qu'on avait cuisinées comme des moules marinières avec des feuilles de capucine pour apporter une note poivrée. On y avait ajouté un pied de cochon déglacé, avec une roussette Monterminod pour son côté oxydatif... Ce plat qui nous avait été inspiré par la richesse et le velouté des tanins du Château Angelus 2012 était si intéressant que nous avons ensuite mis ce millésime à la carte ! »

## RELAIS & CHÂTEAUX ET ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT

Située au cœur des Trois Vallées, le plus grand domaine skiable au monde, en un peu plus de quatre décennies, La Bouitte s'est totalement métamorphosée. Triplement étoilée, devenue Relais & Châteaux, elle vient de recevoir le label « Entreprise du patrimoine vivant » pour sa mise en valeur du patrimoine naturel et culturel de la Savoie alpine. Mais voilà qu'on aperçoit Oscar. À 20 ans, le fils de Maxime et petit-fils de René suit des études hôtelières en alternance. « *Il sera le premier d'entre nous à avoir un diplôme !* », s'exclament-il fièrement. Quant à savoir s'il les rejoindra, la réponse coule de source : « *Quel que soit son choix, il aura notre soutien et toute notre confiance...* » Parole de Meilleur !



→ LA BOUITTE, MAXIME MEILLEUR.

## INSPIRATION FROM SAVOIE

Two strong temperaments united around a subtle and non-stereotypical cuisine tell the story of the Savoie they know. Among their historic dishes are trout from the Savoyard lakes served pearly and brushed with *génépi* followed by a dessert made with "milk in all its forms" which celebrates this pure product of the mountain pastures in a coulis, meringue, sorbet, biscuit, and more. René is also the president of the "conservatoire des recettes de Savoie de montagne". But they also draw new ideas from their daily lives. Their butter topped with *sérac* (a soft cheese) was inspired by a conversation with a sheep's milk producer from nearby Chatelard, while their recent *reblochon ravioli*, onion broth and fried *rouelles* are their reinterpretation of a day-after wedding feast in the village, with onion soup and, of course, local cheese.

## A PASSION FOR WINE

With a cellar home to more than 3,000 wines from 1937 to 2020, you can see how important wine is to René and Maxime. Since 2004, they have even been conducting experiments on its ageing potential at altitudes of up to 2,700 m. And, as René notes, there are some nice surprises in store. "The wines are denser, longer, purer and more harmonious than they are down the mountain. They become more complex. As for the reds, the tannins are more mellow." Since 2012, they have been sharing this passion with their customers once a month at their wine evenings. During a specially designed meal, you will discover 7 to 10 wines that have marked the history of an exceptional estate. Each time, the two chefs create the dishes to obtain the most interesting combinations possible. And Maxime mentions a recent evening dedicated to the Angelus estate. "We picked morel mushrooms in the valley and cooked them like mussels in a white wine sauce with nasturtium leaves for a peppery note. We added a pig's trotter deglazed with a *Monterminod roussette* for its oxidating effect. This dish, which was inspired by the richness and velvety tannins of 2012 *Château Angelus*, was so interesting that we then decided to put this vintage on the menu!"

## RELAIS & CHÂTEAUX AND LIVING HERITAGE COMPANY

Located in the heart of the Three Valleys, the largest ski area in the world, in just over four decades, La Bouitte has been totally transformed. It has three stars, is a Relais & Châteaux member, and has just been awarded the "Living Heritage Company" label for its promotion of the natural and cultural heritage of Alpine Savoie. This is where Oscar comes in. Aged twenty, Maxime's son and René's grandson is studying hotel management in a work-placement programme. "He'll be the first of us to earn a diploma," he says proudly. As to whether he will join them, the answer is obvious. "Whatever he chooses, he will have our support and all our confidence." You can trust a Meilleur!

---

### Informations pratiques Practical information

RESTAURANT RENÉ & MAXIME MEILLEUR  
HÔTEL\*\*\*\*\* & SPA NATURE DE MONTAGNE LA BOUITTE

Hameau de Saint-Marcel  
73440 Saint-Martin-de-Belleville  
Tél : +33 (0)4 79 08 96 77  
info@la-bouitte.com  
www.la-bouitte.com

---