

De père en fils, la Savoie du cœur...

La Bouitte, perchée sur les hauteurs de Saint-Martin-de-Belleville, à 1502 mètres d'altitude, est l'étape incontournable des gourmets. En effet, cette petite maison (bouitte en patois) située au cœur des Trois Vallées, s'est créée au fil des ans un univers d'exception. L'on y perçoit l'ambiance douillette d'un chalet de montagne, le confort du luxe et une cuisine sans superflu ni artifice.

Au départ... C'est le papa René qui, sur un champ de pommes de terre, construit de ses propres mains, un chalet où seront servies raclettes, tartiflettes et autres spécialités savoyardes.

Jusqu'au jour où, après un dîner mémorable chez Paul Bocuse, le chef et son épouse décident de se lancer dans la haute cuisine. Ou plus exactement dans une cuisine de montagne plus raffinée.

Au ras des pistes ! Face à une clientèle en chaussures de ski qui ne venait pas là pour manger du gastro.

Le concept était osé pour l'époque. Nous étions en 1985.

Jour après jour, la petite maison en pierre et en bois ne cesse de s'embellir et la cuisine de se métamorphoser.

En 1996... Maxime, le fils quitte l'équipe de France junior de biathlon pour rejoindre la bouitte où il a grandi. Il fait ses débuts en pâtisserie, puis comme commis au poisson, ensuite comme chef de partie, jusqu'à devenir le bras droit de son père.

L'union fait la force... Le père et le fils, autodidactes, tels des électrons libres, exploitent leur territoire et ses ressources comme ils l'entendent.

À l'écart des modes, les assiettes de La Bouitte regorgent de senteurs originales.

Un succès...

En 2003, la première étoile. En 2008, la deuxième. Et, en 2015, dans cette région qui fleure bon les étoiles, La Bouitte est la première à décrocher la troisième étoile du guide Michelin.

Pour leur menu du Réveillon de la Saint-Sylvestre... René et Maxime Meilleur nous offriront des mariages de saveurs qui n'étaient pas faites pour se rencontrer. En tout cas pas à La Bouitte. Où, habituellement, la cuisine se partage entre alpages, lacs et cimes, où la simplicité se fait raffinement, où, avec des produits « ordinaires », sont élaborées des plats « extraordinaires ».

PAR MARTINE OCCHIPINTI

menu du réveillon de la Saint-Sylvestre

Apéritifs

Huître Gillardeau numéro 3, plancton marin.

Langue d'oursins, pomme de terre confite au fumet.

Écrevisses pattes rouge en raviole, crème de foie gras mi-cuit.

Mise en bouche

Coquille Saint Jacques rissolé à la plancha, champignons de la Motte Servolex poudré.

Thon mi-cuit de Damien Muller, pâte de citron bergamote, beurre d'agrumes, riz soufflé.

Caviar Alverta Impérial, neige de choux fleur, noisettes fraîches.

Truffe Tuber Mélanosporum, crosnes liés au jus de volaille, pain toasté.

Caille au barbecue, gousse d'ail noir, compoté de raisins, pommes de terre soufflées.

Pré-dessert

Eau de yuzu « façon bière » mousse de laurier, tuile craquante.

Papillote « nouvel an », chocolat pure origine, grains de fruits de la passion, praliné.

Mignardises

« Biscuirons » Gisèle eau de fleur d'oranger, Crèmeux mangue safran, ganache monter poires chicorée.

Rissoles aux pommes et Chartreuse, « La Cruche », blason de Savoie.

Pour cette nouvelle année, nous vous souhaitons que tout soit meilleur, plus beau et plus bon que l'année précédente.

René et Maxime Meilleur sortent de leur répertoire habituel, ils fonctionnent au coup de cœur et ne s'interdisent rien. L'on y trouve des produits tels l'oursin et la Saint-Jacques, le thon, le caviar et la truffe... Avec (tout de même) quelques touches du terroir, comme cette neige de chou-fleur qui rappelle l'environnement enneigé, la fraîcheur, voire le froid de la montagne.

Une cuisine, cette fois-ci, enracinée dans des souvenirs de rencontres, de voyages... Le thon arrivera de Corse, une île sur laquelle ils se rendent chaque année et où Maxime pêche en compagnie du poissonnier Damien Muller...