

LE MEILLEUR DES MEILLEUR !

A La Bouitte, leur restaurant savoyard triplement étoilé, René et Maxime Meilleur portent au plus haut les saveurs de la montagne. Ils nous racontent leur merveilleuse histoire familiale et nous confient quelques recettes.

PAR CATHERINE ROIG. PHOTOS GRÉGOIRE KALT.



René et Maxime Meilleur posent devant l'extraordinaire collection de poteries savoyardes chinées par René dans les brocantes de la région.

L'un est rond et jovial. L'autre est mince et rigoureux. René et Maxime Meilleur les bien-nommés sont père et fils, et leur vie est une aventure qui fait rêver dans les chaumières. Ou plutôt dans les chalets, puisque l'histoire est née en Savoie, à Saint-Marcel (Saint-Martin-de-Belleville). René, l'aîné de six enfants, est né ici, de parents cultivateurs. Tout jeune, il fait la plonge au club de vacances local. Jusqu'au jour où il échange, contre la réfection d'un toit, un champ de patates dans son village. Il y construit lui-même son restaurant : La Bouitte (« petite maison » en patois savoyard), qui ouvre ses portes en 1976. Au menu : raclettes et fondues. Avec Marie-Louise, rencontrée en 1969, et leurs deux enfants, Sophie et Maxime, ils habitent au-dessus. Les affaires marchent bien et, un dimanche de 1981, ils s'offrent une échappée gastronomique chez le grand Paul Bocuse, à Collonges-au-Mont-d'Or. René est ébloui : voilà la cuisine qu'il veut faire. Il se plonge dans les livres, travaille sans relâche. « Je partais dans tous les sens, mais je ne me suis jamais découragé », confie-t-il. Le temps passe. Maxime, inscrit en ski-études, évolue dans l'équipe de France de biathlon. En 1996, René lui demande de donner un coup de main au restaurant, car le pâtissier est grippé. Et la magie opère : entre le père et le fils, c'est l'étincelle. Commence alors entre eux une partie de ping-pong culinaire, jamais interrompue depuis. Ils cuisinent les merveilles du cru : herbes et fromages de montagne, poissons de lac, viandes d'alpage, polenta... De ces produits locaux, ils tirent des plats aériens, précis, divins. Main dans la main, le père et le fils, 100 % autodidactes, gravitent vers les étoiles. Le premier macaron Michelin tombe en 2003, le deuxième en 2008 et le troisième, consécration suprême, en 2015. Une histoire unique au monde ! Les Meilleur ont aussi ouvert un bistrot montagnard cet hiver, Simple & Meilleur, dont ils nous offrent des petits plats. A les regarder échanger, discuter, travailler, on ne peut qu'être saisi par tant d'amour filial. Ils n'ésquissent pas, ils sont trop sincères pour cela. Ils approuvent en souriant. Comme ils le disent souvent : « On est bien Meilleur à deux ! »



Soupe de pommes de terre à la truffe noire

Pour 4 personnes - Préparation : 40 min - Cuisson : 1 h 25 - Repos : 20 min
Pour la soupe • 400 g de pommes de terre à purée • 1 gousse d'ail • 1 oignon • 300 g de jambon cru • 1 brin de persil plat • 55 cl de crème liquide • 100 g de poudre d'amande • 50 g de beurre • 10 cl de lait entier • 2,5 cl de vinaigre de riz
Pour le crunchy de pomme de terre • 1 pomme de terre • 20 g de beurre • sel
Pour la vinaigrette • 3 cl d'huile de pépin de raisin • 1 cl de jus de citron • 1 cl de jus de truffe • sel • 1 truffe noire lavée et brossée (rare et onéreuse, elle peut être remplacée par une truffe brumale ou du champignon de Paris)

Pelez les pommes de terre, la gousse d'ail, taillez l'oignon et le jambon en morceaux. Placez-les dans une marmite avec le persil, couvrez largement d'eau, faites cuire 1 h. Prélevez les pommes de terre, filtrez le bouillon et réservez-le. Faites bouillir 25 cl de crème liquide avec la poudre d'amande, laissez infuser à couvert 20 min, mixez, salez et poivrez. Dans une casserole, réunissez 2 litres de bouillon de pomme de terre au jambon, la crème à l'amande, 40 g de beurre, 30 cl de crème liquide et le lait entier. Faites bouillir en remuant souvent, salez, ajoutez le vinaigre de riz et mixez. **Préparez le crunchy de pomme de terre** Pelez et râpez la pomme de terre restante, étalez les filaments sur une feuille de papier cuisson beurrée, salez, recouvrez d'une autre feuille de papier, enfournez à 180 °C (th. 6) pour 20 min. Réservez. **Préparez la vinaigrette** Mélangez l'huile, le jus de citron, le jus de truffe et salez. Taillez une douzaine de lamelles de truffe et le reste en dés. Placez les dés au fond des bols, versez la soupe, ajoutez les lamelles de truffe, quelques gouttes de vinaigrette et une pincée de crunchy de pomme de terre. Servez chaud.



La culture savoyarde nourrit la famille Meilleur jusque dans le moindre recoin.

Romaine snackée, œufs râpés, champignons

(Recette du bistrot Simple & Meilleur)

**Pour 2 personnes – Préparation : 15 min
Cuisson : 12 min**

• 1 romaine • 2 œufs • 100 g de champignons de Paris
• 20 g de beurre salé **Pour la vinaigrette** • 10 cl d'huile
d'olive • 3 cl de vinaigre balsamique • ½ cuil. à soupe
de moutarde • fleur de sel • poivre • 1 pincée de sucre

Rincez la romaine sous l'eau fraîche, essuyez-la bien et débarrassez-la de ses premières feuilles. Faites cuire les œufs durs dans une petite casserole d'eau bouillante. Passez-les sous l'eau froide et égalez-les. Réservez. Nettoyez les champignons sous un filet d'eau, essuyez-les bien. **Préparez la vinaigrette** Emulsionnez l'huile, le vinaigre, la moutarde, la fleur de sel, le poivre et le sucre. Faites chauffer le beurre dans une poêle, coupez la romaine en deux et faites-la snacker 2 min sur son côté intérieur. Déposez-la sur un plat, côté snacké vers le haut. Arrosez de la moitié de la vinaigrette, râpez les œufs durs dessus, puis émincez les champignons à la mandoline et finissez par le reste de vinaigrette. Servez immédiatement.



Fondue de reblochon cuit dans du pain, pommes de terre au lard

(Recette du bistrot Simple & Meilleur)

Pour 2 personnes – Préparation : 20 min – Cuisson : 55 min

• 1 boule de pain de campagne de 20 cm de diamètre • 1 reblochon fermier
• 10 cl de vin blanc de Savoie • 10 pommes de terre grenailles • 10 tranches
ultra-fines de lard fumé • 5 brins de ciboulette • 3 oignons au vinaigre émincés
• 5 cl de bouillon de volaille

A l'aide d'un couteau à dents, coupez le chapeau de la boule de pain, évidez l'intérieur en retirant la mie afin d'obtenir un creux de 16 cm de diamètre. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Otez la croûte du reblochon sur un côté (sur 1 mm). Placez le fromage dans le creux formé dans le pain, côté croûte vers le bas, arrosez avec le vin blanc. Enfourez pour 35 min. Rincez les grenailles, faites-les cuire dans une casserole d'eau bouillante salée, puis égouttez. Enveloppez chaque pomme de terre d'une tranche de lard et faites réchauffer doucement dans une cocotte avec le bouillon. Le lard doit dorer légèrement. Quand le reblochon est bien fondu, sortez-le du four, parsemez de ciboulette ciselée, des oignons au vinaigre, et servez avec les pommes de terre au lard. Les convives les plongeront à l'aide d'une pique dans le fromage fondu. Le pain se mange aussi !

Truite cuite au bleu, beurre frais fondu, carottes à l'oseille

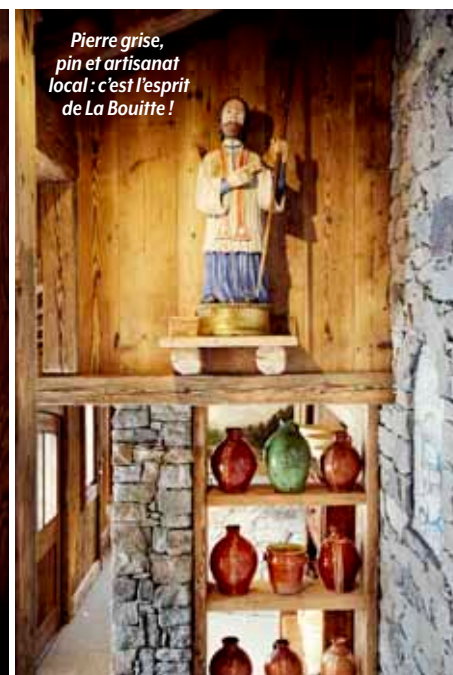
Pour 4 personnes – Préparation : 30 min – Cuisson : 20 min

• 4 truites farios de 250 g • 15 cl d'huile de friture • 2 citrons jaunes • 12 petites carottes
• 100 g de beurre • 10 cl de fumet de poisson • 10 cl d'eau • 7 cl de vinaigre d'alcool
• 8 g de sel gris • 1 poignée d'oseille • fleur de sel

Levez les filets des truites en préservant les arêtes centrales, placez-les au frais. Versez 1 cm d'huile dans une petite poêle, faites chauffer à feu moyen et faites-y frire les arêtes centrales 5 min. Concassez-les et réservez. Prélevez les suprêmes de citron et pressez les parures. Réservez le jus d'un côté, les suprêmes à part. Pelez les carottes, rincez et gardez leurs fanes au frais, et faites-les pocher 5 min à l'eau salée – elles doivent rester al dente. Egouttez-les. Faites fondre à feu doux le beurre, ajoutez-y 4 cl de jus de citron, salez et réservez. Faites glacer les carottes dans le fumet de poisson avec un filet de jus de citron et du sel, réservez. Faites bouillir l'eau additionnée du vinaigre d'alcool et du sel gris, plongez-y les filets de truite. Laissez-les pocher de 2 à 3 min, prélevez-les à l'écumoire, placez-les sur les assiettes chaudes. Ajoutez les carottes en repositionnant leurs fanes, l'oseille rincée et ciselée, le « crunchy » d'arêtes, les suprêmes de citron. Nappez de beurre fondu citronné et ajoutez une pincée de fleur de sel. Servez aussitôt.



Dans la salle du petit déjeuner, une armoire ancienne abrite une table et des bancs. Idéal pour un tête-à-tête chaleureux.



Pierre grise, pin et artisanat local : c'est l'esprit de La Bouitte !

Le lait dans tous ses états

A lui seul, ce dessert inouï symbolise l'esprit de la maison. Il décline les laits de vache, de chèvre et de brebis de Savoie en de multiples textures : biscuit, fausse meringue, crème, glace... Il est servi dans une assiette confectionnée sur mesure par une céramiste de Moûtiers.



La « cruche » de grand-mère Gisèle*

Pour 2 à 4 personnes - Préparation : 5 min - Cuisson : de 15 à 20 min
 • 110 g de beurre • 160 g de farine • une grosse pincée de fleur de sel (0,75 g) • 42 g de sucre

Dans une casserole, faites fondre le beurre sur feu moyen, laissez-le mousser. Lorsqu'il ne mousse plus, ajoutez la farine, la fleur de sel puis le sucre. Mélangez et laissez cuire jusqu'à l'obtention d'une couleur brune. Versez dans un moule, laissez bien refroidir. Démoulez et servez avec le café ou les infusions en découpant la cruche en petites tranches.

*Gisèle est la maman de René et la grand-mère de Maxime.



Thé fumé aux agrumes de Marie-Louise*

Pour 5 personnes - Préparation : 10 min
Cuisson : 3 min - Repos : 12 h
 • 1 litre d'eau • 2 sachets de thé fumé lapsang souchong • 100 g de sucre • 12 cl de jus de citron • 1 pomme bio • 1 orange bio

Faites bouillir l'eau et faites-y infuser le thé pendant 5 min, puis ajoutez le sucre et le jus de citron. Taillez la pomme et l'orange non pelées en petits morceaux, incorporez le tout dans le thé et laissez infuser une nuit au frais. Dégustez le lendemain.

*Marie-Louise est l'épouse de René et la maman de Maxime.

Tartelettes myrtille

(Recette du bistrot Simple & Meilleur)

Pour 6 personnes - Préparation : 30 min - Cuisson : 22 min
Pour la pâte sucrée • 100 g de beurre • 30 g de poudre d'amande torréfiée • 90 g de sucre glace • 1 œuf • 270 g de farine T55 **Pour la crème d'amandes** • 100 g de beurre mou • 100 g de sucre semoule • 100 g de poudre d'amande • 2 petits œufs (100 g en tout) • 10 g de poudre à crème • le zeste de 1 citron vert • 250 g de myrtilles fraîches (ou surgelées préalablement décongelées) • 5 cl de jus de myrtille • ½ litre de sorbet à la myrtille

Préparez la pâte sucrée
 Mixez le beurre avec la poudre d'amande, le sucre glace, l'œuf et la farine. Étalez la pâte au rouleau et foncez des moules individuels de 10 cm. Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6) et faites cuire la pâte à blanc pendant 10 min. Pendant ce temps, **préparez la crème d'amandes** : mixez le beurre mou avec le sucre, la poudre d'amande, les œufs, la poudre à crème et le zeste de citron vert. Augmentez la température du four à 180 °C (th. 6). Étalez la crème d'amandes dans les tartelettes précuites sur 1 cm d'épaisseur et recouvrez de myrtilles. Remettez les tartelettes 12 min au four. Quand elles sont cuites, badigeonnez-les de jus de myrtille. Laissez refroidir et servez avec une quenelle de sorbet à la myrtille.

