



La Bouitte
Saint-Martin de Belleville

RENÉ & MAXIME MEILLEUR

Quand on s'appelle Meilleur, difficile de ne pas devenir un champion !
Ou plutôt des champions... Car l'histoire s'écrit ici au pluriel : 4 mains en cuisine, père et fils, pour trois étoiles décrochées en 2015 et conservées depuis. Si près des étoiles, cet établissement de 15 chambres (dont 7 suites), devenu Relais & Châteaux et Grandes Tables du Monde, se distingue par son ambiance familiale à l'écart des phénomènes de mode et de démonstration comme on peut le voir dans certaines stations savoyardes. Des fondues originelles à la cuisine de terroir actuelle, créative et colorée, un long chemin a été parcouru depuis la création de « La Bouitte »,

qui signifie « petite maison » en patois. En 1981, un dîner mémorable chez Paul Bocuse, provoque le déclic : passionnés de gastronomie, René et Marie-Louise prennent le virage de la haute cuisine. L'arrivée en cuisine en 1996 de leur fils Maxime, donne une nouvelle impulsion. Ancien biathlète en équipe de France juniors, il puise ses forces dans les valeurs du sport : rigueur, endurance et dépassement de soi. 2017 signe l'année de la création du Spa « La Bèla Vya » (la belle vie) et celle de la marque de cosmétiques « Meilleur Nature ». En décembre 2018, un nouvel établissement joliment appelé « Simple & Meilleur » voit le jour dans le village de Saint Martin de Belleville. Amateurs de grands vins, ne ratez pas les Soirées Oenologiques dont ce sera la 50^e en mars 2019 ! Découvrez sans tarder trois recettes de ces champions savoyards qui « bouittent » d'imagination.

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



FILET DE FÉRA DU LAC LÉMAN, PANÉ D'UNE FINE FEUILLE DE PAIN CROUSTILLANTE, PUNTARELLE, BEURRE BLANC MOUSSEUX À LA ROUSSETTE

INGRÉDIENTS
POUR 4 PERSONNES

- Féra**
1 féra de 800 g
- Pain**
200 g de farine T 55
4 g de fleur de sel / 2 g de levure fraîche
10 g de sucre / 10 g de beurre / 120 g de lait
- Puntarelle**
1 puntarelle / Huile d'olive
- Beurre blanc mousseux à la roussette**
1/2 échalote
50 g de vin blanc (roussette)
250 g de crème double
60 g de beurre frais
Sel, poivre
- Brunoise de citrons jaunes**
2 citrons jaunes non traités (zestes et jus)
125 g de sucre / 125 g d'eau
Filet mignon séché / 50 g de filet mignon
- Noisette**
40 g de noisettes émondées
- Finition**
4 pointes de petite puntarelle / Fleur de sel
10 g de mascarpone / 20 g de beurre
5 g d'huile de pépins de raisin
100 g d'huile d'olive / 50 g de fumet de poisson

PRÉPARATION

La féra
Écailler le poisson et le vider. Le rincer sous l'eau froide, lever les filets et réserver au frais.

Le pain
Mettre tous les ingrédients dans le batteur. Battre 3 minutes en 1re vitesse et 8 minutes en 2e. Mettre 350 g de pâte dans les moules à pain de mie. Cuire au four à 200 °C en sole et 240 °C en voûte pendant 30 minutes. Démouler puis cuire encore 15 minutes et enfin 15 minutes four ouvert. Laisser refroidir et mettre au congélateur. Trancher des feuilles de pain congelé de 3 mm d'épaisseur. Réserver au frais entre deux feuilles de papier sulfurisé dans une boîte hermétique.

La puntarelle
Laver la puntarelle, séparer les feuilles, en garder quatre pour le dressage, blanchir les autres 8 minutes, les refroidir, les mariner dans l'huile d'olive pendant 2 heures. Les hacher et réserver au frais. Réserver au frais les pointes de puntarelle dans une boîte avec un papier absorbant au contact. Tailler en brunoise le reste de la puntarelle.

Le beurre blanc mousseux à la roussette
Éplucher et ciseler l'échalote. La cuire dans une petite sauteuse avec le vin blanc. Après évaporation, ajouter la crème double, porter à ébullition, passer au chinois et réserver les échalotes. Monter au moment avec le beurre frais, rectifier l'assaisonnement. Réserver au bain-marie à 50 °C.

La brunoise de citrons jaunes
Laver les citrons jaunes, lever les zestes sans la peau blanche et les tailler en brunoise. Porter à ébullition l'eau, le sucre et 125 g de jus de citron et faire confire la brunoise de zestes de citron. Égoutter et mettre dans un bocal avec du jus de citron frais. Réserver au frais.

Filet mignon séché
Tailler en brunoise le filet mignon, réserver en bocal au frais.

Les noisettes
Concasser au couteau les noisettes émondées, les torrifier dans un four à 120 °C pendant 30 minutes. Réserver dans une boîte hermétique à température ambiante.

Finition
Recouvrir d'une tranche de pain un filet de féra côté peau et bien parer autour. Assaisonner de fleur de sel. Réserver à température ambiante. Dans un petit cul de poule, mettre les feuilles de puntarelle hachées, la brunoise de puntarelle, les échalotes cuites, le citron confit, ajouter le mascarpone, de la fleur de sel et de l'huile de pépins de raisin. Bien mélanger afin de réaliser un « hachis de puntarelle ». Assaisonner d'huile d'olive et de fleur de sel une pointe de puntarelle par personne. Dans une petite sauteuse, chauffer le fumet de poisson, ajouter trois demi-puntarelles par personne, 20 g de beurre, laisser cuire 1 à 2 minutes, assaisonner et terminer avec un filet de jus de citron, les glacer en fin de cuisson. Les débarrasser sur une grille côté creux visible, remplir de « hachis de puntarelle », saupoudrer de noisettes torrifiées et de brunoise de filet mignon. Dorer au beurre sur la plancha un filet de féra côté tranche de pain, cuire doucement. Tailler les quatre côtés de la féra puis la couper en deux dans le sens de la longueur, badigeonner le dessous de beurre au citron et de fleur de sel. Accoler les deux côtés chair. Déposer délicatement au sommet d'une assiette plate en terre trois demi-puntarelles, une pointe de puntarelle et une feuille crue de puntarelle. Déposer délicatement le filet de féra côté cru visible en dessous des trois puntarelles. Émulsionner le beurre blanc et le verser dans une saucière.

ACCORD METS & VINS



Champagne H. Blin
Blanc de Noirs 100% Meunier
Millésime 2011

Reconnu pour ses cuvées identitaires, notamment autour du cépage emblématique de son terroir -le Pinot Meunier- le Champagne H.Blin propose en cette fin d'année une édition limitée dans un superbe flacon : un Blanc de Noirs 100% Meunier, incisif et opulent à la fois. Proposé en Extra-Brut (2,5 g/l), il développe au nez des arômes de fruits à noyaux (mirabelle, pêche blanche) qui tendent vers l'exotisme (ananas) sous une myriade de très fines bulles qui forment une cheminée régulière, laquelle traverse une robe dorée et lumineuse. Après aération se dégagent des touches de pâtisserie agréables qui renvoient à l'émulsion beurrée du plat. L'attaque fraîche et ample en bouche se prolonge au palais avec des fruits confiturés et des notes briochées, le tout sur un fond de fruits secs qui apportent de la complexité aromatique, telle celle que proposent les Chefs Meilleur dans cette entrée savoureuse.

www.champagne-blin.com



FOIE GRAS DE CANARD EN ESCALOPE, GALETTE DE MAÏS FRAIS, MIEL DE SAVOIE, CHAPELURE VÉGÉTALE, RÉDUIT DE VIEUX VINAIGRE

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : 5 MINUTES

PRÉPARATION

Pâte à crêpe

Prendre un épi de maïs frais et détacher les grains. Réserver en boîte hermétique. Mélanger 375g de lait avec 150g de farine. Ajouter 1 œuf, 5g de sucre semoule. Bien mélanger. Ajouter 35g de beurre fondu, 10g d'huile de pépins de raisins, QS de fleur de sel et de poivre du moulin. Terminer par ajouter 65g de maïs frais. Réserver au frais dans une boîte hermétique.

Maïs

Faire déshydrater du maïs 12 heures à 70°C au déshydrateur, trappe fermée. Mixer le maïs séché jusqu'à obtenir une poudre. Passer au tamis et réserver en saupoudreuse.

Sauce

Faire colorer légèrement dans une poêle des parures de foie gras. Récupérer les sucs de cuisson du foie gras et déglacer avec 120g de miel de Saint Marcel, ajouter 20g d'eau. Passer au chinois et ajouter 300g de vinaigre balsamique à cru, 135g de beurre, reporter à ébullition passer à la chaussette et laisser refroidir. Réserver au frais.

Foie gras

Laisser ramollir les foies gras 1 heure à température, leur donner une forme ronde à l'aide d'un film alimentaire. Déposer dans une gouttière et mettre au frais 24 heures.

Finition

Tailler une tranche épaisse de foie gras. La quadriller, l'assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin, réserver au frais. Faire chauffer la plancha thermostat 5,5. Préchauffer les cercles de 60 de diamètre sur la plancha, ajouter une noix de beurre et verser immédiatement un peu de pâte à crêpe dans la poêle pour former une crêpe avec des rebords, griller le dessus à l'aide d'un chalumeau, retourner et cuire encore 1 minute, vérifier la cuisson elle doit être légèrement coulante au centre. Débarrasser sur un papier sulfurisé dans un plat avec une grille. Nettoyer une assiette « marguerite », puis la saupoudrer de maïs séché en gardant au centre de l'assiette une auréole blanche, essuyer les rebords avec un torchon pour obtenir un lissé et bien régulier à l'extérieur de l'assiette. Terminer la cuisson de la crêpe sous la salamandre. Colorer l'escalope de foie gras sur la plancha 1 minute de chaque côté, débarrasser l'escalope dans un plat en inox avec une grille, terminer la cuisson sous la salamandre 2 à 3 minutes. Glacer le cube avec la sauce balsamique, saupoudrer de poudre de maïs. Réchauffer 50g de sauce balsa, ajouter 15g de beurre frais, vérifier l'assaisonnement. Déposer au centre une galette de pâte à crêpe et superposer le foie gras poêlé. Remplir une saucière. Faire un cordon de sauce devant le client et laisser le restant sur la table.

ACCORD METS & VINS

Champagne Serveaux Fils

« Grand Vintage » 2008 Extra-Brut



Avec cette cuvée du millésime 2008, exceptionnel en Champagne, composée à 60% de Chardonnay et 40% de Pinot Meunier, le Champagne Serveaux Fils nous offre un concentré de fruits : confiturés (poire), confits (mirabelle) et secs (noisette) avec un voile de torrification dû au passage en fût de chêne du Chardonnay.

Le Meunier élevé lui en cuve inox apporte fraîcheur et rondeur, l'ensemble étant soutenu en minéralité par son dosage mesuré (4g/l). Vieilli 7 ans, « Grand Vintage » se mesure en effet à la grande tradition des champagnes évolués, qui accompagnent les meilleurs produits, comme ce foie gras des Chefs René et Maxime Meilleur...

une histoire familiale complice tout comme l'est celle de la fratrie Serveaux (Elodie, Nicolas et Hugo).

www.champagne-serveaux.com



POMME DE PIN À LA MANIÈRE D'UN BABA, IMBIBÉ À L'ORANGE, PIGNONS SABLÉS

INGRÉDIENTS

Pour la pâte à Baba

100g farine T55 Force (ou T45)
100g farine T55 pâtisserie
7g miel d'acacia
7g levure / 1g sel / 200g œufs
QS de lait / 70g beurre

Pour le sirop imbibage

500g d'eau / 200g sucre
1 zeste de citron jaune + son jus
3 zestes d'orange + son jus.

Pour le coulis d'orange

100g de jus orange (1,5 oranges environ)
1 zeste d'orange / 10g sucre
1 feuille de gélatine OR

Pour le praliné pignon de pin

150g pignons torréfiés / 75g de sucre

Pour le siphon praliné

300g lait / 120g crème
60g praliné de pignons / 80g mascarpone
40g sucre / 60g jaunes

Pour l'appareil vert pour les épines

50g farine / 50g sucre glace
30g blanc d'œufs
0,25g colorant vert liposoluble
Réaliser l'appareil, laisser reposer une nuit.

Pour la pâte à chou cacaoté

63g lait / 63g eau / 40g beurre
1g sel / 15g sucre / 3g cacao poudre
100g œuf / 60g de farine

Pour la glace fromage blanc

200g lait entier
50g jaunes
75g sucre
260g fromage blanc

Pour la salade d'orange

Mélanger une brunoise de segment et brunoise d'écorces confites.

Pour les pignons sablés

Réunissez 300g pignons torréfiés, 150g sucre et 50g eau. Cuire à 121°C le sucre et l'eau puis ajouter les pignons et sablés. Etaler sur Silpat.

Pour le nappage baba

Réunissez 150g eau, 25g sucre, 6,5g pectine NH, 225g sucre et 75g glucose. Porter à ébullition eau + sucre + pectine puis ajouter sucre et glucose et enfin reporter à ébullition. Ecumer, laisser refroidir. Assaisonner avec jus d'orange et citron.

PRÉPARATION

La pâte à Baba

Mettre dans une cuve de batteur la farine, le miel, la levure, le sel et les œufs. Petit à petit, pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle se décolle de la cuve. Ajouter lentement et progressivement le beurre en parcelle. Laisser la pâte se décoller une seconde fois. Prendre un moule en forme de pomme de pin et remplir de brioche à mi-hauteur du moule. Laisser pousser dans une pièce humide 25°C jusqu'à qu'elle ait doublé de volume. Cuire à 160°C, environ 30 min. Démouler et laisser sécher suffisamment.

Le sirop imbibage

Porter à ébullition l'eau, le sucre et les zestes. Retirer du feu et laisser refroidir. Passer au chinois et ajouter les jus. Chauffer le sirop à 50°C pour imbiber.

Le coulis d'orange

Dissoudre le sucre dans une partie du jus, ajouter la gélatine préalablement réhydratée et le reste du jus. Réserver au frais. A froid, fouetter pour le dressage.

Le praliné pignons de pin

Réaliser un caramel à sec puis à froid, le mixer avec les pignons torréfiés.

Le siphon praliné

Mélanger tous les éléments, mixer, chinoiser, mettre dans un sac sous vide et faire cuire dans un four vapeur réglé à 85°C pendant 30 min. Retirer et laisser refroidir dans l'eau glacé. Remplir la cuve d'un siphon de 1 litre, gazéifié de deux cartouches, bien secouer et réserver au frais minimum 24 h.

La pâte à chou cacaoté

Mélanger le tout. A l'aide d'un pochoir en forme de feuille et d'un peigne, former les branches de sapins avec un trait de pâte à chou au centre, cuire 4 min à 170°C puis décoller et mettre en forme sur un rouleau à pâtisserie. Réserver à température ambiante.

Glace fromage blanc

Cuire à 85°C le lait, le sucre et les jaunes, puis ajouter le fromage blanc mixer l'ensemble et laisser maturer 12h. Remplir au 3/4 un moule à Pacojet et réserver au congélateur à -24°C pendant 24 h. Pacosser au moment de l'envoi.

Finition

Couper le talon du baba, le creuser. Presser 1/4 du jus de citron sur chaque baba. Le napper. Fourrer avec la salade d'orange et la glace. Refermer avec les pignons sablés. Disposer une cuillère de coulis sur le côté du baba et de l'autre une cuillère de praliné de pignons. Terminer par déposer délicatement une branche de sapin. Servir à part le siphon en saucière avec QS de praliné et QS de pignons sablés.