

LE FIGARO

À la Bouitte, un repas au sommet

HOME LIFESTYLE GASTRONOMIE

Par Stéphane Durand-Souffland Publié le 31/01/2015 à 07:00



Crédits photo : © Kidlimonad / Andia.fr/© Kidlimonad / Andia.fr

À Saint-Martin-de-Belleville, sur la route des Menuires et de Val-Thorens, un père et son fils, René et Maxime Meilleur, déroulent une cuisine précise, délicieuse et sans esbroufe.

Aujourd'hui, nous commencerons par le dessert. Parce que ce dessert-là est un bonheur à lui tout seul, venu parachever un repas

parfait dans une maison où la cuisine est, osons le mot, intelligente. «Le lait dans tous ses états» est une déclaration d'amour au fluide nourricier, un échafaudage blanc à l'équilibre bouleversant, une déclinaison impeccable de technique qui s'impose comme une évidence. Il y a d'abord ce disque givré, une glace à laquelle le lait de chèvre (ou de brebis, selon la saison) confère une irrésistible note aigrette. Dessus, trois petites meringues lactées. Dessous, une mousse d'une infinie finesse qui renferme un sorbet à peine sucré. Le tout repose sur un biscuit au lait croquant comme une praline, et un collier à peine ambré de confiture de lait liquide offre au sortilège sa plénitude. Ce dessert, c'est l'enfance retrouvée, le lait concentré qu'on tétait à même le tube (en mieux), un camaïeu gustatif fait de glissements progressifs vers un absolu plaisir gourmand.

À la Bouitte, dans le village de Saint-Martin-de-Belleville, sur la route des Menuires et de [Val-Thorens](#), accessible à ski depuis Courchevel, un père et son fils, René et Maxime Meilleur (deux étoiles Michelin), font ronfler un fourneau enchanteur au profit d'une clientèle d'habitues - nombreux - et de vacanciers qui suivent fidèlement ou découvrent une cuisine posée, précise, évolutive, sans esbroufe, pas donnée à la carte (les menus, tant mieux, commencent à 115 €) mais d'une intégrité totale. L'accueil est d'une grande gentillesse dans ce chalet cosu. Le service est jeune et précis, à intervalles réguliers un des deux Meilleur passe la tête pour s'assurer que tout va bien, et tout va très bien, merci.

Homage au terroir

Ce jour-là, avant le dessert (36 €), le festival avait commencé, après trois amuse-bouches de haut vol - dont une mémorable huître en voile d'eau de mer, perle de yuzu -, avec une polenta grains moyens, lard blanc, lait mousseux infusé au pain toasté (60 €). Une leçon à suivre dans la catégorie hommage au terroir façon grande maison qui ne fait pas semblant d'être humble. Une entrée douce, dans laquelle les saveurs indicibles de la polenta et

du lait parfumé s'interpénètrent avec la bénédiction d'un ruban de lard fondant.

La truite fario «au bleu», carottes à l'oseille, sabayon acidulé (75 €), témoigne, elle aussi, d'une maîtrise admirable de l'équilibre gustatif, l'acidité du sabayon faisant miroir à celle des dés d'agrumes cachés dans le filet de poisson roulé comme une corne d'abondance. La carotte et l'oseille jouent de leur côté au sucré-acide, et l'assiette rassemble le tout dans une composition réussie.

Le ris de veau glacé, pommes de terre agria, cigarette russe au raifort, fumée de hêtre (89 €) arrive sous un cône transparent d'où s'échappe un panache blanc et odorant, car le hêtre fume encore. Le sommelier, qui règne sur une cave majuscule et onéreuse mais heureusement encline à se laisser piller verre par verre, conseille avec ce plat un chignin-bergeron 2009 de la maison Louis Magnin et il a raison: ce cru de Savoie, riche et parfumé, est au niveau du ris de veau. La trouvaille malicieuse du tube de raifort constitue un contrepoint inattendu et ludique à la tranquille suavité du noble abat ; elle a même un goût de trop peu, cette cigarette russe relevée, on en aurait bien savouré une deuxième en lieu et place des pommes de terre réduites en micro-dés bien croustillants mais sans surprise.

Pour les affamés, un plateau de fromage sur trois niveaux (36 €) roule de table en table, tourelle de bois patiné chargée des spécialités des deux Savoie, la haute et la non basse.

Avant le dessert, on vous pose sous le nez une eau de coing «façon bière»: un liquide clair surmonté d'un faux col, dans un petit verre à pied ventru, breuvage frais, pas sucrailleux comme un sirop, qui vous remet le palais à neuf, flanqué d'une diaphane chips de coing.

Et pour finir, après le choc du lait dans tous ses états, le café arrive escorté de mignardises à tomber: une rissole à la noix de Grenoble accrochée à un buisson moussu et trois «biscuirons», interprétations du biscuit de Savoie au parfum de chocolat-gingembre (miam), de myrtille et tanaïsie, et, surtout, de fleur

d'oranger. Cette dernière version est tellement exquise qu'elle porte un prénom qui donne envie de danser dans la neige, celui de la grand-mère Meilleur: Gisèle.

La Bouitte, hameau de Saint-Marcel, 73440 Saint-Martin-de-Belleville. Tél.: 04 79 08 96 77. Plusieurs menus de 115 à 225 €.

À la carte, compter environ 250 € hors boisson. Chambres à partir de 199 €