



vivrematch/saveurs



LA BOUITTE UNE HISTOIRE DE FAMILLE

On y allait autrefois pour ses spécialités savoyardes, raclette et fondue. Aujourd'hui consacrée par «Le guide Michelin», La Bouitte est le seul trois-étoiles de France où l'on peut déjeuner «skis aux pieds».

PAR EMMANUEL TRESMONTANT - PHOTOS JEAN-GABRIEL BARTHÉLEMY

1. « On n'a pas besoin de se parler pour se comprendre », murmure René Meilleur.
2. À midi, les skieurs des 3 Vallées arrivent tout schuss pour déguster un repas d'anthologie qui peut durer jusqu'à 16 heures.
3. Les crozets au beaufort ou la cuisine paysanne sublimée.
4. Le dessert tout au lait : un chef-d'œuvre de goûts et de textures. A lui seul, il justifie le voyage.

Une complicité père-fils digne de la mythologie grecque René Meilleur, né en 1941, est issu d'une vieille lignée de paysans savoyards. Maxime, né en 1975, est un ancien champion de biathlon. A la sagesse de l'un s'est ajouté l'esprit de compétition de l'autre. Partis de rien et autodidactes en cuisine, ces deux-là ont donné à la Savoie son premier trois-étoiles.

A l'origine de cette incroyable histoire, il y a un champ de pommes de terre situé sur le hameau de Saint-Marcel, près de Saint-Martin-de-Belleville, dans la partie la plus sauvage des 3 Vallées. « En 1976, se souvient René, les skieurs arrivaient ici affamés à l'heure du déjeuner. Pour les nourrir, j'ai décidé de construire un chalet, La Bouitte, qui, en patois savoyard, signifie "la petite maison". » René n'a jamais cuisiné de sa vie, il commence par préparer des raclettes, des fondues et des cassolettes d'escargots. Les produits sont bons, les parts généreuses, le succès est foudroyant. Mais c'est avec l'arrivée du fils que La Bouitte prendra son envol en 2000. « Avec deux cerveaux et quatre mains, tout est devenu beaucoup plus facile », confesse René. Le coup de génie de Maxime consiste à appliquer à son père la méthode socratique : l'interroger jusqu'à ce qu'il accouche de la vérité qui sommeillait en lui. « Mon père a été élevé à la polenta, aux crozets et au fromage frais de brebis. J'ai compris que ses souvenirs étaient un trésor, un vivier inépuisable, et qu'il fallait partir d'eux pour construire notre cuisine afin de lui donner ses racines. » Ainsi en est-il de la truite





5. La chaleur rustique du chalet savoyard accueille les gourmets du monde entier.

cuite au bleu, l'un de leurs plats signatures. René raconte comment son père attrapait les truites sauvages à la main, dans les ruisseaux, et la façon dont il les pochait immédiatement dans de l'eau vinaigrée. Accompagnée de beurre frais fondu, de jeunes carottes à l'oseille et d'un sabayon acidulé, c'est un plat de terroir introuvable ailleurs. Les crozets roulés à la main par la mère de René, cuits dans un jus parfumé au beaufort, à l'oseille des bois et au lait entier restituent, quant à eux, tous les goûts de la Savoie. Les desserts de La Bouitte sont miraculeux, comme « Le lait », entièrement à base de laits : vache, brebis, chèvre, entier, demi-écrémé, meringue, sorbet, mousse, confiture de lait, biscuit vapeur...

Alors que René est la mémoire vivante du patrimoine culinaire savoyard, Maxime est un coach redoutable qui sait tenir sa brigade, très jeune (22 ou 23 ans de moyenne d'âge), dont les meilleurs éléments viennent de chez Régis Marcon et de Bras, dans l'Aveyron. « En 2014, nous dit Maxime, j'ai senti qu'il se passait quelque chose. Tout était fluide, précis, naturel. Nos gars étaient heureux. Un peu comme une équipe de foot qui réussit tout ce qu'elle entreprend, sans qu'on puisse comprendre pourquoi elle joue si bien. »

À La Bouitte, surtout, on se sent en famille et il y a une âme. Toute la tribu Meilleur, qui vit dans le hameau, est là, chacun à son poste, à l'image de maman qui, l'œil sur tout, met un point d'honneur à repasser elle-même les blouses des cuisiniers et des serveurs... ■

La Bouitte, Saint-Marcel, Saint-Martin-de-Belleville.

Tél. : 04 79 08 96 77. Site : la-bouitte.com.

Châteaux et Hôtels Collection. Menus surprises de 115 à 225 euros.