



**FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ,
GALETTE DE MAÏS FRAIS, MIEL DE SAVOIE,
VIEUX VINAIGRE BALSAMIQUE**

C'est la signature de La Bouitte ! Créé par René Meilleur après un dîner en 1981 chez Paul Bocuse, ce grand classique de la maison a évolué durant trois décennies. Une recette emblématique où la puissance du foie gras de canard est contrebalancée par la douceur du miel et l'acidité du vinaigre balsamique. La galette de maïs frais, à la fois coulante et croustillante, enfle le costume d'un blini. Ce monument qui a traversé le temps a permis aux deux Meilleur de récolter la 1^{re}, la 2^e et la 3^e étoile.

**TRUITE FARIO, BEURRE FRAIS
FONDU, POIREAUX CRAYONS,
MINICONCOMBRES, SABAYON ACIDULÉ**

Lancé à l'été 2014, c'est un clin d'œil à l'enfance des Meilleur : celui des parties de pêche dans les ruisseaux où Auguste, le père de René Meilleur, donnait un coup sec de la main sous le ventre des truites pour les faire sauter hors de l'eau et les attraper. La truite fario, qui provient le printemps et l'été des pêcheurs locaux, et l'automne et l'hiver de la ferme piscicole Baulat, à Marlens, est d'une pureté étincelante. Un morceau de bravoure associé à la gourmandise du sabayon acidulé, une béarnaise sans estragon.



Les Meilleur ambas

Consécration. René et Maxime Meilleur, nouveaux 3-étoiles à La Bouitte, célèbrent d'abord leur région.

PAR THIBAUT DANANCHER

Ils sont passés en un éclair de l'ombre à la lumière. L'espace de trente secondes entre 11h49 et 11h50 lundi 2 février, les Meilleur de Savoie sont devenus les Meilleur de France. René et Maxime ont décroché la lune pour atterrir la tête dans

les 3 étoiles dans l'édition 2015 du Michelin. La consécration pour les deux chefs de La Bouitte – « petite maison », en patois –, table perchée à 1 450 mètres d'altitude en plein domaine de ski des Trois-Vallées à Saint-Martin-de-Belleville, 3 000 âmes à l'année, dans le hameau de Saint-Marcel. Car c'est sur les cimes de la Tarentaise qu'ils ont bousculé leur destin sur cette route qui serpente encore et encore. Une bonne dizaine de kilomètres où les virages s'enchaînent pour grimper et prendre de la hauteur.

« Nous sommes désormais au sommet de la montagne. Un panorama fabuleux s'ouvre devant nous », ont confié lundi en chœur au Point le père et le fils, respectivement

FAURE/REA POUR « LE POINT » - M. MULLER/DR - P.F. COUDERC/DR (X 2)



LE LAIT DANS TOUS SES ÉTATS, MERINGUE, CONFITURE, SORBET, BISCUIT

Ce dessert né pour le réveillon du 31 décembre 2011 raconte l'histoire passionnée et enflammée que la famille Meilleur entretient avec la montagne: le lait que savourait René dans les alpages avec sa mère, Gisèle, la confiture de lait cuite au chaudron par la grand-mère, de laquelle Maxime se régala, le blanc immaculé de la neige, l'hommage aux fromages de la région, avec le yaourt de chèvre de Saint-Martin-de-Belleville. Avec ses multiples textures, cette douceur ressemble au clan Meilleur.

sadeurs de Savoie

64 et 39 ans. A l'ouverture, le 4 décembre 1976, du restaurant, bâti sur un champ de pommes de terre, le paternel et le fiston ne s'imaginaient pourtant pas un seul instant décrocher le Graal du Guide rouge trente-neuf ans plus tard. René s'apprêtait à fêter ses 25 ans et Maxime, du haut de ses 16 mois, marchait à peine. Le restaurant servait alors des spécialités comme la tartiflette, le jarret de veau, le gratin dauphinois, les escargots...

L'histoire de cette ascension fulgurante est d'autant plus belle qu'elle est inattendue. Dans sa première vie, René fut ébéniste – il a construit de ses propres mains

le chalet de La Bouitte! – et Maxime, champion de biathlon. Après avoir raté les sélections pour les championnats d'Europe en 1996, il a décidé de faire ses adieux à ses skis, bâtons et carabine pour dire bonjour aux marmites, fouets et spatules... Une autre course de fond! Voilà dix-neuf ans que le duo d'autodidactes virtuoses récompensés de 1 étoile en 2003, puis de 2 étoiles en 2008 ne fait plus qu'un aux fourneaux, ne cessant de mettre sur le devant de l'assiette le terroir savoyard. Une ode à leurs racines que *Le Point* a décidé de célébrer à travers trois de leurs plats fétiches ■

CARNET DE VIN

par Jacques Dupont
et Olivier Bompas



Après s'être enflammée pour Bordeaux, la Chine regarde plus au sud. Avec près de 80 propriétés rachetées en moins de cinq ans, les investisseurs chinois ont pris leurs marques dans le vignoble bordelais. Le phénomène touche dorénavant d'autres régions viticoles. On se souvient du rachat, au grand dam des vignerons du cru, du vieux château de Gevrey-Chambertin, dans le vignoble bourguignon, en Côte-d'Or, il y a un peu plus de deux ans. Parmi les dernières acquisitions chinoises, on compte maintenant un domaine du Languedoc, le Château de La Bastide, dans l'appellation corbières. BHC International Wine Assets Manage-



Yu Min, Hon Hau Wong et Ling Ting, dirigeants de BHC, propriétaire de La Bastide.

ment, société d'importation et de distribution de vins, s'est porté acquéreur des 240 hectares de terres, dont près de 60 plantés en vignes, que souhaitaient céder Anne-Marie et Guilhem Durand, à la veille de la retraite et sans successeur pour reprendre le flambeau. Ce premier investissement chinois dans la région témoigne d'une évolution constatée depuis quelques années. Après avoir payé très cher des bouteilles prestigieuses, tel l'emblématique Château Lafite-Rothschild que s'offraient les nouveaux riches, les importateurs chinois se tournent aujourd'hui vers des vins de milieu de gamme, plus adaptés à une réelle consommation. Les dirigeants de BHC ont été convaincus par «l'excellent rapport qualité-prix des vins de la région, et la forte visibilité du label Sud de France», marque ombrelle qui englobe les produits alimentaires ainsi que le vin de la région ■