

René Meilleur

Par Martine Gochipini



La Bouitte était au départ un chalet construit sur un champ de pommes de terre. On y servait raclettes, tartiflettes, escalopes... Bref, une cuisine savoyarde, simple et généreuse. Puis, un beau jour, ou plutôt du jour au lendemain, René Meilleur décide de sortir de ces classiques. Il veut faire du « meilleur » ! C'est-à-dire une cuisine disons plus « pointue ».

Au ras des pistes, un gastro...! Un concept extravagant pour l'époque.

Mais qu'importe, on ne réfléchit pas trop, on repense la cuisine, on se retousse les manches sur le piano... Et La Bouitte change. De diners fins en diners élégants, elle se transforme, s'embellit et une cuisine de haut vol s'impose.

Puis, on l'agrandit, on en fait un petit hôtel ou plutôt la petite maison, « bouitte » en patois, où l'on ressent à la fois un bien-être prodigieux et toute la gentillesse, toute la tendresse d'une famille incroyablement accueillante.

Au fil des années, La Bouitte est devenu un petit paradis qui fleurit bon la Savoie. De toute façon, la « petite maison » n'avait pas le choix, c'était à elle de se caler aux envies, aux coups de cœur d'un chef, René Meilleur, personnage charismatique, rêveur et artiste, dont la douceur dissimule une volonté de fer.

Quelques dates

24 décembre 1950

Naissance de René Meilleur à Molinière.

De 1964 à 1975

VVF Villagny.

1976

René Meilleur acquiert, à 26 ans, un champ de pommes de terre, et y crée de ses mains « La Bouitte », un chalet dans lequel il cuisinera des spécialités savoyardes.

1985

Changement de cap. La Bouitte devient un restaurant gastronomique.

1996

Arrivée du fils Maxime comme co-chef. Une nouvelle impulsion pour La Bouitte...

2003

Une étoile au guide Michelin.

2008

Deux étoiles au guide Michelin.

2012

Entrée dans le cercle des « Grandes Tables du Monde ».

La Bouitte

Saint-Martin-de-Belleville en Savoie



René et Maxime Meilleur : une cuisine à quatre mains.

La cuisine à La Bouitte ? Une cuisine riche en sensations, en découvertes, en couleurs, saveurs, textures... Non, non, nous n'en rajoutons pas... Une cuisine d'auteur signée René et Maxime (le fils). Une cuisine drôle, en état sauvage, à quatre mains.

Une cuisine boostée par l'amertume des orties et autres pousses sauvages.

« Une cuisine verte », disent les uns, « un brin taquin », surenchérisent les autres. Quant à Maxime, l'œil taquin, il précise, « on aime bien raconter des histoires ». Alors pourquoi ne pas raconter la Savoie. En histoires drôles... Et sans esbroufe.

En tout cas, dans chaque assiette, une seule et même montagne : Les Alpes. Une région unique : la Savoie.

T.G.M. : Votre enfance...

R.M. : Je suis né un 24 décembre, une veille de Noël à Moûtiers. J'ai passé toute mon enfance à Saint-Marcel.

Vos parents...

À Saint-Marcel, il n'y avait que des paysans. Une quinzaine de familles. Mes parents devaient posséder quelques vaches et des chevaux pour les labours. Avec le lait, ils fabriquaient du fromage, du beurre...

La Savoie à cette époque ?

C'était une région pauvre. Nous vivions en autarcie. Quelqu'un passait dans les fermes pour acheter les fromages, un colporteur pour vendre du petit matériel. Et environ une fois par an, mes parents descendaient à Moûtiers pour acheter polenta, pâtes...

Dès les beaux jours, les terres étaient cultivées. L'été, femmes et enfants accompagnaient les vaches dans les montagnes. Chaque famille avait son petit chalet et faisait ses fromages, nous buvions l'eau des sources... C'étaient des moments de retrouvailles, de liberté, de jeux.

L'hiver nous mangions pommes de terre, légumes secs... Pour nous chauffer, nous utilisions le bois et surtout le charbon. Toutes les familles possédaient une mine de charbon.

Des touristes ?

Quelques rares Parisiens, ils étaient les rois en Savoie. Ils connaissaient tout le monde, ils étaient invités partout...

Imaginez-vous votre vallée telle qu'elle est aujourd'hui ?

Nous n'imaginions rien de tout cela.

Les sports d'hiver...

Il y eut les premières dans les années 50 : à Méribel, Courchevel... Puis, très vite, ce fut le plein essor. Dans les années 60, dans la vallée des Belles-Villes.

Le paysage en fut transformé...

Tout s'est construit à cette époque : les routes, les remontées mécaniques, les hôtels...

Les familles savoyardes...

Les hommes ont alors quitté leurs montagnes pour s'installer dans les villages.

L'album du chef



Les parents Coëlle et Auguste et leurs enfants. De gauche à droite : Anne-Marie, René, Gilbert et Jacky.



1969 : Marie-Louise et René se marient.



Au VVF des Mémoires en 1973.

Vos parents...

Mon père s'est orienté dans la menuiserie, il a monté une entreprise. Il existe encore des meubles qu'il a fabriqués.

Une enfance heureuse ?

Des moments de grand bonheur. Nos terrains de jeux, c'étaient la rue, les cours d'eau, la montagne...

Un souvenir d'enfance...

Le clocher de l'église. Lorsque nous atteignions dix ou onze ans, il nous fallait grimper jusqu'au clocher pour passer à un grade supérieur. C'était la tradition.

Une tradition assez périlleuse...

Nous grimpons sur les montagnes, sur les clochers, nous faisons du ski... Personne ne nous prenait par la main, et il n'y avait jamais d'accident.

Ce que vous n'aimeriez pas voir disparaître ?

L'état actuel des petits chalets de montagne. Certains se vendent, on y installe eau et électricité. C'est dommage. Ces chalets devraient nous permettre des possibles retours en arrière. Dans nos montagnes, il est important de préserver un cadre de vie traditionnel.

Votre scolarité...

Pour les cinquante gamins du village, une école et une seule institutrice.

L'orientation des jeunes Savoyards...

La plupart de mes copains se mettaient au service des pistes, soit dans les remontées mécaniques, soit dans le monitorat de ski.

Pour quelle raison n'avez-vous pas suivi le mouvement ?

Même si j'adore la montagne, je n'ai jamais souhaité en faire mon métier.

Pourquoi la cuisine ?

Je connaissais l'univers. Pour mon argent de poche, j'avais fait des saisons comme plongeur dans un restaurant.

Vos débuts en cuisine...

Commis dans un VVF Villages, un Village Vacances. Trois ans plus tard, j'obtiens un poste de second.

Votre première place de chef...

Dans un Village Vacances de Tourisme à Tignes. Avec Marie-Louise, nous avons mis notre petite Sophie dans nos bagages et avons passé huit mois au Maroc.

Le Maroc...

Le VVF de Tignes comprenait un restaurant d'une capacité de six cents couverts et un petit semi-gastro marocain. Avec une équipe de 180 personnes.

Ensuite...

De retour au pays, j'ai pris la place de chef aux Mémoires.

Puis, à Giens, sur la Côte d'Azur, j'ai fait l'ouverture d'un Village.

Combien de temps avez-vous travaillé pour des Villages Vacances ?

Dix ans. Durant lesquels à défaut d'apprendre la grande cuisine, j'ai appris à faire une bonne cuisine pour un grand nombre de couverts...

Votre épouse ?

Marie-Louise et moi nous sommes connus lors d'une saison d'été à Pratz-sur-Argy, elle était à la réception. Nous nous sommes mariés en 1969, nous avons fait une petite Sophie, aujourd'hui 42 ans, et Maxime 33 ans, aujourd'hui avec nous à La Bouitte.

Vous étiez des itinérants...

Les huit premières années de notre mariage, nous allions de Village en Village.

De beaux souvenirs...

Chaque Village était une aventure. Le Maroc fut une grande expérience professionnelle, avec des goûts dont j'ignorais tout. Des mélanges d'épices, de miel. Le couscous avec la cannelle, les métrous, tous ces poissons...

Pourquoi avoir quitté les VVF ?

J'avais envie d'autre chose et puis, surtout, je voyais arriver de plus en plus de skieurs à Saint-Marcel...



En 1977, les fondateurs du chalet Albert, père et fils, René et son frère Jacky construisent Le Bouquet.



Albertville, Septembre 2009, avec les enfants, 40'

Et vous saisissez l'opportunité...

Mon frère et moi avons acheté un champ, creusé des fondations, construit nous-mêmes notre chalet, puis je me suis mis aux fourneaux. L'ouverture s'est faite en plein hiver, nous avons tout de suite eu beaucoup de monde.

Le style de cuisine ?

Une carte de trois, quatre pages ! Raclettes, tartiflettes, filets au poivre, escalopes à la crème... Une cuisine savoyarde.

Et puis...

Et puis dans les années 80, je ressentais de nouveau cette envie d'autre chose... Marie-Louise et moi aimions beaucoup aller dans les restaurants étoilés, surtout à l'Ugine d'Albertville. La créativité du chef !

Mais la décision, je l'ai prise chez Paul Bocuse.

Une sacrée décision tout de même...

Oui. Je savais cuisiner bien sûr, mais pas de cette façon, si pointue...

Alors, vous avez appris...

J'ai lu, beaucoup. Je cherchais des recettes, je les essayais, puis les mettais en place... En huit jours, sur notre carte, il ne restait plus une seule spécialité savoyarde. La Bouquette s'était métamorphosée. Elle était devenue « gastro ».

En pleine saison !

Vous savez, à vingt ans, on ne se pose pas toujours les bonnes questions, et heureusement !

Pourquoi heureusement ?

Si j'avais réfléchi, j'aurais forcément anticipé la galère. À cette époque, les skieurs ne mangeaient pas du gastro. Ils étaient en montagne et voulaient une cuisine de montagne. Ils sont donc allés manger raclettes et tartiflettes ailleurs.

Restait à conquérir les bœufs fins...

Éax, ils étaient ravis, ils nous conseillaient : « changez vos condiments, vos rappes... ». Ils nous ont en quelque sorte éduqués. Seulement voilà, ils étaient peu nombreux.

C'est-à-dire ?

Si nous faisons dix couverts par jour... En pleine saison ! Alors, même si nos clients semblaient satisfaits, nous nous posions tout de même quelques questions.

Avez-vous alors envisagé une marche arrière ?

Quand je me lance dans quelque chose, je ne reviens jamais en arrière. J'aurais pris une décision, mais pas celle-ci. D'ailleurs, à cette époque, face à une offre, j'aurais vendu sans hésitation le restaurant. Et pas cher ! Car les deux premières années furent très, très douloureuses.

Votre cuisine gastro...

Elle se basait sur tout ce qui me plaisait. En fait, je copiais à la fois tout le monde et personne, sans même m'en rendre compte d'ailleurs. Et finalement, je restais sur une gastronomie linéaire.

Le jour où vous vous en êtes aperçu...

J'ai commencé à réfléchir vraiment. Nous avons refait la déco, je me suis écarté de toutes les mouvances pour me recentrer sur mes propres références culturelles.

Vos références culturelles ?

La montagne. C'est à elle que je dois mes goûts les plus persistants, mes premiers instants gourmands.

Votre nouvelle orientation ?

Un rapprochement avec des éleveurs, des producteurs locaux, la recherche de herbes de la montagne, celles qui avaient bercé mon enfance, le retour au potager... Pour les œufs, nous avions un quarantaine de poules.

Vous passiez votre terroir en revue...

En fait, je recherchais le meilleur, en tout. Et surtout de moi-même.



La famille se retrouve au lac Blanc, au-dessus de Saint-Martin.



La Bouitte dans son environnement.

Pour se singulariser, il faut donc se trouver soi-même...

C'est indispensable. Il y a quelque chose d'enivrant dans cette démarche.

Ce qui vous a aidé dans cette quête très personnelle ?

Le fait de n'avoir jamais travaillé auprès d'un grand chef. Je n'écoutais que mon cœur et mes intuitions. J'inventais ma cuisine à ma façon.

Avez-vous communiqué sur cette nouvelle ligne de cuisine ?

Non. Mais les goûts étaient là, le style s'affirmait, le bouche à oreille fonctionnait, la presse s'en mêla et le restaurant ne désempassait plus.

Un succès rapide...

En une saison, nous passions de dix à quatre-vingts couverts par jour.

Puis, vous avez poussé les murs...

Au départ, La Bouitte était un gros chalet, avec une petite cuisine et nos appartements à l'étage. La maison fut agrandie et transformée en hôtel dans les années 90, après les JO d'Albertville.

Pourquoi après les JO d'Albertville ?

L'année des JO, la saison fut catastrophique. Personne ne pouvait circuler, tout se concentrait sur Albertville...

En revanche, la saison suivante fut incroyable ! Les JO avaient démultiplié l'usage des trois vallées.

Cette tranche d'agrandissement...

Nous avons acheté une vieille bâtisse dans le village pour en faire notre maison, cela nous permit de transformer notre appartement en chambres d'hôtel.

Puis...

Puis nous avons construit et aménagé les trois chambres adjacentes à La Bouitte. Et enfin ce fut l'installation d'autres chambres dans un chalet à Saint-Martin.

Une Bouitte aujourd'hui un peu éparpillée...

Nous avons un chauffeur à la disposition des clients. Cela n'a pas été simple, mais nous sommes bien organisés.

Finalement, tout s'est bien enchaîné pour l'essor de La Bouitte...

Aujourd'hui, cela paraît simple, mais il y eut des moments très compliqués. En février, mars, avril, nous débordions dans tous les sens, ensuite nous fermions pour rouvrir en juillet et août, avec un rythme plus calme.

Avez-vous toujours ouvert La Bouitte en juillet et août ?

Toujours. Si tous les établissements étaient fermés en été, nos vallées n'existeraient pas. Ou en tout cas pas de la même façon. Et ça, je ne le supporterais pas. Je suis de la vallée, ce sont mes montagnes...

L'été à Saint-Martin...

10 000 touristes viennent séjourner dans notre village et ses environs.

L'hiver...

Ce sont 40 000 personnes par semaine.

Vos équipes...

Une quarantaine de personnes en hiver dont plus de vingt en cuisine. L'été, nous sommes une trentaine.

Où logent ces personnes ?

Ici, pour avoir un logement, ce n'est pas simple et très cher, alors nous avons construit un chalet et acheté une maison. Nous pouvons ainsi loger une grande partie de nos équipes.

On dit que La Bouitte est l'un des établissements les plus « chers » de la Savoie...

C'est effectivement le reproche qui nous a été fait. Mais vous savez, on ne calcule pas un prix comme ça, au gré de nos humeurs.

Sur quoi basez-vous vos prix ?

Sur ceux des produits. Lorsque nous servons du poisson, nous servons du poisson ! Et non pas une petite portion.

Et puis il y a le personnel. Vu le coût de la vie actuel et les qualités professionnelles de chacun, ils ne sont sans doute pas encore suffisamment payés, mais nous voulons qu'ils vivent le mieux possible. Qu'ils puissent aller au restaurant, partir en vacances... Tout ça avec les 39 heures qui nous ont plombés.

J'ai une dizaine de personnes que je paie à l'année. Ils ne travaillent que sept mois. Mais en saison, c'est du non stop. Juste une journée de repos par semaine.



En 2002, René Meilleur reçoit le CM d'Or remise par Philippe Faure, le directeur du Gault Millau.



Une soirée entre chefs...

Le même jour de repos pour toute l'équipe ?

Impossible. La Bouitte est ouverte tous les jours. Ce serait idéal...

Une équipe fidèle ?

Mon second Tristan est avec moi depuis huit ans, le chef tournant Laurent six ans. Ici, le chef tournant joue un rôle très important, il pallie toutes les absences.

En salle, Delphine, la compagne de Maxime est maître d'hôtel depuis 1998, l'année même où est arrivé Florent Cousin, notre sommelier et directeur de salle.

Les services en saison d'hiver, avec les skieurs...

Les premiers clients arrivent vers midi et demi. À quinze heures au plus tard, tous les skieurs doivent être partis, sinon, ils risent les remontées mécaniques. Le service est très rapide. En salle, nous avons une quinzaine de personnes.

La première étoile...

En 2003. Nous l'attendions depuis tellement longtemps, elle était presque passée aux oubliettes. Et puis, un beau jour, Gilles Pudlowski me téléphone, nous avions la première étoile !

Ce fut une grande joie ?

Ce jour-là, nous avons tous pleuré... Puis, nous avons tout de suite travaillé pour l'étape suivante.

L'étape suivante dites-vous...

La deuxième étoile ?

Nous l'avons obtenue en 2008. L'émotion ne fut pas comparable, mais j'étais très, très heureux.

Étiez-vous parmi les « Espoirs » ?

J'ai toujours eu beaucoup d'espoir, mais je n'ai jamais été Espoir...

La troisième étoile ?

Michelin seul le sait !

L'importance des étoiles Michelin ?

Le guide est régulièrement remis en cause, pourtant, dès le mois de février tout le monde pianote sur son ordinateur.

Si un jour le Michelin n'existait plus, nous n'aurions plus rien ni pour nous booster ni pour nous mettre un coup de pied aux fesses. Moi, j'ai besoin de l'un et de l'autre.

Comment percevez-vous les critiques ?

Tout comme les compliments, il faut en prendre et en laisser. Mais une critique juste et bien formulée... rien de tel pour nous remettre en piste.

Vous arrive-t-il de les solliciter ?

Lorsqu'une assiette revient en cuisine à moitié pleine, je m'inquiète et je m'enquiers auprès du client. Lui, il dira toujours que c'était parfait. Ce n'est qu'en insistant que nous aurons la bonne réponse.

Et si à la fin du repas, un soufflé au chocolat revient en cuisine, nous renvoyons aussitôt trois fruits, ils ne seront pas mangés mais il y aura eu la note de fraîcheur. Parfois, il suffit de peu pour changer la donne.

René Meilleur aujourd'hui ?

Mon grand-père vous dirait que je suis « Le Meilleur » !

Parce que vous avez deux étoiles ?

Non, parce que j'ai toujours le nez dans le terroir.

Vous ne vous en détournez jamais ?

À La Bouitte, la Savoie est omniprésente, impossible d'y déroger. Et l'arrivée en cuisine de Maxime, depuis une quinzaine d'années, a consolidé la « marque ». Cela fut le déclenchement d'une vraie signature.

Maxime avait-il une vision de la Savoie différente de la vôtre ?

La Savoie a mille et une facettes ! Maxime était en équipe de France de Biathlon, et donc directement aux prises avec la nature.

A-t-il d'emblée choisi ce métier ?

Où non ! Il nous a vu trimer comme des dingues ! C'était un sportif. Puis, un jour il est venu et il a chopé le virus.



L'ortie. Nous l'amenons dans l'assiette avec un œuf mollet, des truffes d'été et du jambon de montagne. Ce plat rappelle à ma mémoire les poules de la ferme de mes parents, la soupe aux orties de ma grand-mère...



Une perche. L'histoire est de transporter dans l'assiette l'univers de la perche. Cette perche a vécu dans un lac de montagne, donc dans un lac vert. D'où la couleur du bouillon.



La Belgique.



Le « drille » de macaron de La Bouitte

Pourtant...

Parfois je me surprends à me dire que j'étais peut-être fait pour un métier tranquille, tranquille.

Tranquille...?

Sans doute suis-je un fainéant contrarié. Puis j'ai aussi le sentiment que j'aurais pu m'épanouir autrement, m'exprimer à travers d'autres passions.

Quelles autres passions ?

J'ai toujours aimé lire, tout petit déjà, je saisissais tout ce qui était à ma portée. J'aurais pu écrire mes propres livres. J'aurais pu aussi être paysan, pas comme l'ont été mes parents. Vivre en pleine nature. Ou dessiner...

Cela fait beaucoup de choses...

Il y a tellement d'univers qui me fascinent et que je n'ai pas côtoyés de près !

Dans une autre vie...

Il m'en faudra plusieurs alors...

En dehors de la cuisine, une passion pour laquelle vous avez trouvé du temps ?

La peinture à l'huile. Autrefois je peignais beaucoup. Aujourd'hui, un peu moins.

Que peignez-vous ?

Des fruits... Des natures mortes.

Cela requiert une maîtrise du trait...

À l'école, mes dessins étaient souvent affichés, c'était ma fierté.

Quel conseil donneriez-vous à un jeune ?

Qu'il trouve ce dont il a envie, sinon il passera sa vie à attendre quelque chose.

Lui sera-t-il facile d'atteindre un objectif ?

Rien n'est facile. Mais nous avons tous un don à la naissance, après il faut le découvrir par soi-même et connaître son niveau. Ensuite, il y a le développement personnel. Il faut travailler.

Parfois, la vie n'aide pas...

Tout se passe dans la tête. Et puis, il faut parfois être têtu.

Votre principale qualité ?

La générosité. J'aime les gens. Un ami m'a dit un jour, « lorsqu'une main est ouverte pour donner, elle l'est aussi pour recevoir... » Je crois en cette phrase.

Un défaut ?

La générosité. Toute qualité, lorsqu'elle est excessive devient un défaut.

La générosité reste un petit défaut, alors un gros défaut ?

Je suis colérique.

Vous avez l'air si calme...

Justement, mes grosses colères surprennent tout le monde. Elles ne durent jamais longtemps et après, je regrette toujours.

Et vous oubliez...

Quelque soit la malveillance à mon égard, je ne garde jamais aucune rancune. Jamais.

Ce que vous n'aimez pas...

Que l'on me prenne pour un idiot. Que l'on me donne des leçons...

L'amitié ?

Je suis très fidèle en amitié. Un ami restera toujours un ami, quoiqu'il fasse.

Une qualité que vous aimez chez les autres ?

La sincérité. J'aime aussi les gens sérieux, qui font bien leur travail.

Ce qui vous amuse ?

Les herbes de montagne. Autrefois, ce n'était pas très chic de manger une ortie.

Une grande émotion ?

Deux jours après l'obtention de la première étoile, je me suis rendu à Moûtiers pour quelques courses. Sur mon passage, tout le monde applaudissait. J'ai eu des frissons dans le dos.

Marie-Louise...

Elle m'a toujours suivi, et pourtant cela n'a pas toujours été facile pour elle, surtout durant les périodes de vaches maigres. Pour nous nourrir, nous allions parfois manger chez les parents.

Et aujourd'hui ?

Je doute que la vie soit plus facile pour elle. Marie-Louise fait souvent le tampon entre la cuisine et la salle et, personne ne l'ignore, ni les uns ni les autres ne font dans le calme et la sérénité... Mais elle ne se laisse pas faire. Quand il le faut, elle nous remet tous à notre place.

Des projets pour La Bouitte ?

L'agrandissement de la cuisine, la construction d'un chalet de 700 m² pour d'autres chambres et surmonter le chalet actuel d'un étage. Et puis, y rajouter peut-être un bistrot, avec des spécialités savoyardes.

De grands projets tout de même...

Les projets nous empêchent de vieillir.

La Bouitte, un authentique chalet savoyard...

Lorsque nous avons agrandi La Bouitte nous avons utilisé des chalets de montagne. Nous allons, en hélicoptère chercher le bois. Nous l'avons traité, nettoyé et reposé ici.

Si vous deviez définir La Bouitte ?

On me dit souvent, « quand on rentre chez toi, ça sent le beurre ». C'est gourmand... ■



« Des fenêtres, l'on aperçoit toute la vallée, des glaciers et alpages. »