

Les Menuires

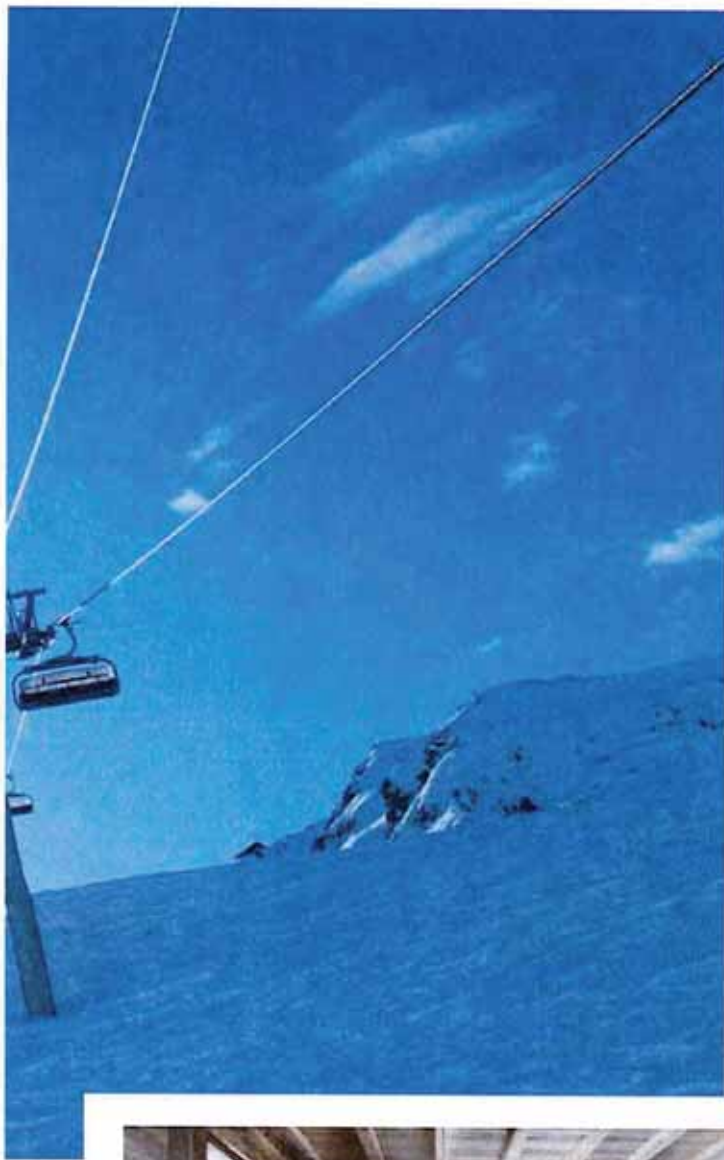
La neige au-dessus des étoiles

Avec ses dix restaurants étoilés, les Trois Vallées s'imposent non seulement comme le plus grand domaine skiable au monde, mais c'est aussi un haut lieu de la gastronomie française.

La station des Menuires (1 850 mètres) en amont de Saint-Martin (1 400 mètres) se situe sur la commune de Saint-Martin-de-Belleville, en Savoie. Les Menuires fut construite dans les années 1960, dans la lignée architecturale moderne et fonctionnelle des nouvelles stations de l'époque, mais on revient, depuis quelque temps, aux constructions

savoyardes, dans le respect des matériaux traditionnels comme la pierre, le bois et l'ardoise. Ainsi, au cœur de la vallée des Belleville, les Menuires et Saint-Martin se développent autour de l'image de stations village et familiale. Complémentaires et authentiques, elles sont toutes deux reliées au domaine des Trois Vallées (Meribel, Les Menuires, Val Thorens, Courchevel).

C'est donc dans le plus grand domaine skiable au monde, où se dresse un remarquable concentré de tables étoilées, que *Trends* a rencontré René et Maxime Meilleur dans leur chalet de la Bouitte, doublement étoilé. C'est ici, dans le hameau de Saint-Marcel, à mi-chemin entre les Menuires et Saint-Martin, que s'allient la sagesse d'un père et l'exigence de



son fils. Entièrement restauré depuis septembre, ce havre de paix ouvert en 1976 offre, aujourd'hui, dix chambres caractéristiques, un délicieux spa, une cuisine ultramoderne à hauteur de leur savoir-faire et une salle de restaurant entièrement ouverte dans le style des influences de l'art baroque savoyard. René et Maxime Meilleur nous donnent leurs impressions au sein de ce nouvel espace : *« Les travaux effectués récemment n'ont pas dénaturé le lieu. Le contemporain ne correspondant pas à la montagne, nous avons donc choisi des matériaux nobles et une décoration au style baroque savoyard, mêlée à l'histoire de la vallée. »* Quant à l'élaboration du menu, ces deux autodidactes ont choisi une liberté gastronomique autour de produits de saisons : *« Avec notre menu carte blanche, nous faisons ce que nous voulons, le client choisit le nombre de plats qu'il souhaite (entre trois et huit), donne ses préférences et nous créons un menu adapté pour chacun selon ses goûts et ses envies. »*

Ce concept du sur-mesure va de pair avec l'hôtel, les chambres étant toutes uniques, le client choisira celle qui lui convient le plus, selon ses désirs (baignoire, balcon, couleur vue sur la montagne...).

Quand on questionne René Meilleur sur sa passion pour la gastronomie, il nous explique humblement qu'il n'était



pas forcément voué à la cuisine : « Lorsque les Menuires sont sortis de terre, j'ai dû faire quelque chose. Dans la vie, ce qui doit arriver arrive toujours, lorsqu'on y travaille. Aujourd'hui, le plus important, c'est le respect de la clientèle, une belle matière première et de bons produits. Nous pouvons être fiers de cette évolution et de cet endroit qui a gardé son âme. » René Meilleur a démarré en servant de savoureux plats typiquement savoyards ; fils de paysans cordons-bleus, il est l'un de ceux qui sont nés et qui évoluent avec leurs racines ; il a ce qu'on appelle « le bon sens terrien ». C'est grâce à ces valeurs qu'il a su passer d'une cuisine simple et vraie à une « vraie cuisine ».

En 1996, son fils Maxime le rejoint. Cette parfaite complémentarité leur vaudra une étoile au guide Michelin en 2003, puis une seconde, cinq ans plus tard. L'importance pour Maxime de nous transmettre

toutes les qualités de sa terre natale est aussi innée : « Sans être chauvin, nous avons une très belle région, alors nous profitons des meilleurs produits qui nous sont offerts. Bien que, dans notre cuisine comme dans nos vins, nous privilégions les produits locaux, s'il y a mieux ailleurs, c'est évident que nous irons le chercher. Par exemple, nous faisons un poisson du lac d'une qualité exceptionnelle, mais nous proposons aussi, à la carte, une recette d'ormeaux que nous allons chercher à Brest. Tout comme les truffes de Savoie, pas assez abondantes, alors nous complétons avec celles provenant du Vancluse. Nous travaillons avec les meilleurs, comme notre pépiniériste Michel Bachès, grand spécialiste des agrumes, capable de laisser mûrir un pamplemousse trois ans sur l'arbre ! » Aussi pointilleux que les fournisseurs qu'ils choisissent avec

le plus grand soin, les Meilleur nous livrent une cuisine généreuse et raffinée dans un environnement chaleureux et simplement beau. L'exigence appliquée de ces deux



«gastrodidactes» révèle, chaque jour, l'ambition de toujours atteindre les sommets sur cette piste aux étoiles. Lorsqu'on évoque une possible évolution vers la troisième étoile au Guide



Michelin, Maxime nous répond qu'il n'est pas dans une course aux étoiles, mais que « dans la logique des choses, il faut pouvoir passer d'une cuisine prêt-à-porter à une cuisine haute couture. Aujourd'hui, nous avons l'outil de travail, avec une cuisine à la hauteur de nos ambitions ». Dans son habillage luxueux, entre la sublime robe des vins de Savoie et une cuisine dentelle raffinée, c'est bel et bien un défilé haute couture que nous offre La Bouitte !

LES MENEURES RÉVOLUTIONNE L'OFFRE SKI AVEC CO'LDAYS !

A l'heure des réseaux sociaux et d'Internet, la station des Menuires innove et invente une nouvelle façon de passer ses vacances au ski. Basée sur le concept de partage, la formule Co'ldays est une offre qui regroupe covoiturage, colocation d'appartement et ski en commun pour un public à la recherche de vacances qui mêlent convivialité, échanges et découverte à prix malins.

- Coski : le principe est de trouver des compagnons de ski pour partager un moment convivial et éviter de skier seul. Un point de rendez-vous sur le domaine skiable sera défini et matérialisé par la signalétique Coski. Aussi, un forum en ligne permet aux internautes de poster ou répondre à des annonces de Coski et de se donner rendez-vous, avec plusieurs styles proposés : Freestyle (snowparks et zones ludiques des 3 Vallées), Intense (slalom, freeride...), Balade (découverte des 3 vallées), Only Girls ou Libre, pour partager un moment de ski à plusieurs. Il existe aussi la possibilité de former un groupe pour un cours particulier journée ou demi-journée avec l'ESF.
- Covoiturage : partager sa voiture pour le bien de la planète et de ses finances. Grâce site www.covoiturage.fr, chacun aura gratuitement accès à des offres classées par ordre chronologique.
- Colocation : un service de colocation pour réduire le coût de son séjour et rencontrer de nouvelles personnes. Le concept offre deux possibilités pour les hébergeurs, gérer eux-mêmes leurs lots en postant une annonce sur le forum du site de la station ou bien par l'intermédiaire de la centrale de réservation qui tient compte des affinités des internautes (âge, sexe, célibataire, en couple...) pour une colocation d'appartement ou de chalet.

