

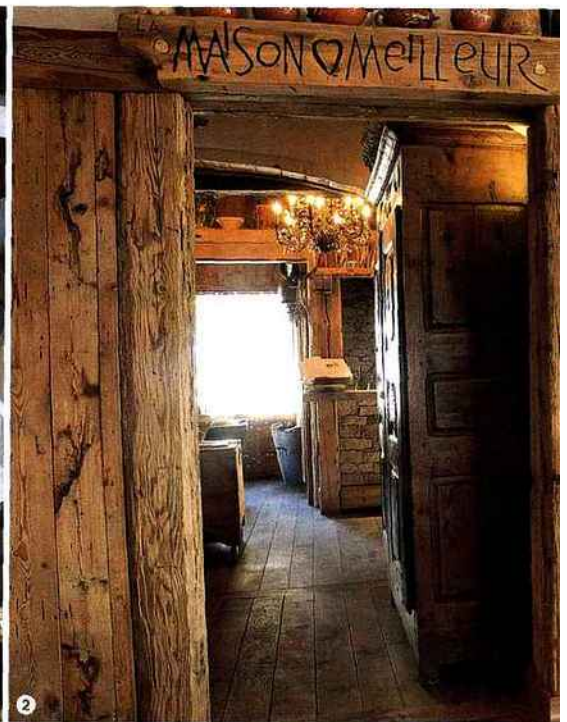
**SECRETS de chef**



## René et Maxime Meilleur à *La Bouitte*

Au cœur de la Savoie, le village de Saint-Martin-de-Belleville recèle une adresse d'exception, celle de la famille Meilleur. Deux étoiles brillent au-dessus des beaux chalets, cuisine et construction sont l'œuvre harmonieuse du duo père-fils.

Texte : Pascale Mosnier - Photos : Jean-Luc Barde



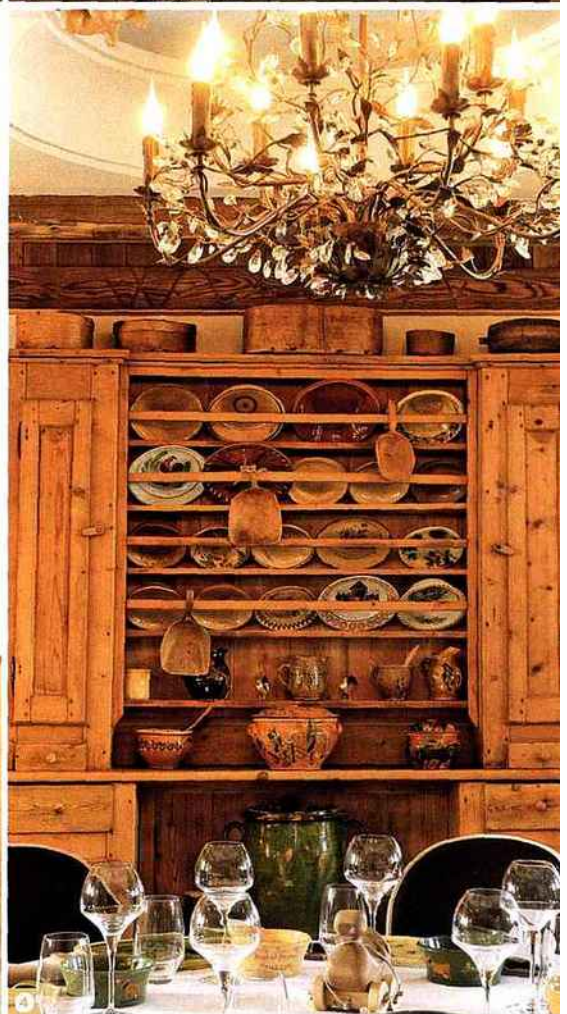
**D**écor naturel de rêve, pour commencer. Au croisement de deux des fameuses Trois-Vallées, la Tarentaise et la Maurienne, *La Bouitte* (petite maison en patois savoyard), est comme un mini hameau de bois, dédié au plaisir et au confort. René Meilleur, le père, a découvert sa vocation en débutant comme plongeur dans un VVF... En 1976, il achète un champ de pommes de terre et, avec ses frères, commence à édifier un restaurant fait de vieux bois d'alpage. C'est le début de la belle histoire et rien ne détournera le chef de sa ligne de conduite strictement savoyarde. Il agrandit sans cesse sa "bouitte", mais toujours dans l'esprit montagnard, et fait évoluer sa cuisine, jusqu'à obtenir sa deuxième étoile en 2008. Entretemps, son fils Maxime, ex-biathlète de l'équipe de France, l'a rejoint en 1996, et entre ces deux-là, amoureux de leur montagne, c'est vraiment la symbiose. "A deux, on est plus forts, on est plus que complémentaires", disent-ils malicieusement, et leur credo, "nous, c'est le fait maison", se vérifie sans cesse. Ils ont eux-mêmes construit les chalets, fabriquent leur pain et cuisinent les produits locaux en autodidactes qu'ils sont, librement et avec cet instinct très sûr qui a fait leur succès. Epurer, respecter et associer les textures, magnifier la nature des produits, c'est le quotidien des deux chefs à la recherche du meilleur, qui ont l'obsession du plaisir de leurs clients.

**1** CONCENTRÉS, LE PÈRE ET LE FILS CUISINENT HARMONIEUSEMENT À QUATRE MAINS.

**2** DU BOIS, TOUJOURS DU BOIS, LOCAL ET ANCIEN, SOUVENT RÉCUPÉRÉ ET RETAPÉ PAR LES MAÎTRES DE MAISON EUX-MÊMES. AMBIANCE DÉLIBÉRÉMENT SAVOYARDE, SIMPLE ET AUTHENTIQUE, MAIS TRÈS CONFORTABLE ET RAFFINÉE.

**3** ET **4** RÉCEMMENT AMÉNAGÉE, LA SALLE À MANGER BAROQUE REND HOMMAGE AU PATRIMOINE ARTISTIQUE DE LA VALLÉE.

**5** ESPRIT CHALET ENCORE POUR ABRITER LE SAUNA ET LE SPA, QUI BORDENT LE JACUZZI DE PLEIN AIR.





## Œuf poché sur tartare et consommé de truite

**ASSEZ FACILE ET BON  
MARCHÉ**

PRÉPARATION : 45 MIN  
CUISSON : 35 MIN

### POUR 4 PERSONNES

**100 g de chair de truite rose (ou à défaut de saumon) + quelques parures de truite (à demander à votre poissonnier) • 1 pomélo rose • 2 cuil. à soupe de graines de sarrasin (en magasin bio) • 4 œufs extra-frais • 1 botte de ciboulette • 1 carotte • 1 oignon • 1 petite branche de céleri • 15 cl de vin blanc sec • 1 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1 cuil. à soupe de sauce soja • 2 cuil. à soupe de vinaigre blanc • sel • poivre**

METTES LES PARURES DE TRUITE dans une casserole. Pelez la carotte et l'oignon, émincez-les. Effilez le céleri et coupez-le en dés. Met-

tez ces légumes dans la casserole. Ajoutez 1 l d'eau bouillante et le vin, salez, poivrez, laissez frémir 30 min à découvert.

**DÉTAILLEZ LA CHAIR** de truite en tout petits dés. Pelez à vif le pomélo, coupez également sa chair en petits dés. Mélangez les dés de truite et de pomélo avec l'huile d'olive en respectant une proportion de 2/3 truite et 1/3 pomélo.

**DISPOSEZ CETTE PRÉPARATION** dans 4 cercles sur des assiettes de service creuses (cercles d'environ 6 cm de diamètre et 2 cm de haut. Si vous n'avez pas de cercles, confectionnez-en avec des bandes de papier d'aluminium pliées plusieurs fois pour les solidifier). Réservez ces tartares au réfrigérateur.

**CISELÉZ LA CIBOULETTE.** Filtrez le bouillon de parures, ajoutez la sauce soja et réservez au chaud.

**FAITES POCHEZ LES ŒUFS :** cassez-les dans une tasse et faites-les glisser délicatement, un par un, dans une large casserole d'eau bouillante additionnée du vinaigre. Comptez 3 min de cuisson frémillante, puis égouttez les œufs à l'aide d'une écumoire, posez-les sur un torchon et coupez les "barbes" blanches avec des ciseaux.

**SORTEZ LES TARTARES** du réfrigérateur. Sur chacun d'eux, posez un œuf poché, répartissez les graines de sarrasin, puis de la ciboulette. Otez délicatement les cercles. A table, versez doucement le bouillon très chaud autour des tartares et dégustez aussitôt.

**LE CONSEIL VIN DES CHEFS :** une roussette (vin blanc de Savoie) du Domaine de l'Idylle, *Cuvée Emilie* 2009, de Philippe et François Tjollier.