

**LE PÈRE**  
**RENÉ MEILLEUR**  
NÉ LE 24 DÉCEMBRE 1950

**LE FILS**  
**MAXIME MEILLEUR**  
NÉ LE 28 AOÛT 1975

SITUÉ À  
**1 500 M**  
D'ALTITUDE  
DANS LE HAMEAU  
DE ST MARCEL



1976

René et Marie-Louise Meilleur transforment leur champ de pomme de terre en un restaurant.

Il s'appellera **La Bouitte**, signifiant « la petite maison » en savoyard.



1985

Création d'une station à Saint Martin de Belleville.

La cuisine de La Bouitte évolue et le restaurant devient le point de ralliement des gourmets des 3 Vallées.

1996

**MAXIME MEILLEUR**  
ENTRE EN PISTE.

Venu aider son père à préparer une crème anglaise, le virus de la cuisine l'a gagné au point de ne plus jamais repartir.

**LA BOUITTE**  
**RENÉ & MAXIME**  
**MEILLEUR**  
UNE CUISINE À 4 MAINS

**35**  
**PERSONNES**

DONT



**20** EN CUISINE



**15** EN SALLE



La Bouitte rejoint le cercle très fermé des « **GRANDES TABLES DU MONDE** »

+ de  
**1 000**  
références  
à la carte

CLIENTÈLE

**50%** Française **50%** Etrangère

Répartie dans 65 pays sur 5 continents

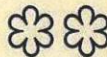


2000  
La Bouitte s'agrandit avec 8 chambres et suites de charme.

2003



2008



Entre 2011 & 2013

La Bouitte entreprend une grande rénovation. Maxime Meilleur rachète la maison mitoyenne et la rénove. Les hôtes ont désormais le choix entre 4 ambiances et décors.

**4**