

# Des herbes sauvages sous les étoiles

**L**a recette des deux étoiles de La Bouitte commence sur le chemin du sanctuaire de Notre-Dame-de-la-Vie, à Saint-Martin-de-Belleville. Maxime Meilleur et ses ciseaux à bonzai sont en pleine cueillette. Un bouquet de reines des prés, de fleurs de trèfle, d'épinards sauvages et d'orties : les courses sont faites... « C'est le goût de notre Savoie », sourit le chef qui grignote en marchant. De la berce au goût de mandarine, idéale pour accompagner des écrevisses, aux orties qu'il imagine déjà avec ses œufs cuits à basse température et servis avec du jambon de montagne et des truffes d'été...

Mais sa préférée, c'est la reine-des-prés, « l'aspirine des vaches ». « Ici, on n'a pas de vanille, mais on a la reine-des-prés. Délicieuse dans les îles flottantes. » Fondante dans le Biscuiron, une création de René et Maxime, père et fils. Désormais une marque déposée. « Pierre Hermé fait des macarons. C'est la référence. Nous, non, car on ne veut pas copier. Mais on a inventé des Biscuirons, une recette sur la base du biscuit de Savoie. Avec la volonté qu'ils soient les meilleurs. »

## «Goûtez et fermez les yeux...»

René joue avec son nom de famille : Meilleur. Un héritage exigeant qu'il a marié avec un savoir-faire acquis sans école, ni maître et avec un amour sans limite du terroir savoyard.

Lorsqu'il sert un cannelloni au cresson, il sourit : « Certains auraient jeté cette plante ». Lui, il la sublime. Ici, les saveurs les plus simples deviennent des mets à



Deux fois par jour, Maxime s'en va aux champs, cueillir les herbes qui sont la signature de la cuisine Meilleur. Sa préférée, c'est la reine-des-prés qu'il glisse dans leurs Biscuirons. Photo DL/Laurence VEUILLEN

rendre folles les papilles. « C'est notre signature. Ma grand-mère utilisait beaucoup les herbes. Mais après la guerre, c'était plus chic de les cultiver au jardin. On a perdu de vue de nombreuses plantes sauvages... Nous, on les cuisine depuis vingt ans et je suis persuadé qu'on n'en connaît que 10 % ».

Dans les champs, tout à l'heure, Maxime dévorait le paysage : « Les épilobes, là-bas, c'est du laurier. Celle-ci, c'est la carotte sauvage. Et la fleur de trèfle, ça ne vous rappelle pas votre enfance ?

Goûtez et fermez les yeux... »

Mais que voient le père et le fils quand ils ferment les yeux ? Une troisième étoile poussant au milieu des champs de Saint-Martin-de-Belleville. René l'avoue. Il enverrait bien Maxime la cueillir au printemps prochain. « L'important, c'est de s'en donner les moyens », tempore ce travailleur, ce fils d'ébéniste qui a bâti la maison familiale « dans un champ de patates », comme il dit, sans mépris. D'ailleurs, il a décidé de mettre les pommes de terre à la hau-

teur de son plateau de fromages. Quatre étages tout de même. « Nos anciens n'avaient pas de pains et c'est comme ça qu'ils mangeaient leurs fromages, avec des pommes de terre... »

Des herbes aux fromages, il ne manque plus que la vache... C'est bien sûr l'emblème de La Bouitte, "la petite maison" en patois, qui a fait de la Savoie son garde-manger.

Laurence VEUILLEN

## À LIRE DEMAIN

Un ambassadeur raconte l'aventure de l'acier à Ugine.

## REPÈRES

### LES MEILLEURS

■ René, le père, 63 ans, a construit le chalet en 1976, ouvert un restaurant, servi des tartiflettes et raclettes, avant d'entrer dans l'univers de la haute gastronomie.

■ Maxime, le fils, 38 ans, le rejoint en 1997.

■ Ni l'un, ni l'autre n'ont fait d'études de cuisine, d'apprentissage.

■ Première étoile au Guide Michelin en 2003, deuxième en 2008.