



La Bouitte - Saint Marcel
 73440 Saint-Martin-de-Belleville
 Tél : 04 79 08 96 77.
 Saison hivernale : ouverture jusqu'au
 27 avril 2014. Saison estivale :
 ouverture du 28 juin au 31 août 2014.
 www.la-bouitte.com

par Célia Di Girolamo

Demandez l'addition :

Cadre : montagnard, ambiance chaleureuse, authentique, douce et apaisante, esprit « petite chaumière » avec beaucoup de cachet.

Menus et carte : menu découverte de 3 surprises (109 euros), 4 surprises (139 euros), 5 surprises (169 euros) et 8 surprises (219 euros). La dinette du Sarpecot (pour les moins de dix ans) à 39 euros. A la carte, entrées de 65 à 179 euros ; poissons ou viandes de 75 à 89 euros ; gourmandises à 35 euros.

Orientation de la cuisine : gourmande, créative, légère et subtile.

Carte des vins : une très jolie cave toute refaite avec près de 1220 références et des millésimes de 1975 à 2012. Entre 30 euros et 29000 euros la bouteille. Très peu de vins étrangers, à l'exception des pays voisins. 80 références de Vins de Savoie en blanc et rouge. Accords mets-vins : propositions de vins au verre à 55€, 88€ et 150€, selon le nombre et le prestige des flacons.

Restaurant à choisir pour : découvrir de subtiles associations de saveurs, l'accueil simple, chaleureux, et la gentillesse réservée aux convives, le cadre et le paysage enchanteur des lieux.

Le petit plus qui fait la différence : les soirées thématiques autour de grands vins, avec, une fois par mois, carte blanche à un viticulteur ou un vinificateur de renom. La prochaine : mercredi 26 mars, avec le Domaine Didier Dagueneau (à partir de 190 € par personne, comprenant un menu Carte Blanche à 5 plats, les eaux et l'ensemble des vins).

La cuisine de La Bouitte est un **fa-buleux jeu à quatre mains entre René, le père, et Maxime, le fils.** En cuisine, mais pas seulement. Car les deux hommes de la maison n'hésitent pas à retrousser leurs manches quand il s'agit d'apporter davantage de caractère à cet authentique chalet savoyard dont les pierres apparentes et le bois lui confèrent un véritable cachet. Nichée aux portes du plus grand domaine skiable au monde, les 3 Vallées, sur la commune de Saint-Martin-de-Belleville, La Bouitte n'a rien perdue de son cadre intimiste et idyllique. La porte d'entrée passée, la magie opère et il n'y a plus qu'à se laisser guider. Car chez les MEILLEUR, qui défendent l'art de vivre savoyard, vous êtes accueilli comme chez vous et devenez un hôte à part entière. Mais qui aurait pu présager un tel destin pour cette famille savoyarde au nom pourtant prédestiné ? Tout remonte à 1976. René et sa femme Marie-Louise acquièrent un champ de pommes de terre pour y créer le restaurant La Bouitte. Ils prodiguent une savoureuse cuisine savoyarde, simple et généreuse. « Et en 1990, j'ai commencé à chercher à travailler davantage mes plats. Un jour, je suis allé manger chez Paul BOCUSE, et ça a été le déclic », confie René MEILLEUR, qui a commencé dans le métier comme plongeur dans un village de vacances

aux Menuires. Rejoints dans les années 1990 par leurs enfants Sophie et Maxime, ils vont bâtir au fil des ans le chalet de leur rêve. Un pari hautement réussi ! Côté cuisine, la créativité, complémentarité et complicité évidente entre René et Maxime a vite été récompensée. Une première étoile au Michelin en 2003, une deuxième en 2008 et c'est le travail de toute une équipe de passionnés qui est mise en lumière. Pas question pour autant de se reposer. Ce serait mal connaître les deux hommes de la maison, qui ne cessent de faire évoluer les lieux. Cette saison, six nouvelles chambres et suites (jusqu'à 75 m²) ont vu le jour, permettant à La Bouitte de monter encore en standing, ainsi qu'un chalet aménagé dans le village de Saint-Martin, offrant deux chambres et un très bel appartement de 160 m² en duplex. Pour ces nouvelles chambres, l'esprit de La Bouitte perdure : authenticité et cocooning.

Passons à table. Et laissons-nous transporter à travers ce voyage culinaire et œnologique dans une ambiance baroque. Ce soir-là, nous avons décidé de donner carte blanche à la cuisine des chefs, avec le menu découverte de quatre surprises (139 euros) tout en faisant confiance à l'excellent chef sommelier Matthieu CORSERET pour un accord mets-vins. En mise en bouche, à déguster dans l'ordre, une polenta crémeuse, cendre d'oignons,

28 février 2014

pain frit et vinaigrette au petit-lait qui joue parfaitement sur les textures, c'est la première explosion en bouche de la soirée ; une tartelette aux lentilles, rillettes de saucisson tendre qui révèle toute la fraîcheur des produits ; et le pack choy, sauce tartare et bœuf crispy, un vrai délice surprenant ! Le tout, accompagné d'un excellent verre de Malvoisie 2011, Domaine Grisard. Le repas se poursuit avec une Roussette de Marestel "La Chapelle", Château de la Mar cuvée 2010, à déguster avec l'omble chevalier de nos lacs savoyards. Un vin beaucoup plus incisif, qui accompagne à merveille ce poisson fondant en bouche, dont la pâte de citron bergamote, accompagnée de son beurre blanc mousseux à la roussette apporte une légère touche d'acidité bien pensée. Ce qui a continué de nous faire fondre, c'est le goût subtil et raffiné de la truffe tuber mélanosporum en lamelles

croquantes et disposées en forme de trèfle à quatre feuilles, accompagnant une délicieuse soupe de pomme de terre institut de Beauvais. Un régal... et je vous passe l'épisode de la volaille fermière, pomme de terre dorée au sautoir, fondante, et sa saladin au jus de truffe tout aussi exquise ! Pour terminer en douceur, c'est une création nouvelle que nous avons goûtée : le lait dans tous ses états. La meringue, confiture, le sorbet et le biscuit sont de véritables petites merveilles crémeuses. Et quand la tuile de yaourt... givrée nous prend par surprise, il n'y a plus de mots pour décrire dans quel état les chefs ont su nous mettre. Pour terminer, les mignardises sont l'occasion de goûter aux Biscuirons, délicieusement parfumés, moelleux et fondants, sublimant le "Biscuit de Savoie". Un concept inventé par René et Maxime., inspiré de la tendance



macarons. Avant de quitter ce cadre enchanteur et de se remettre de ses émotions, c'est du côté du salon, à l'entrée de l'établissement, qu'il convient de continuer cette soirée, car les chefs sont souvent dans les parages. L'occasion de mettre un visage derrière ces créateurs de goûts et de saveurs, de discuter encore et encore avec eux autour d'un digestif, parce qu'on n'a plus envie de s'en aller.

© photos : La Bouitte - F.F. Couffier



Recette des chefs de La Bouitte

Le lait dans tous ses états : meringue, confiture, sorbet, biscuit...

Biscuit vapeur : monter les blancs, les serrer avec le sucre. Ajouter à la maryse le yaourt, la farine. Mouler en flexipan. Cuire à la vapeur à 90 °C durant 10 à 15 mn. **Tuile givrée :** dans une russe, faire bouillir tous les ingrédients. Etaler sur feuille silpat puis entreposer au congélateur 1 heure. Détailler de la forme souhaitée.

Espuma : chauffer le lait, la crème et le sucre, incorporer la gélatine, chinoiser et réserver au frais. **Gazeïfier.** **Glace au lait :** faire une crème anglaise, mettre en paco sorbetière puis réserver au congélateur. **Confiture de lait :** cuire une boîte de lait concentré une heure au bain-marie.

Meringues Suisses : au bain-marie, monter les blancs et le sucre à 50 °C, puis refroidir au batteur avec le lait en poudre, coucher sur plaque puis dessécher au four à 70 °C pendant trois heures. **Finition :** prendre une assiette plate, faire une virgule de confiture de lait au centre, mettre dedans un biscuit vapeur, mettre une quenelle de glace au milieu, faire une boule d'espumas, mettre trois bâtonnets de meringues dans la mousse et terminer par la tuile de yaourt givrée.

Ingrédients pour 4 personnes

- Biscuit vapeur : 150 g de blancs, 60 g de sucre, 100 g de yaourt de brebis, 55 g de farine.
- Tuile givrée : 100 g de yaourt de brebis, 55 g de lait de brebis, 55 g de sucre.
- Espuma : 200 g de lait de chèvre, une feuille de gélatine or, 45 g de sucre, 200 g de crème.
- Glace au lait : un litre de lait entier, huit jaunes, 250 g de sucre.
- Confiture de lait : une boîte de lait concentré.
- Meringues Suisses : 100 g de blancs, 200 g de sucre, 5 g de lait poudre.

RECETTE

LES AFFICHES DE CHAMBRÉY ET DE SAVOIE

28 FÉVRIER 2014 43