

MONTAGNE | À Saint-Martin-de-Belleville (Savoie), l'incroyable ascension des Meilleur, père et fils autodidactes



L'esprit de famille plane sur la "Bouitte" l'un des deux trois étoiles promus en 2015. Le premier pour la Savoie. De gauche à droite et de haut en bas : Maxime Meilleur (le fils), Sophie (la fille), René (le père), Delphine (l'épouse de Maxime) et Marie-Louise (l'épouse de René). Le DL Sylvain MUSCO

PAR ANTOINE CHAMDELLIER

Un mois après leur distinction au guide rouge les réservations ont doublé, les projecteurs continuent de se braquer et cinq employés ont été embauchés. Mais sur le menu, les prix n'ont pas bougé. Fidèle à l'esprit savoyard de cette famille passée de la tartiflette au firmament de la cuisine française en quatre décennies.

C'est une constante dans le décorum des sports d'hiver : la bobine du champion du cru salue le visiteur à l'entrée de la station. À Saint-Martin-de-Belleville, sur la route des Ménuires et Val Thorens, ces athlètes dont le faciès s'affiche sur une bande-roule, ont atteint le sommet de leur art avec une troisième étoile. Dans ce village tarin resté dans son jus, la dernière gloire, c'était l'ancien maire et ministre du général, Joseph Fontanet, grand ordonnateur de la culture de l'or blanc. « C'est lui qui m'a donné le permis de construire », se souvient René Meilleur, l'œil fatigué traversé par une lueur de nostalgie. Au hameau de Saint-Marcel, ce fils de paysan avait troqué ce champ de patates contre ses bons services pour refaire le toit du proprio. Chez les Meilleur, on a toujours su compter. Combien aurait-elle coûté sa belle auberge s'il n'avait fait les travaux lui-même ?

L'endroit était stratégique. « Je voyais les gens descendre du col de Cherferie en hors-piste ». Aux Ménuires, où avec son père, il avait fait la menuiserie des appartements du futur, dès 14 ans, René a fait la plongée puis le cuistot dans un village vacances. « Je l'ai toujours dit : un jour je serai chez moi ». En un an, avec son frère, sur le

lopin, ils construisent *La Bouitte*, petite maison en patois. Aux skieurs, René sert d'abord des menus roboratifs : tartiflette, raclette... « Je faisais aussi l'escalope savoyarde ou la cassolette d'escargots. » Mais si l'adresse est prisée, c'est également pour ses navettes accompagnant le skieur au téléski.

Un jour de 1985, avec Madame, René, fine gueule, de retour de Paris, fait un crochet chez Bocuse, à Collonges-au-Mont-d'Or. Révélation. « J'ai dit à Marie-Louise : cette cuisine on va la faire chez-nous ! » Elle, du genre cartésien, le tempère : encore une lubie de ce diable d'homme, René potasse des bouquins et se met à faire de la nouvelle cuisine

comme monsieur Jourdain faisait de la prose. « Au début ça ne prenait pas ». L'apprenti sorcier persévère sans se départir de l'esprit des lieux. « On sait d'où on vient, alors on a fait le tour du terroir ». Mais si la haute cuisine c'est comme la compétition, on a beau s'appeler Meilleur, sans moral de gagnant, la partie est perdue d'avance.

Cette potion-là, Maxime, le fils, l'apporte dix ans plus tard. Ce biathlète de la génération Raphaël Poirée, à la carrière contrariée, a atteint son seul d'incompétence sur les stades de neige. Alors, René le prend en brigade comme pâtissier. Lui aussi apprend sur le tas. À deux cerveaux et quatre mains, la conquête des étoiles sera plus aisée. Sans même se parler, le père et le fils se comprennent. « On a le même palais ». Avec le recul, Maxime retrace leur parcours, à la manière du coach qui loue le

mental fort et le volume de jeu des troupes : « On s'est entraîné, on a mis en place des équipes et ça a payé ». Le reste n'est que littérature. « On fait tout à l'instinct. Mon père, c'est le roi du marketing, sauf qu'il n'a jamais appris. » À *La Bouitte*, les chefs aussi vont ramasser les herbes et les myrtilles mais n'en font pas un fromage. « Ma grand-mère se roulait dans les orties. Elle a vécu jusqu'à 98 ans », assure Maxime.

Des 2003, la première étoile est décrochée. Déjà, les Meilleur visent la plus haute marche. « Ils ont leur première étoile et veulent être champions olympiques », titre notre journal. On les prend pour des gentils dingues. Voire des prétentieux. C'est que dans la galaxie culinaire savoyarde jamais le département 73 n'a décroché la timbale. « Je suis un

capricorne, je suis un peu sauvage », reconnaît le vieux chef qui nous livre son secret : « On fait une cuisine nature, compréhensible. Un peu taquine. On cache des choses dans chaque plat ». De passage l'été dernier, un inspecteur Michelin leur dit, innocemment : « Ne changez rien ». Dans le secteur, tout le monde attendait Jean Sulpice « plus communicant », juste au-dessus, à Val Tho', la star des Trois vallées. Aujourd'hui, René, regard tendre mais tranchant, peut donner son avis sur le milieu. Légitime. Ses modèles sont Michel Bras à Laguiole et Régis Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid. Et Veyrat, qu'en pense-t-il, René ? « Je n'en pense rien ». À Megève, en Haute-Savoie, se trouve le seul autre établissement triplement étoilé en sta-

L'INFO EN +

BIO EXPRESS

1950 Naissance de René Meilleur.

1964/65 Fait la plongée aux Ménuires, station qui vient de se créer.

1976 Avec son épouse Marie-Louise, ouvre *La Bouitte*, restaurant de spécialités savoyardes sur un « terrain de pommes de terre » au hameau de Saint-Marcel.

1985 Dîner chez Bocuse et révélation. René se lance dans la « grande cuisine ».

1997 Après son service national, Maxime, ex biathlète, rejoint son père.

1998 Extension, création de l'hôtel.

2003 Première étoile au Michelin.

2008 Deuxième étoile au Michelin.

2015 Troisième étoile au Michelin.

LE MENU IDÉAL

En amuse-bouche, l'huile en voile d'eau de mer vaut le détour. Les crozets trois étoiles au beaufort, la truite fario au bleu, carottes à l'oseille, sabayon acidulé, ou le ris de veau glacé, pommes de terre agria, cigarette russe au raifort, fumée de hêtre sont incontournables. Enfin, en dessert, le « lait dans tous ses états » est un hommage à toutes les vaches tarines des arpentés alentours.

« On fait une cuisine nature, un peu taquine. On cache des choses dans chaque plat »

tion. Quoi que, pas aussi haut perché. De ses 1500 m d'altitude, Meilleur senior s'illumine : « Emmanuel Renaut, oui, j'aime ce personnage ».

Si quelque chose a changé, dans le tableau, depuis le 2 février et l'arrivée de cette troisième étoile, ce n'est pas encore les prix, avec toujours un premier menu à 115 €. Pour le reste, cinq personnes ont été embauchées, les journalistes télé ont pris pension et on garde trois tables de côté pour les fidèles. Les chefs dorment quatre heures par nuit mais restent d'humeur égale devant micros et caméras. Un canapé arrive de la filature Arpin, les assiettes faussement ébréchées, « comme celles de ma grand-mère », cabotine Maxime, sont livrées en provenance des Chapelles, hameau sur l'autre versant, pour servir les fameux « crozets trois étoiles ».

Rien n'est laissé au hasard. La « petite » maison est en ébullition depuis un mois et le personnel tient le choc. « Maman est l'âme, la maîtresse des lieux », précise Meilleur junior dont l'épouse et la sœur sont, qui en salle, qui à la réception. Et de glisser sur le ton de la confidence : « Cette troisième étoile, c'est un titre olympique décroché en famille ». Un client entre en cuisine et les félicite pour leur gâteau de foie blond. « Il vaut celui d'Alain Chapel », leur dit ce monsieur qui repart en Audi A6. Et Maxime de nous prendre à témoin : « Voyez, à la Bouitte, on n'est pas dans une station huppée. On est comme nos clients et leurs voitures. Là où, sur un parking, tout le monde verra une Ferrari, l'Audi en a sous le capot et passe inaperçue. » Le bon sens paysan a triomphé de l'esbroufe pour mieux tutoyer les sommets du goût...