



Esta é uma história de família que começa com René Meilleur, em 1976. Em conjunto com a esposa, Marie-Louise, comprou um terreno de cultivo de batatas e lá construiu o restaurante La Bouitte, onde se servia uma cozinha típica da região de Savoy. Mas a cozinha deste espaço foi-se tornando mais elaborada e, mais tarde (em 1996), Maxime Meilleur, o filho, chegou com o intuito de ajudar o pai a fazer um *crème anglaise*. Só que o gosto pela cozinha entranhou-se em Maxime, e este acabou por integrar a equipa e não mais deixar o restaurante, onde a companheira – Delphine Dagonet – é *maître d’hôtel*, desde 1998.

Pai e filho, apaixonados pela sua terra natal, criam e recriam pratos onde transmitem os sabores de Savoy. Exemplo disso mesmo é o *Rissole* com açafrão de Les Granges, uma fórmula que passou de geração em geração, ou então a mais recente receita que usa “o leite em todos os seus estados”, criada em 2011. René, um autodidata com 40 anos de experiência, e Maxime formam a dupla de *chefs* que dá corpo a um restaurante de excelência, já galardoado com três estrelas Michelin.

René, um autodidata com 40 anos de experiência, e Maxime formam a dupla de chefs

René, a self-taught with 40 years’ experience, and Maxime make the duo of chefs

This is a family story that begins with René Meilleur in 1976. Together with his wife, Marie-Louise, he purchased a potato field to build the restaurant La Bouitte, where he served typical, regional Savoy cuisine. However this place developed into a more elaborated cuisine, and later (in 1996), Maxime Meilleur, the son, joined in meaning to help his father make Crème Anglaise. Yet the taste for cooking aroused in Maxime, and he ended up making part of the team no longer leaving the restaurant, where his companion – Delphine Dagonet – is maître d’hôtel, since 1998.

Father and son, passionate about their native land, create and recreate meals where they convey the Savoy flavours. Rissole with saffron from Les Granges is an example of this is, a recipe that has been passed down from generation to generation, or otherwise the latest recipe that uses “milk in all its forms”, created in 2011.

René, a self-taught with 40 years’ experience, and Maxime make the duo of chefs that together build a remarkable restaurant, by now awarded with three Michelin stars.



René & Maxime Meilleur

A dupla que conquista a cozinha de Savoy
The duo that conquers the Savoy’s kitchen

Texto Text: Inês Mendes
www.la-bouitte.com
Fotografia Photography: Marc Berenguer