

## La Bouitte

LA PISTE AUX ÉTOILES DES MEILLEUR

C'est une route à lacets qui monte, irrémédiablement, irrésistiblement, vers cet ailleurs qui est un peu chez nous : à La Bouitte, à Saint-Martin-de-Belleville, dans le hameau de Saint-Marcel, à deux pas des Ménuires et de Val Thorens, on a tendance à se sentir chez soi. La faute à cette famille, les Meilleur – au propre et au figuré – qui vous accueille comme presque plus personne ne le fait, qui vous enveloppe et vous chérit au point de vous faire vivre une expérience culinaire, œnologique et humaine en tout point différente.

Quand on les a connus avant le déferlement médiatique et la reconnaissance ultime – 3 étoiles Michelin pour cette cuisine du cœur en 2015 et 5 étoiles pour la partie hôtellerie qui a rejoint la chaîne des Relais & Châteaux en 2016 –, on constate à quel point rien de tout cela ne les a vraiment changés. Il faut dire que nos deux cuisiniers, le père René et le fils Maxime, sont de parfaits autodidactes. Il faut dire également que La Bouitte, « petite maison » en patois savoyard, a été construite par René de ses propres mains sur un ancien champ de patates acheté en 1976, pour y installer un petit chalet où les skieurs des 3 Vallées viendraient se sustenter de fondues et autres plats réconfortants qui tiennent au corps. Au fil du temps, tout en conservant son ADN et son âme, la petite « Bouitte » est devenue grande. Le fils Maxime,



*En 2017, La Bouitte a célébré ses 40 ans d'existence et les 20 ans de son duo père-fils aux fourneaux. Cuisine trois étoiles, chambres cinq étoiles, nouveau spa, soirées œnologiques de prestige : tout invite à prendre le chemin de Savoie.*

PAR ORIANNE NOUAILHAC

ancien champion de biathlon, vient rejoindre son père aux fourneaux en 1996 et le binôme père-fils se met à regarder vers le ciel et les étoiles. Maxime, esprit de compétition chevillé au corps, a formulé un rêve auquel René lui aussi osait croire. Leur hymne au terroir de la Savoie, des lacs aux montagnes, se fait plus pointu, plus affûté et les étoiles arrivent : une première en 2003, une seconde en 2008 et la troisième, celle qui fait entrer dans la cour des grands, en 2015. Jugez plutôt : crozets au beaufort en risotto, girolles, oseille des bois ; foie gras de canard en escalope, galette de maïs, miel de Saint-Marcel, réduit de vieux vinaigre ; ris de veau glacé, pomme de terre agria, cigarette russe au raifort, fumé de hêtre ; le lait dans tous ses états : des plats « signatures » qui ne quittent plus la carte, réclamés par les habitués ayant suivi de près la piste aux étoiles des Meilleur.

Ces habitués qui sont ici chez eux et qui veillent au grain : ainsi, malgré les millions investis pour devenir un hôtel 5 étoiles de 15 chambres (dont 7 suites), on sait où l'on est au premier regard. Aucun designer n'a été convoqué pour mettre son grain de sel et transformer la maison en un lieu informel, froid, brut, contemporain. Les extensions ont été réalisées avec intelligence et sensibilité : elles se fondent dans le décor et les meubles alpins historiques chinés (il se dit que les Meilleur en ont encore beaucoup sous le pied, >>>



“ AU FIL DU TEMPS, TOUT EN CONSERVANT SON ADN ET SON ÂME, LA PETITE « BOUITTE » EST DEVENUE GRANDE. ”

## ESCAPADE



PHOTOS CIR



attendant sagement leur tour dans un garde-meubles) ne sont pas là pour faire semblant : véritables armoires à grains, coffres anciens, commodes et portes sculptées sans oublier les poteries savoyardes ou la collection de vieilles cloches d'alpage. Au spa, inauguré en 2017, on retrouve le même esprit : bain de vapeur au foin, bain au lait et miel des alpages, tanière de la marmotte...

Au cœur de ce massif de la Vanoise, la vallée des Belleville est un lieu rare, totalement dans son jus. Saint-Marcel est l'un de ces 22 hameaux pittoresques des Belleville où pointe un des nombreux clochers d'églises que compte la vallée : une trentaine du Moyen Âge au XVIII<sup>e</sup> siècle, fièrement rénovées par les Savoyards et qui égrènent les pas du marcheur de sentier.

Ici, en saison hivernale (à partir du 9 décembre), on peut même arriver à La Bouitte pour déjeuner skis aux pieds. Une fois enfilés des chaussons en fourrure, on s'installe et on se laisse faire. À travers les vitres de la cuisine, on perçoit la

concentration de ce duo penché ensemble sur la même assiette et tendu vers un même objectif : l'excellence. La fluidité, les gestes esquissés à quatre mains, l'équilibre. On retrouve tout cela dans l'assiette. Juste et délicat. Comme René et Maxime. Comme Marie-Louise, le double de René, la mère de Maxime, toujours présente, souriante et généreuse. Comme Delphine, qui règne avec douceur sur la salle, compagne de Maxime, mère de leurs deux fils qui, lorsqu'ils ne sont ni à l'école ni sur les pistes de ski, sont ici. Car ces maisons-là ne se transmettent pas, elles se vivent dès le plus jeune âge.

En 2005, La Bouitte accueillait une réunion au sommet : 25 experts du vin avaient été conviés, sous la houlette d'Yves Bontoux, complice des Meilleur et grand amoureux du vin, pour analyser les effets de l'altitude sur la dégustation. Les résultats probants – des vins plus denses, plus longs, un vieillissement plus lent grâce à la pression atmosphérique moindre – ont convaincu les Meilleur de créer ici des soirées œnologiques. Depuis cinq ans, une

fois par mois en saison (5 soirées en hiver et 4 en été, la maison étant fermée à l'automne et au printemps), un domaine est mis à l'honneur et ses vins (entre 7 et 10 au fil d'un grand menu) accordés par les chefs qui créent des plats inédits pour l'occasion en présence du vigneron. Cet hiver, le domaine Georges Roumier (le 20 décembre), Vega Sicilia (10 janvier 2018), le Champagne Krug (7 février) ou encore le domaine des Roches Neuves (21 mars) viendront enrichir la liste – à faire pâlir d'envie les amateurs – de domaines tous plus prestigieux les uns que les autres ayant participé à ces soirées. Des instants qu'il convient de clore comme il se doit : devant un génépi, une chartreuse ou une liqueur de sauge faite maison.

Il faut prendre la route à lacets et s'offrir, hors du temps, cette parenthèse, cette bouffée d'oxygène, immersion savoyarde dans la toute petite Bouitte devenue immense mais définitivement fidèle à son territoire, à son terroir. Ici on ne se paye pas de mots. On parle vrai. On cuisine juste. Et on donne du bonheur sans compter. ❖



# Ruinart

LA PLUS ANCIENNE MAISON  
DE CHAMPAGNE



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.