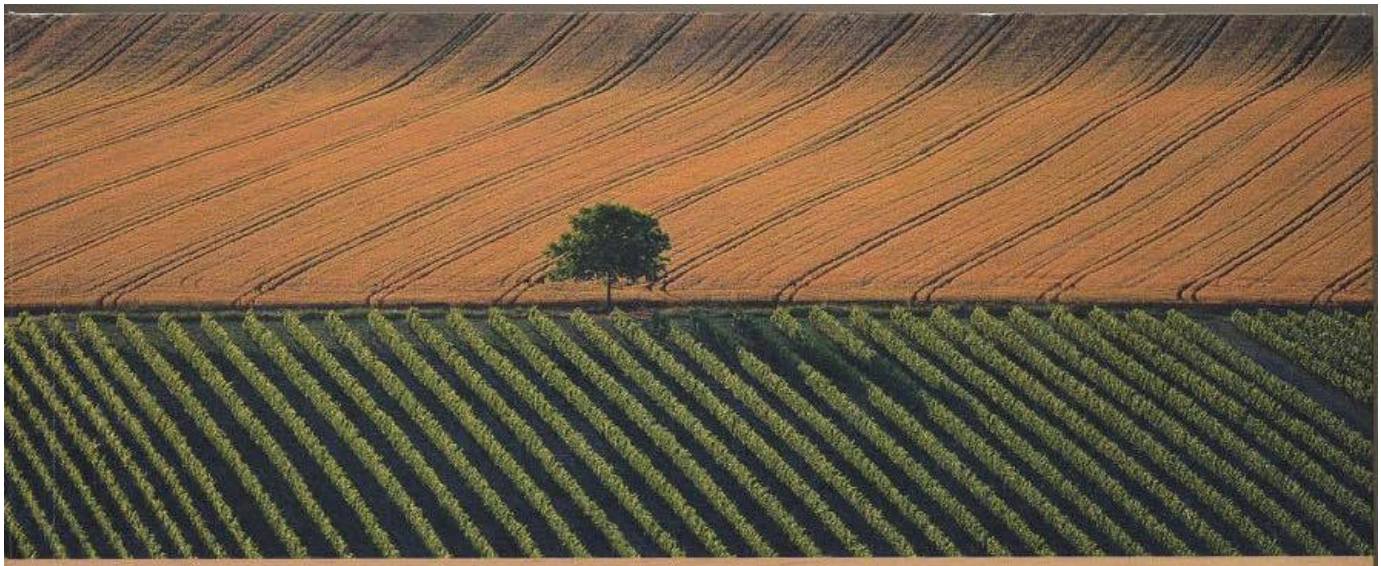

GUIDE 2018

# ORIGINE nature

# 500 tables attentives

*biodiversité · local · terroir*

Éditions
de La Martinière

# La Bouitte

€€€€

LES MEILLEUR !

**Très haute gastronomie, terroir, la montagne ça vous gagne, luxe, chic et choc, volupté**

• Résidente de Savoie, la famille Meilleur, père et fils en cuisine, mère en salle, a une philosophie adorable : travailler en priorité avec des ingrédients bio et naturels, avec des producteurs locaux pour les primeurs, et des pêcheurs attitrés pour les poissons provenant exclusivement des lacs environnants, idem pour les éleveurs de bêtes... Leur Bouitte est un chalet montagnard de carte postale, au décor délicieux (déjà), doté de volumes spacieux et chaleureux en bois épais, avec bain aux vapeurs de foin, Spa intime et un jacuzzi d'extérieur. Contre toute attente, c'est dans ce cadre labellisé Relais & Châteaux d'altitude que René et Maxime produisent une cuisine sacrément inventive. C'est sans doute leurs parcours professionnels atypiques (Maxime était aux portes de l'équipe de France de biathlon avant d'aller étudier la pâtisserie chez Lenôtre, en 1996, suite à une déception sportive) qui ont poussé le père (René) et le fils à explorer les sentiers les moins fréquentés de l'art culinaire, ce qui leur vaut l'amitié indéfectible de Marc Veyrat, autre cuisinier des sommets. On s'en doute, la gastronomie pratiquée à la Bouitte est à la recherche de performances, de perfection, de précision et de rigueur. Elle parvient même à atteindre ces objectifs sans copier les modèles qu'elle désire égaler. La sommellerie est charmante. Elle évite de tomber dans les rituels un peu austères des restaurants triplement étoilés. La plupart des plats en met plein la vue. Il vaut venir à Saint-Martin-de-Belleville pour savourer les somptueux desserts réalisés par Maxime. Ce dernier s'affirme particulièrement doué dans le registre du sucré-salé et l'extraction des sucs, de fruits et de légumes. La gastronomie d'herbier savant, à base d'ail des ours, de livèche ou d'hysope, retrouve également ici ses lettres de noblesse. Tous les plats les plus appétissants (la gigantesque tomate cœur de bœuf, inoubliable) révèlent de puissantes exhalaisons. On est en droit de tomber en pâmoison. À Saint-Martin-de Belleville, on est bien chez les meilleurs des Meilleur !

• **LES VINS** : La carte des vins, ouverte sur toute la France, est particulièrement forte localement. Elle révèle un vrai travail de mise en avant de vignerons originaux, notamment en biodynamie. Les Gravières de Girardin à 75 €, Vieilles Vignes de Quenard à 58 €, Les Granges de Baudry à 75 €, Larrivet Haut-Brion à 78 €, Clos Floridène à 63 €, roussette du domaine de l'Idylle à 56 €, Grand Orgue de Magnin à 69 €, pouilly-fumé de Dagueneau à 144 €, château-grillet à 192 €. Peu de bordeaux blancs mais un vaste choix en Bourgogne : La Forest de Dauvissat à 128 €, château de la Maltroye à 120 €. Noblesse du Temps du domaine Cauhapé à 105 €, La Romanée-Conti dans les 5 000 €, mondeuse cuvée gastronomique de Thiollet à 80 €, Anne de Chypre de Vachères à 82 €, chinons de Baudry dès 80 €, côte-rôtie de Gaillard à 125 €, cuvée Cerise de Grippa à 58 €, Beaucastel à 194 €, Tête de Bélier du château Puech-Haut à 100 €, les Six Barriques du domaine Les Mille Vignes à 145 €, Ombre du Soir à 70 €, madiran du château Aydie à 75 €.

***Menus** : Formule Déjeuner (2 plats et dessert) : 140 € / Découverte de 4 surprises (3 plats et dessert) : 170 € / Découverte de 5 surprises (4 plats et dessert) : 195 € / Découverte de 8 surprises (6 plats, fromages et desserts) : 295 €*
***À la carte** : Mini : 190 € / Maxi : 380 €*

Hameau de Saint-Marcel
73440 Saint-Martin-de-Belleville
Tél. : +33 (0)4 79 08 96 77

Fermé lundi et mardi midi, et en septembre, octobre, novembre et mai
www.la-bouitte.com