

ARTRAVEL

Le meilleur des Alpes

M 06529 - 13H - F: 7,90 € - RD



CHALETS ET HÔTELS D'EXCEPTION
L'actualité luxe et montagne

PLUS QUE... MEILLEUR, AU CŒUR DE LA SAVOIE



© Matthieu Cellard

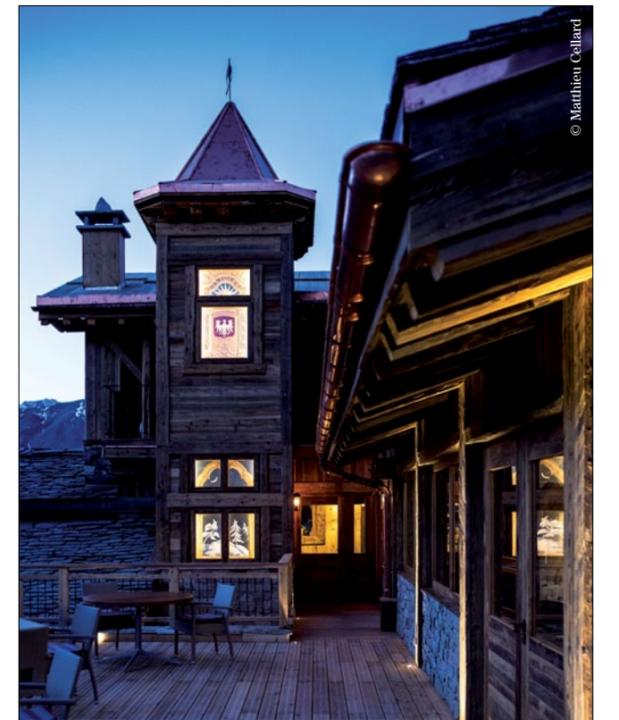


Maxime et René Meilleur, chefs de La Bouitte.

© Marc Bérenguer

Père et fils René et Maxime sont prédestinés. Meilleur. Ils le sont, obstinément et toujours plus. Une histoire de vie familiale, volontaire et intuitive, une montée en gamme spectaculaire et méritée.

Texte : Jackie Séguin
Photos : © Matthieu Cellard, © Marc Bérenguer
et © Pierre-François Couderc



© Matthieu Cellard



Un univers très harmonieux pour une balade gastronomique inoubliable : une interprétation ciselée des meilleurs produits du terroir. Dont une sélection de fromages de tradition et terroir de grande classe.

© Marc Béranger



© Marc Béranger



© Matthew Collip

René Meilleur naît dans une famille qui vit de l'agriculture et du travail du bois. Le domaine skiable des Trois Vallées voit le jour dans les années 1960. Apercevant les skieurs descendre en hors-piste sur leur village de Saint-Marcel, René et Marie-Louise acquièrent à 26 ans un champ pour y créer le restaurant La Bouitte, « petite maison » en patois savoyard. Ils servent une bonne cuisine savoyarde, généreuse mais simple. Un dîner chez Paul Bocuse en 1981 est une révélation pour René, et la création d'une station à Saint Martin de Belleville, l'incitent, lui l'autodidacte, à concevoir une cuisine plus imaginative et élaborée. La Bouitte devient le rendez-vous entre gourmets avertis des Trois Vallées. Maxime, le fils, ancien biathlète en équipe de France juniors aime la compétition. Avec sa compagne, il rejoint le restaurant parental. La maman de Maxime, Marie-Louise, est la maîtresse de maison parfaite. Ses maîtres mots : attention, simplicité, générosité, professionnalisme et authenticité. Les deux couples décident d'incarner toujours un peu plus, le meilleur de la Savoie. Exigence de travail, rigueur, désir d'excellence et de partage poussent toute l'équipe vers une quête d'absolu. La création de l'hôtel et en 2003 une première étoile au *Guide Michelin*. Cinq ans pour obtenir la deuxième... Maxime agrandit et perfectionne hôtel

et restaurant où les hôtes ont désormais le choix entre quatre ambiances et décors : la terrasse avec vue sur les alpages et sommets, la salle principale d'esprit montagne, la table d'hôte, ouverte sur le ballet singulier en cuisine, et la nouvelle salle baroque, hommage au patrimoine artistique de la vallée. 2015, troisième étoile au *Guide Michelin*. 2016-2017 : Le restaurant René & Maxime Meilleur obtient quatre toques au *Gault&Millau* 2017. La Bouitte devient un Relais & Châteaux et offre le contraste réussi entre cadre authentique, recherche culinaire et œnologique d'avant-garde. Entre le perfectionniste Maxime, et l'expérimenté René, le dialogue est constant et naturel. Avec sa brigade, le duo d'autodidactes poursuit sa perfection : équilibre entre tradition et modernité, simplicité et élégance, précision et prise de risque. Une interprétation ciselée, malicieuse des meilleurs produits du terroir. Sa cuisine est un hommage à la complexité et à la générosité de la nature et au terroir savoyard. Dans le prolongement de cette philosophie de vie, La Bouitte vient de créer la marque de cosmétiques Meilleur Nature et développe un Spa de montagne inédit, délicieusement intimiste : La Bèla Vya. La belle vie, en patois bellevillois. Il vient d'être totalement repensé, déplacé et agrandi sensiblement. Une salle de fitness et un espace aquatique nettement plus

complet sont créés, comprenant piscine de détente, sauna au foin, hammam aux agrumes, jacuzzi à l'air libre, mais aussi, dans une grotte, la Tanière des Marmottes (soins à base d'argile). Les prestations hôtelières sont elles aussi revues à la hausse, pour une totale cohérence et harmonie avec le restaurant. L'hôtel est classé cinq étoiles à partir de l'été 2017. Confort absolu, grand standing, authenticité sans renoncer ici et là à quelques lignes plus épurées et design, soin du détail et technologies modernes caractérisent le lieu. Chacune des 15 chambres (dont 7 suites) a son identité singulière, incarnant l'esprit des maisons d'antan de Savoie, avec omniprésence du bois sculpté, chaleur des tissus, et un mobilier et des éléments décoratifs remontant jusqu'au XVII^e siècle. Au fil des années, des acquisitions, et des commandes passées à des artisans d'art, des peintres et des sculpteurs, La Bouitte a constitué un patrimoine culturel et artistique. L'irrésistible ascension des Meilleur, dans une ambiance familiale qui reste l'âme de la Bouitte, est unique. Qui cherche la perfection obtient l'excellence !



“ Entre le perfectionniste Maxime, et l’expérimenté René, le dialogue est constant et naturel. ”

Un cocon intimiste et chaleureux, cultivant l’authenticité avec cheminée et grandes fenêtres. Baignoire thalasso, et, dans le Spa (page de gauche), des senteurs voluptueuses et des produits en osmose avec l’âme de la Savoie.