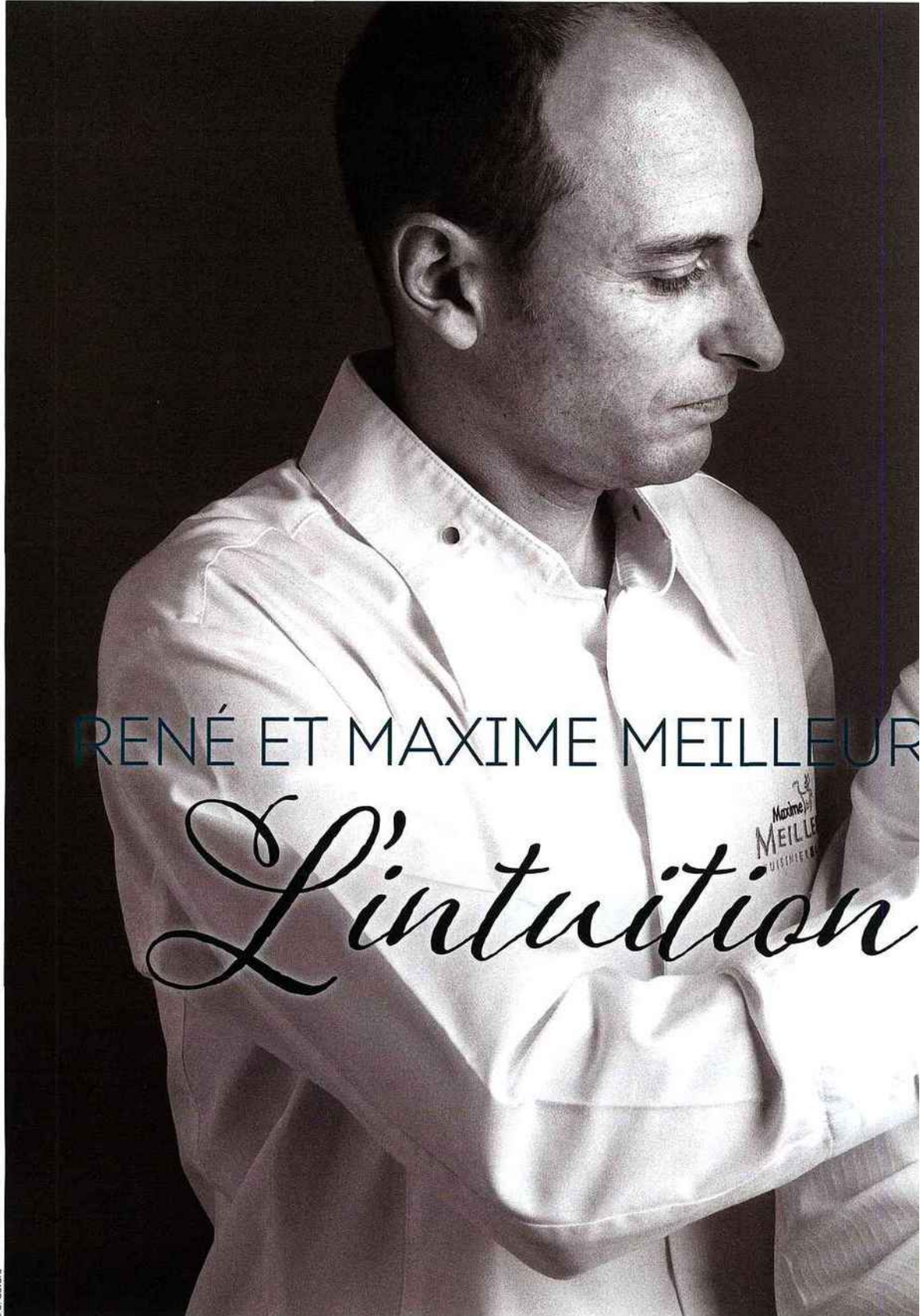
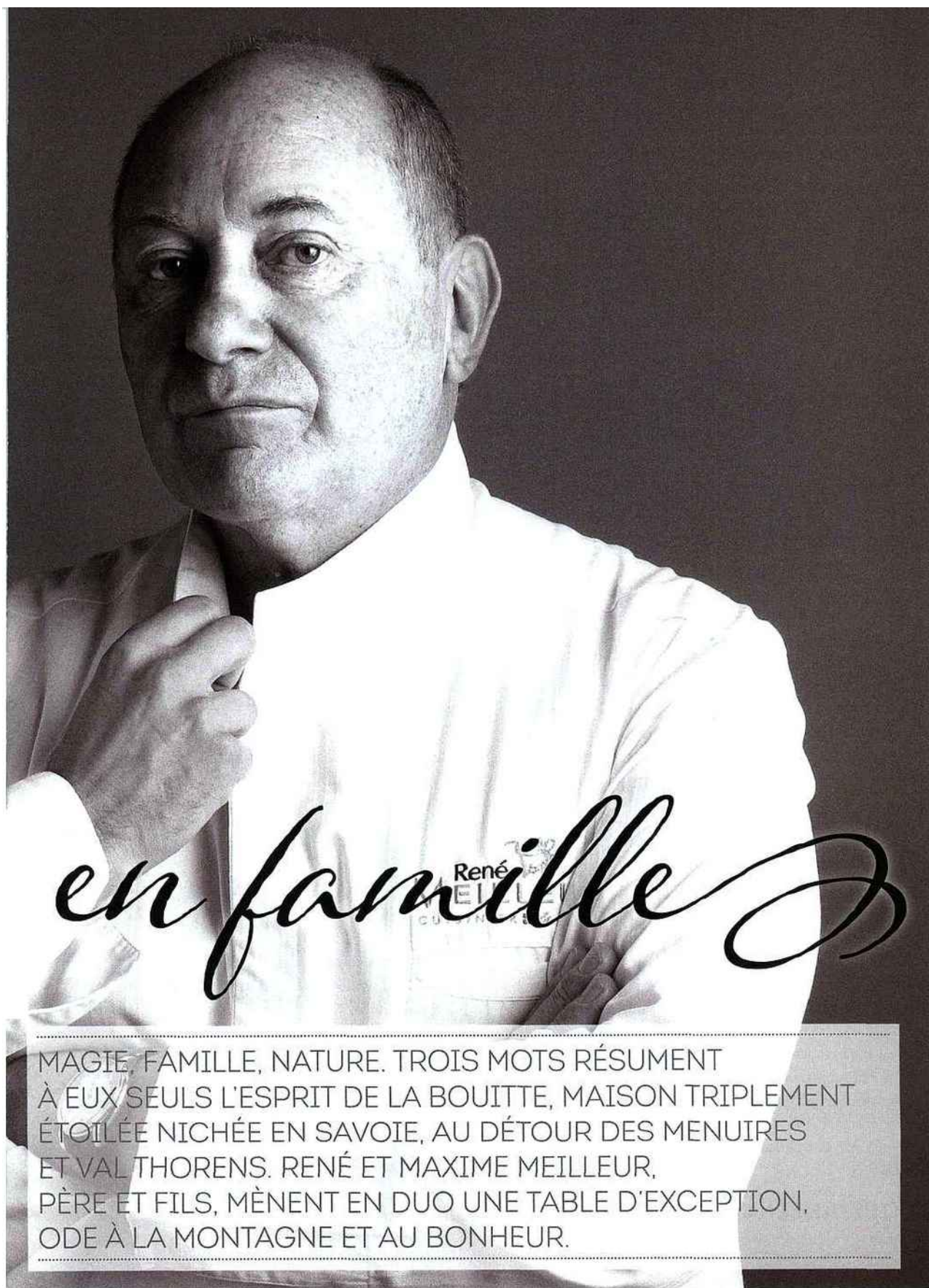




ART DES METS

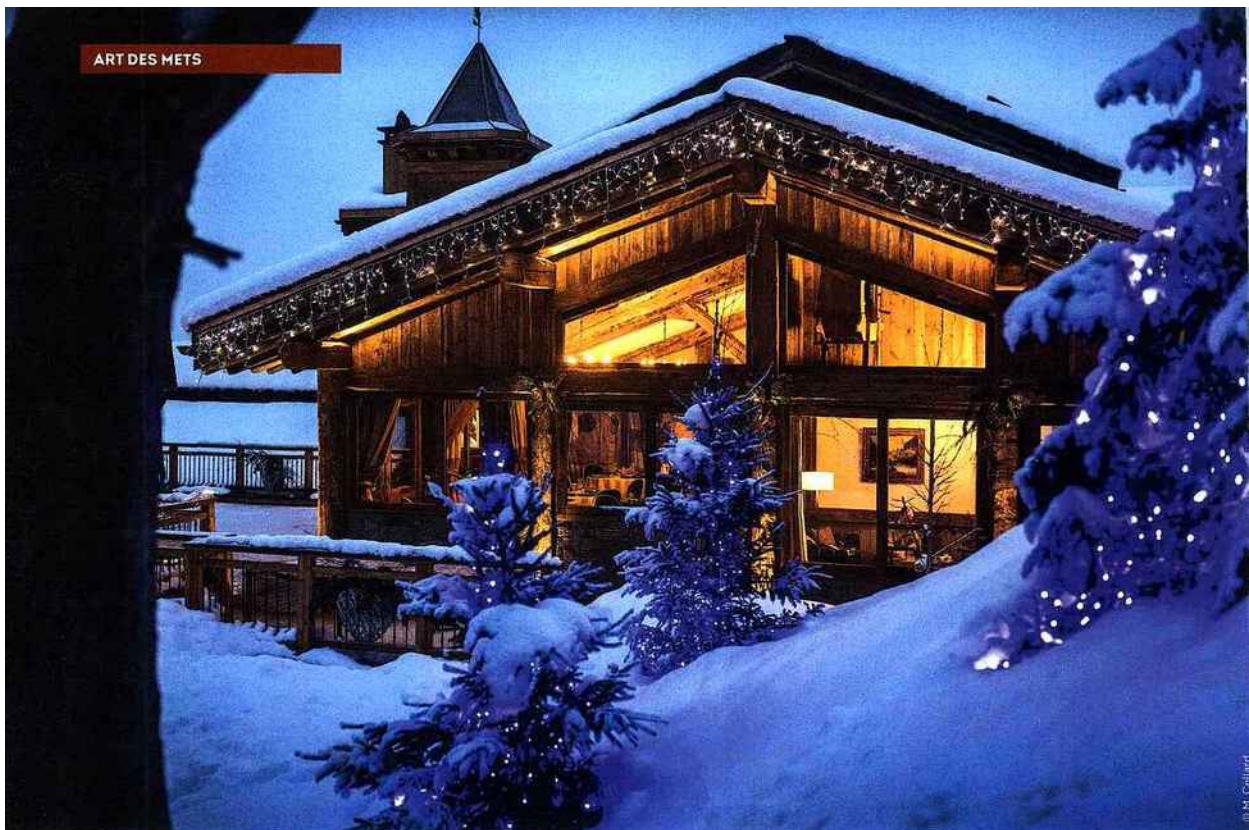


© J. Gervand



en famille

MAGIE, FAMILLE, NATURE. TROIS MOTS RÉSUMENT À EUX SEULS L'ESPRIT DE LA BOUITTE, MAISON TRIPLEMENT ÉTOILÉE NICHÉE EN SAVOIE, AU DÉTOUR DES MENUIRES ET VAL THORENS. RENÉ ET MAXIME MEILLEUR, PÈRE ET FILS, MÈNENT EN DUO UNE TABLE D'EXCEPTION, ODE À LA MONTAGNE ET AU BONHEUR.



Déguster une raclette dans un trois-étoiles. Tutoyer les sommets, au nom du père et du fils. Vivre la montagne dans sa plus belle version. À La Bouitte, on raconte une histoire. Et pas n'importe laquelle. Car derrière les trois macarons, se cache un destin. Celui d'une famille savoyarde autodidacte partie d'un simple petit chalet montagnard où l'on dégustait de merveilleuses raclettes et de délicieuses fondues en déchaussant les skis au pied des pistes alpines. De la petite gargote, La Bouitte a construit son succès sur sa signature : l'authenticité, l'amour du pays et l'intuition.

« L'aventure est née bizarrement... On donnait à manger aux skieurs, mais on proposait tout de même une bonne cuisine. En faisant du hors-piste, ils arrivaient ici. À l'époque, il n'y avait rien. Juste nous », se souvient René Meilleur. Depuis, le lieu-dit Saint-Marcel s'est transformé en charmant petit village de la commune de Saint-Martin-de-Belleville, à deux pas des stations des Menuires et de Val Thorens au creux des Alpes. Le bouche-à-oreille a fait son œuvre et de fil en aiguille, l'adresse devenue incontournable. « Notre restaurant d'altitude attirait de plus en plus de monde. On proposait une cuisine avec de bons produits avec ma femme qui était réceptionniste. Et à la demande des clients, on a construit l'hôtel en 1998. C'est important de rester à l'écoute de sa clientèle ».

L'INTUITION EN FAMILLE

Raclette et fondue savoyarde, évidemment, mais aussi crozets, grenouilles, escargots à la crème taillent une belle réputation à la maison. Mais l'élan de cette cuisine généreuse

va prendre une nouvelle tournure à l'arrivée du fils, Maxime Meilleur, aujourd'hui âgé de 42 ans. Sportif de haut niveau en biathlon, *« je venais donner des coups de main en cuisine, de manière naturelle »*. Jusqu'à rester finalement derrière les fourneaux aux côtés de son père. *« On s'est construits ensemble »*, disent-ils d'une seule voix. La cuisine familiale et intuitive, avec la Savoie qui craque sous la dent, prend une nouvelle tournure un jour de dégustation d'un plat signature de la maison : l'escalope de foie gras et mais. *« Un classique dont on s'est rendu compte qu'il ne servait à rien de le déstructurer »*.

Recentrage. Le produit avant tout. Dans sa plus belle version. *« On construit le plat autour du produit en réfléchissant tous les deux »*, résumant père et fils. La première étoile ? *« La plus belle. On est rentré dans la cour d'école. On a commencé à comprendre ce qu'on était en train de faire »*. La deuxième ? *« Ça faisait une chacun, c'était parfait »*, sourient-ils. Quant à la troisième, elle représente *« la confiance du Michelin. On se lâche un peu plus, on est moins influencés... C'est comme un peintre qui trouve son style »*. D'influencé, on devient influenceur. Mais ils l'avouent, *« on est encore sous le choc de cette troisième étoile »* qui a ouvert les portes de la médiatisation mondiale.

« LES GENS QUI FONT WOW »

Ensemble, ils construisent une cuisine, une patte, une table qui se faufile d'une oreille à l'autre, laissant les palais seuls juges de cette gastronomie née d'un père et d'un fils qui travaillent de concert. *« On a les mêmes goûts, on est sur la même longueur d'onde »*, avouent-ils lorsqu'on leur demande



© M. Berenguer



© M. Collard

comment fonctionne cette alchimie naturelle. Un lien du sang qui file le long d'une valeur sûre: le travail. Ici, « on sème la main ouverte, et on récolte la main ouverte, c'est plutôt rare d'avoir ça », résume Maxime.

Cinq étoiles pour l'hôtel, trois pour le restaurant, qu'importe, « on accueille les gens comme nos amis. Comme on l'a toujours fait ». Les chefs prennent le temps de venir discuter en salle, de partager une tisane sous les cloches de vaches qui trônent le long des murs. Leur carburant? « Les gens qui font wow ». La découverte. Marquer les esprits, « c'est un vrai plaisir ». Dans ce lieu hors du temps, on vient chercher l'authenticité au sens le plus noble, mais aussi la différence. Un petit bout de bonheur qui pousse au creux d'une montagne, guidé par l'intuition d'une famille généreuse et amoureuse de son pays. L'esprit de la Bouitte? Il suffit de venir, « après, on s'occupe de tout. Les gens nous confient leur temps. Et le temps, c'est le summum du luxe ». → MATHILDE JARLIER

DÉCOUVERTE

CHEZ PÉPÉ NICOLAS, LE CHALET D'ALPAGE QUI PREND DE LA HAUTEUR



© A. Cottarel

À quelques kilomètres de La Bouitte, au cœur de la vallée de Belleville en Savoie, à deux pas de la station de ski des Menuires, se conte l'histoire d'un chalet d'alpages devenu table qui vaut tous les détours. Pour y accéder en été, la voiture peut être une option sur un petit chemin de terre même si nos deux pieds restent le meilleur moyen de le découvrir. Mais en hiver, ce n'est qu'en raquettes ou à ski que le restaurant se dévoile.

Tout a commencé par un simple lieu d'estives fréquenté par les vaches de Pépé Nicolas dès 1957, et qui, au fil des années, s'est adapté au développement du tourisme en proposant de la petite restauration avant de devenir une véritable institution de la vallée. Le chalet accueille désormais trois salles dans trois ambiances différentes, toujours en hommage à la montagne qui s'ouvre sous les yeux des clients dans sa plus belle version. Naturelle. Brute.

Pépé Nicolas, c'est une expérience, « ça se mérite », comme on dit ici. Le soir venu, le chalet reflète un air magique avec ses lumières qui flottent dans la neige dodue. Et dans l'assiette? L'esprit montagnard est conservé avec la raclette et la fondue, mais la gastronomie s'exprime aussi avec la côtelette d'agneau et le gâteau de Savoie qui font la célébrité de la table. Ici, on passe avec une casserole en cuivre pour vous resservir. Comme chez Pépé Nicolas, et nulle part ailleurs.

Ouvert de début décembre à fin avril et du 21 juin au 10 septembre
Accessible depuis Les Menuires et Val Thorens
<http://www.chezpepenicolas.com>