



**EN APARTÉ : RENÉ MEILLEUR PLACE
L'AUTHENTICITÉ À LA CARTE DE LA BOUITTE**

**MUSIQUE : QUAND LE PIANISTE
YARON HERMAN EXPLORE...**

www.la-vie-nouvelle.fr
la vie nouvelle

LES AFFICHES DE SAVOIE

VENDREDI 1^{ER} SEPTEMBRE 2017 - N°1783 - 1,70 €



L'AGENDA COMPLET DES SORTIES | TOUS LES MARCHÉS PUBLICS DE SAVOIE

H 28329 - 1783 - F. 1,70 €





ma + grande qualité
Être fidèle en amitié.

ma devise
Quand on veut, on peut.

mon ingrédient fétiche
Le beurre.

mon + grand défaut
La colère.



EN APARTÉ

RENÉ MEILLEUR, CHEF ÉTOILÉ

Je suis rentré en cuisine par hasard et je n'en suis plus jamais ressorti



Dans le joli petit hameau de Saint-Marcel, à Saint-Martin-de-Belleville, La Bouitte de la famille Meilleur n'a rien perdu du charme et de l'authenticité des anciens chalets de la vallée. Rencontre, aux beaux jours, avec René, un chef trois étoiles qui cultive son exigence et qui concocte, à quatre mains avec son fils Maxime, une cuisine sincère qu'ils aiment tous deux faire partager au plus grand nombre.

René, quels sont les souvenirs culinaires marquant de votre enfance ?

R.M. Le petit-déjeuner avec le beurre et le pain de seigle ; la bonne odeur du pot-au-feu quand on rentrait dans la cuisine le midi ; le ragoût d'agneau, un plat qui m'a marqué et que j'ai dernièrement demandé à ma mère de refaire. Ce n'était pas tout à fait le même, mais le souvenir était tellement plus important qu'autre chose... Sans oublier les repas où nous étions toujours nombreux autour de la table, car nous étions six enfants.

Les hommes de la famille Meilleur ont-ils toujours été d'excellents cuisiniers ?

R.M. Mon père cuisinait très mal. Avec lui, c'était deux œufs sur le plat et le tour était joué !

Quels sont aujourd'hui encore les bons petits plats que vous appréciez déguster ?

R.M. J'aime toujours ces plats goûteux comme le pot-au-feu ou la blanquette de veau, mais c'est aussi un bonheur de manger un poisson du lac bien cuit. J'aime la cuisine quand elle est bien faite : je me régèlerais tout

autant avec un plat de coquillettes bien cuites et le bon petit jambon qui va avec, qu'avec un très grand plat.

La simplicité fait donc votre bonheur...

R.M. Oui ! Je ne suis pas quelqu'un de très compliqué. On peut très bien me séduire juste avec un super jambon beurre (*rires*). Plus qu'autre chose, c'est la qualité de la cuisine et du produit qui m'intéresse.

C'est donc votre mère qui vous a transmis sa passion pour la cuisine ?

R.M. Certainement... Mais je pense que c'est plutôt un coup de chance. À la sortie de l'école, je suis rentré en cuisine par hasard... et je n'en suis plus jamais ressorti. Il faut dire que j'étais prédisposé à aimer bien manger. J'aurais pu faire

BIO EXPRESS

24 DÉCEMBRE 1950 :

Naissance, à Moutiers.

1976 : Ouverture de La Bouitte.

1990 : Création d'une nouvelle cuisine « qui lui ressemble ».

2003 : La Bouitte décroche sa première étoile au Guide Michelin.

2008 : Deuxième étoile au Guide Michelin.

2015 : Troisième étoile au Guide Michelin.

**EN APARTÉ**

« L'exigence d'hier n'est pas la même que celle d'aujourd'hui. »

plein d'autres choses, et je pense que je les aurais faites tout aussi bien que ce que je fais aujourd'hui. Mais la cuisine permet de développer une manière de vivre que les autres métiers n'ont peut-être pas.

Qu'avez-vous gardé de vos premiers pas en cuisine ?

R.M. L'arrivée en cuisine avec beaucoup de chefs autour de moi, la sensation de rentrer dans une famille, de comprendre que l'on peut faire plaisir aux gens... le plaisir de passer soi-même à table et de déguster ce que l'on a vu faire. Que ce soit chez moi ou chez les autres, j'ai toujours beaucoup de plaisir à rentrer dans une cuisine : il y a des odeurs qui font vibrer. Et puis aujourd'hui, il y a les plus jeunes, passionnés, qui ont envie d'arriver au même niveau que nous et qui nous font aussi avancer ! Je me retrouve complètement en eux lorsqu'ils font de grosses bêtises, car je n'étais pas toujours très bon non plus à leur âge. Et puis ils ont parfois la tête ailleurs : ce sont des passionnés, mais ils ont envie de vivre à côté. On ne peut pas leur jeter la pierre, car nous étions pareils à l'époque (*rires*).

Et vous, quelle a été votre plus grosse bêtise derrière les fourneaux ?

R.M. Ah, ça, je m'en souviens bien, car elle m'a marquée ! C'était au moment de faire une blanquette de veau au VVF des Menuires. Au moment d'égoutter le veau au-dessus de l'évier, je

n'ai pas pensé à garder le jus de viande... il a fallu tout recommencer (*rires*).

À quel moment avez-vous senti que votre cuisine évoluait vers la recherche ?

R.M. Le jour où nous avons retiré de la carte les spécialités que l'on retrouvait chez nous. C'était dans les années 1985-1990. Nous avions envie de faire une nouvelle cuisine, plus créative, et de poser les bases de ce que nous faisons aujourd'hui avec des cuissons justes. Nous sentions que nous pouvions faire quelque chose dans nos montagnes et que les gens étaient curieux.

Votre fils Maxime vous a très vite rejoint...

R.M. Maxime n'était pas parti pour faire de la cuisine, puis il est, comme moi, tombé dans le chaudron. Il a peut-être été plus réfléchi que moi, car il nous a vus travailler en cuisine, en salle, depuis tout petit. Cela l'a incité peut-être encore plus que moi à faire ce métier. Quand il est arrivé, cela m'a permis d'avoir, à mes côtés, quelqu'un qui me suivait niveau cuisine. Et au bout de quelques années, on a vraiment commencé à travailler ensemble.

Est-on plus exigeant avec son fils ?

R.M. Je ne crois pas. J'ai beaucoup d'exigence avec tout le monde, y compris moi-même. Aujourd'hui encore, je ne lâche pas : sans exigence, je pense que vous ne faites pas grand-chose. Quand on propose quelque



SON OBJET FÉTICHE. Son vieil opinel qui défie le temps, les années : « Cela permet de faire plein de choses : la cuisine, arracher les pissenlits, manger la tomme », confie le chef René Meilleur, très attaché à ses montagnes savoyardes.

chose, il faut aller jusqu'au bout. Mais l'exigence d'hier n'est pas la même que celle d'aujourd'hui.

Aujourd'hui, quel est le genre de cuisine que vous préparez à vos clients ?

R.M. Une cuisine naturelle, avec des racines savoyardes et montagnardes.

Parmi vos desserts phare se trouve votre extraordinaire « lait dans tous ses états »...

R.M. Avec le « lait dans tous ses états », nous avons envie de créer quelque chose qui soit vraiment de la vallée. Le lait, c'est blanc, c'est l'hiver... et nous avons très vite eu envie d'imaginer un dessert blanc. Meringue, mousse, confiture de lait pour évoquer le souvenir de l'enfance... nous l'avons décliné sous différentes textures.

Que fait René Meilleur pendant ses jours de repos ?

R.M. Il se lève un peu plus tard, choisit un restaurant autour de chez lui et va apprécier la cuisine des autres chefs... Je suis capable de faire des kilomètres et des kilomètres pour aller manger. ●

CÉLIA DI GIROLAMO

MES BONNES ADRESSES

POUR MANGER : « Flocons de Sel, chez Emmanuel Renaut. On s'est tout de suite apprécié l'un et l'autre. Il a une belle famille, une belle maison... et sa cuisine est sincère. »

Flocons de Sel,
1775, route du Leutzaz,
à Megève. 04 50 21 49 99.

POUR DÉGUSTER : « Nous avons récemment organisé une soirée œnologique avec Jean-Claude Masson. Nous avons bu des choses absolument magiques. J'ai toujours le souvenir de l'apremont de mon enfance, qui avait du mal à se boire. Et c'est quelqu'un que j'aime beaucoup. »
Jean Masson et fils,
Le Villard, à Apremont.
04 79 28 23 02

POUR SE BALADER : « La vallée des Encombres, qu'il faut absolument visiter : la vie est seulement naturelle (chamois, fleurs, bouquetins sur les sommets)... c'est complètement sauvage et authentique. »