



EN COUVERTURE | **RÉUSSITE**

DU JAMAIS-VU ! PÈRE ET FILS, LEUR RÉUSSITE EST INDISSOCIABLE. MAXIME A OBTENU LA PREMIÈRE ÉTOILE AVEC SON PÈRE, RENÉ, EN 2003, LA TROISIÈME EN 2015. EN 2017, ILS SONT TOUJOURS TOUS LES DEUX EN CUISINE. UNIQUE DANS L'HISTOIRE DU GUIDE, CETTE RÉCOMPENSE CONJOINTE. SURTOUT À NE PAS PARTAGER : RENÉ COMME MAXIME MÉRITENT CHACUN LA LEUR. AVEC TOUTE UNE FAMILLE AUTOUR D'EUX, POUR LES SOUTENIR ET LES AIDER.

PAR MAURICE BEAUDOIN

**M**axime Meilleur, bronzé, m'attendait à la gare de Moutiers, où s'arrête le train qui mène, depuis Paris et Chambéry, à Courchevel, à Méribel, aux Menuires, au domaine des 3-Vallées. L'ex-champion de biathlon revenait de vacances au soleil, à Chypre, avec sa femme, Delphine, et leurs deux fils, Oscar et Calixte. « On va faire le marché », me dit d'emblée Maxime, en guise de bienvenue. Un marché de poche, à l'ombre de la cathédrale de Moutiers – façade gothique et chœur romain –, derrière le pont de vieilles pierres. Pour déjeuner, je rêvais de retrouver le goût de la féra des lacs de montagne. Trop tard. La pêche venait de fermer. On se décide, par défaut, pour des côtes de veau tranchées épaisses, comme les aimait Alain Chapel, dans ses cuisines de Mionnay. Et puis, des pommes de terre rate et trois tranches de pâté en croûte. Débarquant de Paris, on est étonné de constater l'abondance :

Maxime et René Meilleur, le fils et le père, 3 étoiles chacun pour La Bouitte (petite maison, en patois), construite en partie de leurs mains. La réussite d'une famille savoyarde modeste.



À SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE (SAVOIE), « LA BOUITTE » ET LES 6 ÉTOILES

# La chevauchée fantas



DE MEILLEUR PÈRE ET FILS

# tique de deux surdoués



EN COUVERTURE | RÉUSSITE



La famille : Maxime, sa femme, Delphine, sa sœur Sophie, son père, René, sa mère, Marie-Louise. Manquent Oscar et Calixte, les fils de Maxime et Delphine.

de beaux produits sur ce modeste marché d'une ville de 4 000 habitants, où le taux de chômage dépasse la moyenne nationale. Poissons bien rangés, légumes resplendissants.

Maxime et René, son père, 3 étoiles depuis 2015, à Saint-Martin-de-Belleville (2 617 habitants, à 1 450 mètres d'altitude, à 20 kilomètres de Moûtiers), ont toujours vécu dans cette maison de famille, transformée en restaurant, puis en hôtel de 15 chambres, après des agrandissements successifs.

Leurs anciens appartements sont occupés aujourd'hui par leurs clients. Les noms des frères, sœurs, cousins, aïeuls, inscrits sur les portes des chambres, leur permettent de se sentir toujours chez eux.



Un chalet de montagne, sans cesse agrandi, et la terrasse, récente, pour prendre l'apéritif au soleil.



Les leaders politiques sortent de l'ENA, les directeurs d'hôtel de la fameuse école de Lausanne, les chefs de cuisine de l'École Ferrandi à Paris, du Touquet. Avant de longues années d'apprentissage dans différentes maisons. Les Meilleur, père et fils, eux, sortent de nulle part, seulement de... chez eux. Ils n'ont jamais quitté leur maison de Saint-Martin-de-Belleville, pas le moindre stage.

René Meilleur est passé de la tartiflette et de la fondue savoyarde, servies dans son modeste restaurant, à des plats travaillés, sortis droit de son imagination, de ses rêves et de son culot. Du culot, Maxime n'en manque pas non plus. Bien sûr, il regarde ce qui se fait ailleurs. Mais sa cuisine est bien à lui, à lui tout seul.

## “René Meilleur a démarré avec la tartiflette et la fondue”

Il fonce, tête baissée, sur des compositions insolites, des assemblages à sa façon. Et ça fonctionne. Les clients en redemandent. Début novembre, il affichait déjà complet pour la rentrée de décembre.

Alors que bien des restaurateurs tassent leurs clients, eux se limitent à 40 couverts par service, pas un de plus. Les tables sont espacées,

les hôtes à l'aise. On n'entend pas les conversations des voisins.

Drôles d'oiseaux, ce père et son fils. C'est Cro-Magnon dans le monde d'aujourd'hui, où l'on bourre les salles à manger, surtout en période de vacances, pour faire du chiffre.

Meilleur ! Bien sûr, avec un nom pareil, on est condamné à faire du bon. Les parquets et sols en marbre de la maison ont été posés par le père et le fils. Les murets de pierre sèche, sans joints, séparant certains passages, René Meilleur les a montés pendant la fermeture. Un travail d'orfèvre.

Authentique, pure, originale, on cherche l'adjectif approprié pour décrire La Bouitte. Pas un bout de bois neuf. Tout est ancien.



Un feu dans la cheminée, un canapé moelleux, du vieux bois partout. Voilà un salon, bien au chaud, qui invite au farniente.

Partout ! « On trouve facilement des vieux bois », s'excuse René Meilleur. Alors, père et fils s'en donnent à cœur joie. Dans le hall d'entrée trône la cuisinière Godin de la grand-mère. Les lourdes cloches, que les vaches portaient dans les alpages, caracolent dans les boiseries. L'art populaire savoyard triomphe. Les gigantesques vaisseaux, supportant des poteries locales, illuminent les cloisons des salles à manger. La terrasse, face à la vallée des Encombres, est récente. Chaque saison apporte son lot d'améliorations, de transformations. Quelle belle équipe, René, Maxime et leurs épouses, en salle et à l'accueil !

Chez les Meilleur, il faudrait dresser l'inventaire de cette maison certifiée tout bois. Des meubles, des objets, des têtes de lit qui racontent une histoire. Ces plafonds peints, ces meubles majestueux en arolle (Pinus cembra), un pin des Alpes, qui atteint jusqu'à 20 mètres en... 600 ans.

Comme ils ne veulent que le meilleur, tous les tissus de l'établissement sont tissés chez Arpin, maîtres lainiers savoyards, fournisseurs des expéditions polaires de Paul-Émile Victor, des moines de la Grande Chartreuse, des guides de Chamonix. Une entreprise du patrimoine vivant.



### LES MEILLEUR À LA BOUITTE

Les éditions Glénat, spécialisées dans les beaux livres consacrés aux grands chefs, viennent de publier « Les Meilleur à La Bouitte, trois étoiles en Savoie ». L'écrivain Henri Pelletier raconte la belle histoire du père, du fils, de la famille.

Une tranche de vie passionnante, une lente ascension vers les sommets de la cuisine et de la profession. Une aventure unique. Les photos de plats et de paysages de Matthieu Cellard donnent envie de faire ses bagages pour les voir de plus près. La direction artistique d'Alain et Dominique Vavro, ces amis de chefs et de Paul Bocuse, reflète leur amour des belles et bonnes choses. sûr, on a envie de copier les Meilleur en réalisant leurs recettes.

Éditions Glénat, 49 €.

Le succès du restaurant 3 étoiles de René et Maxime Meilleur, ce sont les menus-surprises pour l'ensemble de la table. Trois, quatre, cinq et huit surprises, suivant l'appétit et les finances de chacun, de 140 € à 295 €. Deux boulangers réalisent des pains d'exception à la croûte épaisse et craquante, au levain naturel. À La Bouitte, on embarque donc pour une croisière aux escales inconnues. La formule est plébiscitée, d'autant que les deux chefs acceptent de recevoir toutes les suggestions de leurs clients, pour un repas parfait, réussi. À côté des menus chocs et secrets, la carte est claire et précise. Un « M » indique les recettes emblématiques des deux compères : foie gras de canard en escalope, galette de maïs frais, miel de Saint-Marcel, réduit de vieux vinaigre ; filet de féra, truite Fario ; ris de veau, glacé, pommes de terre Agria, « cigarette russe » au raifort, fumée de hêtre ; le lait dans tous ses états, meringue, confiture, sorbet, biscuit. Près de ces plats cultes, d'autres propositions ne manquent pas de panache : légumes cuits dans leur jus, crème double à l'aigrette, citron caviar ; polenta, grains moyens liés au jus de tomate, lard d'Arnad ; gros escargots en persillade, pousses d'épinard,



EN COUVERTURE | RÉUSSITE



Confort d'une salle à manger, chambre douillette aux fresques murales, salle de bains avec vue...

Au spa, l'eau de la piscine se coule dans un paysage de montagne. Avant de passer à table...

SDP - MEDIA PRESSE





## EN COUVERTURE | RÉUSSITE



Au passe, avant de livrer l'assiette définitive, le dernier coup d'œil des 2 chefs 3 étoiles.

velouté d'escargots, beurre de cuisson ; saucisses de couenne, mijotées dans un consommé de jus de cochon ; pigeonneau risolé au poêlon, ragoût sur toast, champignons, chénopodes bon-Henri (légume oublié, tige et feuilles) ; filet de bœuf roulé, tapis d'herbes, tomate juste tiédie, miettes de tempura, sauce aux effluves de poivre.

Pas franchement futuristes ni habituelles, toutes ces trouvailles. Maxime Meilleur s'explique : « On crée, on pousse, on avance. » Rien n'arrête non plus René, dont le père a été menuisier, plombier, électricien, ni Maxime, qui fonce sur les pistes de ski, comme sur les routes de mon-

tagne, au volant de son Audi blanche.

La Bouitte fait honneur à la France et à la Savoie. On n'a pas de vue sur la tour Eiffel, comme à la Tour d'Argent, ni sur les ors de la salle à manger au Meurice, chez Alain Ducasse, ni la mer à l'horizon, comme au Petit Nice de Gérard Passadat.

Alors, bravo, vraiment, au Guide Michelin, d'avoir ouvert grand les yeux et distingué cette petite maison, La Bouitte, un peu perdue, aujourd'hui devenue grande ; sa cuisine vraie, limpide, sans artifices. Son accueil à la savoyarde, chaleureux, et son merveilleux décor, authentique, sincère. Unique dans sa vérité et son éclat discret.

Pour les Meilleur, les soirées œnologiques sont importantes. Venu à Saint-Martin présenter ses trésors de la Romanée-Conti, son co-proprétaire discret, Aubert de Villaine, a fait à Maxime un beau compliment : « Tes plats portent notre vin... » La carte des crus de La Bouitte est somptueuse, et les vins de Savoie sont à l'honneur. À l'apéritif, avant d'attaquer notre côte de veau, Maxime avait déposé sur la table, au soleil, un sérac tout frais, 40 % de matière grasse, fromage de brebis, à déguster sur une rondelle de pomme de terre cuite à l'eau. Le fromage, nous étions passés le chercher chez un petit producteur adorable, Serge Jay, dont la maison, isolée, est perchée sur un éperon, à plus de 1500 mètres. Le fromage onctueux, frais, nourri à l'herbe tendre, voilà un somptueux entremets paysan avant le repas. Un goût de bonheur exacerbé par le vin local du vigneron Brice Omont, domaine des Ardoisières de Cevins, Améthyste 2014, vin des Allobroges.

Une foule de petits plaisirs cerne ainsi en permanence la maison des Meilleur. Ce qui en fait un lieu surprenant. Un exemple : si vous quittez le Louis XV, à Monaco, pour La Bouitte, à Saint-Martin-de-Belleville, vous passez des ors 3 étoiles au foin 3 étoiles. Loin d'un choc, vous retrouvez à nouveau l'excellence.

MEDIA PRESSE



René et Maxime Meilleur sont à La Bouitte tous les jours, au déjeuner comme au dîner.



Dans l'une des salles à manger, les lourdes colonnes savoyardes font penser à celles, rouges, des vestiges du palais contesté de Knossos, en Crète. Rare ! Les tables sont espacées.

Sacrée réussite tout de même ! René, issu d'une famille modeste de 6 enfants, recevant successivement, dans son restaurant à fondues, les présidents Giscard d'Estaing et Chirac, aussi à l'aise avec le rabot et le ciseau à bois qu'avec le fouet du cuisinier. Le bâtisseur de La Bouitte, la petite maison, en patois local, c'est lui. Et Maxime, mêmes yeux bleus que son père, abandonnant le biathlon à 20 ans pour les cuisines, et se plongeant dans les bouquins pour apprendre son nouveau métier, sait tout faire, lui aussi. René et Maxime ne se sont jamais quittés.

À deux, à quatre avec leurs épouses, ils ont inventé La Bouitte, une ambiance, une histoire. Des plats... Goûtez donc la neige de chou-fleur, caviar et huile de noisette fraîche. Déjà mythique ? En tout cas, un pur produit sorti de l'imagination des Meilleurs de nos montagnes. ☺

Menus : 140 €, 170 €, 195 €, 295 €. Chariot de fromages : 40 €. Carte : environ 240 € (sans boisson).



### LA MER EST LOIN, L'EAU DOUCE PROCHE

Lac d'Annecy, lac du Bourget, lacs de montagne : tous les poissons de la carte sont pêchés à proximité de La Bouitte. La mer est trop loin... Alors, et suivant la saison, place au filet de féra du Léman (1), pané d'une fine feuille de pain croustillante, cornichons frais, beurre blanc mousseux à la roussette ; truite Fario (2), cuisson au bleu, beurre fondu, carottes à l'oseille, sabayon acidulé à la verveine ; omble chevalier sauvage, servi nacré, oignons fanes fondants ; écrevisses pattes rouges, cuisson meunière, petit épeautre, tiges de cresson.