



Au petit pays des grands sommets

Sur un si petit territoire, il est assez rare de posséder autant de spots pour s'adonner aux joies de la glisse en altitude. Alors, où que vous soyez dans l'Hexagone, de sommet en sommet, de piste en piste, *Bottin Gourmand magazine* vous concocte une sélection aux petits oignons d'adresses gourmandes dans plus d'une trentaine de stations !

Par Alice Mahlberg



LA BOUITTE SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

Quelle grande histoire, autour de cette « petite maison » quarantenaire ! Père et fils, René et Maxime Meilleur, ont peu à peu bâti une table en ode à la Savoie, consacrée d'une troisième étoile en 2015. Avec une grande complicité, ils composent une cuisine créative et pure qui, disent-ils, « réveille le patrimoine culinaire savoyard en lui rendant un hommage des plus fidèles ». Parmi les plats emblématiques de La Bouitte, les crozets au beaufort « façon risotto » ; la truite Fario, cuisson au bleu, beurre frais fondu, carottes à l'oseille et sabayon acidulé à la verveine ; sans oublier le plat historique depuis la première étoile en 2003 : le foie gras de canard en escalope, galette de maïs frais, miel de Saint-Marcel, réduit de vieux vinaigre. Et que dire du Relais & Châteaux, chalet douillet récemment rénové et du spa niché dans une grotte cosy... Luxe, calme et volupté.

Biscuirons,
interprétation
du biscuit de Savoie
par les Meilleur



- ET AUSSI...**
à Saint-Martin-de-Belleville
- Le Grenier
 - Le Corbeleys
 - Le Jardin de Joséphine
 - Le Montagnard
 - Chez Pépé Nicolas