

---

# La Bouitte

## SAINT-MARTIN DE BELLEVILLE

---

Pour ses 40 ans, fêtés dignement l'an dernier, cette belle demeure familiale, fief des chefs René et Maxime Meilleur, le père et le fils, hôtel de charme Relais & Châteaux fier de ses cinq étoiles et de son restaurant triplement étoilé Michelin, s'est offert un nouvel environnement, toujours dans l'excellence. Pour cette « bouitte » (petite maison en patois) tout est devenu grand en restant authentique : salles de restaurant embellies, nouveau salon, deux nouvelles suites, quatre chambres refaites, un concentré d'art populaire savoyard et de grand confort. Le Spa, « La Bèla Vya », récent lui aussi, offre une piscine, un sauna, un jacuzzi extérieur, la Tanière des Marmottes (Grotte à la façon d'un hammam), et des salles de soins basées sur leur gamme de cosmétiques « Meilleur Nature », formulée avec des huiles et cires précieuses, sans colorant de synthèse, parabène, ou éthanol.

Dans ce haut lieu de l'hôtellerie, de la gastronomie et du vin (Cave anthologique de 1000 références. Neuf soirées œnologiques par an) les créations culinaires qui ont su distinguer la maison participent pleinement à sa renommée avec une carte renouvelée avec esprit qui comprend toujours l'emblématique Foie gras de canard en escalope, galette de maïs frais, miel de St Marcel, le seul plat ayant accompagné son histoire tout au long de cette épopée gourmande que l'on partage avec bonheur.

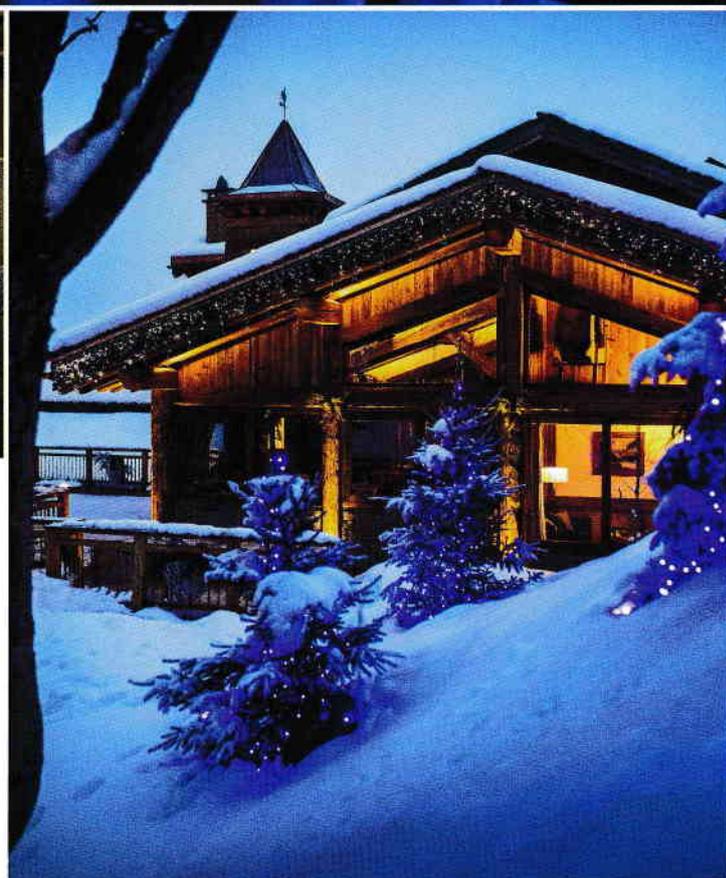
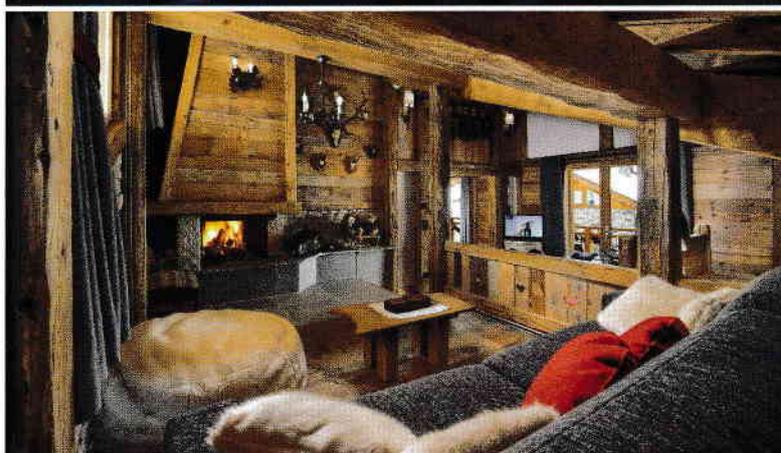
### LA « GRANDE » PETITE MAISON “A great small home”

*For its 40th anniversary, celebrated in style last year, this family-run residence and kingdom of father and son team René and Maxime Meilleur, has been given a lift. A Relais & Châteaux member, this delightful chalet-hotel is proud of its five-star status and three Michelin stars. Indeed, the “bouitte” (meaning “small house” in the local dialect) is now a little larger and grander, while remaining totally authentic: dining rooms spruced up, a new lounge, two new suites and four rooms refurbished, distilling the essence of Savoyard folk art with all mod cons. Also new is the La Bèla Vya Spa, which has a pool, outside jacuzzi, hamman-style “Tanière des Marmottes” cave, and treatment rooms reflecting their cosmetics range, Meilleur Nature, based on natural oils and waxes with no synthetic colourings, parabens or ethanol. In this monument to hospitality, gastronomy and wine (a cellar with over 1,000 references and nine œnological events a year), the culinary creations that set this small hotel apart have a significant role to play in the changes. However, a new-look menu retains the spirit of the old, notably with the signature escalope of duck foie gras on a fresh sweetcorn galette with a dash of St Marcel honey. It is the only dish that has accompanied them throughout their epic gourmet journey and is one we are only too delighted to share.*

WWW.LA-BOUITTE.COM

## Hôtels de légende

*Legendary hotels*



## La Bouitte\*\*\*\*

HAMEAU DE ST MARCEL  
73440 ST MARTIN DE BELLEVILLE FRANCE  
TÉL. + 33 (0)4 79 08 96 77

---

# Comme un MENU DE FÊTES

---

## MENUS FOR THE HOLIDAYS

PAR BY BERNARD VAN DE KERCKHOVE

LES FÊTES NE SONT QU'UN PRÉTEXTE. ET PLUTÔT QUE DE METTRE DES PETITS PLATS DANS LES GRANDS, NOUS CHOISSISSONS DE BONS PLATS, VOIRE DE GRANDS PLATS, DANS DE BELLES ASSIETTES, MÊME PETITES. LES CHEFS SONT INSPIRÉS... NOUS SOUPIRONS, DE BONHEUR. *THE SEASON IS JUST THE PRETEXT. RATHER THAN A SMALL MEAL ON A BIG PLATE, WE CHOOSE THE LARGE AND HEARTY DISHES SERVED ON BEAUTIFUL CROCKERY. THE INSPIRATION OF THE CHEF, THE HAPPINESS OF THE DINER...*



Dans ce beau et tout récent hôtel 5 étoiles, la gastronomie prend une belle place, à tous les sens du terme, avec un décor élégant et une table soignée. Rémy Béreber, jeune trentenaire formé auprès des meilleurs, comme Arnaud Faye (deux étoiles à la Chèvre d'Or) également consultant de l'hôtel, propose une cuisine végétale, colorée, acidulée, sophistiquée mais décomplexée, aimant jouer avec les saisons.

---

## Le Foie gras

---

SELON THE ROCH PARIS

*In this beautiful and brand new 5-star hotel, the gastronomy takes centre stage in every sense of the word: a refined table setting within an elegant décor. Rémy Béreber, a young 30-year-old trained by the best, such as Arnaud Faye (at the two Michelin star Chèvre d'Or) who also consults at the hotel, proposes a plant-based cuisine: colourful, tart, sophisticated and uninhibited, he loves to play with the seasons.*

Nous sommes dans une belle maison familiale (voir les Hôtels de légende), univers gastronomique Trois Etoiles Michelin de René et Maxime Meilleur, le père et le fils, pour un tandem de haut niveau soutenu par une brigade exceptionnelle en cuisine, merveilleuse en salle.

---

## Escalope de Foie gras

---

LE MEILLEUR DES MEILLEURS À LA BOUITTE EN SAVOIE

*We are in the beautiful family home (see Legendary Hotels) and three Michelin star gourmet universe of father and son duo René and Maxime Meilleur whose high-level gastronomy is supported by a team exceptional in the kitchen and mesmerising in the dining room.*

