

GUIDE MICHELIN | Alors que le palmarès 2018 est dévoilé cet après-midi, zoom sur le trois étoiles savoyard

Pas de stress à "La Bouitte", en attendant le verdict



Pour René Meilleur et son fils Maxime, pas question de rendre les trois étoiles qu'ils ont accrochées au restaurant "La Bouitte". Ils attendent sereinement de savoir s'ils vont les conserver. Photo Le DL / Gaël SONOKPON

PAR JACQUES LELEU

L'INFO EN +

DE 3 A 22 EN CUISINE

«Quand j'ai suis arrivé en 1997, nous étions trois en cuisine, dont mon père et moi. Nous sommes 22 aujourd'hui », explique Maxime Meilleur, qui a vu l'établissement passer de 300 à 3000 mètres carrés, entre le restaurant et l'hôtel.

À TABLE !

Les menus découverte vont de 149 à 315 euros. Les spécialités : fêra, omble chevalier, carré d'agneau, dos de chevreuil...

"La Bouitte", hameau de Saint-Marcel, Saint-Martin-de-Belleville. Tél : 0479 08 96 77.

LA LENTE ASCENSION

- 1976 : René et Marie-Louise Meilleur ouvrent le restaurant "La Bouitte".
- 1981 : ils dînent chez Paul Bocuse. La révélation.
- 1997 : Maxime arrive aux fourneaux.
- 2000 : création de l'hôtel.
- 2003 : première étoile au Michelin.
- 2008 : deuxième étoile.
- 2015 : troisième étoile.

UN LIVRE

René et Maxime Meilleur se racontent dans un livre publié l'an dernier chez Glénat.

C'est l'histoire d'un homme qui rêvait d'être moniteur et de son fils qui voulait être champion de ski. À défaut de médailles, René et Maxime Meilleur ont décroché trois étoiles pour leur restaurant "La Bouitte", en Savoie.

Quand l'un est en cuisine, l'autre va faire un tour en salle. Quand René Meilleur fonce, Maxime tempère ses ardeurs. « Si je l'écoutais, il achèterait tout le village. Je freine des quatre fers. Je le comprends, il est pressé alors que j'ai tout mon temps. » À 42 ans, le fils fait figure de sage quand le père de 67 ans ne veut pas perdre une minute. Ainsi va la vie à "La Bouitte", le restaurant de famille devenu l'une des tables les plus courues de Tarentaise avec ses trois étoiles au guide Michelin. À l'heure où le guide s'apprête à révéler son nouveau palmarès, Maxime Meilleur assure « s'en foutre. Je dors bien la nuit. Qu'on les garde ou pas, on continue comme on a toujours travaillé. Sans stress, mais avec la même rigueur. »

Qui connaît le hameau de Saint-Marcel, à Saint-Martin-de-Belleville, sagement resté à l'écart de la route qui grimpe vers Les Menuires et Val Thorens (Savoie) ? L'adresse est incontournable pour les moniteurs qui font faire le tour des "étoilés" des Trois Vallées à leurs clients aisés. Les clients peuvent même repartir en hélicoptère s'ils n'ont plus

envie de rechausser les skis.

Pas de quoi tourner la tête du tandem qui signe à quatre mains depuis plus de vingt ans. Alors, cette pression qui monte à l'approche du verdict ? Et que dire de la décision du chef Sébastien Bras de rendre ses macarons, épuisé par tant de pression ? « Cela n'a rien à voir. Beaucoup de gens m'appellent pour me demander ce que j'en pense. Mais sa situation n'a rien à voir avec la nôtre. Ici, nous sommes deux à partager ces étoiles. Et nous avons grimpé petit à petit, en maîtrisant chaque étape. Quand nous avons décroché la troisième, nous étions prêts depuis deux ans. »

Le père rêvait de devenir moniteur, le fils champion de biathlon

Au restaurant Le Suquet (Aveyron), la récompense avait été attribuée à Michel Bras, avant que Sébastien ne se mette aux fourneaux il y a dix ans. Le fils a-t-il eu peur de ne pas rester à la hauteur ? Maxime balaie la question et un débat qui ne le concernent pas. Chez les Meilleur, père et fils ont partagé la lente ascension d'une maison dont ils connaissent chaque recoin. Au départ, un simple chalet construit sur un ancien champ de pommes de terre, loin des pistes de ski. Fondue et raclette au menu, pour faire comme tout le monde.

« Je voyais mes parents trimer et les touristes passer au-dessus de chez eux. » Maxime rêve d'échapper aux fourneaux, skis aux pieds, fusil en bandoulière. Il se voit cham-

pion de biathlon. Il devra déchanter. Faute de médaille, il trouvera dans la course-aux-étoiles ce que la compétition sportive lui a refusé.

« On veut l'or, on veut le titre olympique ! »

« On veut l'or, on veut le titre olympique ! » confiait l'ancien athlète au Dauphiné Libéré en 2008, alors que "La Bouitte" venait de gagner son deuxième macaron. Pas question de s'arrêter en chemin.

Le troisième est arrivé en 2015. De-

puis, René et Maxime restent fidèles à leur ligne de conduite. Jamais plus de 40 couverts et des produits dont ils assurent connaître chaque fournisseur. « Ils sont tous venus manger chez nous pour connaître nos exigences. » A 1 500 mètres d'altitude, il n'y a pas de plan B si la féra ne plaît pas aux chefs.

Voilà où mènent les projets contrariés d'un père qui rêvait de devenir moniteur et de son fils qui n'est jamais monté sur un podium. « Pour un sportif, c'est la pression qui fait avancer. »

Chez les Bouvier, le père l'a eue, et perdue. Le fils en rêve

« Bien sûr, cela donne une forte pression. Mais je ne crache pas dans la soupe, » confie Jean-Michel Bouvier, qui a eu, puis perdu, une étoile quand il était chef de "L'essentiel", à Chambéry. Il s'en est bien remis, en faisant du Panoramic, le plus haut gastronomique de France à 3 032 mètres sur le glacier de Tignes.

Le succès l'a poussé à ouvrir la "Table de



Jean-Michel Bouvier et son fils Clément ont fait de Tignes la station gastronomique la plus haute de France. Photo Sylvain MUSCIO

Jeanne" et "Les Suites". À son tour, son

fils Clément rêve de suivre la trace paternelle. À 27 ans, il vient d'ouvrir "Ursus" dans la station savoyarde, après avoir fait ses gammes à "La Bouitte", New-York et Paris. Il se donne trois ans pour décrocher sa première étoile. Pour Jean-Michel Bouvier, « la nouvelle génération avance très vite et elle est bien plus curieuse qu'on ne l'était. Elle m'impressionne ! »