

René & Maxime
Melleur



La Bouitte

DE PÈRE EN FILS, LA SAVOIE DU CŒUR

DOSSIER DE PRESSE
HIVER 2018-2019





« La Bouitte... ou une aventure familiale devenue épopée ! D'années en années, en toute discrétion, René et Maxime Meilleur – père et fils très complices – ont forgé une table d'une sincérité rare, ode superbe à la Savoie. Chaque ingrédient est à sa place, cuisiné à la perfection, sans nulles afféteries. Les assiettes débordent de senteurs originales ; elles transpirent, tout simplement, le bonheur ».

« Si vous avez fait la route pour profiter de l'excellence culinaire de La Bouitte, sachez que l'on vous y accueille aussi pour la nuit. Dans un chalet mitoyen, 6 chambres et suites du dernier chic montagnard vous attendent. Un véritable cocon ! ».

(Le Guide Michelin 2018 – Classement restaurant : 3 étoiles et 3 couverts rouges – Classement hôtel : 3 pavillons rouge)

René & Maxime
Meilleur

La Bouitte

RESTAURANT RENÉ & MAXIME MEILLEUR
HÔTEL & SPA NATURE DE MONTAGNE LA BOUITTE
MARQUE DE COSMÉTIQUES MEILLEUR NATURE
Hameau de Saint Marcel 73440 Saint Martin de Belleville

Tél : +33 (0)4 79 08 96 77
info@la-bouitte.com
www.la-bouitte.com

Contact Presse pour La Bouitte
Yves Bontoux Tél : +33 (0)6 07 57 59 13 – ybontoux@orange.fr

Textes
Yves Bontoux

Crédits photos
Marc Bérenguer – Cécile Bouchayer – Matthieu Cellard – Pierre-François Couderc – Arnaud Dauphin - Philippe Dureuil – Eliophot – Jacques Gavard – Gilles Lansard – Michelin – Marc Müller – Franck Oddoux – Gaël Sonokpon – Jean-Louis Bernuy – J.C Castot – Serge Chapuis

www.in-pressco.com - Imprimeur Créateur

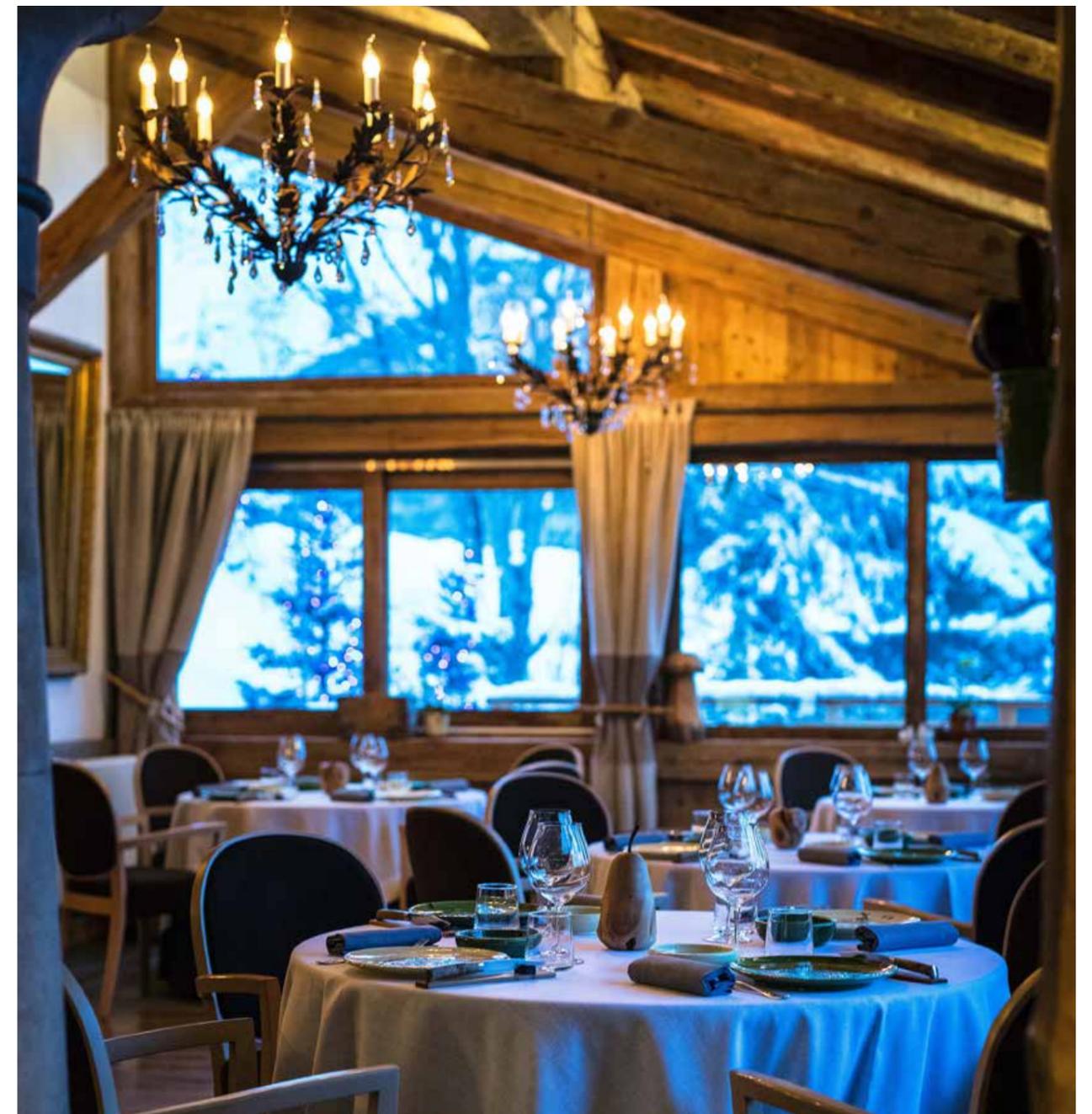


Le plus grand domaine skiable du monde



SOMMAIRE

- | | |
|--|--|
| <p>4 3 étoiles au guide Michelin : une première historique en Savoie</p> <p>6 Événements
• <i>Un Menu avec 4 Chefs triplement étoilés en Savoie</i>
• <i>Soirées œnologiques : La Bouitte fête la 50^e !</i></p> <p>10 Nouveautés 2018 et 2019 :
• <i>Création de la Maison Meilleur à Saint Martin de Belleville</i>
• <i>La Bouitte*****, une expérience unique entre authenticité, art de vivre et luxe</i>
• <i>Le spa « La Bèla Vya » : des soins et une marque de cosmétique exclusifs, en constante évolution</i>
• <i>Nouvelles créations culinaires</i></p> | <p>20 Histoire d'une famille de bâtisseurs</p> <p>22 La Bouitte : la Savoie du cœur</p> <p>30 En cuisine, la signature « Meilleur »</p> <p>36 Les 3 Vallées en Vanoise, au-delà de l'imagination...</p> <p>40 Hôtel***** Relais & Châteaux</p> <p>42 Spa La Bèla Vya : philosophie et offre</p> <p>47 Informations pratiques et tarifs</p> |
|--|--|



3 ÉTOILES AU GUIDE MICHELIN: UNE PREMIÈRE HISTORIQUE POUR UN RESTAURANT EN SAVOIE



Remise de la 3^e étoile par le Guide Michelin au Quai d'Orsay le 2 février 2015

Les Meilleur n'ont jamais aussi bien porté leur nom : Le Guide Michelin leur a attribué depuis février 2015 une 3^e étoile ! Une consécration qui fait d'eux des ambassadeurs naturels de la Savoie.

René et Maxime Meilleur, c'est le parcours singulier d'un père et d'un fils, autodidactes passionnés. À l'écart des modes, ils ont créé un nouvel art de cuisiner et de recevoir.

UNE HISTOIRE SI BELLE ET SI SINGULIÈRE

Fils d'ébéniste et de paysan, René acquiert en 1976, à 26 ans, un champ de pommes de terre à 1502 m d'altitude à l'extrémité du hameau pittoresque et isolé de Saint Marcel, dominant Saint Martin de Belleville. Avec son épouse Marie-Louise, il y crée de ses mains « La Bouitte », « petite maison » en patois. C'est un coin de paradis préservé dans le massif de la Vanoise, aux portes du plus grand domaine skiable du monde : Les 3 Vallées. René et Marie-Louise servent à leurs débuts fondues et cuisine de terroir. Que de chemin parcouru depuis ! Avec créativité et bon sens, ils anticipent, créent les nouvelles tendances. En 1981, un dîner mémorable chez Paul Bocuse, provoque le déclic. René et Marie-Louise réalisent leur rêve. Passionnés de gastronomie, ils prennent le virage de la haute cuisine.

L'arrivée en cuisine en 1996 de leur fils Maxime, donne une nouvelle impulsion. Ancien biathlète en équipe de France juniors, il puise ses forces dans les valeurs du sport : rigueur, endurance et dépassement de soi. Progressivement, il pousse l'équipe vers une quête d'absolu.

Dès 2000, sa grande sœur Sophie se joint une dizaine d'années à l'aventure, participant à la création progressive de 15 chambres et suites, pétries de charme. Toute la famille (conjoints inclus) va déployer une énergie à déplacer des montagnes, pour construire ce chalet pierre après pierre, année après année, et en faire un repaire unique d'expériences culinaires et œnologiques.

UNE MAISON DE CŒUR POUR UNE MONTAGNE D'EMOTIONS

La Bouitte est une Maison inimaginable, tant elle réconcilie les contraires et donne à vivre des expériences sans équivalent. Elle permet de rayonner sur le plus étendu des domaines skiables au monde, mais aussi d'arpenter quelques-uns des plus beaux paysages de la Vanoise (les différents sommets, cols et sites naturels de la vallée totalisent 18 étoiles au guide Michelin Vert !). **Dans un cocon évoquant la Savoie éternelle, La Bouitte est surtout hors du monde et hors du temps.** Cette **authenticité ancestrale**, le retour aux origines de la Savoie sont une source d'inspiration inépuisable, qui n'empêche pas René et Maxime d'être **à la pointe de la modernité culinaire**. Les Chefs ne cessent de renouveler leur partition, en sublimant leurs souvenirs d'enfance. Ils composent une cuisine dédiée à la nature, un hymne au terroir de la vallée, des lacs et montagnes. « La Maison et nos plats nous ressemblent : une cuisine taquine, tout en finesse, qui réveille le patrimoine culinaire savoyard en lui rendant un réel hommage ».

Mais plus encore, Les « Meilleur », leurs 50 salariés et leurs hôtes en provenance de 65 pays, forment **une grande famille, unie par une empathie et une fidélité des plus rares.** Une proximité, une sincérité touchantes, qui fait de la Bouitte - comme l'a écrit Gilles Pudlowski - une « Maison de cœur ». Autour de mariages mets-vins vibrants, entre quête de l'excellence et simplicité, « les Meilleur » sont animés d'une philosophie : le bonheur de transmettre et de partager, de donner des terroirs savoyards une interprétation singulière, et **du particulier faire émerger l'universel.** Les séjournants, encore plus que les hôtes de passage, oublient tout de leur vie quotidienne pour vivre intensément un moment en lévitation, un retour à l'essentiel.

L'ASCENSION DES ÉTOILES AU GUIDE MICHELIN

René et Maxime Meilleur constituent le seul duo père et fils distingués ensemble, de la première à la troisième étoile.

D'une même voix, René et Maxime Meilleur reconnaissent que la 1^{re} étoile, décrochée en 2003, a été dure à obtenir car la Vallée n'était pas encore une région gastronomique comme aujourd'hui. « La 1^{re} étoile, c'était le départ d'une belle aventure pour un cuisinier et tout le village, un formidable coup de projecteur sur notre Maison. Mais il a fallu attendre 2008 et la 2^e étoile pour franchir une nouvelle étape et offrir une cuisine qui nous ressemblait vraiment ».

La 3^e étoile, c'est la concrétisation d'un rêve, le fruit de 40 ans de travail acharné. C'est la première fois dans l'histoire de la gastronomie française, qu'un binôme père-fils obtient de concert la 1^{re}, la 2^e puis la 3^e étoile Michelin. Comme l'explique Maxime : « Avec mon père, c'est comme si on avait atteint le sommet de la montagne, avec devant nous un panorama grandiose. C'est une nouvelle vie qui commence. Avec l'envie et la possibilité d'aller encore plus loin, de délivrer une cuisine enracinée dans notre patrimoine alpin, et de faire découvrir des produits magnifiques souvent méconnus ».

En décrochant la plus belle étoile de leur vie, 2015 restera pour eux et pour leurs proches un millésime exceptionnel. Unis comme les dix doigts des deux mains, René et Maxime Meilleur ont également fêté en 2015 le titre de « Chef de l'année », et les 40 ans de Maxime. Puis de décembre 2016 à décembre 2017, ils célèbrent les 40 ans de la Bouitte.



ÉVÉNEMENTS

LA SAVOIE CULINAIRE AU SOMMET LE 13 DÉCEMBRE 2018 UN DÎNER À 8 MAINS, AVEC 4 CHEFS TRIPLEMENT ÉTOILÉS AU GUIDE MICHELIN



C'est en Savoie que l'on a retrouvé le plus ancien Traité de gastronomie en Europe. On le doit à Maître Chiquart, cuisinier d'Amédée VIII de Savoie, qui rédigea en 1420 au château de Ripaille « Du fait de cuisine » (publié de nouveau chez Actes Sud).

Certes, le rattachement de la Savoie à la France en 1860, l'industrialisation en plaine fin 19^e siècle et début 20^e siècle, puis les 2 guerres mondiales ont fait perdre un temps à la Savoie culinaire alpine de sa superbe. Et excepté quelques rares précurseurs, les premières décennies de l'or blanc ont cantonné un peu trop la cuisine de Savoie à des spécialités sympathiques, mais roboratives (fondues, raclettes, tartiflettes...).

Depuis 2000, la Savoie a retrouvé son rang et exprime de nouveau tout son potentiel de haute cuisine. Incontestablement, c'est la région de France qui a connu la progression qualitative la plus spectaculaire. Avec une accélération sur les dernières années.

En Haute-Savoie, Emmanuel Renaut, Meilleur Ouvrier de France doté d'une technique irréprochable et d'une rare poésie, a obtenu la récompense suprême au Guide Michelin en 2012. René et Maxime Meilleur, en offrant une Maison de cœur et en révélant la grande délicatesse et l'originalité des terroirs de montagne, ont été les premiers Chefs de l'histoire du département de la Savoie à obtenir 3 étoiles au Guide Michelin (2015). Suivis en 2017 par Yannick Alleno à Courchevel au Cheval Blanc, une adresse confidentielle reconnue pour sa créativité, ses audaces techniques, et des sauces magnifiques.

Ces 4 grands Chefs ont imaginé l'idée de créer un menu ensemble, en s'invitant à tour de rôle dans chacune de leur Maison. Yannick Alleno avait ouvert le bal au Cheval Blanc en décembre 2016. Emmanuel Renaut, à son tour, avait organisé une soirée en février 2018. Le 13 décembre 2018, Yannick Alleno et Emmanuel Renaut se joignent à René et Maxime Meilleur à La Bouitte pour créer un nouveau menu d'exception. La Savoie sera mise à l'honneur à travers un voyage culinaire en une dizaine de services. Des créations, que les 4 sommeliers de La Bouitte ne manqueront pas de magnifier.

Renseignements & réservations : +334 79 08 96 77 - info@la-bouitte.com. Soirée à partir de 20h. 40 places disponibles. Participation : 320 € par personne hors boissons.



LES SOIRÉES ŒNOLOGIQUES: LA BOUITTE FÊTE LA 50^E! DES ÉVÉNEMENTS UNIQUES, NON REPRODUCTIBLES ET DES EXPÉRIENCES À VIVRE SOUVENT BOULEVERSANTES

Depuis l'initiative « Les Vins au sommet » organisée à La Bouitte en 2004 et 2005, nous savons que l'optimal des dégustations mets & vins est atteint en montagne, comme nulle part ailleurs (voir page 35).

La passion du vin anime la famille Meilleur depuis 40 ans, ce qui explique que La Bouitte offre l'une des plus belles caves des Alpes (1200 références). 4 décennies de recherche, de rencontres à travers les vignobles. Naturellement, l'envie a germé de créer des événements, qui soient des expériences incomparables, de véritables voyages culinaires et œnologiques, et un laboratoire d'idées pour imaginer le futur.

Depuis 6 ans, une fois par mois (5 soirées en hiver et 4 en été), **La Bouitte donne carte blanche à un viticulteur d'exception, donnant de terroirs singuliers et racés une interprétation magique.** L'enjeu est de le convaincre **d'offrir aux convives 7 à 10 vins qui ont marqué sa vie**, et sur lesquels il a une vraie histoire à partager (conditions climatiques particulières, évolution stylistique du Domaine, vin miraculeux comme il n'a jamais su reproduire). **Pour certains flacons, il s'agit d'un peu de patrimoine historique de la France.** De par leur rareté et leur âge vénérable (régulièrement jusqu'aux années 1930), **c'est une occasion unique de déguster ces vins dans une vie.** Alors que leurs prix sont stratosphériques, **il a été choisi de les offrir aux hôtes, pour que ces événements soient accessibles à tous.**

Chaque soirée est une rencontre au sommet, qui nécessite jusqu'à 4 ans de préparation. Une fois la liste des vins arrêtée, commence une longue maturation pour René et Maxime Meilleur. **L'objectif est de donner aux vins et à la cuisine une dimension supérieure, inespérée, par la fusion de deux démarches créatrices et artistiques complémentaires, qui se renforcent, se prolongent mutuellement.** Comment un grand vin peut-il être transcendé, allongé par une composition culinaire et réciproquement ? Fusion, dialogue ou confrontation des éléments vont se succéder au fil de ces associations.

Les Chefs créent des plats sur mesure, n'ayant souvent jamais été réalisés, parfois sur la base de produits qui ne font pas non plus partie de leur répertoire. C'est en cela que ces soirées sont un **véritable laboratoire à idées.** On vit une expérimentation. **Les équipes de cuisine et de salle sont comme des funambules : on est sur le fil, en quête de l'émotion ultime.** Et certaines créations, certaines associations mets & vins sonnent comme des révélations, et deviendront de futurs « classiques » de La Bouitte, après un temps de maturation supplémentaire. **Les hôtes mesurent qu'ils participent à un geste créateur.** De 19h30 à souvent tard dans la nuit, ils ont l'occasion rare de dialoguer directement et de façon personnalisée avec l'un des viticulteurs les plus accomplis de la planète, qui transmet sa passion de table en table en s'adaptant au profil de chacun. Les Chefs expliquent comment ils ont imaginé leur menu. Des critiques vins de premier plan (Michel Bettane, Bernard Burtschy, Oriane Nouaillac, Marc Lagrange) se joignent à ces échanges, à cette transmission.

L'ambiance est détendue, chaleureuse : c'est un privilège de partager ce bonheur hors du monde et hors du temps. Ces soirées comblent aussi bien l'amateur éclairé, qui fait 2000 km pour déguster des vins dont il rêvait depuis si longtemps, que des novices en quête d'une expérience riche en émotion. Tous les participants (dont une quarantaine d'hôtes) savent qu'il ne s'agit pas **« d'un événement de plus », mais d'un moment suspendu, unique, qui potentiellement marque une vie.** Quand la magie opère, ces soirées, par définition non reproductibles, sont des créateurs de liens, de souvenirs indélébiles. Pas étonnant que les convives soient de plus en plus fidèles, certains assistant presque à l'intégrale de ces rendez-vous.



Programme des soirées œnologiques de l'hiver 2018-2019

Renseignements & réservations : +334 79 08 96 77 - info@la-bouitte.com. Les soirées débutent à 19h30. Participation : à partir de 290 € par personne tout compris. Une grande partie voire le plus souvent la totalité des vins est offerte par les Domaines. La soirée comprend 2 services d'amuses bouche, une entrée, un poisson, une viande, fromage, pré-dessert, dessert et mignardises, l'ensemble des vins, eaux et café / thé.

Le 19 décembre 2018 : Domaine Georges Roumier (Bourgogne).

Christophe Roumier a élevé ce fleuron de Chambolle - Musigny parmi les vins les plus mythiques de la planète. Des bouteilles d'une finesse, d'une pureté superlatives, et d'un équilibre inouï. Le soyeux des textures est magistral, et l'éclat du fruit sublime. Il y a bien sûr la magie des grands terroirs de la Côte de Nuits, combinant énergie, vie, minéralité, élan, et arômes voluptueux. Ce sera incontestablement l'un des moments qui compteront dans l'histoire de La Bouitte. Une soirée programmée de longue date...

Le 16 janvier 2019 : Domaine Marcel Deiss (Alsace).

C'est une longue histoire d'amitié, qui s'écrit année après année entre La Bouitte et cette Maison Alsacienne emblématique. Il y a beaucoup de points communs, avec une histoire familiale prégnante. Des pères qui ont insufflé une dynamique peu commune et contribué à faire bouger les lignes. Et des fils brillants et travailleurs, qui ont su gérer ce merveilleux héritage, pour aller encore plus loin.

Jean-Michel Deiss et son fils Matthieu, ainsi que leurs compagnes respectives, nous invitent à approfondir la découverte de 2 terroirs magistraux : le noble et mystérieux Schoenenbourg, complantation des cépages blancs alsaciens à Riquewihr, et le Burlenberg, une complantation de différents Pinots (Pinot Noir en dominante et ses mutations en Pinots Beurot, Meunier, Blanc, Gris) sur une Colline brûlée volcanique de Bergheim doté d'une densité de plantations étonnante (jusqu'à 27 000 pieds à l'hectare). L'occasion sera belle également de découvrir le Domaine du Rêveur, œuvre de Matthieu. Une initiation à la dégustation géosensorielle, dont Jean-Michel est l'un des plus grands experts mondiaux, ne manquera pas d'interpeller les hôtes.

Le 6 février 2019 : Domaine Comte Abbattu (Corse).

Voici une soirée chère au cœur de René et Maxime Meilleur, qui vouent à la Corse un amour inconditionnel. Sur cette île de beauté, dont l'évolution œnologique récente est passionnante, un authentique artiste redonne vie à des cépages rares ou oubliés. Issu d'une famille de vigneron depuis la 16^e siècle, Jean-Charles Abbattu a prolongé et démultiplié les recherches de son père visionnaire Antoine en blanc, rouge et rosé, sans oublier des vins liquoreux. La culture de la vigne est au service de l'expression la plus subtile et la plus envoûtante du terroir.

Rares sont les vins Méditerranéens du Continent à offrir une telle finesse, complexité, digestibilité et originalité de saveurs. Au-delà d'une entrée de gamme (Faustine), qui déjà force l'admiration, les cuvées les plus rares (Valle di Nero, Ministre Impérial, Diplomate d'Empire...) parfois en grands formats, seront dégustés lors de ce dîner entre mer et montagne.

Le 20 mars 2019 : 50^e soirée œnologique de La Bouitte !

Le 20 décembre 2012, lors de la première soirée œnologique de La Bouitte avec le Docteur Alain Raynaud, René et Maxime Meilleur, Yves Bontoux et l'équipe de sommellerie de La Bouitte n'imaginaient sans doute pas qu'ils venaient de lancer l'une des plus belles aventures reliant les mondes de la haute cuisine et des grands vins.

Au fil des années, ces rendez-vous sont devenus de plus en plus incontournables. Le cercle des initiés s'est élargi, et les convives affluent désormais des 5 continents pour prendre part à ces moments souvent extraordinaires.

A chaque soirée, René et Maxime Meilleur se réinventent et donnent leur interprétation personnelle des terroirs et du style du vigneron mis à l'honneur. Ils reconnaissent volontiers que cette mise en danger leur a ouvert des champs d'expression insoupçonnés, démultipliant leur créativité. Chaque soirée est une rencontre unique et forte avec un viticulteur artiste et un territoire remarquable.

Cette 50^e soirée mettra à l'honneur des coups de cœur ayant forgé l'évolution de La Bouitte. Le programme final sera divulgué en septembre.

Le 24 avril 2019 : Châteaux Mission Haut Brion et Haut Brion (Bordeaux)

Aucun Domaine à Bordeaux ne propose à ce point de grands vins aussi bien en rouge qu'en blanc, offrant à la fois la race des plus grands vins du Médoc, et le charme aromatique de la Rive Droite. Mission Haut Brion associe de façon miraculeuse une texture voluptueuse, des tannins racés, fins, et une matière orchestrale. Ses blancs sont peut-être les plus beaux Sémillon de la planète.

Magistral, un rien plus aristocrate, nécessitant une plus longue garde pour livrer toute sa magie, Haut Brion livre des notes fumées inimitables. Ses blancs, entre Sauvignon et Sémillon, sont également d'authentiques œuvres d'art, dont l'énergie et la tenue insondable rappellent les plus grands Montrachet. Le Directeur d'Exploitation Jean-Philippe Delmas initiera les hôtes de La Bouitte aux mystères de ces vins légendaires, à travers une verticale de ces 2 Châteaux dans les 2 couleurs, jusqu'à des millésimes très anciens.

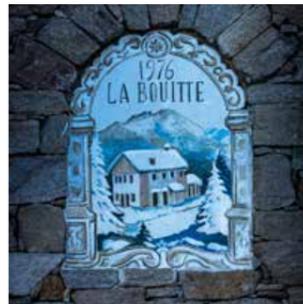
NOUVEAUTÉS

CRÉATION DE LA MAISON MEILLEUR A SAINT MARTIN DE BELLEVILLE

C'est l'aboutissement d'années de réflexion qui se concrétise mi-décembre 2018 : la création d'un Etablissement de partage et de découverte gustative à Saint Martin de Belleville. René et Maxime Meilleur profitent de l'inauguration d'un nouveau quartier de 34 chalets haut de gamme (« Case Blanche », du nom d'un lieu dit de la Vallée sauvage des Encombres toute proche), pour créer une offre très complémentaire à La Bouitte. Au pied des pistes, dominant la station village, La Maison Meilleur offre un restaurant de 70 couverts (50 couverts au 1^{er} étage et 20 couverts en mezzanine à l'étage sommital du chalet). La carte conçue par les 2 Chefs triplement étoilés au Guide Michelin met à l'honneur les meilleurs produits traditionnels de Savoie : charcuteries et fromages de la vallée, de la Vanoise et des massifs voisins, truite fario cuite entière au four / beurre frais et tranche de citron, fondue de reblochon cuit dans du pain / pommes de terre vapeur enrobées de lard gras, raclette de chèvre, pièce de bœuf rôtie, souprière de volaille, pot au feu, tarte aux myrtilles, crème brûlée, mousse au chocolat, brioches... La cuisine est volontairement simple, goûteuse, généreuse, et surtout bonne !

À l'entrée du chalet et à l'étage inférieur, La Maison Meilleur est un lieu de vie à la journée, offrant des bouchées à déguster façon tapas, revisitées dans un esprit savoyard : planches de charcuteries, huîtres Gillardeau, féra fumée, onglet de bœuf à déguster du bout des doigts, fromages présentés en grosses pièces, fruits secs. Les chaleureux bar & salon lounge, dans une décoration montagnarde rythmée par de belles tables en bois ancien, font de la Maison un vrai lieu de rencontres. Une très belle sélection de vins au verre, de tous niveaux, renforce la convivialité et l'intérêt du lieu.

Produits du terroir, préparations culinaires Maison et vins seront proposés également en vente à emporter. Ouvert tous les jours 7 jours sur 7 de mi-décembre à fin avril et de début juillet à fin août.



10

LA BOUITTE****: UNE EXPÉRIENCE UNIQUE, ENTRE AUTHENTICITE, ART DE VIVRE ET LUXE.

2015 a été l'année des **3 étoiles au Guide Michelin**, du titre de « **Chefs de l'année** » pour René et Maxime Meilleur (remis par le magazine Le Chef), et des **40 ans de Maxime Meilleur**.

En juillet 2016, La Bouitte devient membre des **Relais & Châteaux**. C'est un choix de cœur, conforté par le partage de valeurs essentielles : le sens de la famille, la mise en avant d'un terroir, la quête de l'excellence, l'hospitalité, l'art de vivre, l'élégance et l'authenticité.

2017 est à nouveau un millésime symbolique pour la Bouitte, en constituant sa **40^e année d'existence**, et la **20^e année de travail en duo de René et Maxime Meilleur**.

Il restera gravé dans l'histoire par la **montée en gamme spectaculaire de l'hôtel**. Les multiples rénovations sur les 15 chambres et suites, l'acquisition d'un remarquable mobilier historique alpin, un agrandissement de près de 1000 m² et l'ajout de multiples services, ont permis à La Bouitte de devenir un hôtel**** depuis l'été 2017.

2017 est aussi l'année de la création d'un Spa nature de montagne et celle d'une marque de cosmétiques MEILLEUR Nature, à l'offre très singulière.

En 2018, La Bouitte poursuit cette quête d'excellence. Cohérence, harmonie, fluidité, sentiment d'évidence sont des maîtres mots. Equipe renforcée, création d'un ruisseau le long de sa façade aval, nombreuses finitions dans les chambres, élégantes tenues vestimentaires du personnel exprimant l'âme de la montagne, acquisition de meubles et poteries historiques renforçant le patrimoine de la Maison... La Bouitte pense à chaque instant au confort et au bien-être de ses hôtes. L'amélioration la plus notable l'hiver 2018 - 2019 est la **création d'une galerie jalonnée d'objets d'artisanat d'art savoyard**, entre le bâtiment principal et le chalet créé fin 2013. Les hôtes des 6 chambres concernées auront ainsi un accès au restaurant, aux salons et au Spa de la Bouitte sans avoir besoin de sortir en extérieur.

En seulement 2 ans, La Bouitte a opéré une mutation impressionnante au niveau de ses prestations d'hébergement. En cultivant leur ADN et en préservant leur âme, les chambres de charme gérées initialement dans l'esprit d'une maison d'hôte, sont devenues un hôtel**** Relais & Châteaux. Avec l'objectif est d'offrir le même professionnalisme que pour le restaurant.

Rares sont les exemples à travers le monde, combinant avec autant de naturel une vraie authenticité (partage d'une famille enracinée dans la vallée depuis des générations, objets d'art, artisanat du 17^e siècle à nos jours), un art de vivre (une expérience unique, porteuse d'émotion et d'une authenticité idéalisée) et des prestations de luxe (un souci du détail poussé très loin).

Depuis 40 ans, La Bouitte a su constamment prendre des risques à bon escient, s'endetter quand il le fallait, réinvestir en permanence l'intégralité des bénéfices. Avec une moyenne de 1,5 M€ de travaux annuels, un sens inné du bon sens et de l'intuition, une vision de long terme, elle jouit d'une côte d'amour et d'une fidélité de ses hôtes peu communes dans la famille des Etablissements classés 3 étoiles Michelin (80 % d'anciens clients).

Voici les améliorations depuis 2017 :

- Les abords de la Maison ont gagné beaucoup en qualité de finition : **vieille fontaine, création d'un petit torrent sur les 2 façades, aménagement d'un potager...**
- La réception est agrandie pour mieux gérer les départs et arrivées des hôtes.
- De nombreux services sont ajoutés** : voiturier, bagagiste, conciergerie, majordome, réception 24 h sur 24...
- Un partenariat s'étoffe avec les **tissus Arpin**, la dernière Filature de Savoie à Séez. Cette prestigieuse et historique Maison conçoit pour La Bouitte tenues vestimentaires, rideaux, fauteuils, canapés...
- Un **nouveau salon** cosy s'avère un lieu de vie particulièrement agréable en début et fin de repas, mais aussi à l'heure du goûter.
- Une galerie jalonnée d'artisanat d'art savoyard est aménagée assurant une liaison entre le bâtiment principal et le chalet créé fin 2013.
- La grande « suite luxe Augustine »** (60 m² environ) est un cocon idéal pour les familles et couples d'amis. Elle comprend une terrasse panoramique, une salle de bain, une salle de douche, une superbe chambre parentale, une deuxième chambre / salon, un dressing. Créée en décembre 2016, elle bénéficie pour décembre 2018 d'un supplément de décoration, la rendant encore plus irrésistible.
- La « suite Sophie »** (40 m²) est une chambre coup de cœur, dans un cadre rêvé de chalet. Sa décoration, magnifique, est un véritable concentré de l'âme de La Bouitte.
- 4 chambres** (Aurélié, Angeline, Emilie et Anaïs) parmi les plus anciennes de la Maison **ont été récemment embellies et totalement rénovées**, tout en gardant leur esprit d'origine. Elles sont dotées d'un joli parquet, d'un éclairage repensé, et de nouvelles salles de bains (bain + douche pour certaines). Selon les chambres, les améliorations portent aussi sur le mobilier, la décoration, la création d'une cheminée (Anaïs) et d'un dressing... **Elles sont désormais un concentré d'authenticité, d'art populaire savoyard, et de grand confort digne du label Relais & Châteaux**. Pour plus de précisions, voir page 40.
- La Bouitte a créé depuis 2017 un nouveau Spa et une marque de cosmétique** (voir ci-après).
- Un ascenseur, dont la décoration prolonge l'âme de la Maison, est aménagé pour le confort des hôtes, desservant le garage, le Spa, les salles de petit-déjeuner, le restaurant, et les chambres et suites.
- Un garage couvert supplémentaire de 6 places est créé, portant la capacité à 12 voitures.
- La spacieuse terrasse chauffée et éclairée** offre une vue superbe et dégagée sur les sommets de la Vallée des Encombres (le terroir d'inspiration de René et Maxime Meilleur).
- La salle principale du restaurant**, mais aussi **les salles de petit déjeuner sont embellies et agrandies**, sans modifier le nombre de couverts (40 couverts maximum) : l'espacement des tables, la tranquillité et l'agrément pour les hôtes seront encore sensiblement améliorés.







LE SPA «LA BÈLA VYA »: DES SOINS ET UNE MARQUE DE COSMÉTIQUE EXCLUSIFS, EN CONSTANTE ÉVOLUTION

14

Le Spa à La Bouitte ne ressemble à aucun autre. Il est le prolongement naturel de l'âme de la Maison, du patrimoine naturel et culturel environnant et même de la signature culinaire des Chefs René et Maxime Meilleur. De la marque de cosmétiques « Meilleur Nature » aux soins exclusifs créés sur mesure, le bien-être prend dans ce chalet rêvé une dimension inconnue.

Un premier Spa avait été aménagé en 2005, qui était de taille mesurée mais se singularisait déjà par des soins inédits tournés vers les bienfaits de la nature et des produits de Saint Marcel (miel, foin, plantes de montagnes...).

Le nom (La Bèla Vya), « la belle vie » en patois Bellevillois, et le concept demeurent mais le nouveau Spa change réellement de dimension et de qualité, aussi bien sur l'esthétique, le confort que l'envergure des équipements.

Il offre un **vrai espace aquatique complet** (bassin en forme de lac avec jets et cascade pour le bien-être et la détente, un sauna au foin de Saint Marcel, un hammam aux agrumes, La Tanière des Marmottes, un jacuzzi extérieur), des salles de soins, une tisanderie, un solarium, et un espace fitness. Dans un coin, une large malle recèle un trésor : le sel rose de l'Himalaya en abondance, aux vertus sanitaires ancestrales.

3 soins exclusifs mettent en exergue les bienfaits naturels de notre terroir :

- **le Solan**, bain de vapeur au foin coupé des alpages : profitez dans un lit clos des senteurs alpestres très odorantes.
- **le Bain de Marie** au lait et au miel de Saint Marcel : idéal pour adoucir et hydrater la peau, grâce aux vitamines et aux sels minéraux qu'il contient.
- La Bèla Vya propose depuis 2017 un nouvel espace de bien-être singulier : **la Tanière des Marmottes**. La famille Meilleur vous invite à travers ce soin à découvrir la vie des marmottes et leur tanière, où vous attendent douceur et réconfort. Pour faire leur toilette, les marmottes aiment à gambader et s'enduire de terre. Elles se laissent ensuite sécher au soleil. Puis elles attendent la pluie, ou à défaut, elles cherchent un ruisseau, une cascade pour se laver. Ce soin des montagnes, à faire de préférence en duo, reproduit ce rituel. Dans une atmosphère chaude et humide, à la façon d'un hammam, les corps sont enduits d'argile verte. Ce soin unique en France apporte de réels bienfaits pour la peau, facilitant l'élimination des toxines, des tâches cutanées et des impuretés. L'argile verte est reconnue pour ses vertus anti-inflammatoires, antiseptique et absorbante. Suivra, après un repos de 25 minutes, l'orage : une pluie s'abat du plafond de la Tanière pour vous rincer.

UNE PLÉIADE DE NOUVEAUTÉS AU SPA EN 2018

- **Jacuzzi extérieur** : laissez-vous aller dans la chaleur de l'eau. Quiétude garantie. Sensations intenses avec de vraies vertus thérapeutiques : 6 places distinctes, avec des fonctions et jets spécifiques pour masser successivement tout le corps.
- **Création du soin signature « Menu 3 Gourmandises ».**
Le Spa à La Bouitte ne ressemble à aucun autre. Il est le prolongement naturel de l'âme de la Maison. De la marque de cosmétiques Meilleur Nature aux soins exclusifs créés sur mesure, le bien-être prend dans ce chalet rêvé une dimension inconnue. Notre Spa Manager Megan Domenget a conçu pour cet été un nouveau soin, qui met à l'honneur la signature culinaire des Chefs triplement étoilés René et Maxime Meilleur.

Accordez vous une pause bien-être avec ce Menu 3 Gourmandises, qui révélera une peau douce, hydratée et réconfortée grâce à l'association du miel nourrissant et régénérant, des fruits concentrés de nutriments et vitamines, et de l'huile aux citrons reconnus pour adoucir et purifier la peau.

En entrée, exfoliation sucrée au miel de Saint Marcel. En plat principal, enveloppement lacté tutti frutti, alliant crème fraîche et purée de fruits du moment. Cet enveloppement reposera sur votre peau durant 20 min dans la chaleur de la tanière des Marmottes. En dessert, massage à l'huile de citron et de menthe, à la façon d'un mojito.

Durée : 1h30 - 180 €.

▪ **Nouveau modelage : « Ayur'Bela »**

Nouveau massage complet de la tête aux pieds avec des mouvements profonds et stimulants, pour une harmonie totale. Pressions ciblées sur les points énergétiques des pieds, mains, visage et cuir chevelu et étirements bienfaits pour chasser les tensions.

Conseillé aux personnes surmenées, épuisées intellectuellement et physiquement.

Durée : 50 min - 130 €.

- **Le Solan au foin**, bain de vapeur au foin coupé de Saint Marcel (une exclusivité), devient un incontournable de La Bouitte. Pour ménager une décompression tout en douceur, chaque massage sera suivi d'une dizaine de minutes au Solan au foin, avant de rejoindre le solarium / salle de relaxation. Une échappée belle vers les champs, la nature, l'enfance !
- Dans la partie esthétique du Spa, nouvelle offre de maquillages simples (60 €) ou sophistiqués (90 €).
- Soins en chambre : vous souhaitez rester dans le confort et l'intimité de votre chambre. Nos esthéticiennes se déplacent jusqu'à vous sur demande.
- La Bouitte ne cesse d'améliorer dans le détail le Spa créé lors de l'hiver 2017. Pour l'été 2018 :
 - ajout de nombreux éléments décoratifs
 - renforcement de la marque de cosmétique Meilleur Nature
 - création d'une cabine duo
 - offre étoffée de tisanes maison, concoctées par nos sommeliers – souvent à base de plantes qu'ils cueillent eux-mêmes dans les alpages –, et accompagnées d'un succulent biscuit ou pain d'épices de notre chef pâtissier.

Pour plus de détails (philosophie et concept, espace aquatique, fitness, soins, bains, massages, marque de cosmétique Meilleur Nature), voir page 42 **le blog** <http://famillemeilleur.com/category/spa-nature-de-montagne/> et **la carte des soins exhaustive sur le site web** www.la-bouitte.com/hotel-spa/spa-savoie.html.

15

MARQUE DE COSMÉTIQUES «MEILLEUR NATURE»
UNE GAMME EXCLUSIVE DE SOINS À L'EXTRAIT D'ÉPILOBE



« MEILLEUR Nature » est né d'une passion pour la richesse du patrimoine naturel alpin. René et Maxime Meilleur mettent à l'honneur dans leurs créations culinaires les saveurs des plantes de montagne. Ces dernières ont aussi des principes actifs et des bienfaits avérés en cosmétique pour la santé.

En utilisant principalement l'extrait d'épilobe, l'artisan parfumeur Valérie Mallens, de l'Asinerie des Alpes, a développé pour La Bouitte une ligne innovante et exclusive.

Utilisé depuis des siècles par les amérindiens pour ses propriétés calmantes, l'extrait d'épilobe favorise l'hydratation et apaise les peaux sensibles.

L'épilobe pousse dans notre vallée des Belleville jusqu'à 2500 mètres : ses fleurs se présentent en grappe grimpante d'une couleur rose pourpre et magenta. Son extrait est riche en flavonoïdes, vitamine C, provitamines A. Ses propriétés sont multiples : matifiante et astringente mais également liftante et raffermissante.

La Bouitte propose depuis 2017 une gamme complète de produits et de soins à l'extrait d'épilobe : crème de douche, shampoing, savon doux (produits qui sont offerts aux hôtes de La Bouitte pendant leur séjour), élixir de soins corps, crème visage, onctueux gommage Virtuose (palma

rosa et bois de rose), un masque Virtuose extraordinaire (incluant des extraits d'épilobe et d'edelweiss), huile de massage (aux huiles bio de noisette, d'argan et de sésame), sérum lifting (hyper concentré en acide hyaluronique pur, au lait d'ânesse et aux extraits de fleurs des Alpes)...

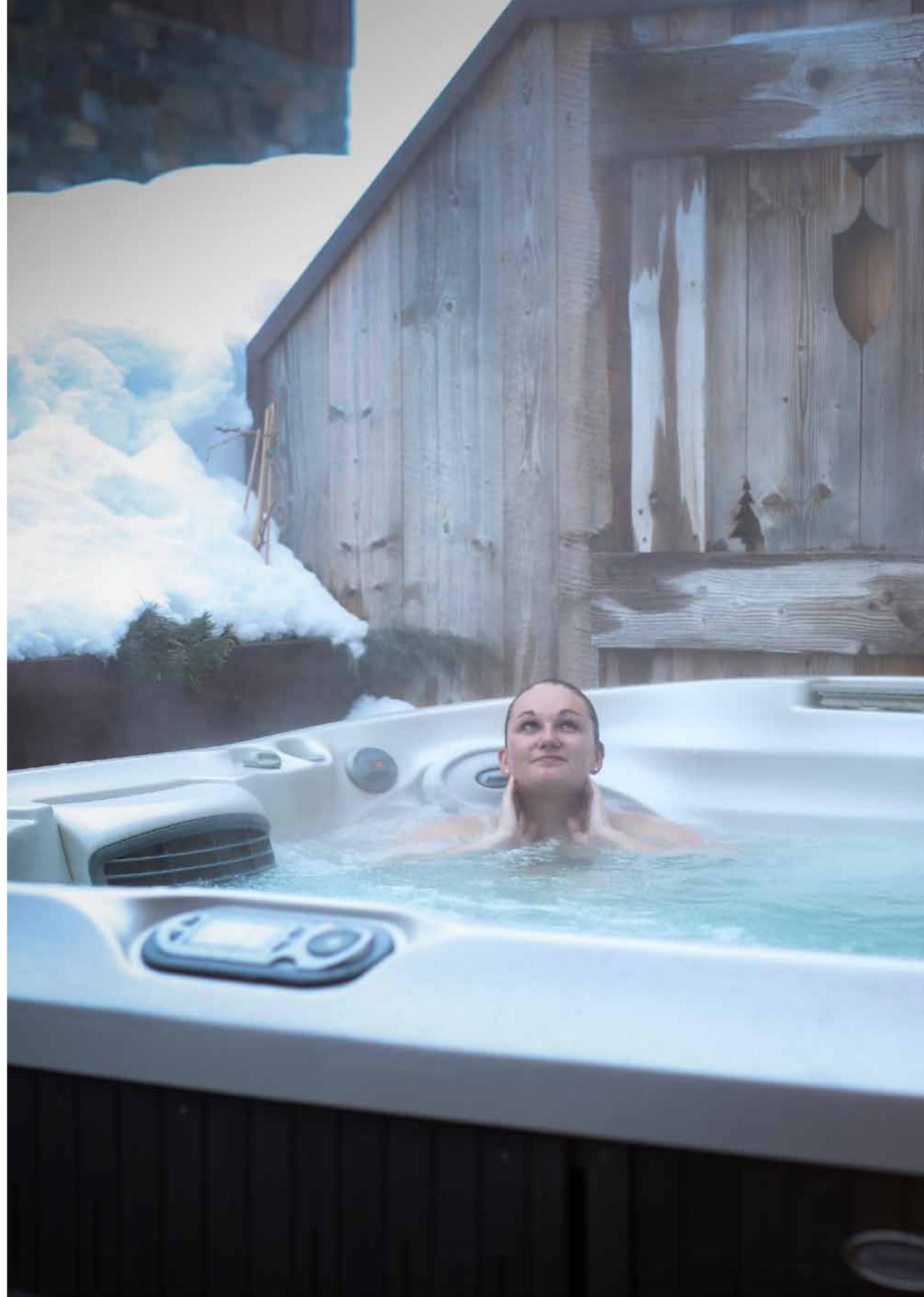
Sans colorant de synthèse, ni parabène, SLS ou éthanol, nos bases contiennent des huiles et cires précieuses, qui préservent la peau du dessèchement grâce à leurs acides gras.

16

L'EAU DE PARFUM « 1502M » : UN CADEAU PRÉCIEUX, UNE EXCLUSIVITÉ DE LA BOUITTE

Maxime et René Meilleur souhaitaient créer une Eau de parfum avec un artisan parfumeur, représentant un élégant floral innovant et identitaire, en harmonie avec leur créativité.

Inspiré des souvenirs d'une nuit d'été sur la terrasse du chalet, nimbée d'une douce chaleur humide, « Le 1502 m », une création de l'année 2017, vous invite au voyage dans la nature des Alpes entre modernité et tradition. Ses fragrances vous envoient dans une résonance florale infinie. Un aspect gourmand comme une confiture de rose en note de tête, ambré et musqué. Puis une sensation voluptueuse sur des accords de bois de cachemire, synonyme de luxe et d'élégance.



NOUVELLES CRÉATIONS CULINAIRES CÉLÉBRANT LA SAVOIE

La carte du restaurant s'ancre dans l'identité et l'histoire de la Savoie, dans une quête d'absolu de son terroir. Peut-on transformer des plats apparemment simples en chefs d'œuvre de pureté et d'élégance ? René et Maxime s'y emploient, et voici quelques-unes des nouvelles créations (2018 et 2019) :

- Salsifis Rôties en robe des champs, mayonnaise aérienne, bœuf séché, oseille des bois.
- Saucisse de couenne, mijotée dans un consommé de queue de cochon, pommes de terre vapeur tournées.
- Filet de bœuf au barbecue, navets gourmands, sauce végétale.
- Pain des Abeilles. Alvéole crunchy, crème flan aux œufs acidulée, miel et serpolet.
- Poire fraîche, marmelade, caramel chicorée, sablé tiède.
- Pomme de pin à la manière d'un baba, imbibée au citron, coulis au sirop de sapin.

SANS OUBLIER LES PLATS EMBLÉMATIQUES DE LA BOUITTE :

- Crozets au beaufort « façon risotto », girolles, oseille des bois.
- Truite Fario cuisson au bleu, beurre frais fondu, carottes acidulées, sabayon à la mondeuse.
- Foie gras de canard en escalope, galette de maïs frais, miel de St Marcel, réduit de vieux vinaigre
(le seul plat ayant accompagné toute l'histoire de La Bouitte, de la 1^{re} à la 3^e étoile Michelin)
- Ris de veau glacé, pomme de terre Agria, « cigarette russe » au raifort, fumée de hêtre.
- Pigeonneau rôti au poêlon, pommes de terre fondantes, ragoût sur toast, champignons, chénopodes bon Henri.
- Lait dans tous ses états : coulis, meringue, sorbet, biscuits...
- Rissoles au safran des Granges.

« LES MEILLEUR À LA BOUITTE » : UN LIVRE QUI FAIT DATE, ÉDITÉ PAR GLÉNAT

Un très beau livre sur La Bouitte a été édité fin 2016 par Glénat (tarif public : 49 € ; 256 pages ; format : 240 x 320 mm).

De nombreuses nouvelles recettes, fidèlement expliquées, y sont divulguées. Odes au terroir savoyard, elles en épurent et magnifient les classiques, pour tendre, toujours plus, à l'évidence.

Mais il s'agit avant tout d'un ouvrage à dimension artistique par la beauté de la mise en page, l'écriture ciselée d'Henri Pelletier et la grande qualité des photographies, dues au talentueux Matthieu Cellard. Ces derniers ont su percer la magie de cette adresse et de son environnement singulier, qui ne ressemble à rien de connu. Ils ont traqué l'instant, des moments fugaces, des sourires, des lumières éphémères, la subtilité des couleurs et la texture des matières, des petits rien qui font le charme inimitable de La Bouitte.

Ils ont su aussi rendre son caractère intemporel, un sentiment d'éternité, un état d'être entre émotion, simplicité et vérité, une certaine forme d'humanisme. Qu'est-ce que La Bouitte, si ce n'est le bonheur de recevoir et de partager, sous le regard bienveillant et malicieux de René le patriarche ? Avec Maxime toujours à l'affût pour s'approcher d'une forme de perfection. Dans leur superbe maison de pierre et de bois où chaque objet raconte une histoire, on est accueilli, et plus encore, on est reçu, par une famille, chez elle, au coin du feu. Les Meilleur se sont affranchis des modèles et des modes pour créer sans esbroufe, avec passion et appétit de la vie, l'une des plus belles et des plus singulières demeures des Alpes.

Plus qu'une sélection de recettes, ce livre retrace 40 ans de la saga improbable de la famille Meilleur. Et montre à quel point un séjour, en ce chalet de rêve, est une expérience à vivre si précieuse.



ATELIERS DE CUISINE EN IMMERSION

René et Maxime Meilleur proposent aux passionnés de s'immerger une demi-journée dans le fonctionnement de la brigade de La Bouitte. Occasion rare de découvrir au plus près la vie, la rigueur et la créativité d'une équipe de 22 personnes.

Atelier pour un à trois participants, selon la disponibilité des Chefs. L'atelier commence à partir de 8h30 - 9h et se termine à la fin du service du déjeuner (vers 15 h). 280 € par personne, incluant un repas avec l'équipe.



Pomme de pin à la manière d'un baba, imbibée au citron, coulis au sirop de sapin

HISTOIRE D'UNE FAMILLE DE BÂTISSEURS

LA SAGA DES « MEILLEUR » EN QUELQUES DATES

Origines de la vallée : sur une route passante entre Tarentaise et Maurienne, la vallée des Belleville se développe dès 2000 ans avant Jésus Christ. Son nom vient du Latin « villa », signifiant domaine, et « bella », soulignant son importance – 230 km² –. Son patrimoine historique (voir page 22) témoigne de son riche passé. **René Meilleur est issu d'une de ces très anciennes familles, qui vivait de l'agriculture et du travail du bois (ébénistes).** Le domaine skiable des 3 Vallées voit le jour dans les années 1960.

1976 : voyant les skieurs descendre en hors-piste sur leur village de Saint Marcel, **René et Marie-Louise acquièrent à l'âge de 26 ans un champ de pommes de terre pour y créer le 4 décembre le restaurant « La Bouitte ».** Ils prodiguent une savoureuse cuisine savoyarde, simple et généreuse.

Années 1980 : « le choc gustatif » ressenti lors d'un dîner chez Paul Bocuse en 1981 et la création d'une station à Saint Martin de Belleville en 1984, incitent René à évoluer vers une **cuisine plus élaborée et créative.** La Bouitte devient le point de ralliement que l'on se chuchote entre gourmets avertis des 3 Vallées.

1996 : Arrivée du fils Maxime. Venu aider René à préparer une crème anglaise, le virus de la cuisine l'a gagné au point de ne plus jamais repartir. En 1998, sa compagne Delphine Dagonet rejoint l'équipe comme Maître d'Hôtel. **La Bouitte met tout en œuvre pour incarner le meilleur de la Savoie.**

2000 : Création de l'hôtel : 8 chambres et suites de charme.

2003 : 1^{re} étoile au Guide Michelin.

2005 : création du Spa « La Bèla Vya » tourné vers la nature.

2008 : 2^e étoile au Guide Michelin.

2012 : Entrée dans « **Les Grandes Tables du Monde** ».

2011 - 2015 : Maxime investit à son tour pour développer la Maison familiale. Il acquiert auprès du frère de René la maison mitoyenne, qu'il rénove. Il entreprend un **agrandissement et une montée en gamme de La Bouitte** (nouvelle cuisine, salles à manger et table d'hôtes, 2 salons, 8 chambres et suites supplémentaires...). **Au restaurant, les hôtes ont désormais le choix entre 4 ambiances et décors :** la terrasse avec vue sur les alpages et sommets, la salle principale d'esprit montagne – un véritable cocon –, la table d'hôte – ouverte sur le ballet singulier en cuisine –, et la nouvelle salle baroque, hommage au patrimoine artistique de la vallée.

2015 : La consécration suprême, 3^e étoile au Guide Michelin. Puis le titre de Chefs de l'année décerné par le magazine Le Chef.

2016 : La Bouitte devient un **Relais & Châteaux.**

2017 : À l'occasion des **40 ans de la Maison**, des investissements sans précédent sont réalisés. **L'hôtel est classé 5 étoiles à partir de l'été 2017. Création d'un superbe Spa nature de montagne, de la marque de cosmétique MEILLEUR Nature, et du parfum « 1502 m ».** Le restaurant « René & Maxime Meilleur » obtient **4 toques au Gault&Millau.**



Delphine, René, Oscar, Calixte, Maxime et Marie-Louise

TOUTE UNE FAMILLE, UNIE ET COMPLÉMENTAIRE

Avec leurs enfants, René et Marie-Louise Meilleur vont bâtir au fil des ans le chalet de leur rêve, sculpter le bois, et marier les matériaux les plus nobles de la Savoie ancestrale (lauze, ardoise, pierre...). « Bosseurs nés », « amoureux » de leur Savoie natale, ils ont des gènes de bâtisseurs. De leurs propres mains, ils vont façonner La Bouitte, lui donnant un ancrage territorial et des racines solides.

Les Chefs

René Meilleur

Créateur de La Bouitte et autodidacte. 40 ans d'expérience, de créativité et de bon sens, au service **d'un grand dessein : transmettre à ses hôtes les trésors de la Savoie.** René n'a de cesse de retranscrire, dans une interprétation personnelle, ses souvenirs gustatifs d'enfance, et le patrimoine culinaire ancestral des Ducs de Savoie. Et de montrer qu'au-delà des superbes domaines skiables, cette région est porteuse d'un terroir passionnant, et d'un authentique art de vivre.

Maxime Meilleur

Ancien biathlète en équipe de France juniors, il a gardé de son passé sportif des qualités d'endurance et de compétition. Son **exigence de travail, sa rigueur,** son désir d'excellence et de partage poussent toute l'équipe vers une **quête d'absolu.** De tempérament ardent, sa cuisine étonne par l'économie des gestes et la pureté de ses compositions.

Les Femmes de la Maison

Marie-Louise Meilleur

Depuis 1976, l'épouse de René est la Maîtresse de Maison par excellence. Ses maîtres mots : attention, simplicité, générosité, professionnalisme et authenticité. Sa contribution est essentielle dans l'art de la table et la décoration des chambres.

Delphine Dagonet

Maître d'hôtel depuis 1998 et compagne de Maxime. C'est à elle que revient la mission de faire le lien entre les hôtes et les chefs dans la conception des menus Carte Blanche. Elle garde en mémoire les attentes et préférences de chacun, pour toujours mieux satisfaire.

LA BOUITTE : LA SAVOIE DU CŒUR

René et Maxime Meilleur, père et fils, vous font partager l'amour de leur Savoie natale.

PATRIMOINE HISTORIQUE ENTRE ART POPULAIRE SAVOYARD ET ART BAROQUE

Au Moyen-Âge et à la Renaissance, le village de Saint Martin de Belleville est un important lieu de passage entre Tarentaise et Maurienne. Il fait partie des Etats de Savoie, s'étendant à son apogée de Genève à Nice, et comprenant le Piémont et la Sardaigne.

Le patrimoine historique de la commune (22 hameaux pittoresques, 36 chapelles et églises du Moyen-âge au 18^e siècle) témoigne de son riche passé. Notre Dame de la Vie, à 1 km de La Bouitte, est l'un des sanctuaires les plus réputés de la Tarentaise. Les monuments ont été remaniés à l'époque baroque par des artistes italiens. C'est la raison pour laquelle La Bouitte a choisi de concevoir sa 2^e salle de restaurant dans cet esprit.

Les 2 salons, la principale salle de restaurant, les 15 chambres toutes personnalisées, et le Spa font la part belle à l'art populaire des régions alpines. **La décoration est une synthèse réussie entre l'âme et l'histoire de la Savoie ancestrale, et le confort et la technologie des temps modernes.**

Quelques exemples du patrimoine de La Bouitte :

- rideaux, couvertures et fauteuils de la filature Arpin à Séez (classée monument historique, 7^e génération en Tarentaise)
 - armoires à grain, tables, chaises, coffres d'écuries, meubles sculptés, ustensiles et objets décoratifs du 17^e au 19^e siècle
 - collection de cloches anciennes « les Clarines » de la prestigieuse Maison Devouassoud à Chamonix
 - assiettes anciennes, poteries d'Yvoire (au bord du lac Léman), de Morzine et du lac d'Annecy à St Jorioz
- ... Liste exhaustive du patrimoine culturel de La Bouitte sur demande.

La Bouitte parvient à éviter l'écueil de la surcharge : tout est harmonieux, chaleureux et lumineux.



Sanctuaire Notre Dame de la Vie



LA SAVOIE : UN RICHE PATRIMOINE CULINAIRE TROP LONGTEMPS OUBLIÉ

Une grande tradition de haute cuisine, voire de cuisine aristocratique existait jusqu'au 19^e siècle dans le Duché de Savoie, bien plus raffinée et complexe que les spécialités savoyardes, auxquels les sports d'hiver ont longtemps cantonné les touristes.

Parmi les spécialités de cette époque : les niokis, les soufflés, les civets, les gibiers en venaison, les entremets, le sabayon, les rissoles, sans oublier le gâteau de Savoie (remontant à Amédée VI entre 1343 et 1383). De nombreuses épices sont utilisées : le safran (dans les bouillons et les farçons), le cumin ou l'aneth... Preuve d'un dynamisme culinaire ancestral en Savoie, on peut se reporter au livre « Du fait de cuisine » écrit par Maître Chiquart, cuisinier du duc de Savoie Amédée VIII en 1420 ! C'est l'un des plus anciens traités de gastronomie médiévale connus à ce jour en Europe.

Parallèlement, une cuisine plus populaire et consistante, coexiste : farçons, polenta (à partir de 1770), crozets (petites pâtes carrées à base de farine de froment ou de sarrasin)... La raclette se pratique depuis le moyen-âge lorsque les bergers faisaient fondre le fromage l'été en plein air dans les pâturages. Mais c'est la tomme qui est le plus ancien des fromages de Savoie. Le lait des alpages est évidemment emblématique du patrimoine culinaire.

Au fil du temps, la cuisine savoyarde s'est enrichie, les cols, stratégiques pour les routes commerciales, ayant favorisé les échanges. La pomme de terre (la « tartifle ») en provenance d'Amérique, le riz (venant du Piémont), les pâtes, la polenta ainsi que de nombreuses épices presque inconnues en France sont largement consommés en Savoie dès le 18^e siècle.



Rissolle au safran des Granges.
Recette transmise de génération en génération.



Crozets au beaufort
« façon risotto », girolles,
oselle des bois.
Recette imaginée en 2014.

UN SITE NATUREL D'EXCEPTION, POUR LES «MEILLEUR» UN TERROIR UNIQUE

Aux portes du plus grand domaine skiable du monde (les 3 Vallées), La Bouitte offre le paradoxe d'une délicieuse sérénité de bout du monde. Les sommets puissants, les paisibles alpages et la forêt dialoguent au fil du jardin, du potager, et de la belle terrasse. De cette dernière, le regard embrasse la vallée préservée des Encombres : un paradis pour les amateurs de faune, de flore, de légumes, plantes et herbes sauvages.

La dimension des « Belleville » est telle (la moitié des 450 km² des 3 Vallées), que seule 5 % de la surface skiable est aménagée. Ces immenses territoires vierges, les vallées des Encombres, du Nant Brun, ou le vallon du Lou, représentent un terroir inestimable et très identitaire. Complété par quelques autres sites savoyards emblématiques, René et Maxime Meilleur y puisent chaque jour leur inspiration. Complices et complémentaires, ils vous en livrent une vision généreuse, subtile et personnelle. Leur cuisine est un hommage à un patrimoine réputé du temps des Ducs de Savoie, progressivement tombé dans l'oubli avec l'annexion par la France en 1860, l'exode rural, puis le développement de l'or blanc.

Depuis les années 1990, la gastronomie savoyarde retrouve ses lettres de noblesse. Chaque jour, René et Maxime sont à l'affût de ce que les Alpes livrent de meilleur, sélectionnant auprès d'artisans des produits chargés de sens et d'histoire.

Produits de Savoie au gré des saisons : beurres, jambons de caractère, œufs de ferme, polenta moelleuse, féras, ombles chevalier et perches des lacs Léman et du Bourget, légumes oubliés (variétés anciennes de carottes, potimarron), cèpes, chanterelles, truffes, bœuf de Tarentaise, chevreuil, cerf, sanglier, fromages confidentiels (sérac des vallons du Lou, beaufort du Nant Brun, bleu de Termignon, Persillé de Tignes, tomme de brebis de Serge Jay au Châtelard)... Dans les alpages environnants, la cueillette des fruits, herbes fraîches et plantes sauvages est enivrante : reine des prés, ail des ours, gentiane, chénopode, sorbier, myrtilles, fraises des bois... Sans oublier le miel de Saint Marcel, si parfumé, ou le safran.



LE BISCUIRON®, UNE EXCLUSIVITÉ SUBLIMANT LE BISCUIT DE SAVOIE

Face à la mode des macarons, René et Maxime Meilleur ont inventé un nouveau concept de pâtisserie sublimant le « Biscuit de Savoie ». La pâte délicatement travaillée à la spatule est dressée en disque bombé, à la poche, cuit à four modéré pendant 10 minutes. Délicieusement moelleux et fondant, le Biscuiron est chouchouté avec grand soin comme une pièce unique tout en finesse. Laissez-vous envoûter par ses parfums sensoriels : « Gisèle » Fleur d'oranger, Chantilly basilic citron, Crémeux menthe glaciale, perle de chocolat croustillante...





EN CUISINE, LA SIGNATURE «MEILLEUR»

UNE CUISINE A QUATRE MAINS CRÉATIVE, PURE ET TAQUINE

Au cœur de la Savoie ancestrale, quel bonheur de vous faire découvrir la signature «Meilleur». La Bouitte, c'est un contraste réussi entre un cadre authentique, et une recherche culinaire et œnologique d'avant-garde. Son harmonie, sa poésie doivent beaucoup à René. De son passé de biathlète, Maxime s'est forgé un esprit sportif, l'exigence du travail, l'économie des gestes. Entre le perfectionniste Maxime, et l'expérimenté René, le dialogue est permanent. L'entente est naturelle.

Avec sa brigade, le duo d'autodidactes poursuit une quête : le parfait équilibre entre tradition et modernité, entre simplicité et élégance, entre précision et prise de risque. Il livre une interprétation ciselée, malicieuse des meilleurs produits du terroir. Sa cuisine, caressante et verte, est un hommage à la complexité et à la générosité de la nature.

Immédiatement séductrices, les compositions se découvrent par petites touches. Jouant sur les textures, elles révèlent successivement de subtiles associations de saveurs. Cette **cuisine taquine et précise**, mais sans artifice inutile, invite au questionnement, avec plusieurs degrés de lecture. La complexité et la virtuosité, maîtrisées au fil des années, laissent la place à une **impression de pureté, de facilité et d'équilibre**.



EXEMPLE DE PLAT SIGNATURE, HYMNE À LA SAVOIE :

Le lait dans tous ses états : meringue, confiture, sorbet, biscuit...

Voici un dessert régressif à souhait, un voyage irrésistible de retour à l'enfance. Une Madeleine de Proust version René et Maxime Meilleur. Difficile d'imaginer qu'un aliment aussi courant puisse être à ce point transcendé, pour devenir un des sommets de la gastronomie et du raffinement.

Dans les différents hameaux autour de Saint Martin de Belleville, plusieurs agriculteurs perpétuent un savoir-faire ancestral, occasion de redécouvrir le goût singulier des laits de vache, de brebis et de chèvre vivant en altitude.

De la conception du beurre, au plat emblématique des Crozets jusqu'aux soins au Spa (bain de Marie au lait et au miel de Saint Marcel), c'est peu de dire que le lait fait partie de l'identité de La Bouitte. Mais c'est dans ce dessert signature qu'il prend toute sa dimension. On plonge dans une symphonie de lait aérienne, entre le lait de vache entier et demi-écrémé, les yaourts de brebis et de chèvre, la poudre de lait au sein de la meringue, le beurre fermier, et – comble de la gourmandise – la confiture de lait (également de vache entier micro-filtré, pour plus de saveurs).

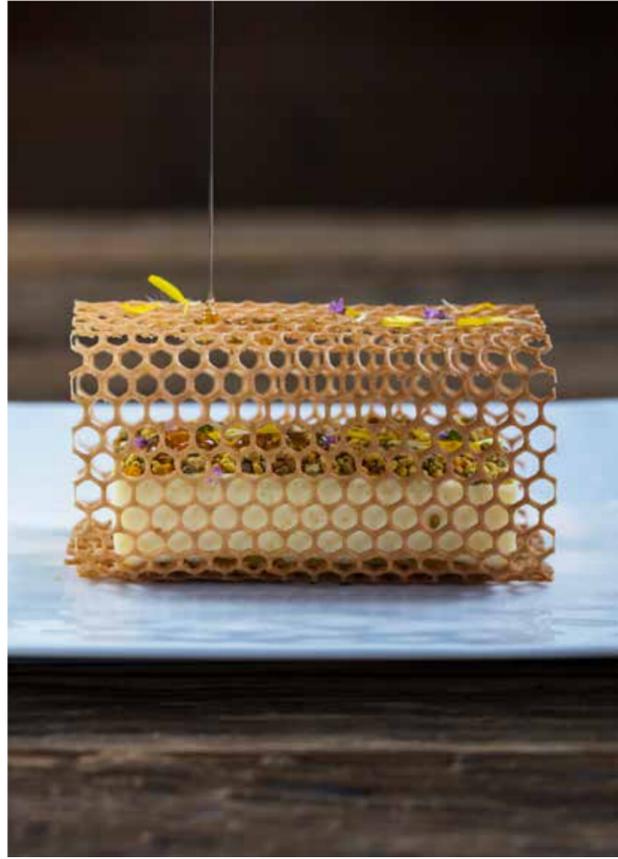
La genèse de cette création culinaire remonte au réveillon du 31 décembre 2010. René et Maxime Meilleur voulaient terminer sur des tonalités de blanc immaculé, rappelant la neige enveloppant le chalet. Avec le dessein de créer un dessert emblématique des terroirs de Savoie, et de conclure ce grand repas par une note fraîche et subtile.

Ce plat est un jeu de textures entre le croquant du biscuit et de la meringue, et l'onctuosité et la tendresse de la mousse et du sorbet. On le découvre par petites touches, avec une succession de sensations fugitives.

Ce coup d'essai fut un coup de maître. Tous les jours suivant ce fameux réveillon, les hôtes n'ont cessé de réclamer ce nouveau dessert, en ayant entendu parler par leurs proches. « Le lait dans tous ses états » est devenu depuis un grand classique de La Bouitte, qui s'affine, se réinvente au fil des saisons, tout en gardant le même ADN. Il est possible qu'il ait contribué à la 3^e étoile Michelin en 2015.

Stéphane Durand-Souffland, Le Figaro, 31 janvier 2015 : « Le lait dans tous ses états » est une déclaration d'amour au fluide nourricier, un échafaudage blanc à l'équilibre bouleversant, une déclinaison impeccable de technique qui s'impose comme une évidence. Il y a d'abord ce disque givré, une glace à laquelle le lait de chèvre (ou de brebis, selon la saison) confère une irrésistible note aigrelette. Dessus, trois petites merinques lactées. Dessous, une mousse d'une infinie finesse qui renferme un sorbet à peine sucré. Le tout repose sur un biscuit au lait croquant comme une praline, et un collier à peine ambré de confiture de lait liquide offre au sortilège sa plénitude. Ce dessert, c'est l'enfance retrouvée, le lait concentré qu'on tétait à même le tube (en mieux), un camaïeu gustatif fait de glissements progressifs vers un absolu plaisir gourmand ».

En complément, une vidéo sur ce dessert sera disponible et diffusée en début d'hiver.



Ris de veau glacé, pomme de terre Agria,
« cigarette russe » au raifort, fumée de hêtre.
Recette imaginée en 2007

MENUS CARTE BLANCHE: UN VOYAGE CULINAIRE ET ŒNOLOGIQUE PERSONNALISÉ

La famille Meilleur transforme les moments passés à La Bouitte en une **expérience, adaptée sur mesure à chacun des hôtes. Les menus carte blanche (de 3 à 8 plats) sont une construction unique et commentée**, à la jonction des attentes des convives, des meilleurs produits du jour, et de la créativité des cuisiniers et des sommeliers. Vous confiez à Delphine vos préférences... et en fonction des arrivages du matin, les Chefs vous proposent de vivre un véritable voyage culinaire. Expériences successives, mariages mets-vins vibrants... nos menus aiguisent et taquent vos sens.

Plats emblématiques : voir page 18.

APPRENDRE EST UN PLAISIR: ATELIERS DE CUISINE EN IMMERSION

Voir page 18.

GASTRONOMIE ET VINS: LA PLUS-VALUE INCOMPARABLE DE L'ALTITUDE ELUCIDÉE À LA BOUITTE

La dégustation des mets et des vins en montagne procure d'intenses plaisirs, grâce à des saveurs et des sensations inconnues en plaine. L'art de cuisiner et de déguster évolue en effet au gré de l'altitude.

Avec une pression atmosphérique et un taux d'oxygène plus faibles, un air léger, froid et sec, les Chefs doivent ajuster leurs méthodes de cuisson. L'eau bout à 95°C à La Bouitte : ainsi, il faut une bonne minute supplémentaire pour cuire un œuf mollet. Le temps pour faire lever la pâte à pain, est réduit de moitié, sous l'action amplifiée du gaz carbonique.

Afin de s'adapter à l'air des cimes pauvre en oxygène, l'organisme accroît les globules rouges ; le cœur et la fréquence respiratoire s'accroissent. Soumis au froid, à la sécheresse et à la déshydratation, l'être humain éprouve le besoin physiologique de s'alimenter davantage. Nos sens, particulièrement nos papilles, sont aiguisés et stimulés.

Mais les effets les plus spectaculaires de l'altitude touchent l'œnologie. Les vins conservés en altitude se révèlent plus denses, plus longs, plus purs et harmonieux qu'en plaine. Ils offrent des arômes plus élégants et un fruit plus épanoui. La pression atmosphérique étant moindre (moins de gaz carbonique dissous), elle génère un vieillissement des vins plus lent. Leur évolution en montagne gagne en complexité et précision, pour atteindre un équilibre inespéré. Ils paraissent donc plus jeunes, sphériques et subtils.

Les vins rouges ont clairement des tannins plus fondus et des matières plus suaves. Et les Champagnes trouvent pleinement leur statut de vins de fêtes, avec des bulles plus effervescentes et fines, et des arômes aériens et nuancés.

Depuis longtemps, René et Maxime Meilleur avaient l'intime conviction de l'intérêt fondamental de l'altitude. Avec Yves Bontoux et Nicolas De Rabaudy, ils ont réuni en 2004 et 2005 pas moins de 25 experts faisant autorité en matière de dégustation, de connaissances scientifiques et d'œnologie (Michel Bettane, Bernard Burtschy, Michel Dovaz, Alain Raynaud...). Nous tenons à votre disposition sur simple demande les résultats détaillés de cet événement Les Vins au Sommet, qui ont clarifié la compréhension de ces phénomènes (*une vingtaine de vins jusqu'au millésime 1983 dégustés sur 4 jours en plaine à Moûtiers, à La Bouitte à 1500 m et à l'Oxalys à 2300 m*).

Décidément, en montagne, tout concourt à faire d'une expérience culinaire et œnologique un moment de bonheur. Même l'assimilation d'alcool, accélérée par l'altitude, induit cette douce ivresse des cimes. Sans oublier l'essentiel : cette euphorie, cette plénitude, on les doit à la majesté du cadre, au plaisir de partager un moment de convivialité le plus souvent dans un contexte de vacances, enfin à la récompense des agapes après l'effort valorisant d'une belle journée de ski.

LA CAVE: UN EDEN POUR LES CONNAISSEURS

Dotée d'une équipe de 4 sommeliers, La Bouitte offre une sélection pointue de 1001 références de 1937 à 2017, soit l'une des plus belles caves des Alpes. Depuis 1976, la famille Meilleur a su patiemment réunir les meilleurs vins de toutes les régions, dans tous les styles et pour tous les budgets.

En 2004 et 2005, les plus grands critiques vins et des médecins avaient démontré scientifiquement que l'altitude était bénéfique à la dégustation de vins (voir ci-dessus).

Depuis l'hiver 2012-2013, La Bouitte met à l'honneur ses viticulteurs préférés et des critiques vins de renom, pour faire partager à ses hôtes des soirées mémorables (réservation impérative car places limitées : voir programme page 8).

LES 3 VALLÉES EN VANOISE VOUS OUVRONT, AU-DELÀ DE L'IMAGINATION, TOUS LES PLAISIRS DE LA MONTAGNE

Saint-Martin de Belleville est un symbole fort de l'extraordinaire épopée des stations de sports d'hiver. Le village connaît l'exode rural avec l'industrialisation en plaine et des conditions de vie très difficiles en montagne jusqu'en 1960. Mais en 50 ans, le développement est fulgurant, avec l'aménagement de 3 stations complémentaires aux Menuires (en 1963), à Val Thorens (en 1972), puis au Chef Lieu (en 1984). Les 3 Vallées voient le jour dans les années 1960 : 600 km de pistes, 25 sommets, entre 1300 et 3230 m.

La vallée des Belleville devient le leader mondial en termes de fréquentation touristique aux sports d'hiver (plus d'un million de skieurs accueillis chaque saison). Avec à la clé une montée en gamme continue depuis 1985. Saint Martin de Belleville, qui a su préserver son âme de village, attire les hôtes en quête de grand ski mais aussi d'authenticité.

Les possibilités sont infinies : un riche patrimoine baroque, des hameaux pittoresques, le plus vaste domaine skiable au monde relié skis aux pieds, de multiples randonnées dans des sites vierges (vallées des Encombres et du Nant Brun, Col de la Lune, Lac du Lou...), et d'innombrables activités et infrastructures de loisirs à 5 km aux Menuires, à 14 km à Val Thorens, et à 40 km à Méribel et Courchevel.



LES 3 VALLÉES MARIANT COMME NULLE PART AILLEURS GASTRONOMIE, BIEN-ÊTRE ET PANORAMAS ALPINS GRANDIOSES

Les 3 Vallées sont reconnues pour être le plus grand domaine skiable du monde. Mais elles sont aussi un but d'excursion inoubliable pour les piétons, marcheurs ou non, hiver comme été. De Saint Martin de Belleville à Courchevel, en passant par le sommet de Tougnette et ses alpages à l'infini, le joli village de Méribel-les-Allues puis la Saulire, au relief digne des Dolomites, une véritable odysée s'offre à vous. Et ce en tout confort et sans effort. Evidemment, skieurs et randonneurs profiteront de ce terrain de jeu sans pareil pour arpenter d'innombrables itinéraires et variantes.

Au retour, il est tentant de réaliser une boucle en rentrant cette fois par Méribel-Mottaret, Le Roc des 3 Marches (où vous attend en hiver le restaurant d'altitude - 2700 m - du Bouche à Oreille tenu par la sœur et le beau-frère de René Meilleur, puis les Menuires. Durant cette journée riche en souvenirs, une succession unique de 17 télécabines et télésièges vous feront découvrir de somptueux paysages sur la Vanoise, le Mont Blanc et les Ecrins. L'occasion est belle d'une pause gastronomique au déjeuner, pourquoi pas à prolonger d'un soin au Spa.

La conciergerie de La Bouitte conseille désormais sur mesure les hôtes désireux de ce voyage, en leur suggérant pauses contemplatives, visites culturelles, pause déjeuner, shopping... Dans l'autre sens, les séjournants de Courchevel, Méribel, Val Thorens et Les Menuires peuvent profiter de cette traversée pour découvrir La Bouitte à déjeuner. Ou pourquoi pas pour une étape complète d'un soir avec nuit à l'hôtel.



HÔTEL***** RELAIS & CHÂTEAUX GRAND STANDING ET ESPRIT DE MAISON D'HÔTE

Labellisée Relais & Châteaux depuis le 1^{er} juillet 2016, La Bouitte offre des prestations hôtelières revues nettement à la hausse, afin d'avoir une totale cohérence et harmonie avec le restaurant. L'hôtel est classé 5 étoiles à partir de l'été 2017.

Chacune des 15 chambres (dont 7 suites) a renforcé son âme, son charme, son identité singulière. Offrant un écrin préservé et douillet, elles incarnent l'esprit des maisons d'antan de Savoie, avec l'omniprésence du bois sculpté, la chaleur des tissus, et un mobilier et des éléments décoratifs allant jusqu'au 17^e siècle. Au fil des années, des acquisitions, et des commandes passées à des artisans d'art, des peintres et des sculpteurs, La Bouitte a constitué un patrimoine culturel et artistique, qui a peu d'équivalent.

Confort absolu, dépaysement et retour aux sources, grand standing toujours en quête de sens et de beauté, authenticité sans renoncer ici et là à quelques lignes plus épurées et design, soin du détail et technologies modernes sont la signature hôtelière de la famille Meilleur.

Pour l'hiver 2016 - 2017, une spectaculaire rénovation a été menée à bien sur les chambres les plus anciennes, et 2 suites magnifiques ont été créées (la suite luxe Augustine et la suite Sophie). Grâce à cet agrandissement, l'hôtel gagne beaucoup en agrément, en équipement, en confort et en services (réception, nouveaux salons, ascenseur, salle de petit déjeuner, nouvelle terrasse...), avec une équipe étoffée. *Voir détails dans les nouveautés page 10.*

La réussite exemplaire de ce nouveau chapitre de La Bouitte tient au fait qu'il est impossible de distinguer les 1'000 m² de surface supplémentaire de l'existant, tant l'agrandissement se fond parfaitement avec les parties les plus anciennes. L'explication de cette prouesse ? Le savoir-faire de René et Maxime Meilleur, qui ont sculpté eux-mêmes le bois, construit La Bouitte de leurs mains année après année, en utilisant principalement des matériaux anciens (poutres en bois plusieurs fois centenaires de vieux chalets démontées et travaillées). Ainsi, La Bouitte apparaît comme un concentré de l'âme de la Savoie, de ses origines jusqu'à nos jours.

ÉVASION ET COMPLICITÉ

A La Bouitte, vous vous sentez accueilli comme un membre de la famille. Les maîtres mots sont attention, gentillesse, et professionnalisme. Nos hôtes nous incitent chaque jour à nous dépasser, à créer des liens et du plaisir partagé. La Bouitte, à la façon d'un joli labyrinthe, c'est aussi une succession de lieux de vie, propices au ressourcement. Les salons séduisent par leur atmosphère raffinée et chaleureuse.



«LA BÈLA VYA», SPA DE MONTAGNE INÉDIT

RENÉ ET MAXIME MEILLEUR VOUS CONVIENT À VIVRE UNE EXPÉRIENCE INÉDITE DE DÉTENTE AU CŒUR DES MONTAGNES.

Depuis la nuit des temps, les hommes ont cherché dans la nature des remèdes pour le corps et l'esprit. Dans les vallées alpines, l'art de se soigner à l'aide des produits offerts par l'environnement, ne s'est jamais démenti. Eau, lait, foin, miel, herbes aromatiques ont toujours fait merveille.

Aujourd'hui plus que jamais, s'abandonner à des bains, se régénérer grâce aux éléments de la montagne, milieu naturel entre tous, répond à un besoin fondamental. Avec pour effet de remplacer stress et fatigue par tonicité et énergie. La montagne est le cadre idéal pour se ressourcer, se détendre et se revitaliser : air pur, multiples senteurs, oxygène plus rare, ciel d'azur, nuits fraîches et étoilées, harmonie entre l'homme et les éléments.

Fière de ses origines, vivant en osmose avec son environnement, la cuisine de La Bouitte est un hommage à la nature et au terroir savoyard. Dans le prolongement de cette philosophie de vie, **La Bouitte vient de créer la marque de cosmétiques Meilleur Nature** (voir page 16) et développe un Spa de montagne inédit, délicieusement intimiste : « La Bèla Vya ».



Le Spa « La Bèla Vya » a été totalement repensé, déplacé et agrandi sensiblement. Une salle de fitness et un espace aquatique nettement plus complet sont créés, comprenant piscine de détente, sauna au foin, hammam aux agrumes, jacuzzi à l'air libre, mais aussi **la Tanière des Marmottes** (soins à base d'argile). Le détail des investissements est précisé dans les nouveautés page 10.

S'il y a une montée en gamme sensible en termes d'équipements, de décoration, et d'offre de soins corps et visage, l'identité demeure et se renforce : le Spa développe **des techniques originales du bien-être, qui mettent à l'honneur la nature et le terroir Savoyard.**

Les hôtes fidèles plébiscitent **le bain de Marie au lait et au miel des montagnes.** Pour gommer les frimas de l'hiver, rien de tel que les soins au foin, à l'eau de source et aux herbes aromatiques. Comme **le Solan, ce bain de vapeur au foin coupé des alpages**, qui libère de voluptueuses senteurs alpestres. Au clair de Lune, avec une vue saisissante sur le cirque de montagnes illuminées, la sensation de bien-être est unique. Temps suspendu, douceur de vivre...

Pour plus de détails (espace aquatique, fitness, soins, bains et massages), voir une sélection de tarifs page 47 et **la carte des soins exhaustive sur le site web : www.la-bouitte.com/hotel-spa/spa-savoie.html.**







OFFRE SPÉCIALE TOUT COMPRIS

Profitez de La Bouitte à des conditions préférentielles lors d'un séjour « privilège », le « **Séjour retour aux sources** » : à partir de 695 € par personne (sur la base d'une chambre double en basse saison et hors week-end, selon disponibilités). Cette offre inclut 2 nuits, un menu « carte blanche » par jour sur 2 jours, les petits-déjeuners, l'accès au Spa (jacuzzi, sauna, hammam, fitness), enfin un soin « Bain de Marie » au lait et au miel des montagnes.

INFORMATIONS PRATIQUES ET TARIFS

Situation : hameau de St Marcel, à 1500 m d'altitude, 2 km en amont de Saint Martin de Belleville (2716 habitants) et à 47 km d'Albertville.

Accès possible en ski l'hiver. Service de navette privée offerte vers Saint Martin. Parking et garage privés. Héliport à 100 m. Vue sur toute la vallée des glaciers aux alpages.

Hôtel*** La Bouitte labellisé Relais & Châteaux.** Jardin, salons et Spa « La Bèla Vya ».

15 chambres dont 7 suites, entre 25 et 75 m². Chambres équipées de télévision satellite avec écran plat, coffre-fort, minibar (offert aux hôtes). Certaines ont une cheminée, un balcon et/ou terrasse.

Chambres de 280 € à 580 €, et suites de 380 € à 1'335 € en hiver; la nuit pour 2 personnes; petit-déjeuner à 35 €.

Restaurant René & Maxime Meilleur, 3 étoiles au Guide Michelin, 4 toques au Gault&Millau, labellisé « Grandes Tables du Monde » et Relais & Châteaux.

2 salles, une table d'hôtes et une terrasse : 40 couverts.

Prix des menus Carte Blanche : 159 € (3 plats : hors week-end), 189 € (4 plats), 219 € (5 plats), 325 € (8 plats).

Soirées œnologiques : à partir de 290 € (5 plats, vins, eaux, café/thé compris). *Voir détails en page 8.*

Nombre de plats à la carte : 4 entrées, 4 poissons, 4 viandes, plateau de fromages et 4 desserts + des créations conçues en fonction du marché (au total 25 plats différents proposés chaque semaine).

Équipe de la Bouitte : 50 personnes dont 22 en cuisine, 16 en salle et 12 en hôtellerie.

Cave :

1001 références de vins, des millésimes 1937 à 2017, entre 36 € et 29 000 € la bouteille.

Accords mets-vins : propositions de vins au verre sur l'ensemble d'un repas à 85 €, 105 € et 150 €, selon le nombre et le prestige des flacons.

Événements vins : voir page 8.

Tarifs Ateliers de cuisine en immersion :

280 € par jour (8h30 à 15 h) et par personne, déjeuner partagé avec le personnel.

Tarifs du Spa « La Bèla Vya » (en priorité aux hôtes de La Bouitte, mais ouvert en fonction des disponibilités à la clientèle extérieure) :

- **Menu 3 Gourmandises :** 180 € pour 1h30 min.
- **Bain de Marie :** 80 € pour une personne, 120 € pour deux (20 min de bain et 10 min sur lit d'herbes). Voir détails page 43.
- **Le Solan au Foin :** offert pour chaque modelage
- **La Tanière des Marmottes :** 69 € pour une personne, 99 € pour deux (30 min).
- **Massage La Bèla Vya :** modelage drainant, tonifiant et régénérant associant une gestuelle originale et l'huile « Meilleur Nature » aux extraits de fleurs des Alpes. 130 € (50 min).
- **AyurBela :** 130 € pour 50 min.

Tarifs des produits cosmétiques MEILLEUR NATURE :

- Le savon aux huiles enrichi d'extrait d'épilobe : 12 €.
- L'élixir de soins : 29 € les 50 ml ; 89 € les 200 ml
- La crème visage : 69 € les 50 ml
- Le gommage Virtuose : 70 € les 100 ml
- L'huile de massage Virtuose : 55 € les 125 ml
- Le sérum lifting Virtuose : 129 € les 50 ml.
- L'eau de parfum 1502 : 85 € les 40 ml.

Clientèle : 50 % française, 50 % venant de 65 pays sur les 5 continents.

Dates d'ouverture hiver 2018-2019 :

- du 8 décembre 2018 au 28 avril 2019 tous les jours sauf les lundis 10 décembre 2018, 15 avril et 22 avril 2019.
- Prises des commandes au restaurant de 12 h à 13h30; de 19h30 à 21 h.
- Le Spa est ouvert de 10h30 à 12h30 et de 14 h à 20 h.



René & Maxime
Meilleur



La Bouitte

DE PÈRE EN FILS, LA SAVOIE DU CŒUR