

SAVOIE : CHEZ MEILLEUR, PÈRE ET FILS, UNE MONTAGNE DE PETITS BONHEURS

Eblouissant, rare ! Les Meilleur, père et fils, à Saint-Martin-de-Belleville, sont des chefs 3 étoiles hors catégories. Leur cuisine des montagnes savoyardes, brillante, unique, ne ressemble à aucune autre. Ces autodidactes peuvent tout se permettre. Jamais ils ne sont allés dans une école de cuisine, jamais ils

Chez les imprévisibles Meilleur, tout n'est que surprises. On est éberlué de découvrir le destin de ce café de campagne, où René et son épouse servaient des raclettes, devenu au fil des ans, après l'arrivée du fils Maxime, ancien champion de biathlon, un restaurant de haute gastronomie fidèle à sa région.



La Bouitte (petite maison) est un merveilleux cocon. Il y a urgence à ce que les amateurs français et étrangers découvrent les plats subtils, vraiment uniques, des Meilleur ; l'ambiance chaleureuse de *La Bouitte* ; le service toujours souriant d'une remarquable équipe de salle, dirigée par la femme de René, l'épouse de Maxime et l'infatigable Blandine. Un vrai bonheur de passer un moment auprès de cette famille. Quelle belle maison, entièrement parée, murs, plafonds, poutres, de bois ancien, où vaisseliers, tables, pichets, assiettes, sont un hommage à l'art populaire savoyard ! Un conseil ! il faut vite y foncer. A *La Bouitte*, pas de langoustines dodues comme dans tous les autres 3 étoiles. Mais des petites écrevisses pêchées dans les lacs alentours. Ce père et ce fils Meilleur, discrets, tranquilles et décidés, sont de sacrés phénomènes !

Voir ci-contre un aperçu de la carte...

René et Maxime Meilleur. *La Bouitte*, 73340 hameau de Saint-Marcel, Saint-Martin-de-Belleville (04.79.08.96.77). Menus surprises : 149 €, 179 €, 209 €, 315 €. Carte : 240 € (3 plats, sans boisson). Ouvert tous les jours. Chambres : 312/550 €.



FRANÇOIS BOUCHON

Meilleur, fils et père : une cuisine unique

n'ont fait de stage dans une grande maison. René et Maxime, ne sachant rien, n'ont pas eu de mal à tout inventer. Difficile de les copier. Qui aurait l'idée d'un vin chaud, servi glacé, mousse de pruneaux ; d'une raclette aérienne au lait cru, d'un filet de féra du lac Léman, juste saisi, pané d'une fine feuille de pain croustillant, puntarelle (chicorée), beurre blanc mousseux à la Roussette ?

SAVEURS

UNE CUISINE DE SURPRISES

Choisir son dîner sur la carte de *La Bouitte*, c'est partir vers une cuisine qui n'existe nulle part ailleurs. Des étonnements successifs : soupe de pommes de terre aux truffes (amuse-bouche), incroyables filets de mini-perches du lac Léman, omble chevalier sauvage (photo), servi nacré, oignons fanes fondants ; légumes cuits dans leur jus, crème double, pousses acidulées, citron caviar ; cuisses de grenouilles en jambonnettes, petit épeautre ; lapin poêlé, épaule fondante, artichauts ; pigeonneau rissole au poêlon, ragout sur toast, champignons chénopodes ; polenta grains moyens liée au jus de potiron, lait d'Arnad. Les desserts subtils d'Anthony : lait dans tous ses états, meringue, confiture, sorbet, biscuit ; poire cuite au foin, marmelade, caramel chicorée, sablé tiède. A chaque repas, 3 à 4 amuses-bouche, 6 mignardises différentes.

M. B.



MARC BERENGUER

ARTS DE LA TABLE QUAND JAVA EST LÀ !

Sur les terres « cigalières » du sud de la France, toutes les cuisines abritent dans un pot à ustensiles l'incontournable paire de couverts à salade en bois d'olivier. Solides, étanches, doux au toucher... Ils ont tout pour plaire. Les esprits curieux qui s'autoriseront une infidélité à la production nationale trouveront toutefois une alternative intéressante avec les propositions originales, en teck, de Joe

Sayegh. Ce fils d'antiquaire a abandonné son ancien métier de marchand d'art pour se consacrer à la création de collections – mobilier, art de la table et art floral – réalisées à partir des bois de rebut de la forêt tropicale de Java délaissés par l'industrie. « Il est merveilleux de donner une seconde vie au bois ! Transformer ces pièces et les apporter chez tout le monde, c'est le couronnement de



ce que j'entreprends depuis quinze ans en Indonésie. » Spatules, cuillères à café, à miel, à riz, à sucre, tartineur... sont entièrement fabriqués à la main par des artisans. Quitte à remettre le couvert autant privilégier l'option « seconde vie » qu'incarnent ces pièces uniques. **LAURENCE HALOCHE**

Couverts à salade de 30 cm, 34,80 €, en vente au Bon marché, à la Maison du Bac et sur Joessayegh.com.