

Saint-Martin-de-Belleville (Savoie)

Avec **ALIGRO**
bienvenue à tous les gourmands

L'ensorcelante magie de la Bouitte

René et Maxime Meilleur érigent le terroir savoyard en gastronomie triple étoilée. Des saveurs et des textures inoubliables

Alain Giroud
Saint-Martin-de-Belleville

La Bouitte, oasis de bonheur dans les neiges de Savoie, couronnée de trois étoiles Michelin. La famille Meilleur vous attend dans leur «*Petite maison*». René et Maxime en cuisine, Marie-Louise, épouse du père, et Delphine Dagonet, compagne du fils, à la réception des clients. Ce chalet, abritant hôtel cinq étoiles et restaurant gastronomique, se niche dans le hameau de Saint-Marcel, dans la commune de Saint-Martin-de-Belleville.

Il n'y avait rien ici en 1976, lorsque René et Marie-Louise acquièrent un champ de pommes de terre contre des travaux pour un paysan. Ils y construisent leur «*Petite maison*» (Bouitte en patois) et servent des tartiflettes aux skieurs qui descendent des stations.

Ce relais devient vite restaurant. Maxime, le fils, moniteur de ski, quitte les pistes et demande à son père de l'initier à la cuisine. Ni l'un ni l'autre n'ont appris le métier. Ces deux autodidactes grandissent côte à côte, professionnellement parlant. Ils abandonnent peu à peu leur terroir savoyard pour travailler des produits plus luxueux et conquérir une, puis deux étoiles Michelin.

Le terroir reprend le pouvoir

Un jour, ils prennent conscience de l'incongruité de copier les grandes tables parisiennes et reviennent à leurs premières amours. Leurs montagnes sont si riches en produits authentiques... Ils les mettent en scène avec passion, créant un monde improbable de saveurs et de textures qui nous emporte dans un voyage envoûtant.

Souvent, la fourchette reste en suspens, le temps au cerveau d'analyser l'intense plaisir qui l'envahit. Le Michelin comprend, René et Maxime obtiennent la troisième étoile. Ils grimpent sur une des plus hautes marches d'un club fermé où le paraître remplace trop souvent la vraie créativité. Alors suivez-nous...

Saveurs vertigineuses

Une mousse vaporeuse arrive sur la table. Tartiflette revisitée avec du fromage à raclette, fondu, di-



Maxime et René Meilleur transforment le terroir savoyard en merveilles gourmandes. LA BOUITTE/P.DUBREUIL

L'adresse

La Bouitte

Hameau Saint-Marcel
St-Martin-de-Belleville (Savoie)
☎ +33 479 08 96 77
Ouvert tous les jours.
Menus 59 (enfants), 149 (sauf we et fériés), 179, 209 et 315 €. À la carte (entrée, plat et dessert), compter 280-300 €. Parking. Accès handicapés. Chambres dès 280 € (semaine) et 395 € (week-end).



lué et passé au siphon. Une saveur acidulée dope la suavité de ce nuage évanescant. Une petite touche d'oignons au vinaigre, rappelant l'accompagnement de la véritable tartiflette...

Ultime concession à la gastronomie politiquement correcte, une huître Gillardeau et sa perle de yuzu. L'iode met les papilles en alertes, prêtes à toutes les découvertes.

Comme cette incroyable assiette de légumes. Méli-mélo de radis, betterave bicolore, carotte, poireau, lames d'artichauts, feuilles de chou et lentilles vertes frites. Éléments crus ou cuits, textures tendres, croquantes, craquantes, saveurs douces, acidulées, piquantes et, couronnant l'assiette, un voluptueux plumet de crème double de Gruyère. On craque de bonheur, on en deviendrait végétarien.

Enfin, n'exagérons pas. Car le

salsifis rôti est servi en compagnie de fines tranches de navet au vinaigre, est farci, lui, de magret de canard qui lui apporte cette élégante note de gras qui démultiplie la rapidité du légume oublié.

Lorsque le pavé de brochet, pêché dans le Léman, se présente, cerné d'une sauce au vin rouge et escorté d'un tourbillon de tagliolini, le souvenir d'un plat de grande cuisine classique surgit. Le poisson est poché dans une mondeuse frissonnante qui servira à l'élaboration d'une sauce réduite enrichie de glace, sans doute de veau. «Non, de de-

mi-glace réalisée avec les arêtes du brochet», explique Maxime.

Notre duo ne semble pas conscient qu'il réinvente la sauce genevoise, comme la décrivait Auguste Escoffier dans son *Guide culinaire*.

À une différence près, elle était destinée à napper le saumon. Oh, la recette n'est bien entendu pas identique. À *La Bouitte*, les chefs y ajoutent un peu de sucre et de cannelle, mais le résultat est sa-

voureux: la chair du carnivore lémanique fond en bouche, la pasta reste al dente, du grand art!

Les crozets, petites pâtes savoyardes, se cuisinent, eux, comme un risotto. Ils résistent juste ce qu'il faut sous la dent, enrobés de beaufort en compagnie de champignons de Paris. Un plat de famille, tout simple, tout bête, diablement bon.

Une polenta magique

Comme l'assiette de polenta qui surgit alors. Recette savoyarde? Non, cette polenta-là vient d'un autre monde. Certainement cuisinée par des extraterrestres. Il faut la regarder, l'effleurer de la pointe de la fourchette, la goûter avec circonspection. Il se passe indubitablement quelque chose.

Comment vous dire? Ce lac ensoleillé recèle quelques minuscules dés de potiron, des fragments de lard d'Arnad s'y noient, les grains sont alanguis dans un jus de courge. Ces détails n'expliquent pas le coup de cœur ressenti.

En réalité, René et Maxime jouent sur les textures; ambiance crémeuse, mais aussi fondante, croquante car quelques grains de polenta ont passé par la friteuse! Et on ne parle pas des saveurs d'une élégance folle, indéfinissables.

Comprendre est inutile, laissons-nous bercer par ces sensations qui resteront gravées dans la mémoire. La polenta de *La Bouitte* est entrée dans notre panthéon culinaire. Il faudra revenir cet été pour déguster la version à

la tomate verte. «Une tuerie!» assure Maxime.

Les cuissons sont menées avec circonspection. Le lapin, par exemple, au filet presque translucide, au carré saignant et aux cuisses, fondantes, à la goutte de sang. Un petit jus très réduit, quelques lamelles d'artichaut, le bonheur est dans le clapier!

Le filet d'agneau arrive rose comme une peau de bébé, la mini-côtelette se ronge avec délectation, souvenir d'enfance, et les haricots coco alanguis dans un jus savoureux constituent l'escorte idéale. Oui, la tradition peut mériter trois étoiles...

Le lait de vache, brebis et chèvre dans tous ses états

Du lait de vache, de brebis et de chèvre, une variation de textures étonnante, meringue, confiture, sorbet, biscuit, un nirvana blanc à déguster en regardant les flocons valser dans la nuit. Un dessert signature à *La Bouitte*. On l'a retrouvé sur une table parisienne «trois étoiles». Ce n'est pas bien de copier, Christian...

Il y a eu aussi le baba en forme de pomme de pin farci de crème et de pignons torréfiés et caramélisés.

Enfin, à l'heure du café, n'oublions pas de déguster la cruche, saveur venue du passé. La grand-mère Meilleur raclait le fond du chaudron où fondait le beurre, faisait un roux avec la farine et ajoutait du sucre. Oui, René et Maxime ont plus que jamais l'esprit de famille...



Assiette de légumes crus, cuits, savoureux! LDD



Une simple polenta aux vertus magiques. LDD



Pavé de brochet et sa sauce à la mondeuse. LDD



Superbe déclinaison sur le lapin. LDD



L'agneau saignant et ses haricots coco. LDD



Le dessert aux laits de vache, de brebis et de chèvre. LDD

Au coin du feu

RESTAURANT HÔTEL DU PARC DES EAUX-VIVES
du Parc des Eaux-Vives

BRUNCH DES FAMILLES

TOUS LES DIMANCHES DÈS 12H00
BRUNCH DU TERROIR AVEC DES PRODUITS LABELISÉS GRIA
SALLE DE JEUX, ACTIVITÉS CRÉATIVES ET ATELIER PÂTISSERIE POUR LES ENFANTS

RESTAURANT HÔTEL DU PARC DES EAUX-VIVES
Quai Gustave Ador 82 • T +41 22 849 75 75 • info@p-e-v.ch • Parking grauguit
PARCDESEAUXVIVES.CH

HOTEL METROPOLE
GENEVE

BRUNCHA L'ITALIENNE

CHF 85.- par personne
Bar à Bellini & Prosecco inclus

TOUS LES DIMANCHES DE 12H30 À 15H
BUFFETS DE SPÉCIALITÉS ITALIENNES REVISITÉES
ANIMATIONS CULINAIRES

ALESSANDRO CANNATA
NOUVEAU CHEF DE CUISINE
RESTAURANT GUSTO

INFOS & RÉSERVATIONS T +41 22 318 34 63 • gusto@metropole.ch
Quai Général Guisan 34 • Parking du Mt Blanc
METROPOLE.CH

Au coin du feu

AU PIED DE COCHON

FESTIVAL DE BURGERS

CLASSIQUE
ROSSINI
TEXAN
POULET
GAMBAS
AGNEAU
...

Place du Bourg de Four
022 310 47 97
www.pied-de-cochon.ch