

# René Meilleur veut rescuciter la cuisine de montagne d'antan

Avec le conservatoire des recettes de montagne d'antan, René Meilleur le chef triplement étoilé de la Bouitte à Saint-Martin-de-Belleville compile les recettes que lui envoient les Savoyards.

DOSSIER RÉALISÉ PAR VIRGINIE PASCASE

## SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

### 1 Le conservatoire, qu'est ce que c'est ?

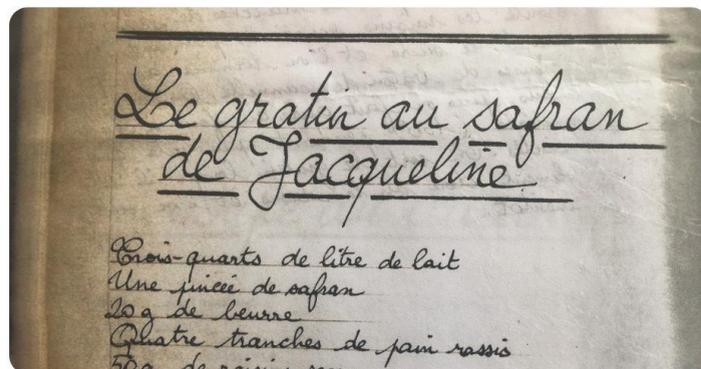
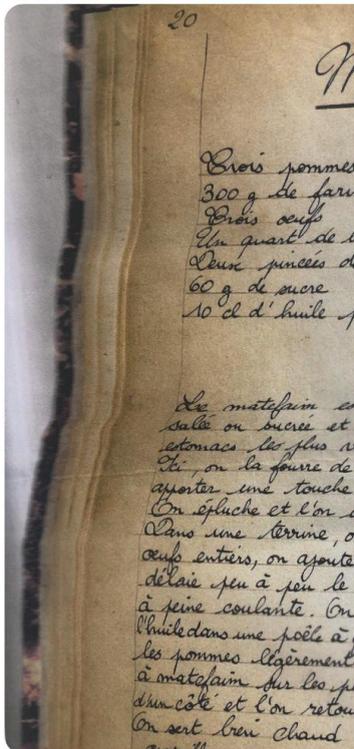
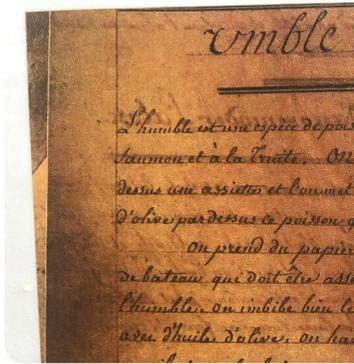
Pour le moment, ce n'est qu'un classeur que gardent précieusement rangé René Meilleur et son fils, Maxime, dans leur restaurant de La Bouitte. Dedans sont compilées les recettes qu'ont bien voulu leur envoyer des habitants des alentours, de toute la Tarentaise et même de Haute-Savoie et d'Aix-les-Bains. « Si vous voulez, le conservatoire, comme il est là, c'est un peu pêle-mêle. Il y a des recettes très anciennes et d'autres moins qui étaient sur Marie-Claire... Il faut tout trier », admet le cuisinier, qui aimerait que ce conservatoire dont il est le président prenne une forme pérenne. « On va donner cela à un organisme pour qu'il commence à les classer et essaie

de nous faire quelque chose qui soit bien. Ça peut être un genre de livre pour avoir la recette de la tarte aux poireaux, qui était quand même d'ici, la tarte à l'oignon, la soupe à l'oignon, les poissons. Tout ce qui peut être dans la montagne et la Savoie ». Mais René attend encore, il aimerait avoir plus de recettes même s'il en comptabilise déjà 500. « Le problème c'est qu'il y a beaucoup de recettes que je reçois qui sont les mêmes, la même appellation comme la pela (tartiflette). Il y a toujours de la pomme de terre, du reblochon et un peu de lardons... », poursuit René.

### 2 Qui participe à ce conservatoire ?

René souhaite relancer les gens pour qu'ils renvoient de nouvelles recettes. « Si on en récolte plus, on aura peut-être quelques pépites », s'enthousiasme le restaurateur. Pour obtenir les 500 recettes qui composent le conservatoire aujourd'hui, René avait fait un appel au

peuple quand il l'a lancé en 2018. « On a mis un message dans les journaux et j'ai reçu plein de recettes avec des gentils petits mots dedans ». Chacun y va de sa recette de famille. « On y trouve la polenta par exemple, le gratin au safran de Jacqueline, le matefaim, détaille René en feuilletant le classeur. Ce sont des recettes qui ont été écrites, mais il y en avait beaucoup d'orales ». D'ailleurs, le chef estime que la cuisine savoyarde reste encore largement à découvrir. « Il faut la codifier et l'écrire », souligne René. Maxime sourit de la rédaction des recettes reçues. « C'était écrit avec leurs mots à eux : cuire à feu doux, cuire à four chaud ? Mais ça veut dire quoi ? ». René aimerait qu'à terme les recettes du conservatoire puissent être soumises à des scientifiques. « Pour le moment, il n'y a que nous qui nous en occupons. Ça s'est un peu arrêté, l'envoi de recettes. On aimerait en avoir plus pour donner cela à des chercheurs, qu'ils analysent ce qui est logique et ce qui ne l'est pas », avance René.



Le classeur où sont méticuleusement rangées les recettes, quelques exemples de recettes et le mot écrit par tante Adèle à A

### 3 Quelle cuisine ça raconte ?

Pour l'instant, René l'avoue : « Tout est de la cuisine ménagère. Il y a deux ou trois recettes qui sont plus professionnelles. Dans le temps, on n'écrivait pas tellement les recettes. Les chefs avaient leurs cahiers de recettes, mais ils sont passés où ? » Ça tombe bien, parce qu'il voudrait faire de ce conservatoire un « livre pour tout le monde. Un livre où on peut piocher, même des recettes d'aujourd'hui qu'on fait nous et que d'autres chefs font. Ce sera toujours quelque chose qui restera. Ce qu'il faut, c'est récupérer ce qui est perdu. »

### Un riche patrimoine culinaire

La Savoie se distingue par une tradition de haute cuisine aristocratique qui existait jusqu'au XIXe siècle dans le Duché de Savoie, mais pas seulement. D'un côté cette cuisine raffinée et complexe (niokis, soufflés, civets, gibiers en venaison, le sabayon, le gâteau de Savoie...) et de l'autre une cuisine plus populaire et consistante (farçons, polenta, crozets, la raclette...). 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 tartiflette) en provenance d'Amérique, le riz (venant du Piémont), les pâtes, la polenta ainsi que de nombreuses épices presque inconnues en France sont largement consommées en Savoie dès le XVIIIe siècle.

## La recette des rissoles de tante Adèle confiée à la famille Meilleur

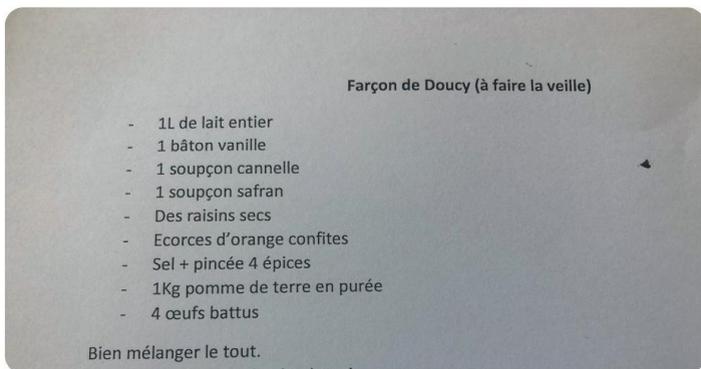
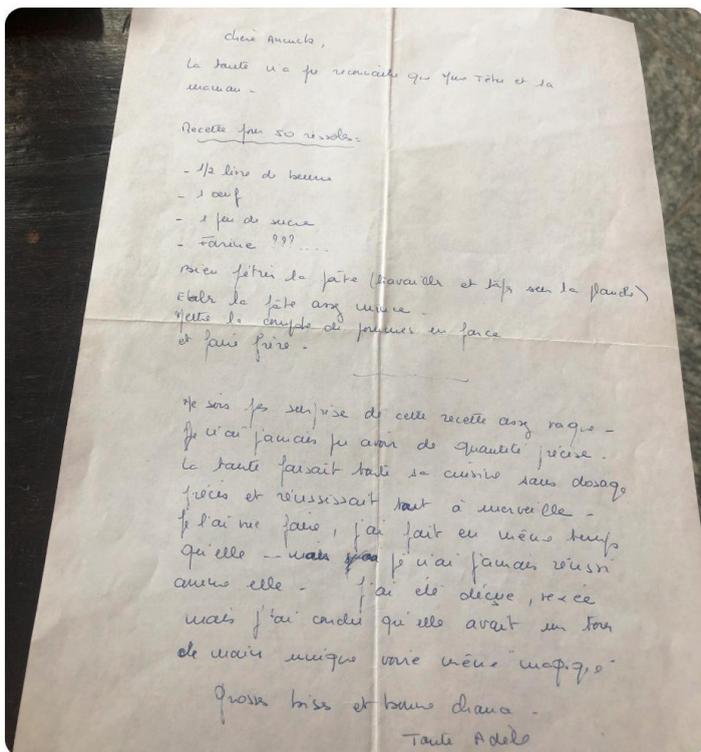
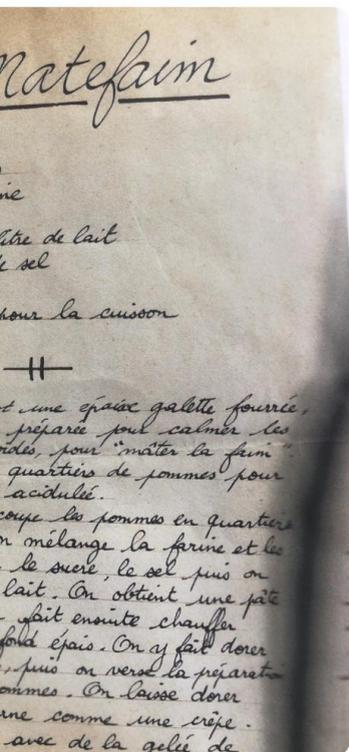
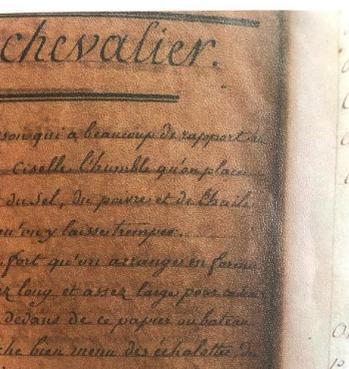
Elle a gardé comme un trésor la carte postale que lui ont envoyée les Meilleur suite à la recette de rissoles qu'elle leur avait adressée pour le conservatoire. « Ça m'a fait plaisir qu'ils m'envoient un petit mot. Je ne m'y attendais pas », sourit Annick Rippe, cette ancienne restauratrice de Mercury qui garde aussi tous les articles sur les deux chefs de La Bouitte. « Quand je les voyais sur le journal, je les trouvais sympathiques, je lisais tous les articles, les découpais et les gardais ». Quand René a lancé le projet de conservatoire, Annick n'a pas hésité longtemps avant

de lui confier cette recette familiale des rissoles, qu'elle n'a pourtant jamais cuisinée. « Je suis berrichonne et dans le Berry, on ne fait pas de rissoles. Leur confier était une façon que la recette ne se perde pas ». Même si comme l'avoue tante Adèle, celle de qui Annick tient la recette, « elle est un peu vague ». Elle est surtout constituée d'une liste d'ingrédients (1/2 livre de beurre, un œuf, un peu de sucre, de la farine) et quelques indications sommaires (bien pétrir la pâte ; travailler et taper sur la planche ; étaler la pâte assez mince ; mettre la compote de pommes en farce et faire

frire). Outre le souvenir que garde Annick de la saveur de ces rissoles, ce qui fait la richesse de cette recette, c'est qu'elle soit écrite de la main de tante Adèle à l'attention d'Annick. « C'est une recette que je tenais de ma belle-mère, mais qui provenait à l'origine de tante Adèle qui a vécu avec eux et chez qui mes enfants allaient jouer à la belote enfants », se souvient Annick qui a confié aux Meilleur la recette sans en garder de copie pour elle. « Ça part, c'est fini, lâche Annick. On n'en parle plus. Je la reverrai quand René Meilleur sortira son livre ».



Annick Rippe avec la carte postale que lui ont adressé les Meilleur en réponse à sa recette de rissoles.



René Meilleur (voire ci-dessous) avec la recette des rissoles.

**Envoyez vos recettes !**

René souhaite avoir plus de recettes encore pour pouvoir faire du conservatoire un ouvrage. Vous pouvez donc lui adresser vos recettes, elles seront bien gardées. Merci de ne pas oublier de donner vos coordonnées (si possible une adresse postale) pour que René et Maxime sachent d'où provient la recette. À adresser à La Bouitte, Hameau de Saint-Marcel, 73 440 Saint-Martin de Belleville ou à [info@la-bouitte.com](mailto:info@la-bouitte.com)

# René Meilleur : « Je suis autodidacte »

**Vous êtes un enfant du pays et y êtes resté fidèle jusqu'à créer votre restaurant gastronomique à Saint-Martin-de-Belleville, qu'est ce qui explique cet attachement à votre village ?**

Nous les montagnards, on a des racines qui sont énormes. Si on n'a pas de racines, on tombe, c'est pentu ! En montagne, les gens ont une culture de l'endroit où ils sont. Ce sont nos parents, nos grands-parents qui ont fait que l'on s'est attaché à nos montagnes, à l'endroit où on a vécu, où on a commencé notre vie. On le voit bien, les gens sont partis à une certaine époque pour aller dans les villes, puis ils reviennent là où ils sont nés.

**Au fur et à mesure des années, vous êtes devenu un militant de la cuisine savoyarde et de ses traditions, comment s'est produite cette évolution ?**

Au départ je ne sais pas cuisiner. Je suis autodidacte complètement. J'aurais pu tomber dans d'autres métiers. Je voyais arriver des clients vers chez moi, des skieurs qui cherchaient à manger. Ça a été plus facile de faire notre



René Meilleur malgré sa réussite reste simple et authentique.

restaurant là où on était que dans une grande station. **Aujourd'hui, après 46 ans à la tête de La Bouitte, de quoi êtes-vous le plus fier ?**

Je dirai peut-être les 3 étoiles au Michelin en 2015 qui sont un aboutissement total sans que ce soit fini. Aujourd'hui, on sait que l'on sait cuisiner. Après, c'est aussi que mon fils soit avec moi et qu'il reprenne la suite et qu'il ait un palais. La fierté, c'est d'avoir

réussi en famille et puis une reconnaissance des gens qui nous aiment bien qui reviennent et qui ont du plaisir à venir. Je ne sais pas si c'est de la fierté ou une vie bien remplie. C'est la vie que je referais si je pouvais recommencer au départ. **Vous êtes autodidacte et vous avez décroché le Graal de la cuisine française avec vos 3 étoiles, à quoi devez-vous cette réussite ?**

Je ne sais pas. Je pense que ça a été de la créativité, mais il n'y a pas que cela. On est arrivé à faire une cuisine personnelle. Je crois que c'est cela, les 3 étoiles. On est autodidacte, on n'a pas été formaté par les autres chefs. Et puis la persévérance, être têtue dans ce qu'on fait, ne jamais lâcher. Je ne sais pas le dire exactement. Personne ne le sait. Et Michelin ne nous dit rien.

ABONNEZ-VOUS !

La Savoie

La Renaissance - l'Écho des Vallées

→ Par CHÈQUE

70€

par an

→ Par PRÉLÈVEMENT

5.40€

par mois (joindre un RIB)

Accès au journal numérique OFFERT

Oui, je m'abonne à LA SAVOIE

Nom .....

Prénom .....

Adresse complète .....

Code postal .....

Commune .....

Tél. ....

E-mail .....

Date .....

Signature

Bulletin à retourner dans une enveloppe **SANS L'AFFRANCHIR À : LE MESSENGER**  
Libre réponse 87271 - 59049 LILLE Cedex

Une question ?

Appelez-nous au 03 66 890 100

Appel non surtaxé