



RENÉ ET MAXIME MEILLEUR
LA BOUITTE***

LA SAVOIR VISCÉRALE

DEPUIS 1976 ET L'ACQUISITION D'UN CHAMP DE POMMES DE TERRE À SAINT MARCEL, RENÉ ET SA FAMILLE PEAUFINENT INLIASSABLEMENT LEUR ART. UNE VIE PLUS TARD, ILS FÊTENT LE 7ÈME ANNIVERSAIRE DE LEUR TROISIÈME MACARON MICHELIN ET ACCUEILLENENT LES GASTRONOMES DU MONDE ENTIER DANS LEUR HÔTEL 5* RELAIS&CHÂTEAUX. VISITE GUIDÉE.



LE BON SENS PAYSAN

L'histoire de la Bouitte commence avec un toit à réparer. René Meilleur et son père s'en occupent. Or en Savoie, l'entraide fait partie des valeurs cardinales. En guise de paiement, ils reçoivent un champ de pommes de terre afin de permettre à René de réaliser son rêve : ouvrir un petit restaurant en 1976 qu'il nomme « La Bouitte », « la petite maison » en patois savoyard. Le succès ne se fait pas attendre : des habitués mais aussi des têtes couronnées et des Présidents de la République empruntent l'itinéraire hors-piste qui mène au restaurant pour déguster raclettes, fondues, entrecôtes, parfois une côte de bœuf ou des cuisses de grenouilles. « Nous sommes bénis des dieux dans la région : viandes, vins, poissons, herbes. Nous avons même de l'eau ! ». Les convives repartent vers les Ménuires en taxi. Malgré son approche autodidacte, René souhaite dès le début devenir un des meilleurs restaurants de la région. Chaque fois qu'il réalise un profit de 2, il investit immédiatement 3 dans la décoration, la cave à vin, le personnel ou le financement d'extensions. La Bouitte n'en finit pas d'évoluer par petites touches. En 1981, il invite son épouse chez Bocuse et revient avec de nouvelles idées. C'est le début d'une phase un peu plus difficile car d'une part, les clients sont un peu désorientés, et d'autre part, Saint-Martin se connecte aux 3 vallées, enlevant au passage un peu de trafic à Saint-Marcel. René se fie au bon sens paysan de la région : il ne dévie



① Foie gras de canard en escalope, galette de maïs frais, miel de St Marcel, réduit de vieux vinaigre

pas, et au fil des années, les choses rentrent dans l'ordre. « Quand un savoyard coupe un arbre, il ne s'arrête pas avant d'avoir fini ». Il incorpore les produits locaux à sa nouvelle cuisine ; la région devient reconnue pour sa gastronomie ; l'approche des jeux olympiques met la Savoie à l'honneur. Les étoiles commencent à s'aligner dans le ciel de la Bouitte.

AU NOM DU PÈRE ET DU FILS

Autodidacte comme son père, Maxime le rejoint en 1996 après un passage en équipe de France junior de biathlon. La vie poursuit son court : installation de canons à neige, ouverture d'un hôtel de huit chambres, rencontres multiples et petits progrès têtus. La bienveillance des clients guide chaque pas de l'équipe. Le chiffre d'affaires et les investissements continuent à augmenter et la première étoile Michelin arrive en 2003, « presque par hasard ». Fidèles à leur

“ EN SAVOIE, LA CONFIANCE SE GAGNE AU FIL DES SAISONS ET DES GÉNÉRATIONS.”

culture besogneuse, René et Maxime ne changent rien à leur méthode incrémentale sans toutefois se laisser griser : « Nous savions skier vite, mais mal ». Ils ouvrent un Spa en 2005, creusent inlassablement dans leur terroir et reçoivent leur deuxième macaron en 2008. Ils agrandissent l'hôtel et atteignent la consécration en 2015. C'est donc ensemble qu'ils ont décroché les trois étoiles, un cas unique au monde selon eux. 2022 marque l'arrivée dans l'équipe d'Oscar Meilleur, le fils de Maxime. La méthode familiale ne devrait pas changer, mais il brise la tradition autodidacte en arrivant fort de quatre



② La Bouitte

“ QUAND UN SAVOYARD COUPE UN ARBRE, IL NE S'ARRÊTE PAS AVANT D'AVOIR FINI.”



③ Lait dans tous ses états

expériences dans des restaurants triplement étoilés.

UN JOUR À LA BOUITTE

Séjourner chez la famille Meilleur, c'est d'abord vivre une expérience

gastronomique authentique. Féra du Léman pané d'une feuille de pain croustillante ; foie gras de canard juste saisi sur galette de maïs réduit au vieux vinaigre ; sans oublier le dessert signature : « Le lait dans tous

ses états ». Les mots manquent pour exprimer la richesse des émotions ressenties. La Bouitte permet par ailleurs, avec son Spa et la nature environnante de soigner son bien-être. Né un 24 décembre, René Meilleur a rénové la croix de l'église locale mais il voue un véritable culte à la chouchouterie de ses invités. « Tout est une affaire de confiance ». En Savoie, elle se gagne au fil des saisons et des générations. 80% des clients sont des habitués. Comment ne pas s'attacher à une famille qui investit les vies dans ce petit périmètre ; sans rien lâcher ; en constante évolution. Une famille Savoyarde viscérale. ■



Découvrez notre sélection des plus belles photos de La Bouitte sur www.andyaluxembourg.com/labouitte