

La Bouitte fête ses 20 ans d'étoile au Michelin !

Tel un cocon hors du temps niché au cœur de la charmante station de Saint-Martin-de-Belleville, la Bouitte, dirigée par les Meilleur père et fils, est un lieu incontournable dans les 3 Vallées, qui dévoile une table exceptionnelle, triplement étoilée.



"Rendre un moment éphémère inoubliable", tel est le crédo de René et Maxime Meilleur, deux chefs qui ont atteint l'excellence avec une cuisine délicate aux saveurs authentiques et pures. Créée en 1976 par René Meilleur, la Bouitte était au départ un lieu de passage midi et soir pour les skieurs qui redescendaient des stations. « Un jour, j'ai dîné chez Paul Bocuse et ce fut une révélation, explique René Meilleur. J'ai eu alors envie de faire évoluer ma cuisine et de concevoir des plats plus élaborés, avec de bons produits issus des fermes des environs. »

Dès 1996, son fils Maxime le rejoint en cuisine. Cet ancien biathlète en équipe de France junior va insuffler à sa brigade le goût du dépassement de soi et de la quête de l'excellence. « La première étoile nous a été décernée en 2003 sans que l'on s'y attende vraiment, précise René Meilleur. Cette reconnaissance nous a donné envie de travailler pour monter encore... » Les Meilleur décrocheront ensuite la 2ème étoile en 2008, puis la 3ème en 2015 : une première historique pour un restaurant de Savoie ! René et Maxime Meilleur constituent par ailleurs le seul duo père et fils distingués ensemble, de la première à la troisième étoile. Et en février 2023, la Bouitte fêtera ses 20 ans d'étoile au Michelin !

Un binôme père-fils très prolifique

Pour René Meilleur, travailler en duo avec son fils est incontestablement une force. « C'est un vrai bonheur de travailler à deux. Nous créons ensemble les recettes, chacun apporte sa touche et ses idées, et un plat n'est inscrit à la carte que si nous avons le même ressenti et le même plaisir à déguster ce plat... » De leur collaboration est née une cuisine tout en finesse, très typée montagne à la fois légère, étonnante et moderne, qui permet aussi de découvrir des produits méconnus. "Foie gras de canard en escalope, galette de maïs et miel de Saint-Marcel", "Truite Farlo cuisson au bleu" ou encore l'étonnant "Pigeonneau rissolé au poêlon, champignons et chénopodes bon Henri" font partie des incontournables plats signature qui figurent à l'année sur la carte. Mais les Meilleur ne cessent de renouveler leur partition au fil des saisons, avec pour objectif de transmettre aux hôtes de la Bouitte, leur amour de la montagne. « Notre cuisine surprend et séduit autant notre clientèle régionale



que la clientèle internationale, précise Maxime Meilleur. Mais si elle donne l'impression d'être simple avec une forte mise en avant des produits du terroir, c'est en réalité une cuisine très travaillée, avec une attention au moindre détail... »

Une maison qui ne cesse de se réinventer

Mais au-delà de la table, La Bouitte est aussi un lieu authentique, tout en bois et pierres, qui s'est créé au fil des ans grâce au travail acharné de toute une famille. Dès les années 2000, Sophie, la fille de René Meilleur, entreprendra l'agrandissement progressif de la Maison avec la création de 15 chambres et suites pétries de charme.

De même, le spa "Bela Vya", créé dans un style "montagne", prodigue des soins nature très bénéfiques tels que bain de vapeur au foin coupé des alpages, massage à base d'épilobe et d'edelweiss, bain au lait d'ânesse et au miel... Pour un bien-être total !



Toujours en quête de perfection, René et Maxime Meilleur ont par ailleurs créé récemment de nouveaux salons avec vue sur la vallée et les sommets, afin d'accueillir le "Petit déjeuner du Berger", une autre expérience culinaire, qui sert à côté d'excellentes viennoiseries et pains maison, les meilleurs fromages et charcuteries de la région. Un petit-déjeuner qui comble les hôtes de la Bouitte dès le réveil, et qui permet de commencer la journée avec délectation !

Véritable cocon de douceur, La Bouitte est une Maison avec "une âme", qui offre une expérience unique, empreinte de chaleur humaine et de bienveillance, où transmettre et partager est, au-delà d'une philosophie, un vrai mode de vie !



Une nouvelle boulangerie à La Bouitte

La récente extension de la Bouitte, répartie sur trois niveaux et 140 m², accueille depuis peu une boulangerie de haute qualité. « La Maison s'est fait depuis longtemps une spécialité des accords mets/vins/pains, souligne Maxime Meilleur. Le pain est presque une religion à La Bouitte. En effet, un pain spécifique est créé minute pour chaque création culinaire ! » Une vente à emporter permet aux habitants de Saint-Martin-de-Belleville de profiter eux aussi au quotidien, de ces excellents pains.

La Bouitte celebrates its twenty years of Michelin stars!

Like a cocoon, nestled in the heart of Saint-Martin-de-Belleville, La Bouitte, managed by Meilleur father & son, is a must-visit place of Les 3 Vallées, which reveals a three-star restaurant.

"Make a fleeting moment unforgettable", this is René and Maxime Meilleur's motto, two chefs who have achieved excellence thanks to a delicate yet authentic tasting cuisine.

"The first star was awarded in 2003, unexpectedly, states René Meilleur. This recognition has given us the desire to work and achieve even more..." The Meilleur were awarded the second star in 2008, the third in 2015: the very first time for a restaurant in Savoy! René and Maxime Meilleur are also the only father and son duo which has stood out together, from the first to the third star. In February 2023, La Bouitte will celebrate its twenty years of Michelin stars!

A Maison which continues to re-invent itself

Working as a couple is undoubtedly a strong point for René Meilleur and Maxime Meilleur. Their collaboration has resulted in a typical mountain cuisine, light and modern, which allows to discover the lesser-known products. Maxime Meilleur explains: "Our cuisine appears simple, but it is actually very elaborate, with a strong focus on local products and great attention to details."

La Bouitte is also an authentic place, created over the years thanks to the hard work of all the family. In the 2000s Sophie, René Meilleur's daughter, had the Maison expanded with 15 new bedrooms and suites. The "Bela Vya" spa is the next step to provide outstanding "natural" treatments...

New rooms have been recently designed to taste the "Shepherd's Breakfast", another culinary experience which delights the guests upon waking!

With a soul of its own, La Bouitte is a Maison that releases human warmth and hospitality, in which to transmit and share an authentic lifestyle!



Hôtel & Spa La Bouitte
Hameau de Saint-Marcel
73440 Saint-Martin-de-Belleville.
Tél : 04 79 08 96 77
www.la-bouitte.com