

Meilleur

La Bouitte

De père en fils, la Savoie du cœur

DOSSIER DE PRESSE

Du 6 décembre 2025 au 19 avril 2026

Du 13 juin au 13 septembre 2026





Meilleur

La Bouitte

RESTAURANT RENÉ & MAXIME MEILLEUR ❁❁

HÔTEL***** & SPA NATURE DE MONTAGNE LA BOUITTE ❁

MARQUE DE COSMÉTIQUES MEILLEUR NATURE

Hameau de Saint Marcel 73440 Saint Martin de Belleville
Tél : +33 (0)4 79 08 96 77
info@la-bouitte.com
www.la-bouitte.com

Contact Presse pour La Bouitte

Yves Bontoux Tél : +33 (0)6 07 57 59 13 – ybontoux@orange.fr

Magali Buy, Attachée de presse Yves Bontoux
Tél. : +33 (0)6 81 87 94 32 - magalibuy@hotmail.fr

Textes

Yves Bontoux

Crédits photos

Matthieu Cellard en photographe principal. Mais aussi Marc Bérenguer - Cécile Bouchayer - Stéphane de Bourgies - Aimery Chemin - Pierre-François Couderc
Arnaud Dauphin - © Deepix - Philippe Dureuil - Eliophot - Jean-Marc Favre - Jacques Gavard - Gilles Lansard - Michelin Franck Oddoux
@OT Les Menuires - Cyril Gervais - ©SavoieMontBlanc-Teso-Quenard - Gaël Sonokpon

Conception graphique

www.in-pressco.com - Imprimeur Créateur



Restaurant René & Maxime Meilleur

« René, le père, et Maxime, le fils : un duo qui exprime l'âme d'un terroir, en mêlant une attention scrupuleuse au produit et une inspiration de chaque instant pour revisiter les spécialités régionales. Le fromage, les poissons de lac, ainsi que les herbes et baies que René va cueillir au quotidien, sont la base d'une cuisine "intelligente mais compréhensible". Ici, tout est imaginé en famille, puisque mère, fille, belle-fille et gendre travaillent ensemble en salle et à l'intendance. Sachez enfin que l'on vous accueille aussi pour la nuit : dans un chalet mitoyen, chambres et suites du dernier chic montagnard vous tendent les bras ».

(Le Guide Michelin 2025 - Classement restaurant : 2 étoiles).

Hôtel La Bouitte

« S'il ne s'agissait que d'un petit hôtel de ski, La Bouitte offrirait déjà une raison suffisante pour visiter le village savoyard de Saint-Martin-de-Belleville, situé à quelques minutes des remontées mécaniques des Trois Vallées. La bâtisse offre un séduisant visage classique et abrite des chambres et suites parées de riches textures et de détails historiques, sans oublier leur luxueux confort moderne. Le spa mise sur son environnement alpin, et propose des soins inspirés de la montagne. Mais le plus grand atout de La Bouitte, ce sont ses propriétaires, une famille qui compte parmi ses membres les chefs René & Maxime Meilleur, père et fils, dont le restaurant est une destination en soi ».

(Le Guide Michelin 2025 - Classement hôtel : 1 clef).

Bistrot de montagne Simple & Meilleur

« Dans cette jolie salle habillée de bois clair, dont les grandes baies vitrées ouvrent sur les massifs, les produits savoyards sont mis à l'honneur avec gourmandise : truite au four, fondue de reblochon, charcuteries et fromages de la région, tarte aux myrtilles... ou encore ce sauté de lapin à la moutarde, estragon et polenta crémeuse. Une adresse chaleureuse imaginée par René et Maxime Meilleur, à laquelle on accède skis aux pieds ».

(Le Guide Michelin 2025 - Classement restaurant : Bib gourmand).

SOMMAIRE

AMUSE BOUCHES

La Bouitte racontée par ses hôtes
L'émotion vécue à La Bouitte

ACTE I

15 NOUVEAUTÉS

- 16 Table étoilée en plein renouveau : 3 générations au fourneau !
- 18 Nouvelles recettes au plus près de notre Savoie
- 20 La Bouitte « Entreprise du Patrimoine Vivant »

25 ÉVÉNEMENTS

- 26 Dîners concerts : l'émergence d'un art total
- 30 Soirées œnologiques
- 36 Influence de l'altitude sur le vieillissement et la dégustation des vins

39 ACTUALITÉS

- 40 Lame d'artiste
- 41 Salle de petit déjeuner, boulangerie, et accords mets - pains
- 42 « Simple & Meilleur » crée une cave bar à vins & grignotage
- 44 « Le Bouche à Oreille », quartier général des 3 Vallées
- 46 La Bouitte ambassadeur de l'eau de Bonneval
- 50 Spa « La Bèla Vya »
- 55 Atelier en immersion

59 HISTOIRE D'UNE FAMILLE DE BÂTISSEURS

ACTE II

- 60 La Saga des Meilleur en quelques dates
- 65 Toute une famille unie et complémentaire

69 TERRITOIRE

- 73 Nature, gastronomie et développement durable
- 74 La Bouitte, la Savoie du cœur : patrimoine historique, culinaire et naturel
- 80 Les 3 Vallées en Vanoise, au-delà de l'imagination...

83 MAISON

- 85 En cuisine, la signature « Meilleur »
- 94 Vins & gastronomie au Sommet
- 98 Hôtel***** Relais & Châteaux
- 108 Spa La Bèla Vya
- 111 Meilleur Nature
- 112 Informations pratiques et tarifs

LA BOUITTE RACONTÉE PAR SES HÔTES

Voici un florilège d'extraits de courriers d'hôtes à la suite de leur séjour à La Bouitte...

“ La Bouitte, c'est avant tout l'aventure de la famille Meilleur, construite autour de son créateur et pilier René. Dès la première minute, on se sent happé par l'humanité de René et de son fils Maxime. Des yeux lumineux, bienveillants. Ce qui frappe et émeut avant tout, c'est cette gentillesse naturelle. Les Meilleur sont des Terriens, des humanistes enracinés, qui savent d'où ils viennent et qui sont restés humbles. Peu de Maisons combinent à ce point l'excellence de l'art culinaire et un côté humain aussi extraordinaire.

Les Meilleur ont atteint le graal de l'excellence tout en étant accessibles. On peut dire que chez eux, le Meilleur est aussi bien dans l'assiette que dans leur contact simple et surtout leur générosité et leur sens du partage. Ce sont des gens sereins qui rayonnent et travaillent en famille et toute leur équipe est dans cet esprit.

N'oublions pas les « dames de l'ombre » sans qui cet écrin n'aurait pas le même éclat. Les lieux sont si chaleureux qu'on se prend volontiers à rêver d'être chez soi, en pleine montagne, dans le dédale de couloirs, salons et fresques de ce chalet confortable au luxe discret sans ostentation. Chaque élément décoratif, chaque meuble est à sa juste place (ici pas de chaises de designers). Quant au Spa, en rendant hommage à son territoire, il invite à la détente et à abolir le temps. 9

La Bouitte est bien au-delà des modes et ne ressemble à rien de connu. La cuisine est ancrée dans la réalité de son terroir, moderne mais pas délirante, unique, précise, complexe, sans jamais tomber dans le superficiel ou l'excessif. Il n'y a aucune recherche d'effet : on est dans l'être. Ce que sont René et Maxime, cela transpire dans leurs plats. Un plat apparemment simple peut se révéler mémorable. Quant au petit déjeuner, qui fait rêver l'enfant qui sommeille en chacun de nous, c'est le meilleur qu'il nous ait été donné de déguster dans notre vie. Une féerie pour tous les sens. ”

“ Si nous faisons ce métier, c'est pour rendre un moment éphémère inoubliable ”.

René & Maxime Meilleur

QUE D'ÉMOTION !

C'est en ces termes, adressés au Guide Michelin, qu'une cliente décrit l'émotion ressentie à La Bouitte après avoir découvert notre Maison. Des mots qui reflètent la philosophie de vie et de travail de la famille Meilleur.

« Une expérience surnaturelle dans le monde des étoiles Michelin. On retrouve à La Bouitte ce que l'on n'osait imaginer : la vraie qualité dans toute sa simplicité et ses origines. Les saveurs sont là, authentiques et pures. Tout est mis en valeur : le produit, la présentation, le savoir-faire, le savoir être. Il y a tant à dire... L'esprit du lieu est respecté au plus juste et chaque employé est au service du client qui se sent unique. Tous mes sens ont été sollicités et je me suis remplie d'énergie positive, cajolée, soignée. Je repars légère et heureuse, comme quand j'étais petite, avec cette insouciance qu'on a enfant et que notre mémoire a rangée. J'ai été tiraillée entre l'envie de partager cette expérience et celle de garder secret ce coin de paradis. Plébisciter toutes ces douceurs, semées dans les instants de chaque événement m'a fait toucher du bout du doigt le paradis. On va de surprises en surprises pour le plus grand bonheur de nos papilles, nos yeux, nos souvenirs d'enfance. Il y a une si grande sensibilité ici, touchante. Un grand MERCI à René et Maxime Meilleur, pour leur disponibilité, leur écoute, l'amour de la cuisine et de l'accueil qui règne en maître ici. L'hôtel est à la hauteur du restaurant et à l'image des propriétaires qui ont su mettre en valeur l'histoire du lieu en la partageant avec ses hôtes dans une complicité émouvante ».





René, Maxime, Oscar : La Bouitte 3 générations

NOUVEAUTÉS



ÉTOILÉE AU GUIDE MICHELIN DEPUIS PLUS DE 20 ANS, UNE TABLE EN PLEIN RENOUVEAU

Depuis plus de 2 décennies, la Table « René & Maxime Meilleur » est étoilée au Guide Michelin. 1ère étoile le 7 février 2003, la 2^{ème} en 2008. Puis la 3^{ème} étoile en 2015, une première historique pour un restaurant en Savoie ! Une consécration qui fait d'eux des ambassadeurs naturels de la Savoie. René et Maxime Meilleur, c'est le parcours singulier d'un père et d'un fils, autodidactes passionnés. A l'écart des modes, ils ont créé un nouvel art de cuisiner et de recevoir, qui rend leur Maison unique. Une sortie de piste et 2 étoiles au compteur en 2024. Mais nul doute que la famille Meilleur n'a pas encore tout dit. Forte de ses racines et l'arrivée d'Oscar et Calixte, une vraie effervescence gagne la Maison en 2025.

2025 : 3 GENERATIONS AU FOURNEAU !

Dans l'évidence comme dans l'état d'esprit, au cœur de la continuité et de la transmission familiale, les fils de Maxime et Delphine, Oscar (né en 2002) et Calixte (2008), ont rejoint les équipes de cuisine depuis décembre 2024. Si Calixte en est à ses premières expériences et balbutiements, Oscar quant à lui, a déjà fait ses armes dans de belles Maisons comme le Clos des Sens à Annecy, Flocons de Sel à Megève, le Cheval Blanc à Courchevel ou Plénitude à Paris. Une vraie émulation, une effervescence opèrent depuis quelques mois de la salle à la cuisine en passant par la sommellerie. Entre le souffle apporté par la 3^{ème} génération (Oscar et Calixte) et la capacité de René et Maxime à se remettre en question en gardant le fil, mais aussi le talent d'une équipe pleine d'envie, jamais le propos culinaire & œnologique n'a été aussi enraciné et engagé. Délicatesse, espièglerie et sincérité : tel est le credo (voir page 85).

La partition de René se reconnaît au premier coup d'œil par son authenticité ancestrale combinée à une poésie et une imagination prodigue. En quête de limpidité et de précision, Maxime délivre une authenticité idéalisée. Quant à Oscar, ses dressages subtilement tourbillonnants, trahissent son jeune âge par leur modernité et des saveurs assumées.

Votre voyage à La Bouitte est ainsi une immersion dans notre saga familiale en 3 générations. Reflet de notre histoire et de notre vallée.

UNE HISTOIRE SI BELLE ET SI SINGULIÈRE

Fils d'ébéniste et de paysan, René acquiert en 1976, à 26 ans, un champ de pommes de terre à 1502 m d'altitude à l'extrémité du hameau pittoresque et isolé de Saint Marcel, dominant Saint Martin de Belleville. Avec son épouse Marie-Louise, il y crée de ses mains « La Bouitte », « petite maison » en patois. C'est un coin de paradis préservé dans le massif de la Vanoise, aux portes du plus grand domaine skiable du monde : Les 3 Vallées. René et Marie-Louise servent à leurs débuts fondues et cuisine de terroir.

Que de chemin parcouru depuis ! Avec créativité et bon sens, ils anticipent, créent les nouvelles tendances. En 1981, un dîner mémorable chez Paul Bocuse, provoque le déclic. René et Marie-Louise réalisent leur rêve. Passionnés par leur métier, ils prennent le virage de la haute cuisine.

L'arrivée en 1996 de leur fils Maxime, donne une nouvelle impulsion. Ancien biathlète en équipe de France juniors, il puise ses forces dans les valeurs du sport: rigueur, endurance et dépassement de soi. Progressivement, il pousse la brigade vers une quête d'absolu.

Dès 2000, sa grande sœur Sophie se joint une dizaine d'années à l'aventure, participant à la création progressive de 15 chambres et suites, pétries de charme. Toute la famille (conjoints inclus) va déployer une énergie à déplacer des montagnes, pour construire ce chalet pierre après pierre, année après année, et en faire un repaire unique d'expériences culinaires et œnologiques.



UNE MAISON DE CŒUR POUR UNE MONTAGNE D'ÉMOTIONS

La Bouitte donne à vivre bien plus qu'une expérience. Quand vous allez au théâtre ou dans un restaurant classique, il y a comme un lever et baisser de rideau. Rien de tel à La Bouitte, où la famille Meilleur et son équipe vous fait partager sa vie pleine et entière : vous devenez acteur de cette folle aventure, avec une transmission réciproque. Non seulement les plaisirs épicuriens sont à l'œuvre mais surtout une immersion dans un art de vivre, une vision du monde. Les « Meilleur », leurs 58 salariés et leurs hôtes en provenance de 65 pays, forment une grande famille, unie par une empathie et une fidélité des plus rares. Une proximité, une sincérité touchantes, qui fait de la Bouitte - comme l'a écrit Gilles Pudlowski - une « Maison de cœur ».

La Bouitte est une Maison inimaginable, tant elle réconcilie les contraires. De son cocon improbable, elle permet de rayonner sur le plus étendu des domaines skiables au monde, mais aussi d'arpenter quelques-uns des plus beaux paysages de la Vanoise (*les différents sommets, cols et sites naturels de la vallée totalisent 18 étoiles au guide Michelin Vert !*). Dans un chalet évoquant la Savoie éternelle, La Bouitte est hors du monde et hors du temps.

Cette authenticité ancestrale, le retour aux origines de la Savoie sont une source d'inspiration inépuisable, qui n'empêche pas René et Maxime et Oscar de créer leur propre langage et modernité culinaire. Les Chefs ne cessent de renouveler leur partition, en sublimant leurs souvenirs d'enfance. Ils composent une cuisine dédiée à la nature, un hymne au terroir de la vallée, des lacs et montagnes. « La Maison et nos plats nous ressemblent : une cuisine taquine, tout en finesse, qui réveille le patrimoine culinaire savoyard en lui rendant un réel hommage ».

Autour de mariages mets-vins vibrants, entre quête de l'excellence et simplicité, « les Meilleur » sont animés d'une philosophie : le bonheur de transmettre et de partager, de donner des terroirs savoyards une interprétation singulière, et du particulier faire émerger l'universel. Les séjournants, encore plus que les hôtes de passage, oublient tout de leur vie quotidienne pour vivre intensément un moment en lévitation, un retour à l'essentiel.

L'ASCENSION DES ÉTOILES AU GUIDE MICHELIN

René et Maxime Meilleur constituent le seul duo père et fils distingués ensemble, de la première à la troisième étoile.

D'une même voix, ils reconnaissent que la 1^{ère} étoile, décrochée en 2003, a été dure à obtenir. La Vallée n'était pas encore une région gastronomique comme aujourd'hui. « La 1^{ère} étoile, c'était le départ d'une belle aventure pour un cuisinier et tout le village, un formidable coup de projecteur sur notre Maison. Mais il a fallu attendre 2008 et la 2^{ème} étoile pour franchir une nouvelle étape et offrir une cuisine qui nous ressemblait vraiment ».

La 3^{ème} étoile de 2015 à 2023, c'est la concrétisation d'un rêve, le fruit de 40 ans de travail acharné. C'est la première fois dans l'histoire de la gastronomie française, qu'un binôme père-fils obtient de concert la 1^{ère}, la 2^{ème} puis la 3^{ème} étoile Michelin. Comme l'explique Maxime : « Avec mon père, c'est comme si on avait atteint le sommet de la montagne, avec devant nous un panorama grandiose. Une nouvelle vie a commencé. Avec l'envie et la possibilité d'aller encore plus loin, de délivrer une cuisine enracinée dans notre patrimoine alpin, et de faire découvrir des produits magnifiques souvent méconnus ».

En décrochant la plus belle étoile de leur vie, 2015 restera pour eux et pour leurs proches un millésime exceptionnel. Unis comme les dix doigts des deux mains, René et Maxime Meilleur ont également fêté en 2015 le titre de « Chef de l'année », et les 40 ans de Maxime.

Depuis, les investissements se sont accélérés. Toutes les composantes de la Maison (du restaurant à l'hôtel jusqu'au Spa) ont gagné en cohérence et déploient une identité irréductible et unique. (voir l'évolution de l'hôtel et du Spa page 96).

Depuis des décennies, La Bouitte sert de tremplin à ses salariés les plus doués pour se réaliser et souvent se mettre à leur compte, ce qui est une très bonne chose. Cela a été le cas en 2023, contribuant à fragiliser temporairement la Maison. Les difficultés de recrutement post-covid, qui affectent toute la profession, sont accrues par le caractère saisonnier en montagne. 2 étoiles donc au guide Michelin 2024.

La réaction est humble, lucide, et pleine d'envie pour poursuivre son dessin et se réinventer : « cette année, malheureusement, on est sorti de la piste. Comme à notre habitude, toute la famille est au travail pour retrouver le frisson de la cuisine à notre meilleur ! ».

NOUVELLES RECETTES AU PLUS PRÈS DE NOTRE SAVOIE

La carte du restaurant s'ancre dans l'identité et l'histoire de la Savoie, dans une quête d'absolu de ses terroirs, de son écosystème. Peut-on transformer des plats apparemment simples en pure émotion, entre délicatesse et esprit malicieux ?

René, Maxime et Oscar ont chacun leur lecture de ce qui est un grand plat. Ils fusionnent leur sensibilité au service d'un projet commun. René, c'est la générosité et une authenticité tellement touchante. De son passé de biathlète, Maxime est toujours en quête de finition : le geste sûr et précis pour une authenticité idéalisée. Et Oscar, malgré sa jeunesse, a appris le métier dans les plus grandes Maisons. Il apporte de nouvelles fulgurances, une touche moderne avec subtilité. La carte de La Bouitte traduit cette saga familiale en 3 générations, reflet de l'histoire d'un lieu et d'une famille soudée aux personnalités complémentaires.

Voici quelques-unes des nouvelles créations de 2025 - 2026 :

- L'Avalanche de canapés apéritifs
- Semoule de maïs dégusté à la montagnette... Polenta « grains moyens », cuisson pilaf, sérum de Beaufort froid.
- Soupe des jours de fête... Velouté de tartifles à chair blanche, bille de truffe « appelé aussi Gallo » à manger du bout des doigts (hiver).
- Champs de sarrasin... Crozets cuits et frits, bouillon texturé de Diot, fromage fondu (hiver).
- Promenade dans les cailloux... Escargots charnus d'automne, vol au vent, ris de veau grillé, pickles de girolles faites ici (hiver).
- Au petit matin... Échalotes confites au beurre et en croûte de sel, consommé goûteux de pain cendré (hiver). Comment un produit du quotidien émeut par sa pureté, sa simplicité apparente et sa délicatesse !
- Directement de la plaine de Conflans... Panais confit, nuance d'estragon, sucs d'épluchures (hiver). Un plat qui interpelle par sa profondeur et sa puissance inédite à La Bouitte, qui privilégie habituellement la suggestion !

- Juste pêchée dans le ruisseau... Truite nacrée, badigeonnée de beurre citronné, côte de blette torsadée, jus de chlorophylle (hiver).
- Juste pêchée dans le ruisseau... Truite nacrée, badigeonnée de beurre citronné, velouté de cresson sauvage (été). Depuis longtemps un plat signature... Et pourtant La Bouitte se réinvente littéralement et délivre en 2025 une version encore plus inspirée et touchante.
- Prince des lacs... Omble chevalier, de très belle épaisseur, caséine de beurre, câpres frites.
- De temps en temps... Bœuf carnivore à peine chauffé à la braise, pastilles de pomme de terre en cocotte, capucines.
- Caïon égaré dans les bois... Oreilles craquantes, pièce de jarret confit laqué, genièvre, consommé perlé au chou rouge..
- Pour rappeler les moineaux... Pigeonneau mûré au foin, doré sur coffre, pur jus d'aireselles.
- Saveurs délicates tourbées... Soufflé généreux, glace sous-bois.
- Faisselle aérienne... Lait caillé, touche de fraîcheur meringuée, extrait de foin.
- Saveurs d'épices... Soufflé généreux au safran, riz craquant.



Juste pêchée dans le ruisseau... Truite nacrée, badigeonnée de beurre citronné, velouté de cresson sauvage.

LA BOUITTE ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT

En 2025, La Bouitte confirme le label « **Entreprise du Patrimoine Vivant** », obtenu pour la première fois en 2020. Une marque de reconnaissance attribuée par L'Institut National des Métiers d'Art qui distingue des entreprises françaises emblématiques détenant des **savoir-faire artisanaux ou industriels d'excellence** et portant haut un patrimoine identitaire. Ses critères sont la maîtrise d'un savoir-faire complexe et rare, une haute technicité, et un attachement à un territoire. Derrière cette distinction se cachent la saga improbable d'une famille (les Meilleur), et la passion, la générosité, l'humilité et le travail de toute une équipe.

Une Maison étoilée est d'autant touchante, qu'elle se nourrit d'un patrimoine naturel et culturel, et qu'elle en délivre une interprétation singulière. À La Bouitte, âme, sens artistique et quête de perfection se rencontrent, dans un esprit de simplicité et de vérité. **René et Maxime Meilleur, père et fils, sont de vrais autodidactes.** Loin de tout code, **ils créent leur propre partition en toute liberté.** Leur credo : transmettre leur amour de la montagne, à commencer par la Vallée des Belleville - plus grand domaine skiable du monde avec Les 3 Vallées -, mais aussi territoire en grande partie préservé aux portes du Parc de la **Vanoise**.

Un monde en soi, un art de vivre révélant la Savoie alpine

Si René et Maxime signent un répertoire culinaire unique en montagne par sa **délicatesse**, une **complexité cachée** et une interaction avec la nature, ils ont su créer un **monde en soi**. Des salles de restaurant aux salons, des 15 chambres personnalisées de l'hôtel**** Relais & Châteaux jusqu'au Spa, tout dialogue, tout a un sens. Par ses gestes artisanaux, **la famille Meilleur a construit en 40 ans ce chalet rêvé de ses mains.** Un écrin chaleureux pour un rare **patrimoine d'art populaire et d'art décoratif savoyard du 17^{ème} siècle à nos jours.** Meubles précieux, peintures, sculptures, de superbes collections de poteries et de cloches anciennes, objets agricoles, tissus (filature Arpin) rendent la Maison attachante et vivante. Un tournoiement volontairement labyrinthique ! À La Bouitte, **patrimoines naturel, gastronomique, culturel et architectural fusionnent en une alchimie inimaginable.**

Hors du monde, hors du temps, La Bouitte a créé un art de vivre, qui puise ses racines dans une **authenticité ancestrale, en ne cessant jamais de se réinventer.** Avec un sens inouï du détail, elle incarne un luxe, une dimension artistique d'une désarmante simplicité et gentillesse.



Marie-Louise et René Meilleur

" La Bouitte, c'est avant tout du partage et de la transmission "





24

ÉVÉNEMENTS



25

Catherine Fallier et Maxime lors de la soirée dédiée au Domaine Weinbach

Comme tous les arts, la haute cuisine est un langage. La quête du beau et du bon en est l'appât. Elle permet aux hôtes de rentrer dans l'univers composé. Mais la finalité va bien au-delà. Par le prisme de la cuisine et de leur Maison, René et Maxime délivrent chaque jour leur vision de la vie, du monde et de leur territoire. En étant profondément enracinés dans cette Vanoise féérique au blanc immaculé en hiver, bucolique aux verts éclatants en été, leur ouverture d'esprit, leur empathie les poussent à créer des liens avec les meilleurs producteurs, vigneron, artistes et artisans dans tous les domaines de la création.

Les événements sont des moments clés pour se remettre en question, ouvrir le champ des possibles, dialoguer voire se confronter avec d'autres sensibilités de tous les langages artistiques. Depuis 2004, La Bouitte est devenue le repaire des amateurs de gastronomie et de vins, réunissant les épicuriens du monde entier lors de soirées œnologiques d'une portée émotionnelle et pédagogique uniques. La tentation était grande d'aller encore plus loin !

Imaginer l'Art total, en fusionnant plusieurs langages artistiques. C'est un défi tellement exigeant, qu'il pouvait apparaître comme un doux rêve. Et pourtant, il a été concrétisé par les Meilleur et Ophélie Gaillard pour la première fois le 29 juillet 2021. La réussite fut telle, qu'elle nous a conduit à poursuivre cette quête.



La famille Meilleur entourée d'Elsa Grether et Ophélie Gaillard

DÎNERS CONCERTS AU SEIN D'UNE TABLE ÉTOILÉE : UNE NOUVELLE ÈRE DANS LA FUSION DES LANGAGES ARTISTIQUES

Depuis l'été 2021, le dernier jeudi de juillet, La Bouitte ouvre Le Festival de Musique Baroque en Tarentaise. Il faut dire que la vallée des Belleville - forte de ses 36 églises et chapelles - est un haut lieu du baroque alpin. En témoigne le Sanctuaire Notre Dame de la Vie magnifié au 17ème siècle, lieu spirituel avec lequel La Bouitte semble nouer un lien invisible. Centre de gravité de la vallée, comme une vigie sereine et virtuose, il relie basse, moyenne et haute montagne, Vanoise ancestrale et Terre ouverte au tourisme et à la modernité.

Cet héritage a profondément marqué René et Maxime, au point de lui dédier l'une des salles de restaurant. Quand Elise Tatin, Bruno Berthier et Jean-Luc Hyvoz, les dirigeants du Festival de Musique Baroque en Tarentaise, ont proposé à La Bouitte de se joindre à l'aventure, René et Maxime ont saisi à quel point créer une fusion entre musique, gastronomie et vins pourrait ouvrir des perspectives inconnues. Une démarche initiatrice et fondatrice.

C'est sans doute la première fois que des artistes au plus haut niveau s'unissent, se mettent en danger pour créer ensemble un véritable voyage musical, culinaire et œnologique, en interaction avec un public en quête de dépassement. Retour sur la genèse de cette odyssée des 5 sens !

Le 29 juillet 2021, Avec Pascale Clément (violoncelle) et Raphael Bonavita (guitare baroque, théorbe), Ophélie Gaillard - l'une des plus grandes violoncellistes de notre temps - nous a fait l'amitié d'imaginer à nos côtés la Savoie à la croisée des chemins au début du 18ème siècle.

Le 28 juillet 2022, le claveciniste Jean-Marc Aymes et la soprano Maria Cristina Kiehr du Concerto Soave ont révélé la Savoie comme terre de passage. Passage entre l'Italie et la France, passage d'une culture à une autre, dialogue des traditions et des patrimoines.

Le 27 juillet 2023, Ophélie Gaillard et Elsa Grether - violoniste émérite, lauréate de concours internationaux - se sont approprié le thème de la danse. Des racines au ciel, de Jean-Sébastien Bach aux folklores hongrois, roumains et bulgares, elles nous ont convié à une mise en abîme entre musique transcendante et origines populaires.

Le 1er août 2024, grâce à Chantal Santon Jeffery (soprano) et Bruno Helstroffer (théorbiste baroque et guitariste), nous avons vécu l'incroyable épopée du célèbre chef François Vatel, qui servit de 1653 à 1671 Nicolas Fouquet à Vaux le Vicomte, Louis XIV, puis le Prince de Condé à Chantilly. Un cuisinier qui marqua l'Histoire et inventa la crème Chantilly. Autour de son histoire, Chantal et Bruno ont construit un parcours musical de Charpentier, Lambert, Lully à Purcell.

Le 31 juillet 2025, Héloïse Gaillard, flûtiste baroque et Cheffe renommée, accompagnée par la gambiste Australienne Eleanor Lewis, nous a fait vivre une aventure émotionnelle sur le thème des "miroirs" et de la transmission familiale. De Couperin, Corrette, Marin Marais à Telemann, de Bach à Purcell, c'est un univers virtuose et poétique qui s'est livré.



Prochain dîner concert : le 6 août 2026.



28



ENJEUX DES DÎNERS - CONCERTS

René et Maxime Meilleur, leur brigade et l'équipe de sommellerie créent dans le prolongement du voyage musical un véritable parcours sensoriel (gustatif, tactile, olfactif...) et essentiel (quête de sens, d'esprit). Les musiques méditatives appellent des plats cérébraux. Celles toniques dialoguent au fil de plats pleins de relief. De la finesse à la puissance, du soyeux au charnel, du double piano au triple forte, du recueillement à la liesse, de l'art du silence et de la lenteur à la virtuosité jubilatoire, du plaisir immédiat à l'élévation spirituelle et transcendante... musique, propos culinaire et grands vins dialoguent, s'harmonisent, se confrontent pour forger un art total.

L'ouverture du concert & apéritif puis en fin de soirée le final du concert & mignardises se prennent en terrasse face à la forêt et au cirque de montagnes. Le cœur du dîner - concert a lieu au sein du restaurant René & Maxime Meilleur. Un grand moment de plaisir, mais aussi une démarche initiatique.

René et Maxime Meilleur se sont découverts un don de chefs d'orchestre, parvenant à fédérer musiciens, brigade de cuisine, équipe de salle et une quarantaine d'hôtes attentifs, capables de déguster les créations culinaires de 19h à 1h du matin dans une concentration et une attention à la musique et à l'art culinaire.

Les musiciens dégustent chaque plat quelques minutes avant les hôtes. Ils s'installent ensuite au cœur du restaurant, pendant que les assiettes sont servies. Tous les convives commencent à déguster de façon synchronisée le plat lorsque naît la musique. Dans un silence religieux de leur part. Les musiciens tiennent compte de

l'émotion qu'ils viennent de ressentir à la dégustation du plat. Leur interprétation sur le fil en découle. Si une œuvre musicale comprend plusieurs mouvements, le plat correspondant épouse ses ruptures de rythme, ses changements d'atmosphère. Il peut être pensé en plusieurs services, ou révéler des éléments cachés. Il peut aussi prendre une nouvelle dimension au changement de mouvement musical en ajoutant à l'instant t un élément comme un jus, un assaisonnement, un produit qui fait basculer l'équilibre gustatif.

29



Renseignements & réservations :

+334 79 08 96 77 - info@la-bouitte.com. La soirée débute précisément à 19h. Participation : 420 € par personne. La soirée comprend le concert, 2 services d'amuses bouche, une entrée, un poisson, une viande, fromage, pré-dessert, dessert et mignardises, l'ensemble des vins, eaux et café / thé

LES SOIRÉES ŒNOLOGIQUES : DES MOMENTS À VIVRE MAGIQUES

Depuis l'initiative « Les Vins au sommet » organisée à La Bouitte en 2004 et 2005, nous savons que l'optimal des dégustations mets & vins est atteint en montagne, comme nulle part ailleurs (voir page 94).

La passion du vin anime la famille Meilleur depuis 40 ans, ce qui explique que La Bouitte offre l'une des plus belles caves des Alpes (1001 références, plus de 3000 en comptant la cave de vieillissement). 4 décennies de recherche, de rencontres à travers les vignobles. Naturellement, l'envie a germé de créer des événements, qui soient des expériences incomparables, de véritables voyages culinaires et œnologiques, et un laboratoire d'idées pour imaginer le futur.

Depuis 2012, pour chaque rendez-vous, **La Bouitte donne carte blanche à un viticulteur d'exception, donnant de terroirs singuliers et racés une interprétation magique.** L'enjeu est de le convaincre d'**offrir aux convives 7 à 10 vins qui ont marqué sa vie**, et sur lesquels il a une vraie histoire à partager (conditions climatiques particulières, évolution stylistique du Domaine, vin miraculeux comme il n'a jamais su reproduire). **Pour certains flacons, il s'agit d'un peu de patrimoine historique de la France.** De par leur rareté et leur âge vénérable (régulièrement jusqu'aux années 1930), **c'est une occasion unique de déguster ces vins dans une vie.** Alors que leurs prix sont souvent intouchables, **il a été choisi de les offrir aux hôtes, pour que ces événements soient accessibles à tous.**

Chaque soirée est une rencontre au sommet, qui nécessite jusqu'à 4 ans de préparation. Une fois la liste des vins arrêtée, commence une longue maturation pour René et Maxime Meilleur. **L'objectif est de donner aux vins et à la cuisine une dimension supérieure, inespérée, par la fusion de deux démarches créatrices et artistiques complémentaires, qui se renforcent, se prolongent mutuellement.** Comment un grand vin peut-il être transcendé, allongé par une composition culinaire et réciproquement ? Fusion,

dialogue ou confrontation des éléments vont se succéder au fil de ces associations.

Les Chefs créent des plats sur mesure, n'ayant souvent jamais été réalisés, parfois sur la base de produits qui ne font pas non plus partie de leur répertoire mais qui prennent toute leur dimension sur le vin associé. C'est en cela que ces soirées sont un **véritable laboratoire à idées.** On vit une expérimentation. **Les équipes de cuisine et de salle sont comme des funambules : on est sur le fil, en quête de l'émotion ultime.** Et certaines créations, certaines associations mets & vins sonnent comme des révélations, et deviendront de futurs « classiques » de La Bouitte, après un temps de maturation supplémentaire.

Les hôtes mesurent qu'ils participent à un geste créateur. De 19h30 à souvent tard dans la nuit, ils ont l'occasion rare de dialoguer directement et de façon personnalisée avec l'un des viticulteurs les plus accomplis de la planète, qui transmet sa passion de table en table en s'adaptant au profil de chacun. Les Chefs expliquent comment ils ont imaginé leur menu. Des critiques vins de premier plan (Michel Bettane, Bernard Burtschy, Marc Lagrange) se joignent à ces échanges, à cette transmission. **L'ambiance est détendue, chaleureuse : c'est un privilège de partager ce bonheur hors du monde et hors du temps.** Ces soirées comblent aussi bien l'amateur éclairé, qui fait des milliers de kilomètres pour déguster des vins dont il rêvait depuis si longtemps, que des novices souhaitant vivre une expérience riche en émotion. Tous les participants (dont une quarantaine d'hôtes) savent qu'il ne s'agit pas « d'un événement de plus », **mais d'un moment suspendu, unique, qui potentiellement marque une vie.** Quand la magie opère, ces soirées, par définition non reproductibles, sont des créateurs de liens, de souvenirs indélébiles. Pas étonnant que les convives soient de plus en plus fidèles, certains assistant presque à l'intégralité de ces rendez-vous.



Francis Giraud, Chef Sommelier passionné.



Soirée œnologique avec Jérôme Bressy de Gourt de Mautens



LES SOIRÉES ŒNOLOGIQUES À LA BOUITTE DEPUIS L'ORIGINE

2004 : premières expériences réservées aux professionnels (critiques vins, vigneron, scientifiques) pour analyser l'impact de l'altitude sur le vieillissement du vin et la dégustation du vin (cf. communiqué dédié).

2012 : Alain Raynaud (Colgin, Clos l'Eglise, Haut Bergey, Pressac...)

2013 : Jean-Michel Deiss, Louis Jadot, Louis Magnin, Perrier-Jouët, Mouton Rothschild, Yquem

2014 : Beaucautel, Clos de Tart, Didier Dagueneau, Françoise Bédel, Pichon Longueville Baron, Suduiraut, Les Mille Vignes, Cos d'Estournel

2015 : Jean-Louis Chave, Zind-Humbrecht, Romanée Conti, Dominique Belluard, Bouscaut, La Conseillante, Climens, Anne-Françoise Gros, Cheval Blanc, Yquem

2016 : Gonet Médeville, Gillette, Peyre Rose, Clos de l'Arlet, Quinta do Noval, Tempier, Delamotte, Salon, Smith Haut Lafitte, Alphonse Mellot, Guigal

2017 : Antinori, Weinbach, La Solitude, Ferret, Ch. des Jacques, Jean-Claude Masson, Aydie, Cauhapé, Trimbach, Pichon Longueville Baron, Disznoko, La Conseillante, Figeac

2018 : Vega Sicilia, Krug, Roches Neuves, Clos Saint Jean, Clos des Lambrays, Bonneau du Martray, Troplong Mondot, Le Clos Saint Vincent, François Villard, Christophe Roumier

2019 : Jean-Michel et Mathieu Deiss, Abbatucci, Emmanuel Reynaud (Rayas), Haut Brion et Mission Haut Brion, Pibarnon, Mumm, Ardoisières, Gauby

2020 : Lafite Rothschild, Clos du Mont Olivet, Philipponnat, Joseph Drouhin, Agrapart, Bachelards.

2021 : Fargues, Figeac, Palmer, Jean Grivot, Lanson.

2022 : Cécile Tremblay, Philippe Charlopin, Trévallon, Krug, Angélus, Rectorie, Orensa de Gaffory, Clos Rougeard, Montrose, Poderi Colla, Huet.

2023 : Saint Cosme, Pichon Baron, Suduiraut, Champagne Bérèche & Fils, Leflaive, Gilles Berlioz, Guiberteau, Chartreuse, San't Armettu.

2024 : Leclerc-Briant, Ausone, Gourt de Mautens, Bonneau du Martray, Chapoutier, Valentin Zusslin, Billecart-Salmon.

2025 : Jean-Michel Gerin, Dureuil-Janthial, Alphonse Mellot, Tour du Bon, La Solitude, Françoise Bedel.

PROGRAMME DES SOIRÉES ŒNOLOGIQUES DE L'HIVER 2025-2026

Construits comme un tout, trois moments de vie seront à déguster cet hiver à La Bouitte. Sur le thème de la puissance racée, nous plongerons dans la plénitude réconfortante de Guigal pour rejoindre la distinction mystérieuse de Haut-Bailly, et finir par l'art poétique et fulgurant de Zind-Humbrecht.

MERCREDI 14 JANVIER 2026 : DOMAINE GUIGAL (VALLÉE DU RHÔNE)

10 ans après leur première venue, Philippe et Ève Guigal ont à cœur de nous faire découvrir l'évolution du Domaine, sans doute le plus emblématique du Rhône septentrional, qui fête ses 80 ans. Condrieu est à l'honneur avec la flamboyante Doriane et le très rare Luminescence 2003, année de la première canicule. Nous découvrirons le Châteauneuf-du-Pape Château de Nalys 2018 dans le 1er millésime depuis l'acquisition, ainsi que 2020 en blanc. L'un des points culminants de la soirée sera la dégustation des mythiques Côtes-Rôties : Château d'Ampuis sur 2019, La Mouline (la plus féminine) en 2018, La Turque (charme et amplitude) en 2017 et La Landonne (cuvée ultime 100 % Syrah) sur 2016. Puis place aux Hermitages Ex Voto 2020 en blanc et 2013 en rouge, qui se pare d'arômes tertiaires (garrigue, champignons, cigares), propices à de grands accords mets. Un programme d'une rare générosité.

MERCREDI 4 FEVRIER 2026 : CHÂTEAU HAUT-BAILLY (BORDEAUX, PESSAC-LÉOGNAN)

Avec la fin de l'ère de Robert Parker le style de grands Bordeaux évolue vers plus de finesse. Pour Haut-Bailly, cette ligne de conduite a toujours été sienne : le respect du vivant, l'expression racée et élégante d'un écosystème protégé, sur des sols de graves, sable et argile. Fraicheur amplifiée par un sous-sol aux sédiments marins. Grâce à un nouveau chai merveilleusement connecté au paysage, les vins ont encore gagné en pureté. Ils associent une noblesse, une distinction naturelle à un charme aromatique nuancé et un toucher de bouche velouté et fin.

La Bouitte fêtant en 2026 ses 50 ans, Véronique Sanders a choisi de parcourir à nos côtés les années en 6, qui se trouvent être de grands millésimes de Haut-Bailly : 2016, 2006, 1996 et 1986 (réalisés par son grand-père Jean) puis 1976 (que l'on doit à son arrière-grand-père Daniel). Une soirée qui s'annonce riche en émotion.

MERCREDI 25 MARS 2026 : DOMAINE ZIND-HUMBRECHT (ALSACE)

Ces 20 dernières années, l'Alsace est devenue l'un des territoires viticoles les plus inspirants pour la haute cuisine. C'est le seul vignoble au monde à offrir tous les types de géologie et d'écosystèmes, de la puissance horizontale racée des argilo-calcaires, à la légèreté verticale saline et salivante des granites, en passant par les expressions tourbées fumées des sols volcaniques. Rejoint par son fils Pierre-Émile, Olivier Humbrecht est reconnu mondialement comme l'une des figures mythiques de la biodynamie, entre expertise scientifique et technique, vision d'un poète, et symbiose avec la nature. De Brand (Riesling 2013) à Goldert (Muscat minéral et esthète avec le long vieillissement), de Rangen de Thann Clos Saint Urbain (Rieslings 1989 et 2005, Pinot Gris 1990) au Clos Windsbuhl (Riesling 2007, Pinot Gris 1996) sans oublier le Clos Jébsal (Pinot Gris SGN 1995), les vins sont tour à tour délicats, mystérieux, sensuels, vibrants, jusqu'à la puissance tellurique, où amers nobles et acidité dansante nous transportent dans des sphères inimaginables. Rarement René, Maxime et Oscar n'auront un terreau aussi fertile, pour pousser les curseurs de la création culinaire dans l'art total.



Renseignements & réservations :

+334 79 08 96 77 - info@la-bouitte.com.

Les soirées débutent à 19h15. Participation : 390 euros par personne tout compris, les vins étant offerts par les Domaines. La soirée comprend 2 services d'amuses bouche, une entrée, un poisson, une viande, fromage, pré-dessert, dessert et mignardises, l'ensemble des vins, eaux et café / thé.

EXPÉRIENCE INÉDITE : L'INFLUENCE DE L'ALTITUDE SUR LE VIEILLISSEMENT ET LA DÉGUSTATION DE VINS EN BARRIQUE ET EN BOUTEILLES

En réunissant depuis 2004 les plus grands experts du pays (vignerons, scientifiques, critiques vins), René et Maxime Meilleur - passionnés d'œnologie - analysent l'influence de l'altitude sur le vieillissement et la dégustation des vins. Les conclusions tirées sont spectaculaires. **Les vins conservés en altitude se révèlent plus denses, plus longs, plus purs et harmonieux qu'en plaine. Ils offrent des arômes plus élégants et un fruit plus épanoui. Et leur vieillissement étant plus lent (sous réserve de corriger l'hygrométrie), les vins gagnent en complexité** (voir plus de détails page 94).

En janvier 2020, René et Maxime ont imaginé une nouvelle expérience inédite. C'est en chenillette qu'ils ont transporté **une barrique en chêne de 225 litres jusqu'à leur restaurant d'altitude** Le Bouche à Oreille - à 2 700 mètres d'altitude - sur le domaine skiable des 3 Vallées.

Une expérimentation menée avec Michel et Fabien Brotons - père & fils - du Clos de l'Ours. Un jeune domaine prometteur en biodynamie à Cotignac dans le Var (Provence). **L'objectif est de confirmer l'effet de la haute altitude sur l'évolution gustative** de la cuvée de vin rouge haut de gamme Ursus 2019 (90% Syrah, 10% Mourvèdre) **en la comparant 2 ans plus tard au même vin élevé dans d'autres barriques comparables au domaine viticole**, à 230 mètres d'altitude.

Début 2022, le vin a été mis en bouteilles manuellement au Bouche à Oreille avec dégustation à la clé. Michel Bettane, célèbre critique vins, a apporté ses compétences pour tirer les enseignements. Les vins vieillis en altitude ont confirmé une plénitude supplémentaire par rapport au vieillissement en plaine au Domaine, avec plus de pureté, un côté plus ciselé et précis. Une part des bouteilles est destinée aux caves de La Bouitte, du Bouche à Oreille et de Simple & Meilleur, les autres sont commercialisées par le Domaine. Opération réitérée sur Ursus 2021. Une nouvelle barrique a été transportée en dameuse au Bouche à Oreille aux dernières neiges du printemps.

A suivi une nouvelle aventure : le vieillissement pendant 3 ans de la cuvée « Cœur d'Aprémont » 2019 de Jean-Claude Masson - un des plus grands vins blancs de Savoie - expérimenté sur 3 sites : en plaine au Domaine à 320 m, à La Bouitte à 1502 m et au Bouche à Oreille à 2700 m. Là encore Michel Bettane a accepté de noter les vins.

1ère altitude : le vin vieilli au Domaine. Dégusté sur place, il est mystérieux et minéral, sur la réserve (14,75/20). Transporté et dégusté 1 mois après à La Bouitte, il gagne en plénitude et fraîcheur (15,25/20). La raréfaction de l'oxygène démultiplie nos capacités sensorielles.

2ème altitude : le vin vieilli à La Bouitte. Redescendu et dégusté 1 mois après au Domaine il est aérien, citronné, harmonieusement délicieux (15,5/20). Mais c'est dégusté et vieilli à La Bouitte que la cuvée exprime tout son potentiel : nez plus précis, bouche subtile, nuancée, saline, agrumes nobles, jolis amers (16/20).

3ème altitude : le vin vieilli au Bouche à Oreille. Il s'exprime pleinement sur place, avec un ressenti d'umami et de transparence (16/20). Après son vieillissement à 2700 m, en le redescendant à La Bouitte, il perd à la dégustation en gras (15/20). Et encore plus au Domaine (14,75/20), il s'engourdit, se raidit, il apparaît chahuté, rétréci de la descente de la haute altitude à la plaine. Il faudra sans doute des mois pour que le vin retrouve ses repères.

Plus d'informations dans le communiqué :

<https://www.la-bouitte.com/media/original/67ac72be7a9e3/cp-la-bouitte-bao-clos-de-l-ours-jc-masson-012022.pdf>

" L'altitude bomifie la dégustation du vin d'une façon inespérée "





Nico Borreani, Maître d'hôtel, enchante nos hôtes de son accent italien.

ACTUALITÉS

LAME D'ARTISTE

Stéphane Thomat, Toulousain d'origine, a rejoint la maison familiale de sa grand-mère installée tout près d'une forge aux Chapelles vers Bourg Saint Maurice en 2009. Alors employé à la communication digitale de La Plagne, il comprend vite que son envie de réalisation est ailleurs...

À l'air libre, motivé par sa passion des dagues et autres lames médiévales, il tranche et décide de donner libre court à cette créativité qui déborde, sa Forge des Montagnes lui tend les bras, il n'y a plus qu'à.

Il crée ses premiers couteaux, apprend le travail du bois pour les manches, celui du cuir pour les lanières et s'accroche. Alors qu'il prend un grand tournant et fusionne à l'envi entre nature et vie de forgeron, c'est en livrant une boutique de Bourg Saint Maurice qu'il croise le chef Maxime Meilleur en 2018, qui, touché par son travail l'invite à découvrir l'univers de La Bouitte. Il fait la connaissance du Chef René.

L'envie d'avancer à ses côtés validée, Stéphane Thomat se lance dans l'aventure et la réalisation de couteaux haute-couture signatures. Et Maxime de conforter « L'artisanat, l'humain et l'art de vivre, Stéphane représente tout cela à la fois. Ses couteaux ont vraiment une âme, une vibration différente. »

L'histoire du forgeron parle comme celle de la famille Meilleur raconte. Et comme de coutume, à chaque rencontre exceptionnelle de beaux projets s'écrivent. Il aura fallu plus d'un an pour présenter le prototype parfait, 9 mois pour le réaliser et donner vie à ce partage précieux d'expérience et de générosité, en hommage à toute une vie... Et le résultat est là, dans les mots de Maxime : « Le couteau porte une griffe de la croix de Savoie, des incisions représentant la montagne et ses 3 vallées, le pied évocateur de la patte de chamois, et le bois bien spécifique issu de notre charpente de fumoir en chêne, symbole de notre métier de cuisinier. C'est un vrai plaisir d'apporter notre territoire unique sur table ».



EXTENSION DU CHALET POUR CREER UNE NOUVELLE SALLE DE PETIT DEJEUNER, UNE BOULANGERIE ET CONFORTER LES ACCORDS METS - PAINS

Comme chaque année, René et Maxime poursuivent la construction de La Bouitte, à l'image de l'œuvre d'une vie. Le « **Petit déjeuner du Berger** » fait partie des **expériences culinaires les plus marquantes dont on puisse rêver** (voir page 107). Pour vivre ce moment avec encore plus de confort, de nouveaux salons ont été inaugurés le 4 décembre 2021. Dans un esprit très montagnard, avec une remarquable charpente en bois - magnifique mezzanine ! -, ils offrent une belle vue sur la vallée et les sommets.

Cette extension de 140 m² sur 3 niveaux accueille au rez-de-chaussée une boulangerie parfaitement équipée, le pain étant presque une religion à La Bouitte. La Maison s'est fait une spécialité des accords mets - vins - pains, notamment lors d'événements, un pain spécifique étant créé minute pour chaque création culinaire. Même les séjournants et habitants des Belleville peuvent profiter de la qualité exceptionnelle de cette boulangerie, une partie des pains confectionnés étant revendus en **vente à emporter au Bistrot Simple & Meilleur**.



BISTROT DE MONTAGNE DOTÉ DU BIB GOURMAND AU GUIDE MICHELIN, « SIMPLE & MEILLEUR » A CRÉÉ UNE CAVE BAR À VINS & GRIGNOTAGE

C'est l'aboutissement d'années de réflexion qui s'est concrétisé le 15 décembre 2018 : la création d'un authentique bistrot de montagne à Saint Martin de Belleville. Un lieu de partage et de découverte gustative plus simple qu'à La Bouitte, auquel René et Maxime Meilleur tiennent profondément. Il a obtenu le Bib Gourmand au Guide Michelin dès 2020.

Sur la place centrale du nouveau quartier de chalets haut de gamme « Case Blanche » (du nom d'un lieu dit de la Vallée sauvage des Encombres tout proche), il est situé au pied des pistes et au départ des sentiers de randonnées, dominant la station village.

NOUVEAU

« Simple & Meilleur », c'est avant tout une histoire humaine. Anne-Sophie Renaud est une Maître de Maison passionnée et chaleureuse. Avec l'aide de Francis Giraud, chef sommelier de La Bouitte, ils ont créé à l'entrée du chalet et à l'étage inférieur un Bar à Vins, véritable cave gourmande aussi bien pour des dégustations sur place que de la vente à emporter. Un lieu de vie (de 9h à 23h), offrant des bouchées à déguster façon tapas, revisitées dans un esprit savoyard : charcuteries, dont un jambon blanc cuit Maison au foin, le Pâté local des Belleville de Gaston Eybord, ou les produits d'exception de Stéphane Milleret, goûteuses terrines, huîtres Gillardeau, poissons fumés, os

à moelle, mini-fondues, fromages affinés (Beaufort d'alpage, Tome des Bauges, Persillé de Tignes, Bleus de Bonneval et de Termignon...) présentés en grosses pièces. Les chaleureux bar & salon lounge, dans une décoration montagnarde rythmée par de belles tables en bois ancien, font de la Maison un vrai lieu de rencontres.

150 références de vins aussi bien accessibles que de haute volée, dont une très belle sélection de vins au verre renforce la convivialité et l'intérêt du lieu. Le Pays de Savoie (Cevins, Arbin, Chignin, Apremont ou Jongieux) est à l'honneur et une sélection pointue de vins d'auteur et de terroirs singuliers est constituée sur toutes les régions de l'Arc Alpin à l'Hexagone.

À l'étage, les hôtes rejoignent le restaurant de 70 couverts (50 couverts et 20 couverts en mezzanine mansardée à l'étage sommital du chalet). La carte conçue par les 2 Chefs étoilés au Guide Michelin, avec l'aide de 4 cuisiniers et 5 personnes en salle, met à l'honneur les meilleurs produits traditionnels de Savoie, et redonne vie à des recettes ancestrales de la famille Meilleur : en plus des plats signature indiqués ci-dessous, charcuteries et fromages de la vallée, de la Vanoise et des massifs voisins, omble chevalier, artichaud, piperade & jus d'arrêtes, raclette au lait cru. Et en hiver, pot au feu, côte de cochon grillée au foin, pommes de terre grenailles sautées, pavlova aux myrtilles, choux à la crème, coulis chocolat...

La cuisine est volontairement simple, goûteuse, généreuse, et surtout bonne ! Le crédo : prodiguer une cuisine soignée faisant honneur à la Savoie, au rapport qualité - prix équitable, avec un sens inné de l'hospitalité.



A SAVOIR

- Terrasse aménagée (40 couverts) devant l'entrée du chalet.
- Belle décoration associant poteries, vieux objets, portraits... et éléments décoratifs plus contemporains. Au Bar lounge, des tableaux de Blackpeuf (Céline Duparoy) évoquent la pratique du ski sur un ton humoristique.
- Menu à partir de 42€ avec entrée, plat et dessert, dans l'esprit du Bib Gourmand du Guide Michelin.
- Produits du terroir, préparations culinaires Maison et vins proposés en vente à emporter.

Ouvert tous les jours sauf le mercredi du 6 décembre 2025 au 19 avril 2026, et du 13 juin au 13 septembre 2026.
Tél. : +33 (0)4 86 80 02 91
<https://www.simple-meilleur.com/fr/>
Email : info@simple-meilleur.com

PLATS SIGNATURE

Certaines créations culinaires deviennent des plats « signature » évoquant les racines de la famille Meilleur :

- Fondue de reblochon cuit dans du pain / pommes de terre vapeur enrobées de lard.
- Sérac de brebis, crémeux de courgettes, noisettes torréfiées et carvi des montagnes (en hiver), et salade de tomates, sérac de brebis, fraises (en été).
- Escargots, beurre persillé, gratinés au beaufort d'été.
- Poireaux fondants, rillettes de poisson, sauce hollandaise mousseuse, huile de poireaux (en hiver).
- Truite fario à la Grenobloise, orzo aux herbes, sauce citron, câpres
- Île flottante, crème anglaise onctueuse.

LE BOUCHE À OREILLE, LE « QUARTIER GÉNÉRAL » DES SKIEURS ET PIÉTONS DES 3 VALLÉES, EN QUÊTE DE GRANDS PAYSAGES ET DE PLAISIRS GOURMANDS

Au sommet du Roc des Trois Marches à 2700 m d'altitude, accessible depuis Saint-Martin de Belleville par le télésiège des Granges, des Menuires par le télésiège Roc 2, et Méribel par le télésiège du Bouquetin, le restaurant d'altitude le Bouche à Oreille accueille skieurs et piétons gastronomes venus de l'ensemble des 3 Vallées. Le site est marquant tant par sa position stratégique au sein du plus grand domaine skiable du monde que par son panorama à 360° à couper le souffle : le regard est happé par les glaciers de la Vanoise, les Ecrins et le Briançonnais au Sud, les Aravis, le Beaufortain, le massif du Mont Blanc au Nord, et les Alpes Suisses et Italiennes plus à l'Est.



45

Un paysage hypnotique à dévorer depuis la belle terrasse ou depuis les salons aux grandes baies vitrées de ce chalet lumineux alliant à la fois authenticité et tendance. Créé par René et Maxime Meilleur fin 2013, l'intérieur boisé et contemporain a été embelli fin 2025 par une décoration encore plus chaleureuse, cosy et bien dans l'air du temps. Luminaires, matières nobles de Savoie, rideaux, lignes épurées pour plonger entre tradition et confort déconnectant. Pour les plus discrets, une mezzanine promet quant à elle douceur et tranquillité.

Tenu depuis son ouverture par Noëlle Botta, sœur du chef René Meilleur, et son mari Olivier ex-pisteur des Menuires, le chalet a fait le pari sous la supervision de René et Maxime Meilleur d'une restauration d'altitude 100 % faite maison, une cuisine inspirée par les produits terroir, et les bons plats de famille. Vous retrouverez entre-autres à la carte, la côte de bœuf, le foie de veau ou les brochettes d'onglet... mais aussi la truite, la betterave rôtie, l'os à moelle, une salade d'agrumes aux poivrons et tomates confites. Sous la houlette cet hiver de Rémi Viodé, précédemment Second de cuisine à La Bouitte, le propos culinaire promet de belles envolées gustatives.

Comme leur engagement pour le bien manger reste une priorité, même les pommes de terre sont épluchées le matin même pour finir en frites ! Depuis peu, un four à braise s'est aussi invité aux cuissons, insufflant le bonheur intense du goût joyeux de la fumaison. Pour parfaire à l'instant gourmand de saison, succombez à la crème double glace au lait à la gaufre caramel Maison, réalisé du moment sur place comme tous les desserts. Finalement, quel bonheur plus parfait que de savourer tant les sommets enneigés que l'instant gourmet, à partager ou pas...

Pour les amateurs, une carte de 140 références de vins s'invite à table, un éventail entre cuvées fédératrices, confidentielles et vieux millésimes intimes.

Informations pratiques :

Téléphone : 04 79 00 46 48

Contact : leboucheaoreille73@gmail.com

Capacité 250 couverts : une salle principale, une mezzanine, une belle terrasse panoramique.

Restaurant tenu par Noëlle Botta, sœur de René Meilleur et son mari Olivier.

Carte et équipes mises en place par René et Maxime Meilleur.

Ouvert tous les jours du 6 décembre 2025 au 19 avril 2026



LA BOUITTE PARTENAIRE ET AMBASSADEUR DE L'EAU DE BONNEVAL

L'eau de Bonneval est enfin sortie en bouteille. C'est au terme d'un voyage de 2000 ans au cœur des roches alpines qu'elle jaillit naturellement à Bonneval, lieu-dit de Bourg-Saint-Maurice en Tarentaise en Savoie. Diffusée depuis peu en Savoie, ses deux fondateurs, Jean Moueix (copropriétaire du mythique Château Pétrus à Bordeaux) et David Merle, ingénieur des Ponts et Chaussées, ont choisi depuis 2022 le Chef Maxime Meilleur comme ambassadeur de leur marque.

Devenant un symbole de notre patrimoine, l'eau de Bonneval vous offre l'expérience de boire la montagne à l'état pur. Sa force de caractère favorise une reconnexion à la nature, grâce à ses vertus de purification. Une gorgée de cette eau aurait presque les effets d'un séjour dans un ashram de l'Himalaya ! Vendue comme un produit exceptionnel, avec une vraie densité en bouche, une prégnance au plan tactile et un profil gustatif qui respecte l'intégrité de la griffe d'un grand chef, il était logique que l'Eau de Bonneval trouve naturellement sa place aux côtés des créations de René et Maxime Meilleur. Notamment La Truite Cuisson au Bleu, une ode superbe à la Savoie. Les plus audacieux intégreront directement l'eau de Bonneval à la recette avant de la déguster en un parfait accord met et eau.



SPA « LA BÈLA VYA » : DES SOINS ET UNE MARQUE DE COSMÉTIQUE EXCLUSIFS, EN CONSTANTE ÉVOLUTION

Le Spa La Bèla Vya, « la belle vie » en patois Bellevillois, **ne ressemble à aucun autre. Il est le prolongement naturel de l'âme de la Maison, du patrimoine naturel et culturel environnant et même de la signature culinaire des Chefs René et Maxime Meilleur.**

De la marque de cosmétiques « Meilleur Nature » aux soins exclusifs créés sur mesure, le bien-être prend dans ce chalet rêvé une dimension inconnue. Le Spa développe des **techniques originales du bien-être, qui mettent à l'honneur le terroir Savoyard.** Les hôtes fidèles plébiscitent le **bain de La Marie au lait et au miel des montagnes.** Pour gommer les frimas de l'hiver, rien de tel que les soins au foin, à l'eau de source et aux herbes aromatiques. Comme **le Solan, ce bain de vapeur au foin coupé des alpages,** qui libère de voluptueuses senteurs alpestres. Au clair de Lune, avec une vue saisissante sur le cirque de montagnes illuminées, la sensation de bien-être est unique. Temps suspendu, douceur de vivre...

Dès 2005, un premier Spa avait été aménagé dans cette philosophie. En décembre 2016, un nouveau Spa a vu le jour, qui ne cesse depuis de s'embellir et d'étoffer son offre.

Pour la découverte de sa philosophie, de l'espace aquatique, des soins, et de la **marque de cosmétiques Meilleur Nature,** voir page 111 et la **Carte des soins sur le site web :** www.la-bouitte.com/fr/spa/cartes-des-soins.html

NOUVELLES OFFRES SPÉCIALES

Profitez du Spa La Bèla Vya et de l'univers de La Bouitte à des conditions préférentielles. Ces offres sont valables uniquement sur réservation et sous réserve de disponibilités.

Petit déjeuner & Spa

Venez profiter d'une matinée de détente magique à la Bouitte, en dégustant le délicieux petit-déjeuner du Berger concocté par les Chefs René et Maxime Meilleur et en vous relaxant dans notre Spa.

Ce coffret comprend :

- ✿ Un petit déjeuner gourmet servi à partir de 9h45 jusqu'à 10h30.
- ✿ Un accès au Spa de 10h30 à 12h30 avec piscine intérieure, sauna, hammam, jacuzzi extérieur et salle de relaxation. 97€ par personne.

Spa & déjeuner au Bistrot

Le Spa La Bèla Vya et le Bistrot Simple & Meilleur vous ouvrent leurs portes avec pour seul souhait de faire de chacune de vos venues un instant inoubliable. Détendez-vous au bord de la piscine, profitez du sauna à l'épicéa, du hammam aux agrumes, et du jacuzzi d'extérieur. Lâchez prise lors d'un soin, un moment de douceur rien que pour vous. Et prolongez ce moment en profitant d'un déjeuner au Bistrot Simple & Meilleur.

Ce coffret comprend :

- ✿ Accès Spa de 10h30 à 12h30 - Modelage Parenthèse Alpine 25 min.
- ✿ Déjeuner au Bistrot Simple & Meilleur : Menu (entrée, plat, dessert - hors boissons).

Valable tous les jours (sauf le dimanche en été). 155€ par personne.



DERNIERS SOINS CRÉÉS

SOIN SIGNATURE : Une Pincée de Sel (1/2 personnes)

Un bain est un moment de calme dans notre journée, comme un temps de méditation. Il permet de se libérer du stress, de décontracter les tensions musculaires et d'apaiser la peau. Mais additionné de sels de bain, il peut apporter bien plus encore. C'est pourquoi nous versons du sel Himalaya extrêmement riche en sels minéraux et en oligo-éléments, détoxifiant et régénérant pour le corps et du sel d'Epsom aux propriétés relaxantes et décontractantes pour les muscles, qu'il détoxifie. Nous ajoutons également quelques gouttes d'huile essentielle de Pin, réputée pour un effet stimulant physique. Il est agréable de partager ce soin à deux.

Soin de 25 min (105€ pour 1 personne, 150€ pour 2 personnes).

Poursuivez par un modelage corps ou soin visage détente lactée de 50 minutes.

Soin de 1h20 (235 € pour 1 personne, 415 € pour 2 personnes).

NOUVEAU MODELAGE : Soin Bienvenue aux Marmottons

Soin Future maman, réalisé avec une huile neutre, alliant gestuelles lentes et profondes. La thérapie de massage stimule la fonction des muscles, améliore la circulation et la santé générale du corps, et soulage la fatigue mentale et physique. Ce soin peut-être effectué seulement du début 4e mois jusqu'à la fin du 8e mois de grossesse.

Soin de 50 min (165 €) ou 1h20 (225 €).

SOIN VISAGE : Meilleur Nature découverte.

Soin du visage purifiant à l'épilobe baigné dans le lait d'ânesse. Découvrez notre masque signature, le masque à la pomme de terre. Riche en potassium et en vitamine C, la pomme de terre diminue l'apparition d'acné et de points noirs. Ce soin vous apportera fraîcheur et éclat.

Soin de 45 min (145 €).

NOUVEAUTE SOIN IMMERSION GLACIAIRE

(1 ou 2 personnes)

Laissez-vous emporter par les bienfaits du froid sur votre corps avec l'immersion glaciaire. En vous plongeant dans ce bain, de manière partielle ou totale pour davantage de bénéfices, vous permettrez à votre organisme une réduction de la fatigue, une amélioration de la récupération musculaire, une diminution du stress et une meilleure oxygénation de vos cellules. Pour une durée pouvant varier de 12 à 15 minutes maximum, déterminez votre niveau de froid selon votre adaptation personnelle et laissez-vous aller pour un bien-être profond. Reposez-vous ensuite sur notre lit au foin aux vertus relaxantes pour un retour progressif de la chaleur corporelle. 25mn 105 € pour une personne, 150 € pour 2 personnes.

NOS ÉCHAPPÉES BELLES

(option à inclure pendant un massage ou du soin visage).

Massage du cuir chevelu 20 €

Gommage ou massage des pieds 20 €

Masque collagène yeux 20€.



NOUVEAU PARFUM

L'Eau de parfum " 3195 m "

Voici notre nouvelle Eau de parfum développée avec notre artisan parfumeur au sein de notre marque cosmétiques Maison Meilleur Nature. Nous vous invitons le temps d'une douce journée d'hiver au sommet de la Cime Caron, qui trône sur notre vallée des Belleville. Ses fragrances vont vous faire prendre l'air de la haute altitude ! Dès la première pulvérisation, sa fraîcheur mentholée est suivie de notes de cardamome, de tonka, renforcées par la rondeur aromatique d'une note boisée au caractère charnel.

50 ml - 72 €.

LES COULISSES DU RESTAURANT RENÉ & MAXIME MEILLEUR

Nous proposons aux passionnés de s'immerger une demi-journée (de 8h30 à la fin du service du déjeuner) dans les secrets de la Bouitte. Une occasion privilégiée de découvrir au plus près la vie, la rigueur et la créativité d'une brigade de cuisiniers, boulangers et pâtisseries, au sein d'une Maison familiale 🌿🌿

Cette immersion est désormais exclusive, personnalisée et conçue sur mesure **pour une personne seule**, selon la disponibilité.

Atelier de cuisine en immersion : 290 € par personne, incluant un repas avec l'équipe, sur réservation (tél. : 04 79 08 96 77).





HISTOIRE



HISTOIRE D'UNE FAMILLE DE BÂTISSEURS

La saga des « Meilleur » en quelques dates

Origines de la vallée : sur une route passante entre Tarentaise et Maurienne, la vallée des Belleville se développe dès 2000 ans avant Jésus Christ. Son nom vient du Latin « villa », signifiant domaine, et « bella », soulignant son importance – 230 km² –.

1950 : Naissance de René Meilleur à Saint Marcel, l'un des hameaux de Saint Martin de Belleville. Sa famille vit de l'agriculture et du travail du bois (ébénistes). Le domaine skiable des 3 Vallées voit le jour dans les années 1960.

1975 : Naissance de Maxime Meilleur à Saint Marcel.

1976 : Voyant les skieurs descendre en hors-piste sur leur village, René et son épouse Marie-Louise acquièrent un champ de pommes de terre en échange de la réfection d'un toit. Ils y créent le restaurant « La Bouitte », qu'ils ouvrent le 4 décembre. Ils prodiguent une savoureuse cuisine savoyarde, simple et généreuse.

Années 1980 : « le choc gustatif » ressenti lors d'un dîner chez Paul Bocuse en 1981 et la création d'une station à Saint Martin de Belleville en 1984, incitent René à évoluer vers une **cuisine plus élaborée et créative**. La Bouitte devient le point de ralliement que l'on se chuchote entre gourmets avertis des 3 Vallées.

1996 : Au terme d'une carrière en équipe de France Junior de biathlon, **arrivée du fils Maxime**. Venu aider René à préparer une crème anglaise, le virus de la cuisine l'a gagné au point de ne plus jamais repartir. En 1998, sa compagne Delphine Dagonet rejoint l'équipe comme Maître d'Hôtel. **La Bouitte met tout en œuvre pour incarner le meilleur de la Savoie**.

2000 : Création de l'hôtel : 8 chambres et suites de charme. Obtention des Clés d'Or de la gastronomie par le Guide Gault & Millau.

2002 : Trophée Aubergiste de l'année par le guide Pudlo France. Naissance d'Oscar Meilleur.

2003 : 1^{ère} étoile au Guide Michelin.

2004 : Premières expériences œnologiques pour analyser l'influence de l'altitude sur le vieillissement et la dégustation des vins.

2005 : création du Spa « La Bèlè Vya » tourné vers la nature.

2008 : 2^e étoile au Guide Michelin. Naissance de Calixte Meilleur.

2012 : Création des soirées œnologiques, des événements au rayonnement international.

2011 - 2015 : Maxime acquiert auprès du frère de René la maison mitoyenne, qu'il rénove. **Agrandissement et montée en gamme de La Bouitte** (nouvelle cuisine, salles à manger et table d'hôtes, 2 salons, 8 chambres et suites supplémentaires). **Au restaurant, les hôtes ont désormais le choix entre 4 ambiances et décors :** la terrasse avec vue sur les sommets, la salle principale d'esprit montagne, la table d'hôte - ouverte sur le ballet singulier en cuisine -, et la nouvelle salle baroque, hommage au patrimoine artistique de la vallée.

2015 : La consécration suprême, 3^{ème} étoile au Guide Michelin. Puis le titre de **Chefs de l'année** décerné par le magazine Le Chef.

2016 : La Bouitte devient un **Relais & Châteaux**. René Meilleur est promu chevalier de la Légion d'honneur. Parution du livre « Les Meilleur à La Bouitte » aux éditions Glénat.

2017 : À l'occasion des **40 ans de la Maison**, des investissements sans précédent sont réalisés. **L'hôtel est classé 5 étoiles à partir de l'été. Création d'un superbe Spa nature de montagne, de la marque de cosmétique MEILLEUR Nature, et du parfum « 1502 m ».** Le restaurant « René & Maxime Meilleur » obtient **4 toques au Gault&Millau**.

2018 : Création et ouverture du bistrot de montagne **Simple & Meilleur** le 15 décembre.

2019 : La Bouitte devient membre du sélectif réseau **Virtuoso**, réputé promouvoir les plus belles Maisons de la planète. Obtention du Villégiature Awards pour la meilleure communication interactive hôtelière dans le monde.

2020 : Le bistrot Simple & Meilleur décroche le **Bib Gourmand au Guide Michelin**. Elevage en barrique d'un vin au restaurant d'altitude (2700 m) Le Bouche à Oreille. La Bouitte obtient le label « **Entreprise du Patrimoine Vivant** ».

2021 : Face à la Covid, la famille Meilleur se réinvente, comme nulle part en France. Extension du chalet pour créer une boulangerie et des salons petit-déjeuner sous une vieille charpente en mélèze. Maxime Meilleur est promu Chevalier de l'Ordre National du Mérite. Et il se marie avec Delphine Dagonet. Maxime Meilleur est promu Chevalier de l'Ordre National du Mérite. Et il se marie avec Delphine Dagonet.

2022 : Extension du chalet pour créer une boulangerie et des salons petit-déjeuner sous une superbe charpente en mélèze centenaire.

2023 : Le bistrot Simple & Meilleur ouvre en plus du restaurant une cave bar à vins & grignotage.

2024 : Cette année, malheureusement, nous sommes sortis de la piste. Comme à notre habitude, toute la famille et l'équipe sont au travail pour retrouver le frisson de la troisième étoile et donner le Meilleur de nous-même.

2025 : Pour la première fois, 3 générations au fourneau ! Oscar (né en 2008) et Calixte (né en 2002) rejoignent René et Maxime cet hiver. La saga familiale a encore de beaux jours devant elle !





« Le Lac du Lou »



TOUTE UNE FAMILLE, UNIE ET COMPLÉMENTAIRE

Avec leurs enfants, et maintenant leurs petits-enfants, René et Marie-Louise Meilleur vont bâtir au fil des ans le chalet de leur rêve, sculpter le bois, et marier les matériaux les plus nobles de la Savoie ancestrale (lauze, ardoise, pierre...). « Bosseurs nés », « amoureux » de leur Savoie natale, ils ont des gènes de bâtisseurs. De leurs propres mains, ils vont façonner La Bouitte, lui donnant un ancrage territorial et des racines solides.

Les Chefs

René Meilleur

Créateur de La Bouitte et autodidacte. 40 ans d'expérience, de créativité et de bon sens, au service d'un **grand dessein : transmettre à ses hôtes les trésors de la Savoie**. René n'a de cesse de retranscrire, dans une interprétation personnelle, ses souvenirs gustatifs d'enfance, et le patrimoine culinaire ancestral des Ducs de Savoie. Et de montrer qu'au-delà des superbes domaines skiables, cette région est porteuse d'un terroir passionnant, et d'un authentique art de vivre.

Maxime Meilleur

Ancien biathlète en équipe de France juniors, il a gardé de son passé sportif des qualités d'endurance et de compétition. Son **exigence de travail**, sa **rigueur**, son désir d'excellence et de partage poussent toute l'équipe vers une **quête d'absolu**. De tempérament ardent, sa cuisine étonne par l'économie des gestes et la pureté de ses compositions.

Les Femmes de la Maison

Marie-Louise Meilleur

Depuis 1976, l'épouse de René est la Maîtresse de Maison par excellence. Ses maîtres mots : attention, simplicité, générosité, professionnalisme et authenticité. Sa contribution est essentielle dans l'art de la table et la décoration des chambres.

Delphine Dagonet Meilleur

Épouse de Maxime et Maître d'hôtel depuis 1998. C'est à elle que revient la mission de faire le lien entre les hôtes et les chefs dans la conception des menus Carte Blanche. Elle garde en mémoire les attentes et préférences de chacun, pour toujours mieux satisfaire.







TERRITOIRE
+



Montagne magique dans la vallée des Encombres

NATURE, GASTRONOMIE ET DÉVELOPPEMENT DURABLE : UN MODE DE VIE PROFONDEMENT ENRACINÉ

Depuis son origine, La Bouitte est l'expression de **l'amour de la famille Meilleur pour sa vallée, Les Belleville aux portes de la Vanoise. Le développement durable, la préservation de la nature, le partage de ce patrimoine** naturel et culturel sont dans les gènes de René et son épouse Marie-Louise, de son fils Maxime et son épouse Delphine. Ils **représentent même le cœur de leur mode de vie.**

Dans cette immense Vallée des Belleville, l'environnement - par sa beauté mais aussi sa rudesse - s'impose à l'homme. Pour pérenniser les champs de pomme de terre, de seigle ou d'avoine, pentus et morcelés, les paysans ont toujours remonté la terre, qui descend de la montagne quand on la cultive. Sans ce travail de « Romains », le peu de terre en surface aurait laissé la place aux cailloux. Pour ne pas abîmer les champs, préserver le serpolet ou la Reine des prés, les bergers les contournent en passant par les talus.

Jeune marié, René crée La Bouitte en 1976 sur un ancien champ de pommes de terre, qu'il a échangé contre la rénovation du toit d'un voisin du village. Rejoint par son fils Maxime en 1996, ils ont créé à tous deux un répertoire culinaire unique, véritable hommage à cette nature nourricière si inspirante. Cette dernière a toujours rythmé leur vie au fil des saisons. Ils en aiment les contrastes. Nuances de lumière. Variations de températures. Évolution permanente des couleurs du blanc immaculé de la neige à la symphonie pastorale de l'été. Alpages, forêts, lacs et rivières, glaciers façonnent les immenses paysages autour de La Bouitte. Les produits cultivés ou sauvages abondent du printemps à l'automne.

Le chalet (de l'hôtel au restaurant en passant par les salons) **a été construit** pour l'essentiel **de leurs mains** en famille en utilisant des matériaux traditionnels de la vallée : **poutres et planches de bois centenaires** provenant de bergeries et de montagnettes, **lauzes et ardoises, pierre bleue de Savoie...** Les Meilleur les sculptent, les façonnent pour les embellir et les intégrer dans l'écrin de La Bouitte, comme s'ils y avaient toujours eu leur place. Les tissus Arpin, les couteaux, les poteries, l'art de la table d'artisans locaux, les objets agricoles ancestraux... tout révèle l'âme de ce lieu unique. La Bouitte est devenue au fil du temps un **témoignage irremplaçable de l'art populaire et des arts décoratifs en Savoie.**

Côté cuisine, **tous les produits sont non seulement de saison, mais de l'instant.** Des partenariats exclusifs ont été noués avec des producteurs locaux (poissons de nos lacs alpins, viandes de races Savoyardes, légumes, fromages, fruits, vins...). 80% sont locaux (Savoie, notamment Vanoise, plus particulièrement la vallée des Belleville en été). Si René et Maxime s'autorisent quelques incartades sur des terroirs plus lointains, c'est parce qu'**un autre moteur les guide dans leurs choix de vie : les rencontres essentielles.** Les huîtres Gillardeau ou les légumes d'Eric Roy sont au menu, car des liens amicaux très profonds ont été créés, et que nulle part ailleurs en France, René et Maxime n'ont trouvé de produits d'un tel éclat, d'une telle profondeur de goût. La Savoie alpine reste dans tous les cas le fil conducteur de toute expérience à La Bouitte.

Une centaine de variétés de légumes, champignons, fruits et herbes aromatiques sont cueillies en été dans les prairies et la forêt autour de La Bouitte. Plus rare, René et Maxime ont aménagé un **vivier où évoluent une centaine de truites.** Elles sont pêchées à la demande pour chaque table. Fraicheur absolue du produit garantie, qui concourt à un grand plat emblématique.

L'utilisation des produits dans leur intégralité, le menu carte blanche - qui permet d'ajuster la construction des plats pour éviter tout gaspillage -, **la fabrication maison** du beurre, du pain, des crozets, la création d'infusions et d'eaux de vie avec des herbes et plantes de la vallée, l'eau embouteillée sur place pour éviter le transport d'eau minérale, sa **récupération** lorsqu'elle n'est pas totalement consommée par les hôtes ainsi que la récupération de l'eau de pluie pour arroser le jardin, un tri sélectif strict... sont autant de gestes de bon sens en faveur d'une gastronomie durable et responsable.

Même **les soins du spa**, et la marque de cosmétique Maison (Meilleur Nature) **utilisent des produits locaux notamment l'épilobe.** Tout vient de la vallée.

Et l'aménagement d'une buanderie permet de laver le linge sur place.

Ainsi, loin de tout effet de mode, **La Bouitte révèle depuis 4 décennies l'âme de la Savoie alpine, les identités des terroirs, et les productions artisanales dans tous les corps de métier.** Non seulement elle a toujours pris soin de son environnement, mais elle en est - plus que jamais auprès de ses hôtes - un ambassadeur passionné.

" Le lien à la nature, c'est notre quotidien, notre éducation "

LA BOUITTE : LA SAVOIE DU CŒUR

René et Maxime vous font partager l'amour de leurs racines.

Patrimoine historique entre art populaire savoyard et art baroque

Au Moyen-Âge et à la Renaissance, le village de Saint Martin de Belleville est un important lieu de passage entre Tarentaise et Maurienne. Il fait partie des Etats de Savoie, s'étendant à son apogée de Genève à Nice, et comprenant le Piémont et la Sardaigne.

Le patrimoine historique de la commune (22 hameaux pittoresques, 36 chapelles et églises du Moyen-âge au 18^{ème} siècle) témoigne de son riche passé. Notre Dame de la Vie, à 1 km de La Bouitte, est l'un des sanctuaires les plus réputés de la Tarentaise. Les monuments ont été remaniés à l'époque baroque par des artistes italiens. C'est la raison pour laquelle La Bouitte a choisi de concevoir sa 2^{ème} salle de restaurant dans cet esprit.

Les salons et salles de restaurant, les 15 chambres toutes personnalisées, et le Spa font la part belle à l'art décoratif des régions alpines. **Une synthèse réussie entre l'âme et l'histoire de la Savoie ancestrale, et le confort et la technologie des temps modernes.**

Quelques exemples du patrimoine de La Bouitte :

- rideaux, couvertures et fauteuils de la filature Arpin à Séz (classée monument historique, 7^{ème} génération en Tarentaise)
- armoires à grain, tables, chaises, coffres d'écuries, meubles sculptés, ustensiles et objets décoratifs du 17^{ème} au 19^{ème} siècle
- collection de cloches anciennes des prestigieuses maisons Chamoniardes Devouassoud (« les Clarines »), MLD et Simond.
- assiettes anciennes, poteries d'Yvoire (au bord du lac Léman), de Morzine et du lac d'Annecy à St Jorioz

La Bouitte parvient à éviter l'écueil de la surcharge : tout est harmonieux, chaleureux et lumineux.



La savoie : un riche patrimoine culinaire qui renaît à travers la création d'un conservatoire des recettes de montagne

Une grande tradition de haute cuisine, voire de cuisine aristocratique existait jusqu'au 19^{ème} siècle dans le Duché de Savoie, bien plus raffinée et complexe que les spécialités savoyardes, auxquels les sports d'hiver ont longtemps cantonné les touristes.

Parmi les spécialités de cette époque : les niokis, les soufflés, les civets, les gibiers en venaison, les entremets, le sabayon, les rissoles, sans oublier le gâteau de Savoie (remontant à Amédée VI entre 1343 et 1383). De nombreuses épices sont utilisées : le safran (dans les bouillons et les farçons), le cumin ou l'aneth... Preuve d'un dynamisme culinaire ancestral en Savoie, on peut se reporter au livre « Du fait de cuisine » écrit par Maître Chiquart, cuisinier du duc de Savoie Amédée VIII en 1420 ! C'est l'un des plus anciens traités de gastronomie médiévale connus à ce jour en Europe.

Parallèlement, une cuisine plus populaire et consistante, coexiste : farçons, polenta (à partir de 1770), crozets (petites pâtes carrées à base de farine de froment ou de sarrasin)... La raclette se pratique depuis le moyen-âge lorsque les bergers faisaient fondre le fromage l'été en plein air dans les pâturages. Mais c'est la tomme qui est le plus ancien des fromages de Savoie. Le lait des alpages est évidemment emblématique du patrimoine culinaire.

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 « tartifle ») en provenance d'Amérique, le riz (venant du Piémont), les pâtes, la polenta ainsi que de nombreuses épices presque inconnues en France sont largement consommés en Savoie dès le XVIII^{ème} siècle.

Quel meilleur ambassadeur que René Meilleur pour identifier, décrire et préserver la cuisine de montagne ? L'idée a germé de créer un **Conservatoire des recettes de montagne**. Il s'agit de recenser le patrimoine culinaire des temps anciens à nos jours, retracer l'histoire des produits et des recettes de famille, et faire connaître de jeunes chefs qui s'en inspirent pour imaginer de nouvelles voies. **René est le président depuis sa création en 2018.** « En montagne, nous avons une tradition plutôt orale de la cuisine. Chacun avait peut-être son cahier de recettes dans le tiroir, mais la plupart du temps on n'a pas su garder ces écrits. Avec le Conservatoire, l'idée est de les recueillir auprès des familles et des chefs, et les regrouper dans un livre qui devienne une référence de notre cuisine afin de décrire à la fois nos produits et la vie que nous avons ici. Nous avons déjà collecté quelques cahiers entiers et des photocopies qui nous sont envoyés à la Bouitte où nous regroupons toutes ces archives. Au-delà des recettes, on retrouve une manière de cuisiner personnelle à nos montagnes, notamment une cuisson à la cheminée ou sur le coin du fourneau et une tradition du mijotage. Beaucoup de plats se ressemblent (les rissoles, les ragoûts d'agneau, la cruche...) et cela montre qu'il y a ici une identité à part ».



Rissoles au safran des Granges.
Recette transmise de génération en génération.



Mignardises





Un site naturel d'exception, pour les « Meilleur » un terroir unique

Aux portes du plus grand domaine skiable du monde (les 3 Vallées), **La Bouitte offre le paradoxe d'une délicieuse sérénité de bout du monde**. Les sommets puissants, les paisibles alpages et la forêt dialoguent au fil du jardin, du potager, et de la belle terrasse. De cette dernière, le regard embrasse la vallée préservée des Encombres : un paradis pour les amateurs de faune, de flore, de légumes, plantes et herbes sauvages.

La dimension des « Belleville » est telle (la moitié des 450 km² des 3 Vallées), que seule 5 % de la surface skiable est aménagée. Ces immenses territoires vierges, les **vallées des Encombres, du Nant Brun, ou le vallon du Lou, représentent un terroir inestimable et très identitaire**. Complété par quelques autres sites savoyards emblématiques, René et Maxime Meilleur y puisent chaque jour leur inspiration. Complices et complémentaires, ils vous en livrent une vision généreuse, subtile et personnelle. Leur **cuisine** est un **hommage à un patrimoine réputé du temps des Ducs de Savoie**, progressivement tombé dans l'oubli avec l'annexion par la France en 1860, l'exode rural, puis le développement de l'or blanc. Depuis les années 1990, la gastronomie savoyarde retrouve ses lettres de noblesse. Chaque jour, René et Maxime sont à l'affût de ce que les Alpes livrent de meilleur, sélectionnant auprès d'artisans des produits chargés de sens et d'histoire.

79

Produits de Savoie au gré des saisons :

beurres, jambons de caractère, œufs de ferme, polenta moelleuse, féras, ombles chevalier et perches des lacs Léman et du Bourget, légumes oubliés (variétés anciennes de carottes, potimarron), cèpes, chanterelles, truffes, bœuf de Tarentaise, chevreuil, cerf, sanglier, fromages confidentiels (sérac des vallons du Lou, beaufort du Nant Brun, bleu de Termignon, Persillé de Tignes, tomme de brebis de Serge Jay au Châtelard)... Dans les alpages environnants, la cueillette des fruits, herbes fraîches et plantes sauvages est envoiante : reine des prés, ail des ours, gentiane, chénopode, sorbier, myrtilles, fraises des bois... Sans oublier le miel de Saint Marcel, si parfumé, ou le safran.

AU-DELÀ DE L'IMAGINATION, LES 3 VALLÉES VOUS OUVRENT TOUS LES PLAISIRS DE LA MONTAGNE

Saint-Martin de Belleville est un symbole fort de l'extraordinaire épopée des stations de sports d'hiver. Le village connaît l'exode rural avec l'industrialisation en plaine et des conditions de vie très difficiles en montagne jusqu'en 1960. Mais en quelques décennies, le développement est fulgurant, avec l'aménagement de 3 stations complémentaires aux Menuires (en 1963), à Val Thorens (en 1972), puis au Chef Lieu (en 1984). Les 3 Vallées voient le jour dans les années 1960 : 600 km de pistes, 25 sommets, entre 1300 et 3230 m. La vallée des Belleville devient le leader mondial en termes de fréquentation touristique aux sports d'hiver (plus d'un million de skieurs accueillis chaque saison). Avec à la clé une montée en gamme continue depuis 1985. Saint Martin de Belleville, qui a su préserver son âme de village, attire les hôtes en quête de grand ski mais aussi d'authenticité.

Les possibilités sont infinies : un riche patrimoine baroque, des hameaux pittoresques, le plus vaste domaine skiable au monde relié skis aux pieds, de multiples randonnées dans des sites vierges (vallées des Encombres et du Nant Brun, Col de la Lune, Lac du Lou...), et d'innombrables activités et infrastructures de loisirs à 5 km aux Menuires, à 14 km à Val Thorens, et à 40 km à Méribel et Courchevel.

LES 3 VALLÉES MARIENT COMME NULLE PART AILLEURS GASTRONOMIE, BIEN-ÊTRE ET PANORAMAS ALPINS GRANDIOSES

Les 3 Vallées sont reconnues pour être le plus grand domaine skiable du monde. Mais elles sont aussi un but d'excursion inoubliable pour les piétons, marcheurs ou non, hiver comme été. De Saint Martin de Belleville à Courchevel, en passant par le sommet de Tougnette et ses alpages à l'infini, le joli village de Méribel - les - Allues puis la Saulire, au relief digne des Dolomites, une véritable odyssee s'offre à vous. Et ce en tout confort et sans effort. Evidemment, skieurs et randonneurs profiteront de ce terrain de jeu sans pareil pour arpenter d'innombrables itinéraires et variantes.

Au retour, il est tentant de réaliser une boucle en rentrant cette fois par Méribel - Mottaret, Le Roc des 3 Marches (où vous attend le restaurant d'altitude - 2700 m - du Bouche à Oreille tenu par la sœur et le beau-frère de René Meilleur, puis les Menuires.

Durant cette journée riche en souvenirs, une succession unique de 17 télécabines et télésièges vous feront découvrir de somptueux paysages sur la Vanoise, le Mont Blanc et les Ecrins. L'occasion est belle d'une pause gastronomique au déjeuner, pourquoi pas à prolonger d'un soin au Spa.

La conciergerie de La Bouitte conseille désormais sur mesure les hôtes désireux de ce voyage, en leur suggérant pauses contemplatives, visites culturelles, pause déjeuner, shopping...

Dans l'autre sens, les séjournants de Courchevel, Méribel, Val Thorens et Les Menuires peuvent profiter de cette traversée pour découvrir La Bouitte à déjeuner. Ou pourquoi pas pour une étape complète d'un soir avec nuit à l'hôtel.





Haricots aigrette, vinaigrette de groseille : le style virevoltant d'Oscar !

MAISON
+

EN CUISINE, LA SIGNATURE « MEILLEUR »

UNE CUISINE A SIX MAINS SUBTILE, COMPLEXE ET TAQUINE

Au cœur de la Savoie ancestrale, quel bonheur de vous faire découvrir la signature « Meilleur ». La Bouitte, c'est un **contraste organique entre un enracinement dans un écrin authentique, et une recherche culinaire et œnologique sans cesse en ébullition.**

Son imagination, son harmonie, sa poésie doivent beaucoup à René. De son passé de biathlète, Maxime s'est forgé un esprit sportif, l'exigence du travail, l'économie des gestes. Entre le perfectionniste Maxime, et le poète expérimenté René, le dialogue est permanent. L'entente est naturelle. **Totalement autodidactes, ils créent leur langage culinaire en toute liberté, loin de toute règle et de tout conditionnement.**

Et voici qu'Oscar, après six années passées au fourneau de quatre Maisons triplement étoilées au Guide Michelin parmi les plus inspirées, rejoint l'aventure. Certes, à 23 ans, il est encore très jeune mais le virus de la haute cuisine en lui. **Oscar a hérité de son grand-père le regard pur, malicieux, empathique, avec l'envie irrésistible d'échanger avec autrui. Avec son père, il partage la quête de perfection, de précision, de limpidité.** Sa jeunesse, son parcours et sa personnalité lui confèrent **modernité, allant et subtilité.**

Ce qui s'écrit actuellement à La Bouitte est tellement touchant ! Avec sa brigade, le trio poursuit une quête : **l'équilibre sur le fil entre tradition et modernité, entre simplicité et élégance, entre précision et prise de risque. Il livre une interprétation ciselée, malicieuse des meilleurs produits du Pays de Savoie.** Sa cuisine, caressante et verte, est un hommage à la complexité et à la générosité de la nature.

Immédiatement séduisantes, les compositions se découvrent par petites touches. Jouant sur les textures, elles révèlent successivement de subtiles associations de saveurs. Cette **cuisine taquine et précise,** mais sans artifice inutile, invite au questionnement, avec plusieurs degrés de lecture. La complexité et la virtuosité, maîtrisées au fil des années, laissent la place à une **impression de pureté et d'évidence.**

Après la sortie de piste en 2024, un nouvel élan a donc gagné La Bouitte en 2025 : la cuisine est plus que jamais ancrée et assumée, souriante et mystérieuse, avec des profondeurs de goûts élancées. Une effervescence qui gagne l'équipe entière, de la salle à la sommellerie jusqu'à la réception.

Plus de détails sur l'identité culinaire et le parcours des Chefs page 16.

VOS PLATS HISTORIQUES PRÉFÉRÉS...

- Premier virage culinaire de René... Escalope de foie gras de canard dodue, galette légère de maïs frais, miel de Saint Marcel.
- Fumage minute au bois de hêtre... Ris de veau laqué, cigarette russe au raifort, chiffonnade de pomme de terre Agria.
- Réveillon 2010... Le Lait de ferme dans tous ses états, biscuit, mousse, tuile givrée, confiture...





Légume mal aimé et pourtant si bon... Croznes en marinade, vinaigrette condimentée



Légumes mousse de babeurre pousses aigrette

**EXEMPLE DE PLAT SIGNATURE,
HYMNE À LA SAVOIE**

Le Lait dans tous ses états : meringue, confiture, sorbet, biscuit...

Voici un dessert régressif à souhait, un voyage irrésistible de retour à l'enfance. Une Madeleine de Proust version René et Maxime Meilleur. Difficile d'imaginer qu'un aliment aussi courant puisse être à ce point transcendé, pour devenir un des sommets de la gastronomie et du raffinement.

Dans les différents hameaux autour de Saint Martin de Belleville, plusieurs agriculteurs perpétuent un savoir-faire ancestral, occasion de redécouvrir le goût singulier des laits de vache, de brebis et de chèvre vivant en altitude.

De la conception du beurre, au plat emblématique des Crozets jusqu'aux soins au Spa (bain de Marie au lait et au miel de Saint Marcel), c'est peu de dire que le lait fait partie de l'identité de La Bouitte. Mais c'est dans ce dessert signature, qu'il prend toute sa dimension. On plonge dans une symphonie de lait aérienne, entre le lait de vache entier et demi-écrémé, les yaourts de brebis et de chèvre, la poudre de lait au sein de la meringue, le beurre fermier, et - comble de la gourmandise - la confiture de lait (également de vache entier micro-filtré, pour plus de saveurs).

La genèse de cette création culinaire remonte au réveillon du 31 décembre 2010. René et Maxime voulaient terminer sur des tonalités de blanc immaculé, rappelant la neige enveloppant le chalet. Avec le dessein de créer un dessert emblématique des terroirs de Savoie, et de conclure ce grand repas par une note fraîche et subtile.

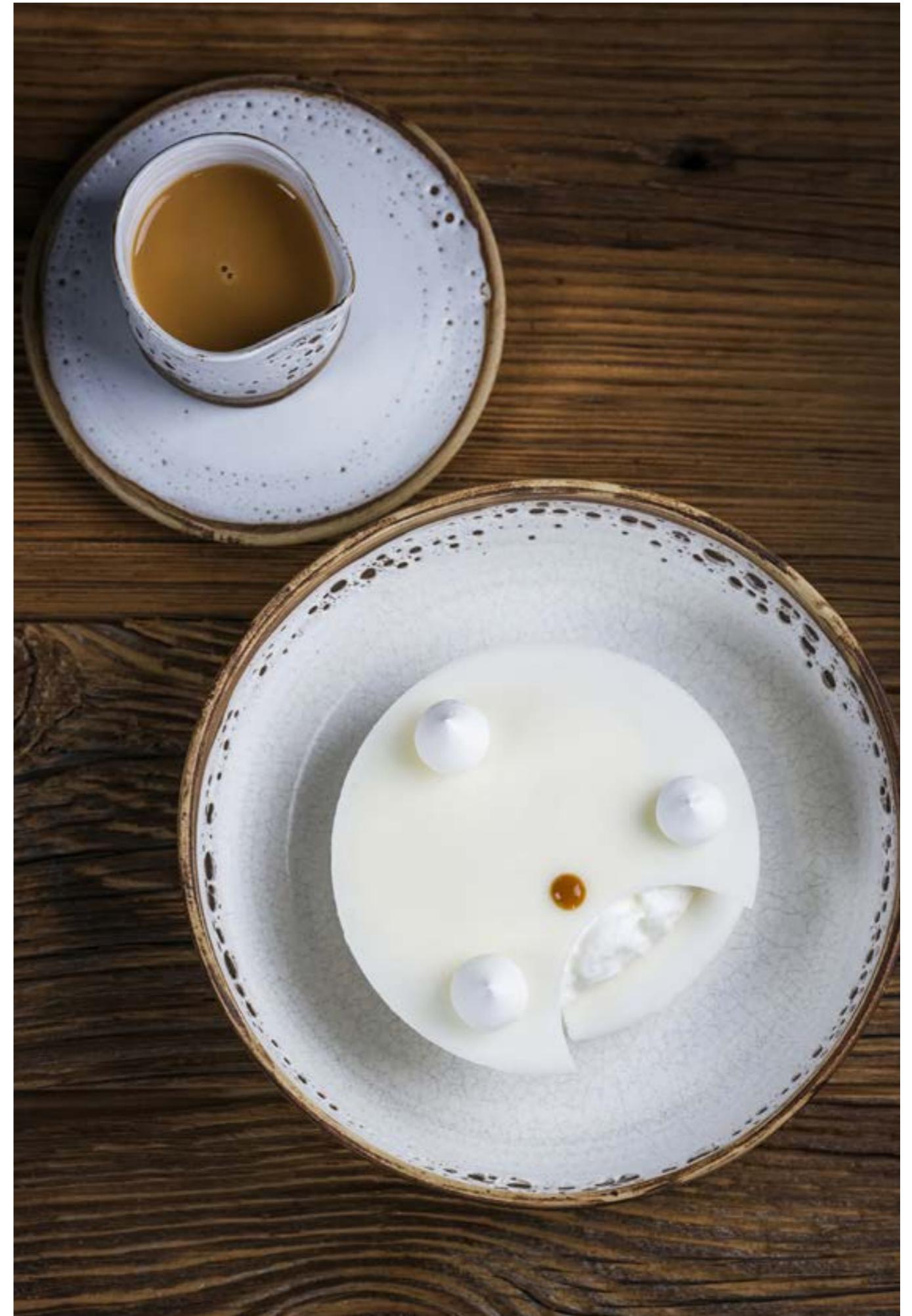
Ce plat est un jeu de textures entre le croquant du biscuit et de la meringue, et l'onctuosité et la tendresse de la mousse et du sorbet. On le découvre par petites touches, avec une succession de sensations fugitives.

Ce coup d'essai fut un coup de maître. Tous les jours suivant ce fameux réveillon, les hôtes n'ont cessé de réclamer ce nouveau dessert, en ayant entendu parler par leurs proches. « Le Lait dans tous ses états » est devenu depuis un grand classique de La Bouitte, qui s'affine, se réinvente au fil des saisons, tout en gardant le même ADN. Il est possible qu'il ait contribué à la 3^{ème} étoile Michelin en 2015.

Stéphane Durand-Souffland, Le Figaro, 31 janvier 2015 : «Le lait dans tous ses états» est une déclaration d'amour au fluide nourricier, un échafaudage blanc à l'équilibre bouleversant, une déclinaison impeccable de technique qui s'impose comme une évidence. Il y a d'abord ce disque givré, une glace à laquelle le lait de chèvre (ou de brebis, selon la saison) confère une irrésistible note aigrelette. Dessus, trois petites meringues lactées. Dessous, une mousse d'une infinie finesse qui renferme un sorbet à peine sucré. Le tout repose sur un biscuit au lait croquant comme une praline, et un collier à peine ambré de confiture de lait liquide offre au sortilège sa plénitude. Ce dessert, c'est l'enfance retrouvée, le lait concentré qu'on tétait à même le tube (en mieux), un camaïeu gustatif fait de glissements progressifs vers un absolu plaisir gourmand »

LE BISCUIRON®, UNE EXCLUSIVITE SUBLIMANT LE BISCUIT DE SAVOIE

Face à la mode des macarons, René et Maxime Meilleur ont inventé un nouveau concept de pâtisserie sublimant le « Biscuit de Savoie ». La pâte délicatement travaillée à la spatule est dressée en disque bombé, à la poche, cuit à four modéré pendant 10 minutes. Délicieusement moelleux et fondant, le Biscuiron est chouchouté avec grand soin comme une pièce unique tout en finesse. Laissez-vous envoûter par ses parfums sensuels : « Gisèle » Fleur d'oranger, Chantilly basilic citron, Crèmeux menthe glaciale, perle de chocolat croustillante...





Prince des lacs... Ombre chevalier, chair tremblante, peau craquante, sauce vierge.

MENUS CARTE BLANCHE : UN VOYAGE CULINAIRE ET ŒNOLOGIQUE PERSONNALISÉ

La famille Meilleur transforme les repas passés à La Bouitte en un **moment de vie adapté sur mesure à chacun des hôtes. Les menus Carte Blanche (de 3 à 8 plats surprises) sont une construction unique et commentée**, à la jonction des attentes des convives, des meilleurs produits du jour, et de la créativité des cuisiniers et des sommeliers. Vous confiez à Delphine vos préférences... et en fonction des arrivages du matin, les Chefs vous proposent de vivre un véritable voyage culinaire. Expériences successives, mariages mets-vins vibrants... nos menus aiguisent et taquinent vos sens.

L'ÉPOPÉE D'UNE FAMILLE, UN LIVRE ÉDITÉ PAR GLENAT

A l'occasion des 40 ans de la Maison a été créé un très beau livre « Les Meilleur à La Bouitte, 3 étoiles en Savoie » (tarif public : 49 € ; 256 pages ; format : 240 x 320 mm).

De nombreuses recettes, fidèlement expliquées, y sont divulguées. Odes au terroir savoyard, elles en épurent et magnifient les classiques, pour tendre, toujours plus, à l'évidence.

Mais il s'agit avant tout d'un ouvrage à dimension artistique par la beauté de la mise en page, l'écriture ciselée d'Henri Pelletier et la grande qualité des photographies, dues au talentueux Matthieu Cellard. Ces derniers ont su percer la magie de cette adresse et de son environnement singulier, qui ne ressemble à rien de connu. Ils ont traqué l'instant, des moments fugaces, des sourires, des lumières éphémères, la subtilité des couleurs et la texture des matières, des petits rien qui font le charme inimitable de La Bouitte.

Ils ont su aussi rendre son caractère intemporel, un sentiment d'éternité, un état d'être entre émotion, simplicité et vérité, une certaine forme d'humanisme. Qu'est-ce que La Bouitte si ce n'est le bonheur de recevoir et de partager, sous le regard bienveillant et malicieux de René le patriarche ? Avec Maxime toujours à l'affût pour s'approcher d'une forme de perfection. Dans leur superbe maison de pierre et de bois où chaque objet raconte une histoire, on est accueilli, et plus encore, on est reçu, par une famille, chez elle, au coin du feu. Les Meilleur se sont affranchis des modèles et des modes pour créer sans esbroufe, avec passion et appétit de la vie, l'une des plus belles et des plus singulières demeures des Alpes.

Plus qu'une sélection de recettes, ce livre retrace 40 ans de la saga improbable de la famille Meilleur. Et montre à quel point un séjour, en ce chalet de rêve, est une expérience à vivre si précieuse.

VINS & GASTRONOMIE AU SOMMET

LA PLUS-VALUE INESPÉRÉE DE L'ALTITUDE ÉLUCIDÉE À LA BOUITTE

La dégustation des mets et des vins en montagne procure d'intenses plaisirs, grâce à des saveurs et des sensations inconnues en plaine. L'art de cuisiner et de déguster évolue en effet au gré de l'altitude.

Avec une pression atmosphérique et un taux d'oxygène plus faibles, un air léger, froid et sec, les Chefs doivent ajuster leurs méthodes de cuisson. L'eau bout à 95° à La Bouitte : ainsi, il faut une bonne minute supplémentaire pour cuire un œuf mollet. Le temps pour faire lever la pâte à pain, est réduit de moitié, sous l'action amplifiée du gaz carbonique.

Afin de s'adapter à l'air des cimes pauvre en oxygène, l'organisme accroît les globules rouges ; le cœur et la fréquence respiratoire s'accroissent. Soumis au froid, à la sécheresse et à la déshydratation, l'être humain éprouve le besoin physiologique de s'alimenter davantage. Nos sens, particulièrement nos papilles, sont aiguisés et stimulés.

Mais les effets les plus spectaculaires de l'altitude touchent l'œnologie. Les vins conservés en altitude se révèlent plus denses, plus longs, plus purs et harmonieux qu'en plaine. Ils offrent des arômes plus élégants et un fruit plus épanoui. La pression atmosphérique étant moindre (moins de gaz carbonique dissous), elle génère un vieillissement des vins plus lent. Leur évolution en montagne gagne en complexité et précision, pour atteindre un équilibre inespéré. Ils paraissent donc plus jeunes, sphériques et subtils.

Les vins rouges ont clairement des tannins plus fondus et des matières plus suaves. Et les Champagnes trouvent pleinement leur statut de vins de fêtes, avec des bulles plus effervescentes et fines, et des arômes aériens et nuancés.

Depuis longtemps, René et Maxime Meilleur avaient l'intime conviction de l'intérêt fondamental de l'altitude. Avec Yves Bontoux et Nicolas de Rabaudy, ils ont réuni en 2004 et 2005 pas moins de 25 experts faisant autorité en matière de dégustation, de connaissances scientifiques et d'œnologie (Michel Bettane, Bernard Burtschy, Michel

Dovaz, Alain Raynaud...). *Nous tenons à votre disposition sur simple demande les résultats détaillés de cet événement Les Vins au Sommet, qui ont clarifié la compréhension de ces phénomènes (une vingtaine de vins jusqu'au millésime 1983 dégustés sur 4 jours en plaine à Moûtiers, à La Bouitte à 1500 m et à l'Oxalys à 2300 m).*

Décidément, en montagne, tout concourt à faire d'une expérience culinaire et œnologique un moment de bonheur. Même l'assimilation d'alcool, accélérée par l'altitude, induit cette douce ivresse des cimes. Sans oublier l'essentiel : cette euphorie, cette plénitude, on les doit à la majesté du cadre, au plaisir de partager un moment de convivialité le plus souvent dans un contexte de vacances, enfin à la récompense des agapes après l'effort valorisant d'une belle journée de ski.

UNE CAVE DE RÊVE

Dotée d'une équipe de 4 sommeliers sous la houlette du jeune et talentueux Francis Giraud, La Bouitte offre une sélection pointue de 1001 références (plus de 3000 en comptant la cave de vieillissement) de 1937 à 2023, soit l'une des plus belles caves des Alpes.

Depuis 1976, la famille Meilleur a su patiemment réunir les meilleurs vins de toutes les régions. Avec la volonté encyclopédique de représenter les terroirs les plus singuliers ou racés, et les interprétations de vigneron les plus abouties. Les Domaines développant un vrai projet environnemental et révélant l'âme de leur lieu sont privilégiés.

La cuisine étant suggestive, subtile, délicate aussi bien gustativement qu'en terme de textures, La Bouitte privilégie des vins ayant ce même ADN. Tout en restant ouverte aux grands vins de tous styles, pour embrasser tous les possibles et se remettre dans cette en question.

Depuis l'hiver 2012-2013, La Bouitte met à l'honneur ses viticulteurs préférés et des critiques vins de renom lors de **soirées œnologiques mémorables**, attirant des hôtes des 5 Continents (voir page 28).



NOS AMIS VIGNERONS PARLENT DE LA BOUITTE

Aubert DE VILLAINÉ, Domaine de la Romanée Conti :

« Je garde une mémoire très vivante de notre passage à la Bouitte chez la famille Meilleur. Dans cette Maison installée au cœur d'un magnifique massif forestier, nos vins ont trouvé un écrin unique. Ce dîner, où l'excellence de la cuisine s'était mise en conjonction parfaite avec les grands crus que nous présentions, restera dans mon souvenir comme l'un des moments de partage les plus réussis et les plus amicaux que j'ai pu connaître ».

Xavier SANCHEZ, Châteaux Pichon Baron, Clos de l'Arlot et Quinta do Noval :

« La Bouitte, c'est une réussite et une saga familiale inimaginables. Pour connaître la plupart des « 3 étoiles Michelin », je place cette Maison parmi les plus essentielles. Ce qui frappe et émeut avant tout, c'est cette vérité, cette évidence, cette gentillesse naturelle qui émane de cette famille attachante. Lors de mon arrivée, Maxime faisait de la maçonnerie, il réalisait de ses mains un mur en pierre. Et le soir, il orchestrait le travail en cuisine. Les Meilleurs sont des Terriens, des humanistes enracinés, qui savent d'où ils viennent et qui sont restés humbles. Je ne connais aucune Maison qui combine à ce point l'excellence de l'art culinaire et un côté humain aussi extraordinaire, vrai et accessible. Avec une rare justesse. La cuisine est unique, précise, complexe, en alliant leurs racines, la qualité et le respect des produits, une pointe de modernité, mais sans jamais tomber dans du superficiel ou de l'excessif. Il n'y a aucune recherche d'effet : on est dans l'être. Ce que cette famille est, cela transpire dans les plats. J'ai encore un souvenir ému d'un Brochet du Léman, beurre blanc mousseux, asperges : un intitulé apparemment simple mais un plat qui se révèle mémorable. Sans doute le plus grand plat de poisson de lac de ma vie.

Et que dire de l'environnement de rêve, ce chalet qui épouse les sommets, où chaque élément, chaque meuble est à sa juste place (ici pas de chaises de designers), le spa qui invite à la détente et à abolir le temps. La Bouitte inspire un respect total. On sait pourquoi on y va : l'essence de la montagne rêvée, et le caractère si naturellement affectif et sincère d'une famille ».



Audrey BRACCINI, Domaine Ferret :

« S’il fallait encore donner la preuve que c’est bien une somme de détails infimes qui fait la qualité, l’équipe de René et Maxime Meilleur dans son ensemble nous l’a prouvé au cours de cette soirée magique d’avril 2017. J’en suis sortie émue, troublée car rarement un tel talent se présente.

Du courage : beaucoup, du travail : encore plus, de l’ambition : une colonne vertébrale mais surtout de l’audace... Il y a dans ce monde des personnes, peu nombreuses, qui sont à même de jouer de la musique en virtuose sans avoir jamais appris le solfège. Nous avons ici de brillants exemples de personnes qui ont le don de convertir en succès tout ce qu’ils entreprennent. Avec brio, justesse, pour le plus grand plaisir de nos pupilles et papilles, il s’agit de la cuisine ; mais n’oublions pas les prouesses sportives ou peut-être moins connues de façonnage du bois qui en sont également de criants témoignages.

Je n’en oublie pas pour autant les « dames de l’ombre » sans qui cet écrin n’aurait pas le même éclat ».

Didier DEPOND, Champagne Salon :

« Je pense souvent à cette soirée à La Bouitte et aux délices de ce dîner. Le souvenir reste intact pour moi : la convivialité et la chaleur des lieux, l’accueil familial où chacun est à sa place, le sourire accroché au visage et ce qui m’a marqué fut l’expression des regards des deux chefs père et fils. Des yeux lumineux, joyeux, précis, sérieux et bienveillants. La cuisine époustouflante car bien ancrée dans la réalité de son terroir, moderne mais pas délirante, mais comment peut on l’être quand la nature qui entoure ce lieu impose le respect et la modestie ? Une leçon ».

Anne TRIMBACH, Domaine Trimbach :

« La Bouitte, en quelques mots, s’ils suffisent : une expérience inoubliable le temps d’un week-end d’août. D’abord il y a la Famille Meilleur tellement accueillante, et leur personnel si souriant, évidemment la Grande Cuisine, parfaite, équilibrée, la carte des vins, le lieu chaleureux à souhait, et, pour une gourmande comme moi, le petit déjeuner, que je place comme « le meilleur petit déjeuner de ma vie ». En somme, rien n’a encore trouvé d’égal... sauf mes souvenirs ! ».

Olivier HUMBRECHT, Domaine Zind - Humbrecht :

« Pour mon épouse Margaret et moi-même, la cuisine de la Bouitte autour de nos vins fut une expérience incroyable. C’est une des grandes tables françaises, il n’y a aucun doute là dessus, mais l’expérience fut d’autant plus belle que la famille Meilleur sont des hôtes d’une incroyable gentillesse et générosité ».

Daniel RAVIER, Domaine Tempier :

« 17 h 30 : nous sommes installés dans le petit salon et discutons avec la famille Meilleur. Nous ne nous connaissons pas mais l’accueil est si chaleureux que le temps passe. La soirée de ce jour d’avril s’annonce clémentine. « Bon il faut que j’aille cueillir quelques herbes pour ce soir avant la nuit noire », René donne le signal, Maxime retourne en cuisine et ses dames s’affairent à l’organisation de la soirée avec le sommelier et Yves Bontoux.

Et quelle soirée !! Les chefs ont tout fait pour favoriser l’expression des vins du Domaine. Les escargots aux petits pois (les escargots si tendres et le croquant des petits pois dans leur velouté : fabuleux !), la lotte du lac ou la volaille aux fameuses pousses de salades sauvages ramassées plus tôt sont inoubliables.

Une nuit magique dans cet endroit plein de sérénité, un petit déjeuner si bon qu’il ferait rêver l’enfant qui sommeille en chacun de nous et si copieux qu’on se sent une âme de bûcheron prêt à attaquer les forêts alentours (ce sera les pistes finalement).

Quatre ans après, il reste un souvenir marquant pour nous visiteurs d’un jour. Certains collectionnent les timbres ou les voitures ; en termes d’émotions sensorielles la famille Meilleur et l’équipe de la Bouitte par leur générosité, leur simplicité et leur gentillesse nous ont offert un souvenir à la hauteur de leur patronyme : une féerie pour tous les sens. Un seul mot : merci ! ».

Hervé DESCHAMPS, Champagne Perrier-Jouët :

« Le 17 juillet 2013, en qualité de Chef de caves de la maison Champagne Perrier-Jouët, j’ai eu un immense plaisir à présenter les cuvées Belle Epoque. Une soirée mémorable dans un lieu unique réunissant l’exigence, le respect, la passion et la recherche de l’excellence dans une ambiance familiale. Une atmosphère authentique où la famille Meilleur et leur équipe ont magnifié la finesse et l’élégance des cuvées Belle Epoque avec un dîner raffiné où subtilité et l’amour du beau et du bon ont créés un instant d’harmonie ».

Thierry et Marie GERMAIN, Domaine des Roches Neuves :

« La famille Meilleur nous a réservé un accueil des plus chaleureux. Nous retiendrons l’investissement incroyable de René et Maxime et de toute leur équipe, qui ont uni tous leurs talents afin de mettre en valeur nos vins. Les différents plats qui nous ont été servis lors de la soirée œnologique étaient non seulement fabuleux mais s’accordaient parfaitement aux différents vins présentés. Il est très rare d’avoir cette parfaite harmonie ! C’est donc de magnifiques souvenirs d’échange, de partage, de bonne humeur et d’exigence que nous retiendrons de ce séjour à la Bouitte avec tous les membres de cette très attachante famille Meilleur. Et je ne parle pas de notre belle tablée dont nous gardons un souvenir très joyeux ! ».

Sandrine GARBAY, Château Yquem :

« Grand souvenir que cette belle soirée œnologique à La Bouitte, au mois de décembre, alors que les premières neiges hivernales enveloppent généreusement le paysage. Je rentre dans la maison, et le charme opère instantanément : l’élégance des lieux n’a d’égale que l’atmosphère chaleureuse apportée par le bois, je me sens bien, l’accueil est familial et raffiné en même temps. Un peu plus tard dans la soirée, le mariage des vins d’Yquem avec la cuisine si précise de René et Maxime est un pur régal, des yeux d’abord, mais aussi des papilles bien sûr ! Tout est parfait, les convives sont adorables et nous passons tous un excellent moment de partage gourmand... Je ne remerciai jamais assez Marc Lagrange d’avoir eu cette riche idée, ni René et Maxime d’avoir si bien œuvré à accompagner avec autant de délicatesse nos flacons d’Or».

David SABON, Clos du Mont-Olivet :

« Un énorme merci à toute la DREAM TEAM de la BOUITTE !! Je suis revenu enchanté tant sur la qualité de la prestation que sur l’accueil magique qui m’a été accordé !! Le talent de Maxime et René Meilleur n’a d’égal que leur gentillesse !!

Merci encore pour votre générosité et l’excellent travail d’ambassadeur que vous faites pour nous ! ».

Anne-Françoise PARENT-GROS, Domaines AF Gros et François Parent :

“C’est un merveilleux souvenir..... plein d’étoiles...”

Destiné à des passionnés de vins et de cuisine, le repas organisé par les chefs René et Maxime Meilleur aidés de leurs épouses, dans leur restaurant de la Bouitte a trouvé une résonance quasi musicale avec nos vins. L’alliance sophistiquée de plats intensément purs et précis a mis en évidence la gamme des parfums de nos Bourgogne et a révélé le corps soyeux du Vin dans toute sa finesse et sa subtilité.

Nous avons en commun le travail en famille, la passion et l’exigence de nos métiers qui évoluent sans cesse au fil des saisons et la conscience que nous sommes les gardiens d’une certaine idée de l’image de la Vie à la Française”.

Florence CATHIARD, Château Smith Haut Lafitte :

« Si notre métier de vigneron nous conduit à fréquenter nombre de Tables, j’ai rarement vécu un moment aussi spécial et vrai qu’à La Bouitte. C’est d’abord une belle rencontre : celle d’une famille enracinée et amoureuse de sa montagne. Le souvenir qu’ils ancrent en nous, est à la hauteur de l’ancrage qu’ils ont en eux-mêmes. Ils expriment magnifiquement leur terroir, en offrant une palette de saveurs incomparables. Ils nous convient à une cuisine de goût, aérienne, nuancée. Même le petit déjeuner est le meilleur qu’il m’ait été donné de déguster de toute ma vie.

On est bien au-delà des modes, du locavore, des repères et du cocon, que l’on retrouve dans tant de tables étoilées. Trop de restaurants gastronomiques se ressemblent. La Bouitte ne ressemble à rien de connu. Dans le prolongement naturel des superbes montagnes environnantes, on vit une expérience unique et inspirante ».

Catherine FALLER, Domaine Weinbach :

« J’ai savouré à La Bouitte le caractère et l’hospitalité de cette Maison familiale, le sens omniprésent du détail, l’amour que “les Meilleur” partagent avec leurs hôtes de leur territoire, et leur don rare à créer des compositions culinaires épousant l’âme de chaque vin. Une alchimie singulière, un moment de bonheur, que l’on ne peut oublier ».

Eric de SAINT VICTOR, Château Pibarnon :

« Dès la première minute chez les Meilleur, on se sent happé par l’humanité et la simplicité de René et Maxime. Les lieux sont si chaleureux, qu’on se prendrait volontiers à rêver d’être chez soi, en pleine montagne, dans le dédale de couloirs et de fresques de ce chalet confortable au luxe discret et de très bon goût, sans aucune ostentation.

Les Meilleur atteignent le graal de l’excellence : l’ensemble de leur talent est si complet, qu’ils osent la simplicité, la délicatesse et l’audace, tout en étant accessibles, modestes et très sympathiques. On peut dire que chez eux, le Meilleur est aussi bien dans l’assiette que dans leur contact simple et surtout leur générosité et leur sens du partage. Ce sont des gens sereins qui rayonnent et travaillent en famille. Toute leur équipe est dans cet esprit.

Le dîner accords mets-vins de fin juin 2019 m’a rappelé celui que j’avais fait à l’époque chez Monsieur Alain Senderens, avec la même recherche et la même décontraction, celles que l’on trouve chez les gens de métier, les gens qui dominent leur art, avec une vraie passion et le goût du jeu (aussi !).

Bref, c’est un souvenir qui restera gravé dans ma mémoire pour très longtemps. »



HÔTEL***** RELAIS & CHÂTEAUX

MONTÉE EN GAMME ET FORCE DE L'IDENTITÉ

Longtemps, La Bouitte a incarné une Table remarquable, dotée de chambres d'hôtes de charme. La 3^{ème} étoile accordée par le Guide Michelin en 2015 a favorisé une accélération de la montée en gamme de l'hôtel et du Spa, en épousant la forte identité du restaurant.

Labellisée Relais & Châteaux depuis le 1er juillet 2016, classée hôtel***** depuis l'été 2017, membre du réseau Virtuoso depuis 2019, et détentrice d'une Clef au Guide Michelin depuis 2024, La Bouitte a opéré une impressionnante mutation pour devenir une véritable destination, unique à bien des égards..

Rejoindre Relais & Châteaux a été un choix de cœur, conforté par le partage de valeurs essentielles : le sens de la famille, la mise en avant d'un terroir, la quête de l'excellence, l'hospitalité, l'art de vivre, l'élégance et l'authenticité.

Les investissements permanents réalisés depuis 2017 ont permis à La Bouitte de devenir un hôtel de haut niveau :

- Aménagements extérieurs : vieille fontaine, ruisseau sur les 2 façades, potager, grande terrasse chauffée...
- Réception agrandie et nouveau salon cosy agrémenté d'une cheminée
- Ajout de nombreux services : voiturier, bagagiste, conciergerie, majordome, réception 24 h sur 24... Pour le confort des hôtes, l'équipe a grandi de 40 à 58 salariés (en haute saison).
- Multiples rénovations dans les anciennes chambres
- Création des suites Sophie (coup de cœur pour ce cadre rêvé de chalet, un véritable concentré de l'âme de La Bouitte) et Augustine (sur 60 m², un cocon idéal pour les familles et couples d'amis)
- Acquisition d'un remarquable mobilier historique alpin
- Partenariat avec les tissus Arpin, dernière Filature de Savoie à Séz (tenues vestimentaires du personnel, rideaux, fauteuils, canapés...).
- Galerie jalonnée d'artisanat d'art savoyard (œuvres baroques, poteries, tableaux)
- Ajout de multiples équipements (ascenseur peint de fresques de Philippe Metaireau, garage couvert, nouvelle salle de petit déjeuner)
- Création d'un Spa nature de montagne et de la marque de cosmétiques MEILLEUR Nature.

Au fil des ans, la Maison gagne en agrément, confort et sens du détail. La réussite de chaque nouveau chapitre de La Bouitte tient au fait qu'il est impossible de distinguer les agrandissements de l'existant, tant ils se fondent avec les parties les plus anciennes. L'explication de cette prouesse ? Le savoir-faire de René et Maxime Meilleur, qui sculptent eux-mêmes le bois, construisent La Bouitte de leurs mains année après année, en utilisant principalement des matériaux anciens (poutres en bois plusieurs fois centenaires de vieux chalets démontées et retravaillées). Ainsi, La Bouitte apparaît comme un **concentré de l'âme de la Savoie de ses origines jusqu'à nos jours.**



CHAQUE CHAMBRE RACONTE UNE HISTOIRE

Chacune des 15 chambres (dont 7 suites) a un nom, une âme, son charme et son identité singulière. Offrant un écrin préservé et douillet, elles incarnent l'esprit des maisons d'antan de Savoie, avec l'omniprésence du bois sculpté, la chaleur des tissus, et un mobilier et des éléments décoratifs allant jusqu'au 17^{ème} siècle. Au fil des années, des acquisitions, et des commandes passées à des artisans d'art, des peintres et des sculpteurs, La Bouitte a constitué un patrimoine culturel et artistique, qui a peu d'équivalent.

Les embellissements et rénovations ont sauvé l'esprit d'origine. Dotées de jolis parquets, d'éclairage repensé, et salles de bains confortables (bain + douche pour certaines), elles sont dotées parfois de cheminée et de dressing.

Confort absolu, dépaysement et retour aux sources, grand standing toujours en quête de sens et de beauté, authenticité sans renoncer ici et là à quelques lignes plus épurées et design, soin du détail et technologies modernes sont la signature hôtelière de la famille Meilleur.

LA BOUITTE REJOINT VIRTUOSO

Virtuoso est le premier réseau international d'agences de voyages spécialisé dans le voyage de luxe et expérientiel. Cette organisation (sur invitation uniquement) comprend plus de 1 000 agences de voyages partenaires en Amérique du Nord, en Amérique latine, aux Caraïbes, en Europe, en Asie-Pacifique, en Afrique et au Moyen-Orient et sa collection comprend les meilleurs hôtels de luxe, complexes hôteliers, compagnies de croisières, voyagistes et autres fournisseurs dans le monde entier.

La procédure d'agrément de Virtuoso est incroyablement sélective. Aussi, devenir un partenaire privilégié constitue un véritable honneur. La réputation de dévouement extrême des conseillers membres de Virtuoso envers leurs clients est en parfaite adéquation avec l'approche sur mesure des prestations de La Bouitte.

Une assurance de plus de la plus haute qualité de service à laquelle est entièrement dédiée la famille Meilleur et toute son équipe.



UNE EXPÉRIENCE UNIQUE ENTRE AUTHENTICITE, ART DE VIVRE ET LUXE

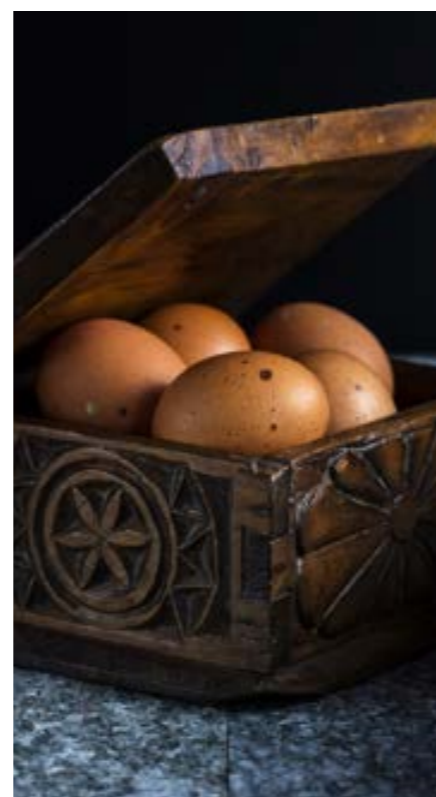
En cultivant leur ADN et en préservant leur âme, les chambres de charme gérées initialement dans l'esprit d'une maison d'hôte, sont devenues un hôtel**** Relais & Châteaux. Avec l'objectif d'offrir le même professionnalisme que pour le restaurant. Cohérence, harmonie, fluidité, sentiment d'évidence sont des maîtres mots. La Bouitte pense à chaque instant au confort et au bien-être de ses hôtes. **En dehors de toute mode, elle va au devant de leurs attentes, crée des expériences à vivre, des moments de partage oh combien précieux.**

Rares sont les exemples à travers le monde, combinant avec autant de naturel une vraie authenticité (une famille enracinée dans sa vallée depuis des générations, faisant partager à ses hôtes un patrimoine culinaire, œnologique, culturel et décoratif unique), un art de vivre (une authenticité idéalisée porteuse d'émotion, une quête de beauté et de douceur de vivre) et des prestations de luxe (un souci du détail poussé très loin).

Forte de son identité, d'un bon sens inné et d'une vraie vision de long terme, La Bouitte n'a cessé d'évoluer et d'investir depuis 1976. Elle jouit d'une côte d'amour et d'une fidélité de ses hôtes peu communes parmi les établissements étoilés au Guide Michelin. 80 % de ses hôtes sont d'anciens clients. Beaucoup viennent plus de 5 fois par an, malgré leur éloignement géographique. Certains participent à toutes les soirées œnologiques !

LES MEILLEUR ET LEURS HÔTES : UNE GRANDE FAMILLE IMPROBABLE

A La Bouitte, vous vous sentez accueilli comme un membre de la famille. Les maîtres mots sont attention, partage et générosité. Nos hôtes nous incitent chaque jour à nous dépasser, à créer des liens et des souvenirs prégnants. Les Meilleur sont aux côtés de leurs hôtes du premier petit déjeuner au dernier convive dégustant une eau de vie tard dans la nuit. La Bouitte, à la façon d'un joli labyrinthe, c'est une succession de lieux de vie, propices au ressourcement. Les salons, favorisant les rencontres, séduisent par leur atmosphère raffinée et chaleureuse.





LE PETIT DÉJEUNER DU BERGER

« Le meilleur petit déjeuner de ma vie ». Un gentil compliment, que l'on entend souvent à La Bouitte de la bouche des hôtes.

Dans un salon à l'esprit montagnard, ou en chambre, les petits-déjeuners sont servis dans une très jolie poterie de l'artisan morzinois Gérard Menu. Pour commencer la journée avec délectation, La Bouitte vous propose (en buffet et en partie servi à table) :

- ✿ thés et cafés de grande finesse, chocolat onctueux
- ✿ Brut Alpin ou Champagne
- ✿ viennoiseries maison aériennes : croissant, pain chocolat, pain au raisin, brioche. Moment suspendu, plaisirs régressifs, les viennoiseries à La Bouitte valent à elles seules le voyage !
- ✿ délicieux et mémorables pains maison, qui révèlent des émotions enfouies
- ✿ délicieux pains maison
- ✿ beurres et confitures maison

- ✿ les meilleurs fromages de la région (beaufort, reblochon, abbaye de Tamié, à commencer par les tommes des agriculteurs de la vallée, le sérac de brebis de Serge Jay au Chatelard)
 - ✿ goûteuses charcuteries : pâté des Belleville, jambon de Maurienne séché en cave, jambon cuit, saucisson de pays, selon la période gibier aux longs affinages
 - ✿ fruits frais au naturel et en salade
 - ✿ compotes
 - ✿ yaourt maison nature et au fruit. Caillé de lait
 - ✿ jus de fruit pressé
 - ✿ toutes les cuissons d'œufs (à la coque, poché, dur, omelette, sur le plat) nature ou en omelettes
 - ✿ créations et propositions culinaires du jour (pâté croûte, poissons fumés de nos lacs, huîtres Gillardeau...)
 - ✿ cake au chocolat et au fruit, pâtisseries du matin
- ... et plein d'autres surprises évoluant au fil des jours.







LA « BÈLA VYA », SPA NATURE DE MONTAGNE

René et Maxime Meilleur vous convient à vivre une expérience inédite de détente au cœur des montagnes.

Depuis la nuit des temps, les hommes ont cherché dans la nature des remèdes pour le corps et l'esprit. Dans les vallées alpines, l'art de se soigner à l'aide des produits offerts par l'environnement, ne s'est jamais démenti. Eau, lait, foin, miel, herbes aromatiques ont toujours fait merveille.

Aujourd'hui plus que jamais, s'abandonner à des bains, se régénérer grâce aux éléments de la montagne, milieu naturel entre tous, répond à un besoin fondamental. Avec pour effet de remplacer stress et fatigue par tonicité et énergie. La montagne est le cadre idéal pour se ressourcer, se détendre et se revitaliser : air pur, multiples senteurs, oxygène plus rare, ciel d'azur, nuits fraîches et étoilées, harmonie entre l'homme et les éléments.

Fière de ses origines, vivant en osmose avec son environnement, la cuisine de La Bouitte est un hommage à la nature et au terroir savoyard. Dans le prolongement de cette philosophie de vie, **La Bouitte a créé la marque de cosmétiques MEILLEUR Nature** et développe un Spa de montagne inédit, délicieusement intimiste : "La Bèla Vya".

Depuis 2017, Le Spa « La Bèla Vya » a été totalement repensé, déplacé et agrandi.

L'espace aquatique offre bassin en forme de lac avec jets et cascade pour le bien-être et la détente, un sauna à l'épicéa, un hammam aux agrumes, La Tanière des Marmottes, des salles de soin dont une nouvelle cabine duo, une tisanderie, un solarium, et un espace fitness. Dans un coin, une large malle recèle un trésor : le sel rose de l'Himalaya en abondance, aux vertus sanitaires ancestrales. Et en extérieur, un nouveau jacuzzi a été installé en 2019 : laissez-vous aller dans la chaleur de l'eau. Quiétude garantie. Sensations intenses avec de vraies vertus thérapeutiques : 6 places distinctes, avec des fonctions et jets spécifiques pour masser successivement tout le corps.

3 soins exclusifs, devenus des incontournables de La Bouitte, mettent en exergue les bienfaits naturels de notre terroir :

- **le Solan au foin**, bain de vapeur au foin coupé des alpages de Saint Marcel : profitez dans un lit clos de voluptueuses senteurs alpestres. Pour ménager une décompression tout en douceur, chaque massage est désormais suivi d'une dizaine de minutes au Solan au foin, avant de rejoindre le solarium / salle de relaxation. Une échappée belle vers les champs, la nature, l'enfance !
- **le Bain de Marie** au lait et au miel de Saint Marcel : idéal pour adoucir et hydrater la peau, grâce aux vitamines et aux sels minéraux qu'il contient.
- **La Tanière des Marmottes**. La Bèla Vya propose depuis 2017 un espace de bien-être singulier : La famille Meilleur vous invite à travers ce soin à découvrir la vie des marmottes et leur tanière, où vous attendent douceur et réconfort. Pour faire leur toilette, les marmottes aiment à gambader et s'enduire de terre. Elles se laissent ensuite sécher au soleil. Puis elles attendent la pluie, ou à défaut, elles cherchent un ruisseau, une cascade pour se laver.

Ce soin des montagnes, à faire de préférence en duo, reproduit ce rituel. Dans une atmosphère chaude et humide, à la façon d'un hammam, les corps sont enduits d'argile verte. Ce soin unique en France apporte de réels bienfaits pour la peau, facilitant l'élimination des toxines, des tâches cutanées et des impuretés. L'argile verte est reconnue pour ses vertus anti inflammatoire, antiseptique et absorbante. Suivra, après un repos de 25 minutes, l'orage : une pluie s'abat du plafond de la Tanière pour vous rincer.

La Bouitte ne cesse d'améliorer chaque année son Spa :

- éléments décoratifs
- renforcement de la marque de cosmétique Meilleur Nature
- offre étoffée de tisanes maison, concoctées par nos sommeliers - souvent à base de plantes qu'ils cueillent eux-mêmes dans les alpages -, et accompagnées d'un succulent biscuit ou pain d'épices de notre chef pâtissier.

Nombreuses nouveautés du Spa : voir page 48.

Carte des soins :

www.la-bouitte.com/fr/spa/cartes-des-soins.html

MARQUE DE COSMÉTIQUES « MEILLEUR NATURE »

Une gamme exclusive de soins à l'extrait d'épilobe

« MEILLEUR Nature » est né d'une passion pour la richesse du patrimoine naturel alpin. René et Maxime Meilleur mettent à l'honneur dans leurs créations culinaires les saveurs des plantes de montagne. Ces dernières ont aussi des principes actifs et des bienfaits avérés en cosmétique pour la santé.

En utilisant principalement l'extrait d'épilobe, l'artisan parfumeur Valérie Mallens, de l'Asinerie des Alpes, a développé pour La Bouitte une ligne innovante et exclusive.

Utilisé depuis des siècles par les amérindiens pour ses propriétés calmantes, l'extrait d'épilobe favorise l'hydratation et apaise les peaux sensibles.

L'épilobe pousse dans notre vallée des Belleville jusqu'à 2500 mètres : ses fleurs se présentent en grappe grimpante d'une couleur rose pourpre et magenta. Son extrait est riche en flavonoïdes, vitamine C, provitamines A. Ses propriétés sont multiples : matifiante et astringente mais également liftante et raffermissante.

La Bouitte propose depuis 2017 une gamme complète de produits et de soins à l'extrait d'épilobe : crème de douche, shampoing, savon doux (produits qui sont offerts aux hôtes de La Bouitte pendant leur séjour), élixir de soins corps, crème visage, huile de massage (aux huiles bio de noisette, d'argan et de sésame), sérum lifting (hyper concentré en acide hyaluronique pur, au lait d'ânesse et aux extraits de fleurs des Alpes)...

Sans colorant de synthèse, ni parabène, SLS ou éthanol, nos bases contiennent des huiles et cires précieuses, qui préservent la peau du dessèchement grâce à leurs acides gras.

L'Eau de parfum « 1502 m » : un cadeau précieux, une exclusivité de La Bouitte

Maxime et René Meilleur souhaitaient créer une Eau de parfum avec un artisan parfumeur, représentant un élégant floral innovant et identitaire, en harmonie avec leur créativité.

Inspiré des souvenirs d'une nuit d'été sur la terrasse du chalet, nimbée d'une douce chaleur humide, « Le 1502 m », une création de l'année 2017, vous invite au voyage dans la nature des Alpes entre modernité et tradition. Ses fragrances vous envoient dans une résonance florale infinie. Un aspect gourmand comme une confiture de rose en note de tête, ambré et musqué. Puis une sensation voluptueuse sur des accords de bois de cachemire, synonyme de luxe et d'élégance.

Pour plus de détails, télécharger la carte des soins sur : www.la-bouitte.com/fr/spa/cartes-des-soins.html

Cosmétiques
Meilleur
Nature



INFORMATIONS PRATIQUES ET TARIFS

SITUATION : Hameau de St Marcel, à 1500 m d'altitude, 2 km en amont de Saint Martin de Belleville (2 716 habitants) et à 47 km d'Albertville.

Accès possible en ski l'hiver. Service de navette privée offerte vers Saint Martin. Parking et garage privés.

HÔTEL **** LA BOUITTE labellisé Relais & Châteaux.

Salons et Spa « La Bèla Vya ».

15 chambres dont 7 suites, entre 20 et 75 m². Chambres équipées de télévision satellite avec écran plat, coffre-fort, minibar (offert aux hôtes). Certaines ont une cheminée, un balcon et/ou une terrasse.

Chambres de 425 € à 705 € et suites de 605 € à 1 040 € en hiver la nuit pour 2 personnes.

Chambres de 305 € à 475 € et suites de 520 € à 775 € en été la nuit pour 2 personnes.

Minibar offert. Petit déjeuner du Berger à 43 € (24€ pour les enfants de moins de 10 ans).

RESTAURANT RENÉ & MAXIME MEILLEUR, 2 étoiles au Guide Michelin, 4 toques au Gault&Millau et Relais & Châteaux.

2 Salles, une table d'hôtes et une terrasse : 40 couverts.

Prix des menus :

Boucle en 3 plats 210€ (au déjeuner en semaine sauf jours fériés)

Balade en 4 surprises 295 €

Promenade en 5 surprises 315 €

Grande randonnée en 8 surprises 440 €.

Soirées œnologiques : entre 390 € (5 plats, vins, eaux, café/thé compris). Voir détails en page 28.

Sélection de plats à la carte : conçus en fonction du marché.

ÉQUIPE DE LA BOUITTE : 58 personnes (en hiver, un peu moins l'été) dont 25 en cuisine, 18 en salle et 15 en hôtellerie et Spa.

CAVE :

1001 références de vins (3000 avec la cave de vieillissement), des millésimes 1937 à 2023, entre 70 € et 24 000 € la bouteille.

Accords mets & vins : propositions personnalisées de vins au verre sur l'ensemble d'un repas. « Sentier d'émotion » à 145 €, « La Part des anges » à 220 € et « Trésors de la cave » à 405 € selon le nombre et le prestige des flacons. Et un accord « Cousu main » sur mesure (à partir de 4 personnes).

Événements vins : voir page 30.

TARIFS ATELIERS DE CUISINE EN IMMERSION :

290 € par jour (8 h 30 à 15 h) pour une seule personne, déjeuner partagé avec le personnel.

TARIFS DU SPA « LA BÈLA VYA » :

Libre accès à l'espace Aquatique pour les séjournants de l'hôtel. Pour les clients extérieurs, le tarif d'entrée est de 37 € de 10h30 à 12h30, 45 € de 14h à 16h et 70 € de 16h à 20h.

Carte des soins téléchargeable sur le site web :

www.la-bouitte.com/fr/spa-nature-de-montagne/soins-massages

Quelques soins signature :

- **Soin Altitude 1502** : 105 € pour 25 min, 165 € pour 50 min ou 225 € pour 1h20
- **Les Pierres du Lou ou nuit étoilée** : 175 € pour 50 min, 240€ pour 1 h 20 min.
- **Bain de Marie** : 105 € pour une personne, 150 € pour deux (25 min de bain et 10 min sur lit d'herbes).
- **La Tanière des Marmottes** : 105 € pour une personne, 150 € pour deux (25 min).
- **Ayur'Bela** : 105 € pour 25mn, 165 € 50 min, 225 € pour 1 h 20 min.

TARIFS DES PRODUITS COSMÉTIQUES MEILLEUR NATURE :

- Le savon aux huiles enrichi d'extrait d'épilobe : 11 €.
- L'éllixir de soins : 66 € les 200 ml
- Le fluide hydratant : 55 € les 50 ml
- La crème visage à l'edelweiss : 65 € les 50 ml
- La crème anti-âge : 75 € les 50 ml
- L'exfoliant : 60 € les 100 ml
- L'huile de massage : 50 € les 125 ml
- Le sérum lifting : 120 € les 50 ml
- L'eau de parfum « 1502 m » : 72 € les 40 ml.
- L'eau de parfum « 3195 m » : 72 € les 50 ml.

CLIENTÈLE :

50 % française, 50 % venant de 65 pays sur les 5 continents.

DATES D'OUVERTURE :

Hôtel ouvert tous les jours du 6 décembre 2025 au 19 avril 2026, et du 13 juin au 13 septembre 2026.

Restaurant René & Maxime Meilleur ouvert en hiver tous les jours midi et soir sauf mardi, et mercredi midi.

En été tous les jours sauf mardi, et mercredi midi. Ainsi que mercredi soir, et jeudi midi en juin et en septembre.

Restaurant Simple & Meilleur ouvert tous les jours sauf mercredi du 6 décembre 2025 au 19 avril 2026, et du 13 juin au 13 septembre 2026.

OFFRE SPECIALE TOUT COMPRIS

Profitez de La Bouitte à des conditions préférentielles lors d'un séjour « privilège », le « **Séjour retour aux sources** » : à partir de 1120 € par personne (sur la base d'une chambre double en basse saison et hors week-end, selon disponibilités). Cette offre inclut 2 nuits, un menu « carte blanche » par jour sur 2 jours, les petits déjeuners, l'accès au Spa (jacuzzi, sauna, hammam, fitness), enfin un soin « Bain de Marie » au lait et au miel des montagnes.





La Savoie du cœur

Melleur

La Bouitte