René & Maxime

Meilleur

La Bouitte

DE PÈRE EN FILS, LA SAVOIE DU CŒUR

A La Bouitte, le Meilleur est toujours à venir...

NOUVEAUTÉS & MOMENTS À VIVRE

Hiver 2020 / 2021

Du 5 décembre 2020 au 25 avril 2021

Pour une découverte plus approfondie de la Maison, de son histoire,
de son territoire, de sa philosophie et de son offre (Table gastronomique, bistrots, chambres,
Spa et marque de cosmétiques « Meilleur Nature »), nous vous invitons à vous référer
au dossier de presse intégral : **www.la-bouitte.com/fr/presse**

RELAIS & CHATEAUX.

SOMMAIRE

4 La Bouitte obtient le label “ Entreprise du Patrimoine Vivant “

6 Le Bistrot de montagne Simple & Meilleur décroche le Bib Gourmand dans le Guide Michelin

8 Experience inédite : l’influence de la haute altitude sur l’élevage en barrique des vins rouges

10 Instants de vin inoubliables : les soirees œnologiques de l’hiver 2020/2021

12 Le Spa La Bèla Vya, des soins et une marque de cosmétiques exclusifs en constante évolution

16 Nature, gastronomie et developpement durable

18 Informations pratiques et tarifs

LA BOUITTE RACONTÉE PAR SES HÔTES

Voici un florilège d´extraits de courriers d´hôtes et vignerons à la suite de leur séjour à La Bouitte…

“La Bouitte, c’est avant tout l’aventure de la famille Meilleur, qui en 45 ans s’est 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.

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 féérie pour tous les sens.”

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

LA BOUITTE DEVIENT UNE ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT

Première Maison de l'Histoire à avoir décroché 3 étoiles au Guide Michelin en Savoie, La Bouitte à Saint Martin de Belleville vient d'obtenir **Le label Entreprise du Patrimoine Vivant**. 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 triplement 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 17ème 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.

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

NOUVEAU :
ATELIER DE CUISINE EXCLUSIF EN IMMERSION

René et Maxime proposent 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 pâtissiers, au sein d'une Maison familiale ❁❁❁.

Cette immersion est exclusive, personnalisée et conçue sur mesure pour une personne seule, selon la disponibilité.
290€ par personne, sur réservation (tél. : 04 79 08 96 77).

POUR SA 2e ANNÉE, « SIMPLE & MEILLEUR » OBTIENT LE BIB GOURMAND AU GUIDE MICHELIN

En décembre 2018, René et Maxime créent un authentique Bistrot de montagne à Saint Martin de Belleville. Un lieu de partage et de découverte gustative très complémentaire à La Bouitte, qui vient d'obtenir le Bib Gourmand au Guide Michelin 2020. La carte met à l'honneur les meilleurs produits traditionnels de Savoie, et redonne vie à des recettes ancestrales de la famille Meilleur. À l'entrée du chalet et à l'étage inférieur, « Simple & Meilleur » est un lieu de vie à la journée, offrant des bouchées à déguster façon tapas, revisitées dans un esprit savoyard : planches de charcuteries, huîtres Gillardeau, féra fumée, onglet de bœuf à déguster du bout des doigts, fromages présentés en grosses pièces, fruits secs. 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.
Une centaine de références de vins, dont une belle sélection de vins au verre renforce la convivialité et l'intérêt du lieu.

"Simple & Meilleur redonne vie à nos origines".

EXPERIENCE INÉDITE
L'INFLUENCE DE LA HAUTE ALTITUDE
SUR L'ÉLEVAGE EN BARRIQUE DES VINS ROUGES

Passionnés d'œnologie, René et Maxime Meilleur ont imaginé une expérience inédite autour de l'influence de l'altitude sur le vieillissement des vins. En janvier dernier, c'est en chenillette qu'ils ont organisé le convoyage d'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 expérience menée conjointement avec Michel et Fabien Brotons - père & fils également -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 (90% Syrah, 10% Mourvèdre) en la comparant dans 12 à 14 mois au même vin élevé dans d'autres barriques comparables au domaine viticole, à 230 mètres d'altitude.
Le vin sera mis en bouteilles manuellement au Bouche à Oreille au mois d'avril 2021, avec dégustation à la clé. Certaines de ces bouteilles sont destinées à la cave du restaurant.

Cette expérience n'est pas un hasard, puisque la passion du vin anime René et Maxime Meilleur depuis 40 ans. **La Bouitte offre l'une des plus belles caves des Alpes** (1200 références), fruit de 4 décennies de recherche et de rencontres à travers les vignobles.

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

INSTANTS DE VIN INOUBLIABLES : LES SOIREES ŒNOLOGIQUES DE L'HIVER 2020/2021

Ces soirées, ce sont avant tout des aventures humaines, des rencontres et une alchimie improbable, qui laissent des souvenirs indélébiles. Depuis 2012, une fois par mois, **La Bouitte donne carte blanche à un viticulteur d'exception, qui offre à 40 convives 7 à 10 vins ayant marqué sa vie**. Un vrai partage se noue. L'émotion est palpable. **Pour certains flacons, il s'agit d'un peu de patrimoine historique de la France. Une occasion unique de déguster ces vins dans une vie**. Alors que leurs prix sont parfois stratosphériques, **il a été choisi de les offrir aux hôtes, pour que ces événements soient accessibles à tous**.

Pour l'occasion, les Chefs créent des plats sur mesure, n'ayant souvent jamais été réalisés. C'est en cela que ces soirées sont un véritable laboratoire à idées et certaines créations, certaines associations mets & vins deviendront de futurs « classiques » de La Bouitte.

Programme :

16/12/2020 : **Château Figeac** à Saint Émilion (2015, 2011, 2000 et 1985) et Château de Fargues à Sauternes (dont 2013, 2001 et 1988).

13/01/2021 : **Château Palmer** (8 vins de Margaux dont 2010, 2005, 2000, 1990).

3/02/2021 : **Domaine Étienne et Marielle Grivot** en Bourgogne (dont Vosne-Romanée 1er Cru Les Beaux Monts 2002, Echezeaux Grand Cru 2007, Clos Vougeaot Grand Cru 2002 et Richebourg Grand Cru 1999, le tout en magnums).

24/03/2021 : **Champagne Lanson** (verticale de Lanson Vintage Collection 2009, 1996, 1990, 1981, 1976, 1964).

22/04/2021 : **Domaine Trévallon** aux Baux de Provence (verticale de leurs 2 cuvées en blanc - 2019 et 2012 - et en rouge - notamment 2018, 2007 et 2001-).

"Quand la cuisine et les vins entrent en communion, l'émotion est ultime".

Renseignements & réservations :
+334 79 08 96 77
info@la-bouitte.com
Les soirées débutent à 19h30. Participation : 310 € 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.

LA Bèla Vya
Spa NATURE de montagne
Cosmétiques
Meilleur Nature

LE SPA BÈLA VYA, DES SOINS ET UNE MARQUE DE COSMETIQUES EXCLUSIFS EN CONSTANTE EVOLUTION

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**.

Il offre **un espace aquatique complet** (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, un jacuzzi extérieur), des salles de soins, une tisanerie, un solarium. Une large malle recèle un trésor : le sel rose de l'Himalaya en abondance, aux vertus sanitaires ancestrales.

« **Meilleur Nature » : huile, lait et crème passent de la cuisine au Spa.**
Meilleur nature est la marque exclusive de soins à l'extrait d'épilobe, une plante utilisée depuis des siècles par les Amérindiens et qui pousse dans la vallée des Belleville. Elle se décline en une gamme complète : crème visage, élixir de soins corps, gommage, masque, sérum... formulés à base d'huiles et de cires précieuses qui préservent la peau du dessèchement grâce à leurs acides gras, sans colorant de synthèse, parabène, SLS ou éthanol.

LA Bèla Vya
Spa NATURE de montagne
Cosmétiques Meilleur Nature

LES NOUVEAUTÉS DU SPA

Nouveau parfum 3195

Faisant référence à l'altitude de la mythique Cime de Caron, qui trône sur le paysage, ce parfum révèle une aromatique boisée tout en délicatesse. Sauge, menthe sauvage, pointe de jasmin et musc.
40 ml - 65 €.

Nouveau – Soin du visage « Meilleur Nature découverte »

Soin du visage purifiant à l'épilobe baigné dans le lait d'ânesse. Nettoyage de la peau en profondeur, gommage, pose du masque signature à la pomme de terre, application de crème avec des manœuvres relaxantes. La pomme de terre, riche en potassium et en vitamine C, diminue l'apparition d'acné et de points noirs. Ce soin vous apportera fraîcheur et éclat. Durée 45 min 115 €

Nouveau - Nos échappées Belles

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

Pierres chaudes 15€
Gommage des pieds 15€
Masque collagène yeux 15€.

Nouveau - Une pincée de sel (1 ou 2 personnes)

Seul ou en duo, un bain additionné de sel de l'Himalaya, sel d'Epsom et d'huile essentielle de Thym saturéoïdes. Le sel de l'Himalaya, extrêmement riche en sels minéraux et en oligo-éléments détoxifie et régénère le corps. Le sel d'Epsom apporte une action relaxante et décontractante aux muscles. Quant à l'huile essentielle de Thym saturéoïdes, elle est réputée pour son effet stimulant physique. A vivre comme un temps de relaxation pour se libérer du stress, décontracter les tensions musculaires et apaiser la peau.
Durée 30min 85€ pour 1 personne / 120€ pour 2 personnes.

Nouveau – Bienvenue au Marmottons

Soin Future maman, réalisé avec une huile neutre, alliant gestuelle lente et profonde, la thérapie de massage stimule la fonction des muscles, améliore la circulation et la santé générale de corps, et soulage la fatigue mentale et physique. Ce soin peut-être effectué du début du 4ème mois à la fin du 8ème mois.
Durée 50 min 135€ / durée 1h20 185€.

Nouveau (depuis l'été 2020) : Petit déjeuner & Spa

Une matinée de détente magique qui commence avec le petit-déjeuner du Berger concocté par les Chefs René et Maxime Meilleur et se poursuit au Spa : petit déjeuner gourmet servi à partir de 8h jusqu'à 10h, accès au spa à 10h30 avec piscine intérieure, sauna à l'épicéa, hammam aux agrumes, jacuzzi extérieur et salle de relaxation.
70€ par personne (sur réservation préalable).

Nouveau (depuis l'été 2020) : Déjeuner & Spa

Une matinée au Spa (piscine intérieure, sauna à l'épicéa, hammam aux agrumes, jacuzzi extérieur et salle de relaxation) avec modelage de 25 minutes au choix, que l'on prolongera avec un déjeuner au Bistrot Simple & Meilleur (Menu entrée, plat, dessert – hors boissons).
119 € par personne (offre valable tous les jours sous réserve de disponibilité ; accès au Spa de 10h30 à 12h30).

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 gênes de René et son épouse Marie-Louise, de son fils Maxime et sa compagne Delphine. Ils représentent même le cœur de leur mode de vie.

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 : **planches de bois centenaires** provenant de bergeries et de montagnettes, **lauzes et ardoises, pierre bleue de Savoi**e...

Côté cuisine, **tous les produits sont non seulement de saison, mais de l'instant et utilisés dans leur intégralité**. Des partenariats exclusifs ont été noués avec des producteurs locaux (poissons des lacs alpins, viandes de races Savoyardes, légumes, fromages, fruits, vins...). 80% sont locaux (Savoie, plus particulièrement Les Belleville en été). Une cinquantaine de variétés de légumes, champignons, fruits et herbes aromatiques sont cueillis 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. **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 le 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**. 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".

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. Héliport à 100 m. Vue sur toute la vallée des glaciers aux alpages.

Hôtel*** La Bouitte labellisé Relais & Châteaux. Jardin, salons et Spa « La Bèla Vya ».**
15 chambres dont 7 suites, entre 25 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 375 € à 649 €, et suites de 480 € à 1 485 € en hiver la nuit pour 2 personnes ; petit-déjeuner du Berger à 39 €.

Restaurant René & Maxime Meilleur, 3 étoiles au Guide Michelin, 4 toques au Gault&Millau, label Relais & Châteaux.
2 Salles, une table d'hôtes et une terrasse : 40 couverts.
Prix des menus Carte Blanche : 179 € (3 plats : hors week-end), 209 € (4 plats), 239 € (5 plats), 345 € (8 plats).
Soirées œnologiques : 310 € (5 plats, vins, eaux, café/thé compris).

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, des millésimes 1937 à 2019, entre 36 € et 29 000 € la bouteille. Accords mets-vins : propositions de vins au verre sur l'ensemble d'un repas à 90 €, 110 €, 155 € et 360 € selon le nombre et le prestige des flacons.

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 30€ de 10h30 à 12h30, 35€ de 14h à 16h et 60€ de 16h à 20h.

Carte des soins téléchargeable sur le site web : https://www.la-bouitte.com/fr/spa-nature-de-montagne/soins-massages

Dates d'ouverture hiver 2020 - 2021 :
Tous les jours du 5 décembre 2020 au 25 avril 2021.

Contacts presse

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

Aude Pollet Thiollier
Tél. + 33 (0)6 68 00 71 58 – audepolletthiollier@gmail.com

Informations / réservations

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

Textes & Conception : Yves Bontoux & InPressco
Photos : Matthieu Cellard, @OT Les Menuires - Cyril Gervais

René & Maxime

MELLEUR

La Bouitte

LA Bèla Vya

Spa NATURE de montagne

Cosmétiques

MELLEUR Nature