

Étoiles des neiges

À Saint-Martin-de-Belleville, La Bouitte représente l'archétype du chalet savoyard, fondu dans le décor d'un petit village paisible. C'est ici que la famille Meilleur a inventé une nouvelle approche de la cuisine de montagne, originale et réjouissante, triplement étoilée depuis 2015.

TEXTE ET PHOTOS CAMILLE OGER



DU CHAMP DE PATATES À LA TABLE ÉTOILÉE

Les origines de la Bouitte n'ont rien de glamour, et les Meilleur en sont fiers. « *Mes parents n'avaient pas d'argent, raconte Maxime Meilleur, mon père a construit un toit chez une voisine, et a troqué son travail contre un champ de pommes de terre.* »

C'est à cet endroit que René Meilleur a construit la Bouitte de ses mains, et que se tient aujourd'hui le restaurant 3 étoiles à Saint-Martin-de-Belleville, tout près de la station de ski des Ménuires.

En arrivant à Saint-Martin-de-Belleville, à 1 450 mètres d'altitude, difficile de repérer immédiatement La Bouitte. Le seul restaurant 3 étoiles à des kilomètres à la ronde se fond dans le décor en bois et pierre de ce petit village paisible, entouré d'impressionnants sommets. « *C'est par là* », indique un passant en souriant – tout le monde ici connaît l'établissement. Des bois de cerf et une multitude de clarines ornent la façade. On apprendra plus tard que cette collectionniste aigüe est la petite folie du patriarche, René Meilleur, qui est justement en train d'accueillir des clients comme s'ils faisaient partie de la famille. En 1976, ce chef autodidacte a commencé par cuisiner des plats simples dans ses montagnes du massif de la Vanoise. « *J'avais un grill, je faisais des entrecôtes-*

frites, des crozets, du poulet rôti, du lapin gratiné au four avec une crème battue aux champignons », se souvient-il, installé près de la cheminée dans le salon douillet de La Bouitte, qui signifie « petite maison » en patois savoyard. Jusqu'au jour où il va déjeuner chez Paul Bocuse. C'est une révélation : « *Je me suis dit que c'était la cuisine qu'il fallait faire. Il y avait déjà des étoilés à Courchevel ou à Chamonix, mais Bocuse, c'était le Bon Dieu...* » La sauce n'a toutefois pas pris immédiatement. « *Le problème* », remarque le pétillant Maxime, fils de René au regard bleu vif, « *c'est que les gens voulaient manger des tartiflettes.* » René Meilleur perd sa clientèle en changeant de cuisine, mais il tient bon. « *Ce n'est pas que le Savoyard soit têtu, c'est qu'il a toujours raison !* », rigole Maxime. ▶

**« L'étoile à l'époque,
c'était quelque chose !
Quand j'allais à
Moûtiers faire des
courses, les gens
applaudissaient sur
mon passage »**

René Meilleur

LUXE MONTAGNARD

« La Bouitte a marqué la vallée, se réjouit René Meilleur. Avec le ski, c'est ce qui a développé le tourisme, les chalets. » La Tarentaise, territoire peu connu avant l'essor des sports d'hiver, réserve encore des surprises culinaires aux visiteurs. Les Meilleur aiment travailler les plantes locales et les délicats poissons de lac moins connus des touristes. « Les gens recherchent cette cuisine de terroir qui n'existe pas ailleurs », lance René avant que son fils Maxime n'ajoute : « C'est peut-être ça, le luxe. »

Les jeux Olympiques d'Albertville, en 1992, changent la donne. En très peu de temps, les infrastructures se multiplient, les visiteurs aussi. René, ébéniste insoupçonné, refait entièrement la Bouitte en vieux bois récupéré chez un voisin. Ce geste « improbable et atypique » pour l'époque attire les clients. En 1997, Maxime, jusque-là champion de biathlon, rejoint son père derrière les fourneaux. Les choses s'emballent, leur cuisine évolue et ils décrochent une première étoile en 2003. « Je ne veux pas dénigrer les étoiles d'aujourd'hui, souffle René, mais l'étoile de l'époque, c'était quelque chose. Quand j'allais à Moûtiers faire des courses, les gens applaudissaient sur mon passage. J'en avais des frissons partout. »

La deuxième étoile suit en 2008, et la troisième en 2015, mais les Meilleur ne renient pas leurs origines. « On ne peut pas réécrire l'histoire », déclare Maxime avec aplomb : « Ici, on est dans l'art de vivre, pas dans le luxe. » Les traditions rustiques sont toujours là, mises en valeur mais jamais trahies. « On fait par exemple une raclette en mise en bouche, poursuit le chef, mais elle est aérienne. Le foie gras, sauce au vinaigre vieux, est à la carte depuis 1981. En fait, on vous emmène dans notre village, notre vallée, notre terroir, mais gentiment. C'est un territoire perçu comme assez dur, avec des vies très rudes, et franc du collier. Mais il y a aussi de la douceur. »

LE RETOUR DE LA TRUITE AU BLEU

De la douceur, les Meilleur en ont à revendre. De belles histoires aussi. La truite au bleu notamment, l'une de leurs recettes phares, se réfère à un souvenir d'enfance de René. « Mon père allait pêcher pour la famille, il attrapait les truites comme ça, juste en leur caressant le ventre. Ma mère les mettait vivantes dans le chaudron avec du vinaigre, qui donnait cette belle couleur bleue à leur peau couverte de limon », raconte-t-il. « Ça a été oublié pendant trente ans, jusqu'à ce que ça me revienne et qu'on décide de le mettre au menu, mais différemment. On pratique l'ikejime (une méthode japonaise qui évite au poisson de souffrir), et on travaille la truite un peu plus », ajoute Maxime.

Locavores par bon sens, les Meilleur



sont fiers de leur région et de ses produits, se passionnent pour les cueillettes et l'artisanat de la région. « *On fait simplement une cuisine qui nous est propre, qu'on ne peut pas trouver n'importe où. Une cuisine proche de la nature, avec tout ce qu'il y a autour de nous* »... comme les fromages, la charcuterie, les poissons de lac dont l'omble chevalier, ou encore la truffe. Sans oublier une ribambelle d'herbes sauvages méconnues, dont le chénopode bon-Henri cueilli dans les montagnes environnantes, et des recettes d'antan qui, autrement, s'éteindraient doucement dans les maisons des anciens, comme *la cruche*, une friandise compacte riche en beurre et en sucre dont la recette est héritée de Gisèle, la maman de René.

LE GOÛT DE L'IMPERFECTION

La Bouitte, c'est également un hôtel 5 étoiles à la sauce Meilleur, rempli de poteries locales que René collectionne avidement. « *Il en met partout* », confie Maxime en cuisine quand son père a le dos tourné, « *il rapporte des assiettes, des pots, des cloches, il décore avec des trucs tordus...* Je le laisse faire. *Quand j'étais plus jeune, je croyais qu'il fallait calibrer les petits pois pour avoir 3 étoiles. Je n'avais rien compris. Aujourd'hui, j'aime ces imperfections, c'est ce qui rend notre maison si personnelle.* » L'établissement s'est enrichi du bistrot Simple & Meilleur en 2018, où le chef chilien Alberto Prieto sert une cuisine tout aussi cohérente, originale et réjouissante qu'à l'étoilé, mais accessible aux petits budgets. Malgré le chemin parcouru depuis ses premiers poulets rôtis, René n'aime pas les éloges. « *Ma belle histoire, c'est d'avoir monté la Bouitte, les étoiles... Mais surtout que Maxime soit là, qu'il reprenne et que je me mette à l'arrière.* » Toujours taquin mais aussi visiblement ému, son fils rétorque: « *Ça, c'est ce qu'il dit, mais à deux on est meilleurs.* » Et peut-être bientôt à trois. Le fils de Maxime, Oscar, 20 ans, compte bien faire carrière dans la cuisine, lui aussi. Pour continuer d'écrire de belles pages dans le grand livre de la Bouitte ■

Truite au bleu carottes à l'oseille, sabayon acidulé. C'est au contact de l'eau additionnée de vinaigre que la peau bleuit.



LA VRAIE RACLETTE

Au Bistrot Simple & Meilleur, on sert la raclette comme il se doit: avec des pommes de terre, de la salade verte, des cornichons, et un plateau de charcuteries locales. L'appareil à raclette classique, loin des coupelles utilisées à la maison pour faire fondre le fromage, fait chauffer l'entame d'une demi-meule que l'on racle au fur et à mesure – d'où son nom – avec un couteau large et plat, dentelé d'un côté pour couper la croûte, et lisse de l'autre pour récupérer le délicieux fromage fondu.





Un vin blanc de l'appellation Savoie, léger et désaltérant, cépage jacquère.

Salade de sérac, pommes, poires et pommes de terre grenaille

Recette du Bistrot Simple & Meilleur.

POUR 4 PERSONNES PRÉPARATION 25 MIN CUISSON 10 À 15 MIN

FACILE

16 pommes de terre grenaille bio
• 2 poires conférence bio • 2 pommes granny-smith bio • 1 pamplemousse rose
• 500 g de sérac (ou de brousse égouttée)
• 3 c. à soupe d'huile d'olive • 1 c. à s. de vinaigre balsamique • Quelques pétales de fleurs comestibles (facultatif) • Quelques feuilles d'estragon • Sel, poivre.

● Faites cuire à la vapeur les pommes de terre nettoyées mais non pelées jusqu'à ce qu'elles soient tendres, soit 10 à 15 min. Laissez-les refroidir au réfrigérateur.

● Rincez les poires et les pommes puis coupez-les en cubes avec la peau en ôtant le cœur. Pelez le pamplemousse à vif, récupérez les suprêmes (voir p. 52) et coupez-les en deux. Découpez le sérac en cubes et les pommes de terre froides en deux.

● Mélangez le vinaigre et l'huile avec du sel. Dans des assiettes, disposez tous les éléments de façon hétérogène et arrosez de vinaigrette. Décorez de quelques pétales de fleurs, de petites feuilles d'estragon et donnez un tour de moulin à poivre avant de servir ■



LE SÉRAC, FROMAGE MAL-AIMÉ

Le sérac fait partie de ces produits dont la plupart des Savoyards semblent presque avoir honte. Il suffit de regarder son prix : pas plus de 3 euros le kilo ! Autrefois, on ne le vendait même pas : ce fromage frais, obtenu par une recuite du petit-lait issu de la fabrication des « véritables » fromages comme la tomme ou le beaufort, était mangé à la maison par les fermiers. Il a gardé une image de fromage du pauvre, mais les Meilleurs l'adorent : sa texture est dense mais légère, et son goût très doux. Quasiment dépourvu de matière grasse, il est en revanche bourré de protéines très digestes. On peut le manger cru, le griller, l'émietter en salade... La ricotta et la brousse sont obtenues de manière similaire, mais moins égouttées et souvent enrichies de crème. Le sérac choisi par les Meilleurs est un produit d'exception, une rareté savoyarde au lait de brebis. À la maison, l'humble sérac de vache peut le remplacer, tout comme la brousse de brebis égouttée au moins 1 heure.

TOUTES NOS ADRESSES PAGE 128



Un vin blanc de l'appellation Roussette-de-Savoie, complexe et fruité, cépage roussanne.

45 min
+ 3h10



Pain perdu à la truite fumée et beurre d'agrumes

Recette du Bistrot Simple & Meilleur.

POUR 4 PERSONNES PRÉPARATION 45 MIN REPOS 3 H CUISSON 10 MIN

ASSEZ FACILE

400 g de truite fumée • 2 œufs • 50 cl de lait • 20 cl de crème liquide bien froide • 50 g de beurre à température ambiante + 2 c. à soupe de beurre • 4 belles tranches de pain de campagne • 2 citrons jaunes bio • ½ citron vert bio • ½ orange bio • ½ botte d'aneth • 0,5 g d'agar-agar • Sel, poivre.

● Prélevez les zestes de 1 citron jaune (réservez-le pour la crème) et de ½ citron jaune (pour le beurre). Pressez le jus des deux citrons et faites-le chauffer dans une casserole jusqu'à ébullition. Hors du feu,

incorporez l'agar-agar. Laissez refroidir et réservez au frais 3 h. Mixez ensuite la préparation pour obtenir un gel lisse. Réservez au frais.

● Battez le beurre à température ambiante afin d'obtenir une texture pommade. Prélevez les zestes du citron vert et de l'orange. À l'aide d'une spatule, incorporez-les au beurre avec ceux du ½ citron. Filmez et réservez au frais pour qu'il durcisse.

● Montez la crème au batteur puis incorporez le zeste de citron restant et l'aneth ciselé. Réservez au frais.

● Mélangez dans une assiette creuse

les œufs et le lait. Salez, poivrez. Imbibez-en le pain et saisissez-le sur les deux faces dans une poêle chauffée avec le beurre restant.

● Détaillez la truite fumée en fines lamelles puis enroulez-les et disposez-les harmonieusement sur les tranches de pain. Ajoutez des touches de crème au citron et à l'aneth, le beurre aux agrumes détaillé en bâtonnets et des points de jus de citron gélifié. Décorez si vous souhaitez de pousses de betterave et de pickles d'oignon et de ciboulette et servez sans attendre ■