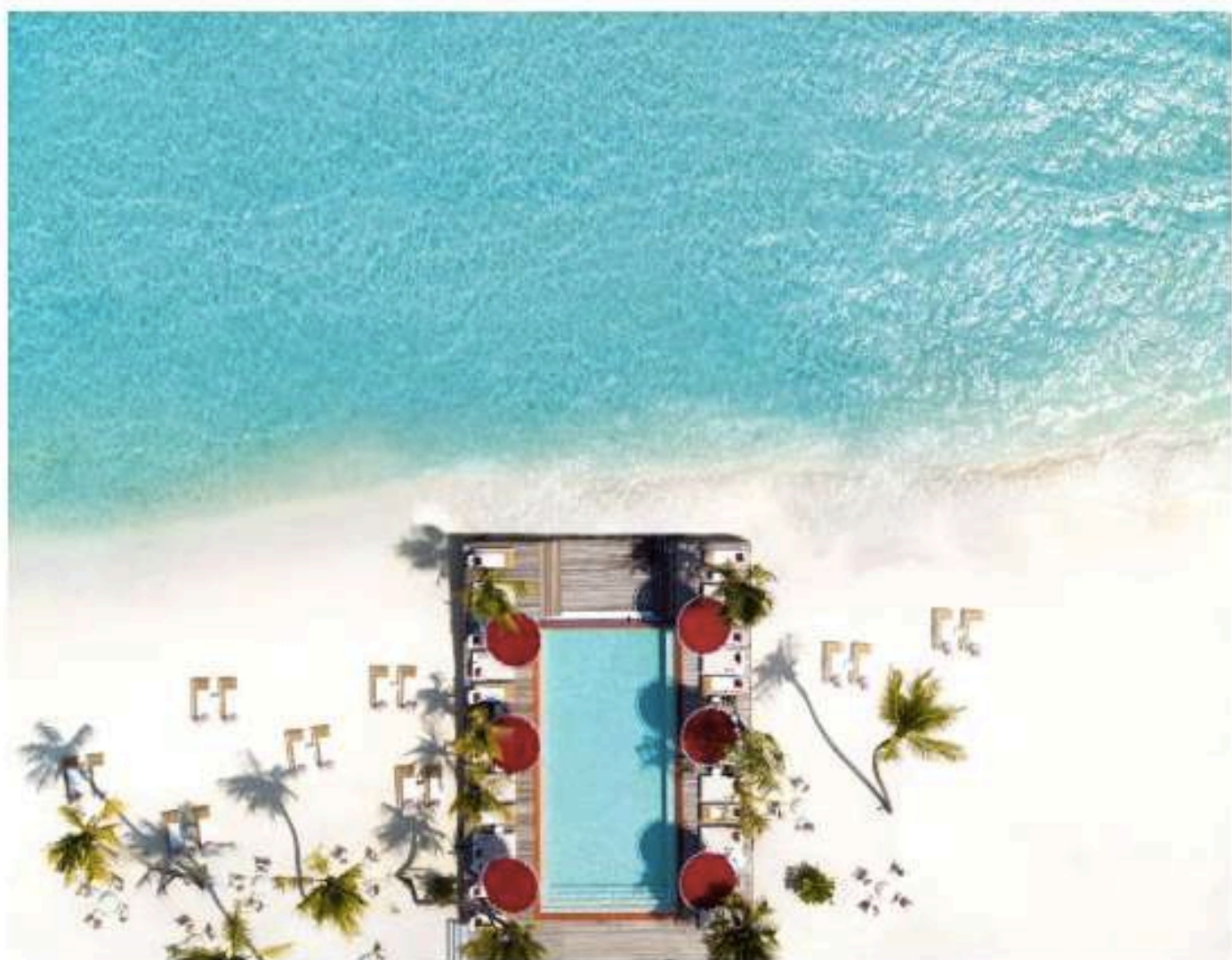


TRAVEL EXTRA

VOYAGES VOYAGES

MAGAZINE PHOTOS



RENÉ ET MAXIME MEILLEUR

L'EXCELLENCE EN FAMILLE





LA BOUITTE

Chez les Meilleur, une chose est sûre : on sait recevoir.

L'histoire remonte à 1976, à Saint-Martin-de-Belleville, aux portes des Trois-Vallees. René Meilleur a alors 26 ans, et sa carrière s'apprête à prendre un nouveau tournant lorsqu'il acquiert un champ de pommes de terre et une ferme, perchés à 1500 mètres d'altitude. C'est alors qu'avec son épouse il décide de créer La Bouitte (ce qui signifie « petite maison » dans le patois savoyard). Au départ, ils ne servent que des fondus et raclettes. Et puis, un peu plus tard, le virage de la haute gastronomie est enclenché dans ce restaurant d'altitude, qui va cheminer vers les étoiles Michelin. Après quarante années de travail acharné, l'établissement en compte trois.

Aujourd'hui, René travaille avec son fils, Maxime, ancien sportif de haut niveau, avec lequel il partage les fourneaux, son épouse Marie-Louise, et sa fille, Sophie, qui se sont chargées de transformer le chalet en hôtel. Les idées sont nombreuses, la famille investit sans cesse pour proposer améliorations et nouveautés.

À table, on vise l'excellence, entre tradition et modernité. On y trouve les ingrédients classiques de la cuisine savoyarde, à la sauce gastronomique : crozets, saucisses de couenne, brochet, beaufort et pommes de terre. **On mise sur la qualité des produits avant tout, toujours de saison, voire « de l'instant ».** Les truites sont pêchées le matin même dans les cours d'eau voisins. Une cuisine authentique, à la fois simple et raffinée, pleine de relief, et personnelle.





Du côté de l'hôtel cinq étoiles, **tout est fait avec passion**. On s'y sent bien. C'est chaleureux, vivant et raffiné. La décoration est faite d'objets chinés dans la région et de souvenirs de famille. La collection de fioches et de poteries s'agrandit au rythme des coups de cœur. **On sent l'implication derrière le choix du moindre objet, qui se retrouve également dans les chambres avec les tissus Arpin, un des emblèmes du savoir-faire haut de gamme de la Savoie**, et jusqu'aux chaussons ultra-molletonnés mis à la disposition des clients. Un luxe authentique, comme dans les salles de bains: en bois brut et marbre.

Les prestations sont excellentes, les chambres sont confortables, jolies et lumineuses, avec en outre une vue sur les toits du hameau et sur la montagne.

Le sens de l'authenticité est poussé jusqu'aux moindres détails, et le spa n'est pas en reste. On y trouve **des produits de la marque Meilleur, issus des végétaux bio avoisinants**. On s'y ressource dans un sauna au foin et dans la Tanière des Marmottes, avec un soin signature qui ne se raconte pas mais se vit.

Une famille amoureuse de sa région, passionnée par ses activités, qui s'applique à mettre en valeur le patrimoine savoyard sous toutes ses formes et qui montre, contre les préjugés, que la Savoie authentique peut rimer avec grand luxe et très haute gastronomie. **Un séjour hors du monde, et hors du temps.**

Au cœur du village, au pied des pistes, vous retrouverez Simple & Meilleur, la nouvelle adresse de restauration décontractée de René et Maxime avec un bistrot de montagne : fondue de reblochon, pommes de terre enrobées de lard, ainsi qu'un bar à tapas avec charcuterie et fromages de la région.



Fondue de reblochon, chez Simple et Meilleur.

