

Si les épicuriens, amoureux de ski, se pressent à la Bouitte en hiver, devant la féerie du site et de son manteau blanc, **les vrais connaisseurs savent qu'en été, l'histoire glisse de plus belle, le propos culinaire saisissant et exponentiel, prenant tout son envol à Saint Martin de Belleville, au cœur des 3 Vallées.** D'autant plus cette année festive et exceptionnelle, après la toute première en 2003, une seconde en 2008 et la troisième en 2015, la Maison fête avec bonheur ses 20 ans d'étoiles au Guide Michelin, l'occasion d'un focus humain et incroyable sur la saga de la famille Meilleur, à retrouver dans [le dossier de presse actualisé.](#)



René et Maxime Meilleur @MatthieuCellard

À perte de vue, dans un paysage Virgilien, alpages, forêts et lacs révèlent en été un terroir insoupçonné, herbes et plantes de montagne à l'envi, gentiane ou reine des prés, légumes rares à l'image du chénopode bon Henri, polenta moelleuse, cèpes, chanterelles et champignons d'ici... omble chevalier, féra, lavaret ou perche, poissons de lacs et de rivières à la texture d'une finesse sans pareille, lait et fromages goûteux, charcuterie captivante, la beauté vivrière en provenance des élevages en estive des troupeaux des vallons du Lou, des Encombres et du Nant Brun. Le panier nourricier explose par sa richesse nature, où miels, safran, fruits profus, myrtille et fraise gourmandes, rhubarbe dompteuse d'acidité dansante, viennent parfaire un garde-manger coloré et vivant, inspirant et authentique. Des récoltes précieuses de la vallée jusqu'aux cimes, territoire créatif aux infusions et eaux de vie.



Féra du Léman panée d'une fine feuille de pain croustillante, puntarelle, beurre blanc mousseux à la Roussette @MatthieuCellard

Une symphonie alpestre exulte alors entre cultures de l'homme et moisson sauvage, entre goûts civilisés et saveurs typées, d'un éclat et d'une profondeur marquantes. Avec une telle palette, et un langage libre d'autodidactes sans limite, **René et Maxime Meilleur composent une ode à la Savoie alpine au-delà de l'imagination. Leur credo : rendre des moments éphémères inoubliables. Et du singulier et du local, donner une dimension universelle.**

Alors que la montagne rime souvent avec puissance, rusticité et recettes roboratives, **les Alpes pour guide, le partage de toute une famille avec les hôtes pour réconfort, ils suggèrent un univers poétique tout en nuances, d'une rare délicatesse.**



Procession @MatthieuCellard

À son rythme ressourçant, **alors que la canicule en plaine n'est ici que douceur délicieuse, à 1500 m, l'été nous relie à la nature renaissante, sublime et foisonnante.** Elle signe aussi le moment rêvé des rencontres et des expériences, le partage et l'échange comme ingrédient secret de la Maison. Avec **80 soirées œnologiques à son actif - la 80ème programmée pour le 13 septembre avec les liqueurs de la Grande Chartreuse -**, La Bouitte a acquis, au fil des années, une rare science des mariages mets & vins et spiritueux. Depuis 3 étés, elle pousse son propos artistique encore plus loin en invitant la musique à rejoindre le programme. **Une quadrature du cercle improbable prend alors place : fusionner musique, haute cuisine et grands vins au plus haut niveau. Et réunir les passionnés de ces 3 arts.**

Le 27 juillet prochain, Ophélie Gaillard, l'une des plus grandes violoncellistes de notre temps et Elsa Grether, violoniste lauréate de grands concours internationaux, ouvriront à La Bouitte le Festival de Musique Baroque en Tarentaise sur le thème de la danse, de Bach à Bartok. En communion avec l'âme de ces compositeurs, les chefs René et Maxime Meilleur imaginent et créent sur mesure des accords mets & vins épousant le propos musical. Construction, intensité, textures, esprit... du plaisir communicatif à l'introspection, la fusion est totale dans une quête de sens ultime et étourdissante.



Pigeonneau chénopode Bon Henri [@Matthieu Cellard](#)

Mais avant tout, au cœur de la Genèse et dans les profondeurs de l'histoire, **La Bouitte, Entreprise du Patrimoine Vivant, est un chalet à vivre, créé des mains d'une famille unique.** Dans chaque chambre de l'hôtel***** Relais & Châteaux, au Spa La Béla Vya et sa marque de cosmétiques Meilleur Nature, dans le dédale labyrinthique des salons, galeries et couloirs de la Maison, s'invitent anecdotes et épisodes de vie touchants blottis dans une incroyable collection de meubles, peintures, sculptures et arts décoratifs (notamment cloches et poteries historiques) du 17ème siècle à nos jours. La Bouitte est la promesse d'un émerveillement sans cesse renouvelé.



En terrasse @MatthieuCellard

À La Bouitte, le plus beau voyage est toujours à venir. Rendre la vie meilleure est dans ses gênes. Au-delà de nos mots, venez cueillir l'émotion... Vibrer.

Restant à votre écoute pour échanger et organiser sur mesure des voyages de presse personnalisés.

Au plaisir de vous accueillir,

Yves & Magali

Yves Bontoux
CONSULTANT & RELATIONS PUBLIQUES
Tourisme | Vins | Gastronomie
ybontoux@orange.fr
Tél. : +33 (0)6 07 57 59 13

Magali Buy
Assistante Yves Bontoux
magalibuy@hotmail.fr
Tél. : +33 (0)6 81 87 94 32



Vue sur la terrasse @Marc Bérenguer