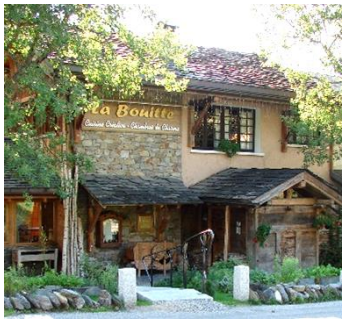
Juillet à septembre 2009 :

Chef de partie Pâtisserie

" La Bouitte " à Saint Marcel (Savoie)

2 macarons au guide Michelin, 16/20 au Gault et Millau.



- Production pour un restaurant de 25 couverts et d'un Hôtel de 8 chambres,
- Dressage des services du midi et du soir en pâtisserie,
- Aide à la création des cartes de pâtisserie avec le Chef de cuisine Maxime Meilleur,
- Approfondissement de l'apprentissage et de l'utilisation des additifs alimentaires.

Trois chefs de Savoie revisitent LES PÂTES

ILS SONT TOUS CHEFS EN SAVOIE ET TRAVAILLENT LES PÂTES DE CECCO DANS LEUR RESTAURANT RESPECTIF. TROIS TALENTS ET TROIS ADRESSES À DÉCOUVRIR

MAXIME MEILLEUR : « J'AIME LE GOÛT NATUREL DES PÂTES DE CECCO »

La Bouitte, c'est avant tout une histoire de famille. Cette table doublement étoilée et située au cœur même des Trois Vallées – le plus grand domaine skiable au monde, avec 600 km de pistes de ski et 200 remontées mécaniques – est tenue par René Meilleur et son fils, Maxime.

Tout a commencé en 1976. René Meilleur, fils d'agriculteurs de montagne, ouvre La Bouitte sur un champ à pomme de terre. A la carte, une cuisine de montagne à la fois généreuse, authentique et rustique. Puis, au fil des années, il bouscule les codes de la gastronomie et s'ouvre sur une cuisine plus originale et créative. Aujourd'hui, l'aventure continue avec la complicité de son fils, et le duo s'en donne à cœur joie en invitant, par exemple, à déguster la tartiflette sous forme de sucettes ! Complémentaires, le père et le fils testent, goûtent, osent l'inexploré et expérimentent sans cesse. Avec un faible pour les herbes du jardin – *« aux beaux jours, je prends une heure et demie chaque matin pour les ramasser »*, confie Maxime Meilleur – et pour… les pâtes ! *« La haute qualité des De Cecco fait que nous pouvons travailler avec ces pâtes au restaurant*, poursuit-il. *Elles tiennent parfaitement la cuisson et j'aime leur goût naturel qui reflète notre cuisine de goût et de fraîcheur. »* Car, selon Maxime Meilleur, *« des pâtes qui ne sont pas bonnes au départ ne peuvent faire qu'un plat raté, même avec des truffes »* !

Ci-dessus, une vue panoramique de Courchevel. Ci-dessous, Maxime et René Meilleur, chefs et propriétaires de la Bouitte