

TÊTES D'AFFICHE

Savoyard

Pierre Bosseboeuf

Au chapitre « produits régionaux », l'amateur trouve du bon et du moins bon, du rare et du banal... En l'occurrence, la boutique Belle en cuisine mise exclusivement sur l'excellence. Pierre Bosseboeuf a pris la suite d'Anne Daupeyroux et continue d'œuvrer dans la même veine, avec la même passion pour le goût et les saveurs. Joignant le geste à la parole, il fait volontiers déguster ses petites merveilles : noix de jambon, saucissons et jambon à l'os de fabrication maison, filet mignon fumé, beaufort d'alpage de 24 mois, tomette au lait cru, reblochon, tome craie, ou encore génépis dont une formidable version, en blanc, issu de distillation et non de macération. Le magasin n'est pas bien grand mais abrite une multitude d'autres produits : confitures, miels, foie gras, terrines... Arrêt obligatoire.

• Belle en cuisine

Rue de Caron, Val-Thorens.

> 04-79-00-04-30



Pierre Bosseboeuf n'hésite jamais à faire déguster ses superbes charcuteries.



Aux fourneaux de La Bouitte, René Meilleur.

Surprenante

Famille Meilleur

Désormais deux étoiles sont accrochées à la façade du très charmant chalet de la famille Meilleur. Maxime et René (le fils et le père) œuvrent à quatre mains, misant sur les arri-vages du jour et traitant les produits avec délicatesse pour envoyer une cuisine d'auteurs et proposer de remarquables menus surprises (de 69 à 199 €) à leurs visiteurs... Dans le confort de leur petite maison, les Meilleur s'offrent un sacré challenge : l'ouverture d'un hôtel luxueux de 40 à 50 chambres et le déménagement de leur restaurant gastronomique dans un nouvel établissement situé au pied des pistes, à Saint-Martin-de-Belleville. Inauguration prévue en décembre 2010. Vivement l'hiver prochain !

• La Bouitte

Saint-Marcel, Saint-Martin-de-Belleville.

> 04-79-08-96-77

Gourmande

Famille Braissand

Interdiction de rater la maison Braissand au centre de Méribel... A la fois boulangerie, pâtisserie et chocolaterie, elle brille dans les trois activités. Pour le pain quotidien, visez le paillasse, le canut ou le viking (seigle et céréales). Pour assouvir vos envies de chocolat, testez une impeccable ganache fraise-menthe ou un mariage délicieux : caramel au beurre salé, cacahouètes et chocolat noir. Pour les becs sucrés en général, la boutique regorge d'excellentes pioches : le fameux cœur de Méribel - sablé aux myrtilles - la brioche légère aux framboises, les myrtilles confites enrobées de chocolat noir, les macarons comme le framboise-pistache, la tarte au citron meringuée ou la tarte noix-caramel... Et ce n'est là qu'un tout petit aperçu des compétences de cette institution dynamique.

• Maison Braissand

Méribel Centre. > 04-79-08-60-27



Josette Braissand, à la tête d'une fameuse boulangerie-pâtisserie.