



115 ans d'aventure familiale

Hameau Albert 1er

Quelques mots de notre histoire...
pour mieux comprendre
notre cuisine

L'arrière-grand-père de ma femme, Joseph Carrier, épicier et relais de diligences, a vu arriver le chemin de fer à Chamonix en 1902. Face à cette évolution, il décida en 1903 de construire la maison dans laquelle vous vous trouvez, qu'il baptisa la Pension du Chemin de fer, petit hôtel, restaurant et crèmerie, simple et rudimentaire ouvert seulement l'été.

Lorsque Chamonix accueillit les premiers Jeux olympiques d'hiver en 1924, la Pension du Chemin de fer s'équipa en chauffage pour profiter du développement touristique de la montagne. Albert 1er, roi des Belges et alpiniste chevronné, devint un habitué de Chamonix. Après sa mort en 1934, et suite à une brève gérance laissée à un Milanais pendant la guerre du Maroc, François-Joseph, fils de Joseph, rebaptisa l'hôtel « Albert 1er et de Milan ».



Une génération plus tard, Marcel et Andrée tiennent les rênes de l'hôtel. Marcel succède en cuisine à sa mère Clothilde et obtient en 1967 une étoile au Guide Michelin.

En 1979, Pierre prend la relève en cuisine. En 1997, avec Martine, ils construisent trois fermes en vieux bois comprenant douze chambres, un espace bien-être avec piscine et spa et La Maison Carrier, restaurant de pays. Un véritable hameau...

Cette même année, attiré par Chamonix et ses pentes enneigées, je postule depuis ma ville de Mazamet, dans le Sud-Ouest, comme commis de cuisine. Je grimpe rapidement d'un échelon et rencontre Perrine, la fille de Pierre. Je décide de rester une saison de plus...





HAMEAU
ALBERT
1^{ER}



En quelques dates...

115 ans d'aventure familiale

En 1999, Pierre Carrier obtient sa deuxième étoile au Guide Michelin, le Hameau Albert 1er entre au sein de la prestigieuse chaîne Relais & Châteaux.

Depuis, je suis devenu le chef aux fourneaux de l'Albert 1er. Pierre m'a progressivement laissé m'exprimer et se consacre à la gestion de l'établissement : toujours partout, au bon endroit et au bon moment.



Perrine et moi nous sommes mariés en 2001 et formons aujourd'hui avec Pierre Carrier un trio solide.

Nous ne serons, nous aussi, que de passage dans cette épopée, mais quelle belle opportunité que de pouvoir exprimer ce que nous pensons être le bon, le beau et le bien avec cet outil que nous ont légué les quatre générations précédentes.

J'espère vous transmettre un peu de cette histoire à travers ma cuisine, qui repose sur l'héritage et l'enseignement de Pierre, Marcel, Joseph et Clothilde, et à laquelle j'apporte ma touche personnelle.

Les sensations puissantes procurées par la pratique de la montagne m'inspirent une cuisine pure et brute basée sur un travail respectueux des plus beaux produits du marché, dans laquelle transparaît également mon attachement à ma région natale du Sud-Ouest et à la Méditerranée.

Perrine, Pierre Carrier et moi-même vous souhaitons un agréable moment.

Pierre Maillet, Chef de cuisine

