Restaurant Albert 1er

Bienvenue à notre table étoilée

"Je recherche au maximum la simplicité pour ne pas camoufler le produit sous trop de complexité. Je vais à l'essentiel, en mettant en valeur les ressources de la région."

Damien Leveau

La cuisine est une passion qui anime notre famille depuis plus de cent quinze ans. Tout a commencé avec les plats préparés dans l'esprit de la « bonne cuisine française » du temps de l'*Hôtel Pension du Chemin de fer*, ancêtre du Hameau Albert 1er ouvert en 1903 par Joseph Carrier et son épouse Lydie, mère cuisinière lyonnaise.

C'est aujourd'hui Damien Leveau, 34 ans, qui officie en tant que chef du restaurant gastronomique Albert 1er. Arrivé en 2012, il succède à Pierre Carrier et Pierre Maillet (depuis septembre 2018) dont il fut le second pendant quatre ans. Il perpétue ainsi la tradition familiale et notre attachement aux produits du terroir, dont une partie est cultivée dans notre potager au cœur du Hameau Albert 1er.

Originaire de Chartres, fils de paysan céréalier, élevé dans la culture de la bonne chère, Damien est passionné de cuisine depuis son plus jeune âge. Autodidacte, à la fois instinctif et perfectionniste, il s'inscrit dans l'identité de notre maison et avance avec la même philosophie, tout en apportant sa personnalité et sa sensibilité.

Curieux, avide d'apprendre, de défricher et d'inventer, il nourrit sa créativité au fil des saisons de cueillette, de pêche et de chasse. *« Je recherche au maximum la simplicité pour ne pas camoufler le produit sous trop de complexité. Je vais à l'essentiel, en mettant en valeur les ressources de la région. J'aime particulièrement proposer un produit travaillé de deux manières différentes et servi en même temps sur deux assiettes – l'une chaude, l'autre froide par exemple – pour mettre en avant la créativité et la diversité de préparation qu'offre le potentiel d'un joli produit »*, confie le chef.

S'il n'est *« pas plus viande que poisson »*, Damien s'attache à travailler avec des producteurs locaux dans la mesure du possible, et français à 95 %. Il travaille dans le détail les goûts et les présentations pour offrir à nos convives un voyage culinaire savoureux et leur faire découvrir son univers où se marient technicité, précision et inventivité.

Laissez-vous faire et savourez l'instant présent !

Le Hameau Albert 1er - 38, route du Bouchet - 74400 Chamonix Mont-Blanc
Tél. +33 (0)4 50 53 05 09 - infos@hameaualbert.fr - www.hameaualbert.fr