



HAMEAU
ALBERT
1^{ER}



Le Hameau Albert 1^{er}

Une histoire de famille



Mon arrière-arrière-grand-père, 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 simple et rudimentaire à deux pas de la gare, 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 1^{er}, 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, mon arrière-grand-père, François-Joseph, rebaptisa l'hôtel *Albert 1^{er} et de Milan*.

Une génération plus tard, c'est au tour de mes grands-parents, Marcel et Andrée Carrier, de tenir les rênes de l'hôtel. Marcel succède en cuisine à sa mère Clothilde et obtient en 1967 une étoile au Guide Michelin. En 1979, mon père, Pierre Carrier (fils de Marcel), prend la relève en cuisine. En 1997, avec ma mère 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. Le Hameau Albert 1^{er} est né.

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

En 2011, l'hôtel obtient la classification 5*.

Pierre Maillet succède à mon père en tant que chef de cuisine du restaurant gastronomique Albert 1^{er} jusqu'à l'automne 2018.

C'est aujourd'hui Damien Leveau, l'ancien second de Pierre Maillet, qui officie derrière les fourneaux de notre restaurant gastronomique et vous propose de découvrir son univers du haut de son étoile Michelin.

Quant à moi, cinquième génération de la famille, j'ai rejoint l'aventure en 2002 et suis heureuse de continuer à écrire l'histoire du Hameau Albert 1^{er}.

En perpétuel mouvement, l'histoire du Hameau Albert 1^{er} est, plus que jamais, le reflet de cette famille qui, depuis cinq générations, puise sa force dans la remise en question pour toujours viser plus haut.

*Perrine Carrier,
directrice du Hameau Albert 1^{er}*



HAMEAU
ALBERT
1^{ER}



Depuis plus de 120 ans

Les grandes dates de notre histoire

À la fin du XIX^e siècle, Joseph Carrier tient un commerce d'épicerie et transporte les voyageurs en diligence de Chamonix à Genève et de Chamonix à Martigny.

- 1902** Arrivée du train à Chamonix.
- 1903** Ouverture de l'*Hôtel Pension du Chemin de Fer* par Joseph, arrière-arrière-grand-père de Perrine Carrier.
- 1924** Les Jeux olympiques d'hiver à Chamonix obligent l'installation du chauffage dans les chambres. Désormais, la maison pourra ouvrir l'hiver. François-Joseph, arrière-grand-père de Perrine, étant parti faire la guerre du Maroc, la pension est rebaptisée *Hôtel de Milan* par le gérant milanais M. Arno.
- 1925** Apparition de l'*Hôtel de Milan* dans le guide Michelin.
- 1934** Mort du Roi Albert 1^{er} de Belgique, alpiniste souvent venu grimper à Chamonix.
- 1935** François-Joseph, en hommage, donne le nom du roi Albert 1^{er} à l'hôtel, qui s'appellera dès lors *Albert 1^{er} et de Milan* (inscription toujours présente au-dessus de la porte d'entrée).
- 1956** Marcel, fils de Joseph, reprend les rênes de l'hôtel avec son épouse Andrée. Il sera aussi chef de cuisine, reprenant les fourneaux tenus par sa mère Clothilde.
- 1962** À l'occasion des championnats du monde de ski alpin à Chamonix, Marcel, grand-père de Perrine, agrandit l'hôtel qui compte désormais 50 chambres.
- 1967** Marcel obtient une étoile au guide Michelin. Il la conservera dix-sept ans.
- 1976** Ouverture du deuxième hôtel de Marcel Carrier, l'*Auberge du Bois Prin*.
- 1979** Après avoir fait ses classes chez d'autres chefs à Megève, Bordeaux et sur la Côte d'Azur, Pierre Carrier, père de Perrine, revient à l'hôtel Albert 1^{er} avec son épouse Martine. Perrine naît en 1979. Isabelle, sa sœur, naît en 1982.





HAMEAU
ALBERT
1^{ER}



D'hier à aujourd'hui

La transmission, par passion

- 1985** Pierre Carrier obtient sa première étoile au guide Michelin, après avoir perdu celle de son père en 1983.
- 1988** Pierre et Martine Carrier obtiennent la Clé d'or au guide Gault & Millau.
- 1991** Le restaurant gastronomique Albert 1^{er} obtient 17/20 avec trois toques rouges au Gault Millau.
- 1996** Début des travaux d'extension de l'hôtel, avec la construction de trois fermes savoyardes qui abriteront douze belles chambres et suites à l'équipement très moderne. Une piscine intérieure et extérieure avec jacuzzi ainsi qu'une grande terrasse au soleil face au mont Blanc complètent l'ensemble.
- 1997** Ouverture pour Noël des chambres à la Ferme, du restaurant de pays *La Maison Carrier* et du spa *Le Bachal*.
- 1999** Pierre Carrier obtient sa deuxième étoile au guide Michelin et 4 Maisons Rouges, ainsi que 18/20 au Gault & Millau. Le Hameau Albert 1^{er} entre dans la chaîne des Relais & Châteaux.
- 2001** Pierre Maillet, entré au restaurant Albert 1^{er} en 1997 après avoir officié au restaurant le Louis XV d'Alain Ducasse à Monaco, devient progressivement chef de cuisine au restaurant gastronomique Albert 1^{er}. Il en aura l'entière responsabilité à partir de 2006.
- 2004** Rénovation complète des chambres de l'hôtel Albert 1^{er}.
- 2008** Ouverture du *QuartzBar* à l'hôtel Albert 1^{er}.
- 2011** Le *Chalet Grépon* voit le jour, conçu sur un modèle de développement durable (basse consommation d'énergie...).
- 2017** Un nouveau bâtiment est construit, incluant l'espace de séminaires *Le Fenil*, et la suite *Blaitière* pour 4 personnes.
- 2018** Pierre Maillet part vers de nouveaux projets ; Damien Leveau, son second, relève le défi et endosse la toque de chef de cuisine du restaurant étoilé Albert 1^{er}.



HAMEAU
ALBERT
1^{ER}



D'hier à aujourd'hui

La transmission, par passion

- 2021** Refonte complète de la cuisine et de la salle du restaurant de l'Albert 1er.
- 2022** Prix Gault & Millau, Trophée « Grand de demain » attribué à Damien Leveau chef de cuisine du restaurant étoilé de l'Albert 1^{er}.
- 2023** Le Hameau Albert 1^{er} fête 120 ans.

