

HAMEAU  
ALBERT  
1<sup>ER</sup>



DOSSIER DE PRESSE HAMEAU ALBERT 1<sup>ER</sup>  
CHAMONIX MONT-BLANC

# SOMMAIRE



120 bougies en 2023 p3

Biographie... d'un hôtel p4

Les expositions d'artistes p6

Réinventer le luxe en montagne en  
proposant le choix du roi p7

Le message à transmettre,  
par Perrine Carrier, directrice générale p8

En pratique... p8

Rétrospective en images exposée  
Hameau Albert 1<sup>er</sup> p9



# 120 bougies

De la Pension du Chemin de Fer au Hameau Albert 1<sup>er</sup>, une belle histoire de famille.  
**120 ANS EN 2023, CINQ GÉNÉRATIONS CARRIER ET CINQ ÉTOILES À CHAMONIX.**



Dans une ville à la montagne aussi emblématique et touristique que Chamonix, l'identité forte d'un établissement fait la différence pour se distinguer parmi une offre pléthorique. Le Hameau Albert 1<sup>er</sup>, riche de ce supplément d'âme, cultive des valeurs familiales et humaines qui au fil des ans ont nourri cette identité et sa réputation. Il n'est pas dans les gènes de la famille Carrier de se reposer sur ses

lauriers. Chaque génération a toujours eu à cœur d'avancer, de travailler à la perfection d'un ensemble cohérent mais aussi de peaufiner les détails. Chacune apporte sa pierre à ce patrimoine né il y a 120 ans avec une modeste pension du Chemin de Fer devenue le Hameau Albert 1<sup>er</sup>, une institution chamoniarde que dirige aujourd'hui Perrine Carrier - 5<sup>ème</sup> génération - jeune cheffe d'orchestre et digne héritière d'un esprit empreint de perfectionnisme, d'humilité et de générosité.



# Biographie... d'un hôtel

L'aventure humaine du Hameau Albert 1<sup>er</sup> est telle que le terme de biographie se substitue naturellement à celui d'histoire lorsqu'il s'agit d'évoquer ce que cinq générations Carrier, passionnées, ont su imaginer pour transformer un petit hôtel en un cinq étoiles, devenu un hameau où il fait bon vivre au calme et dans un environnement de verdure au milieu des sommets mythiques de Chamonix. Le décor est planté, superbe, mais il ne s'est pas fait en un jour.

## Première génération

L'histoire commence avec l'arrivée du train à Chamonix en 1901... Joseph Carrier, épicier et relais de diligences, ne s'y trompe pas. Dans un périmètre très proche de la gare, il a l'idée géniale de faire construire en 1903 un petit établissement modeste, l'Hôtel Pension du Chemin de fer, futur hôtel Albert 1<sup>er</sup>.

La présence des Jeux olympiques d'hiver en 1924 lance la saison hivernale à Chamonix et décide François Joseph à installer le chauffage à la Pension !

## Deuxième génération

En hommage au roi Albert 1<sup>er</sup> de Belgique, grand alpiniste, personnage charismatique et adepte de Chamonix, mais qui n'a jamais fréquenté l'établissement, François-Joseph, fils de Joseph, donne son nom à l'hôtel en 1935.

## Troisième génération

Le couple Marcel et Andrée Carrier, troisième génération aux commandes à partir de 1956, saisit l'opportunité des championnats du monde de ski alpin qui se déroulent à Chamonix en 1962 pour entreprendre des travaux d'agrandissement et proposer désormais 50 chambres. La publicité de l'époque prône déjà une "ambiance sportive et familiale". Marcel, chef de cuisine, décroche en 1967 une première Étoile au Guide Michelin.

*"Les choses les plus belles sont celles que souffle la folie et qu'écrit la raison."* André Gide

## Quatrième génération

Lui succède "l'époque de toutes les audaces" avec la quatrième génération qui amorce un tournant décisif et qui, véritablement, va déplacer les montagnes ! Sous l'impulsion de Pierre (fils de Marcel et Andrée) – et de Martine son épouse – de retour à l'Albert 1<sup>er</sup> en **1979**, l'année de la naissance de leur fille Perrine, l'hôtel va réellement prendre son envol pour devenir à Noël 1997 le charmant Hameau Albert 1<sup>er</sup>, dont la conception très originale renouvelle l'hôtellerie chamoniarde.

Dès les premiers travaux exécutés par l'architecte **Bernard Ferrari**, l'alchimie opère entre les deux hommes. Il partage la passion de Pierre Carrier pour l'habitat rural traditionnel et ensemble ils se lancent alors dans une véritable aventure à l'automne 1988 : construire trois vastes fermes en vieux bois





*Chambre à la Ferme*

comprenant douze grandes chambres, un espace bien-être avec piscine et spa et la Maison Carrier, le restaurant de pays. Le Hameau naît de la récupération de quatorze fermes et chalets d'alpage chinés par Pierre Carrier pendant des années. Avec une belle complicité, ils créent ce décor étonnant dans les moindres détails, de l'architecture au choix des meubles et objets d'art populaire. La Maison Carrier ressemble à un ravissant musée vivant de la vie paysanne d'autrefois en altitude. On s'y régale d'une cuisine de terroir délicieuse dans l'ambiance feutrée et authentique d'un cadre qui a un charme fou. A la fin du repas, les délicieux desserts garnissant le vré, ce joli meuble ancien réservé jadis aux fromages, font le bonheur des gourmands !

À la Ferme comme à l'Albert 1<sup>er</sup> ou dans les chalets en vieux bois du jardin, Bernard Ferrari innove et insuffle une vision contemporaine de l'art de vivre en altitude. Avec talent, il dessine aussi un mobilier élégant et choisit certains tableaux de montagne de la riche collection familiale comme fil rouge de ses ambiances.

Les chambres, toutes différentes, improvisent un dialogue chaleureux et avant-gardiste en montagne entre meubles anciens au bois sombre, restaurés avec soin et joliment mis en scène, et pièces de mobilier design haut de gamme devenues aujourd'hui iconiques, souvent habillées de tons acidulés.

La machine est en marche. D'autres chantiers vont suivre celui-ci, hors normes. A commencer par la rénovation des chambres de l'Albert 1<sup>er</sup>. Vient ensuite la création du QuartzBar. Un lieu de vie ouvert sur la montagne et le jardin du Hameau, archi convivial où des artistes se produisent régulièrement et animent le piano ou font résonner leur voix dans les salons de l'Albert 1<sup>er</sup>. Et puis un autre chalet en vieux bois, le Grépon, conçu autour d'un projet de développement durable ouvre ses portes dans les jardins du Hameau... Adoubé par Bernard Ferrari, l'architecte Lionel Adam lui succède au Hameau Albert 1<sup>er</sup>. En 2017, il reprend le projet du Fenil, une construction originale et contemporaine, bien intégrée et dédiée aux réunions professionnelles qui abrite aussi la suite Blaitière, familiale et spacieuse.



*Salon de la suite Blaitière*





*La nouvelle salle du restaurant étoilé Albert 1<sup>er</sup> par Lionel Adam*

## Cinquième génération

En 2021, la refonte complète de la cuisine et de la salle du restaurant gastronomique Albert 1<sup>er</sup>, de la réception également, marque la volonté de Perrine Carrier qui avait rejoint l'établissement depuis 2002, de reconsidérer la fonctionnalité des espaces, d'apporter aussi sa touche de féminité et de modernité à l'image du Hameau qu'elle dirige aujourd'hui.

À Pierre Carrier et Pierre Maillet succède le jeune duo inventif Damien Leveau au savoureux restaurant étoilé de l'Albert 1<sup>er</sup> avec son comparse Valentin Garnier, chef pâtissier tandis que Cédric Nogueira officie en cuisine à la Maison Carrier. Le potager et le miel des ruches situées dans le jardin du Hameau Albert 1<sup>er</sup> inspirent directement la cuisine des chefs.

## Les expositions d'artistes

Perpétuant une tradition familiale, Perrine Carrier prête généreusement les cimaises de ses salons à l'hôtel Albert 1<sup>er</sup> et du "Couloir des artistes" à la Ferme aux talents contemporains pour lesquels elle éprouve un vrai coup de cœur. Les expositions de l'Albert 1<sup>er</sup>, en sortant des circuits commerciaux habituels, ont révélé de nombreux artistes peintres, dessinateurs ou photographes depuis plusieurs décennies. La sensibilité de Perrine aux créations artisanales locales enrichit aussi l'univers des arts de la table de collaborations originales signées par des personnalités qui partagent avec la famille Carrier une vraie passion pour la montagne. Telle la céramique de Cécile Ballauri, guide de Haute Montagne à la Compagnie des Guides de Chamonix conçue pour le restaurant étoilé de l'Albert 1<sup>er</sup>.



*"Sauvage", exposition de tirages d'art du 01/05 au 06/11/2022 par Monica Dalmasso, photographe auteur, dans les salons.*



## Réinventer le luxe en montagne en proposant le choix du roi

Le choix du roi... Albert 1<sup>er</sup> à n'en pas douter ! le Hameau qui porte son nom se plaît dans tous les domaines à privilégier "le sur mesure" en offrant une liberté favorisée par l'espace de ce domaine joliment arboré (et très fleurie l'été) où l'on prend plaisir à se promener d'un site à l'autre mais aussi par la volonté de proposer des univers différents. Liberté du choix des ambiances entre les suites de l'Albert 1<sup>er</sup>, celles de la Ferme ou des chalets individuels dans les jardins. Liberté d'un repas festif et raffiné au restaurant étoilé de l'Albert 1<sup>er</sup> ou d'un moment de pure convivialité gourmande dans une atmosphère qui invite à un véritable retour aux sources de la vie rurale en montagne à la Maison Carrier. Liberté de participer aussi à l'un des fameux déjeuners œnologiques concoctés avec soin par Youri le jeune chef sommelier de l'Albert 1<sup>er</sup>, formé par Marc Henri Mialon, qui règne aujourd'hui sur une cave de 19 000 bouteilles et plus de 1 000 références dont 640 figurent à la carte. Liberté de découvrir d'autres propositions que les cocktails classiques en goûtant à ceux, plus surprenants et créatifs, signés des barmen du QuartzBar. Liberté de se détendre été comme hiver face au Mont-Blanc dans la superbe piscine à la fois intérieure et extérieure, au hamman ou de profiter des soins personnalisés prodigués au spa "le Bachal" par des mains expertes que recherchent les clients fidèles. Liberté enfin de découvrir des artistes contemporains à l'hôtel Albert 1<sup>er</sup> ou, de manière plus intimiste, des talents plus locaux dans "le couloir des Artistes" à la Ferme... de lire ou de retrouver le plaisir des jeux de société au



*Les jardins du Hameau Albert 1<sup>er</sup>*

coin du feu dans le salon. La cheminée monumentale a traversé les époques. Depuis 120 ans, elle veille au confort des hôtes de la maison.

La belle personnalité du roi Albert 1<sup>er</sup>, à la fois simple et courageuse, rompue à toutes formes d'endurance sportive, fait écho à celle de la famille Carrier. Et particulièrement à la personnalité de Pierre et de sa fille Perrine. C'est à l'école de la montagne que se forment ces tempéraments d'entrepreneurs étonnants qui avancent avec humilité en conjuguant audace, prudence et respect de l'environnement. Un attachement très fort à des valeurs familiales et chamoniardes, profondément enracinées dans leur mode de fonctionnement et leur approche du métier d'hôtelier-restaurateur, nourrit l'identité propre aux Carrier. À l'opposé d'une course aux superlatifs dépourvus de sens... cette éthique fédère une équipe enthousiaste portée par l'authenticité rare de la maison.





## Le message à transmettre par Perrine Carrier, directrice générale

“ Je donne le cadre, je fais confiance à des personnes formidables et leur laisse l'opportunité de s'exprimer (peut-être, sont-elles formidables parce qu'elles ont la possibilité de s'exprimer ?). Nous travaillons ensemble pour aller dans le même sens, la dynamique vient de l'émulation des compétences, idées et engagements de tous. C'est une aventure humaine. Les challenges et les objectifs ne manquent pas.

Si nos équipes ressentent cet élan, c'est gagné, l'engagement de tous fait la différence, le service au client est appliqué, impliqué, personnalisé et représentatif de ce que notre famille souhaite transmettre. Je suis consciente que c'est moi, ma famille qui sommes les piliers, les immuables, ceux qui restent, nous partageons le chemin avec quelques personnes. Professionnalisme, geste juste et sûr, approche dynamique, une certaine proximité avec nos clients avec subtilité et mesure, une vraie histoire à raconter, le partage des valeurs insufflées également par notre vallée, nos montagnes, les sensations et émotions vraies et sincères ; le respect de notre environnement ; dans le présent et basé sur le respect de ce qui a été construit par les générations précédentes.”

## EN PRATIQUE...



Relais & Châteaux depuis 1999

Hôtel ouvert à l'année (sauf au mois de novembre).

## Hébergement

- 32 chambres  
A partir de 210€ à 815€ la nuit
- Suite Martine et chalet Soli  
pour 6 personnes, de 1034€ à 2025€
- Chalet Grépon ou Suite Blaitière ou un appartement à la Ferme  
pour 4 personnes, de 765€ à 1848€

## Restauration

- Restaurant Albert 1<sup>er</sup>, étoilé Michelin  
Chef : Damien Leveau
- Restaurant la Maison Carrier, cuisine de terroir  
Chef : Cédric Nogueira
- QuartzBar, bar à cocktails, vins au verre & tapas,  
Live Music en saison

## Détente

- Spa, le Bachal avec piscine intérieure et extérieure, bain à remous, hammam, sauna, salle de relaxation, soin du corps et du visage, massages et à L'Hôtel Albert 1<sup>er</sup>, salle de fitness

## Séminaire & évènements

- Le Fenil, salle de réunion de 90m<sup>2</sup> modulable, dans une architecture contemporaine



CONTACT PRESSE

Perrine Carrier [direction@hameaualbert.fr](mailto:direction@hameaualbert.fr) - Tél. 04 50 53 05 09

38 Route du Bouchet - 74400 Chamonix-Mont-Blanc - [www.hameaualbert.fr](http://www.hameaualbert.fr)



1902



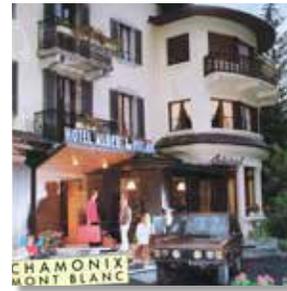
Arrivée du train à Chamonix

1954



Incendie des greniers le 08 juillet 1954

1973



2016



1903



Pension du Chemin de fer

1920



1970



1985



2023



Hameau Albert 1<sup>er</sup>

1935



Hôtel Albert 1<sup>er</sup> de Milan

1976



1996



1924



1953



1998



Maison Carrier, piscine et la Ferme

2017



Le Fenil, salle de conférence





1948



Salon et cheminée

1966



Salon et cheminée par André Paccard

2011



Chalet le Grépon par Bernard Ferrari

2022



Restaurant Albert 1<sup>er</sup> par Lionel Adam

1950



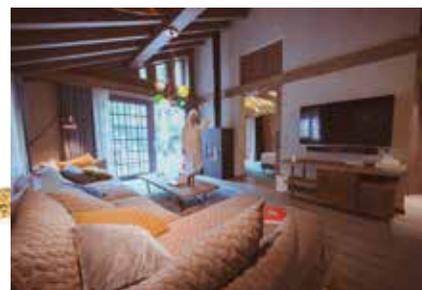
Hall d'entrée

2008



Le QuartzBar par Bernard Ferrari

2017



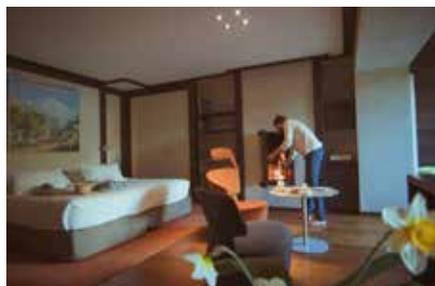
Suite Blaitière par Lionel Adam

2002



Restaurant Albert 1<sup>er</sup> par Bernard Ferrari

2004



Suite à l'Albert 1<sup>er</sup> par Bernard Ferrari

1960



Chambre

2008



Salon, cheminée par Bernard Ferrari



1905



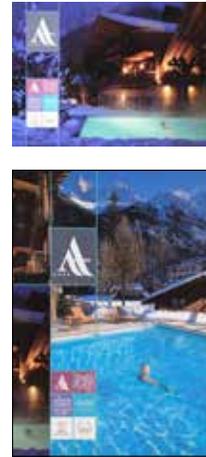
1930



1985



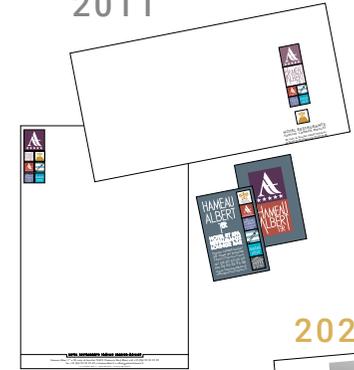
2002



2008



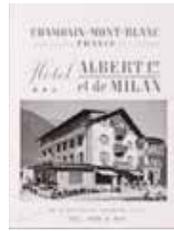
2011



1920



1960



2023



1967



1980



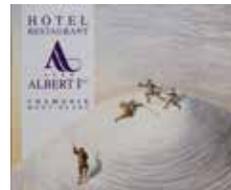
2000



2003



1995



2017



2007





**1<sup>ère</sup> génération en 1903 :** Lydie et Joseph Carrier, ouverture de l'hôtel

**2<sup>ème</sup> génération à partir de 1919 :** François Joseph (couramment appelé Joseph comme son père) et Clothilde Carrier

**3<sup>ème</sup> génération à partir de 1953 :** Marcel et Andrée Carrier

**4<sup>ème</sup> génération à partir 1979 :** Pierre et Martine Carrier

**5<sup>ème</sup> génération à partir de 2002 :** Perrine Carrier

1903



Joseph Carrier, fondateur, et son épouse Lydie (1<sup>ère</sup> génération)

1958



Marcel et François Joseph Carrier

1988



Martine et Pierre (4<sup>ème</sup> génération) et leurs 2 filles Perrine et Isabelle Carrier

2013



Perrine (5<sup>ème</sup> génération) et Pierre Maillet

1920



François Joseph et Clothilde (2<sup>ème</sup> génération)



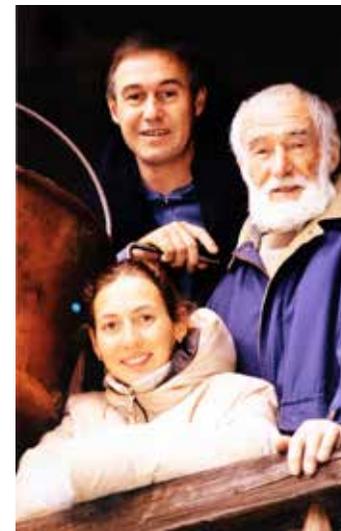
Andrée et Marcel (3<sup>ème</sup> génération) lors du bicentenaire de l'ascension du Mont-Blanc

“ Une vraie histoire à raconter, le partage des valeurs insufflées également par notre vallée, nos montagnes, les sensations et émotions vraies et sincères, le respect de notre environnement, dans le présent, basé sur le respect de ce qui a été construit par les générations précédentes.”

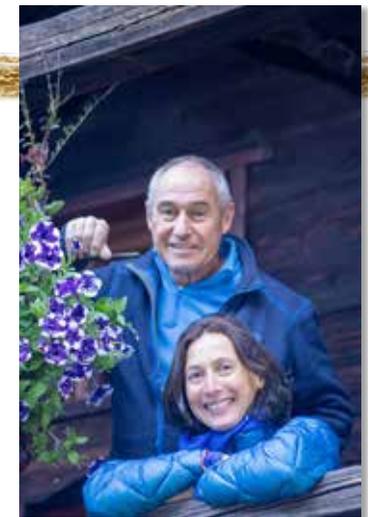
Perrine Carrier, 5<sup>ème</sup> génération



2003



Pierre, Marcel et Perrine



Pierre et Perrine



Romain Debruyne, Perrine Carrier, Cédric Nogueira nouveau chef de la Maison Carrier



Perrine et Pierre Carrier

2019



Marc Henri Mialon, Perrine Carrier, Damien Leveau, Maxime Chapelain et Antoine Merheb (équipe du restaurant Albert 1<sup>er</sup>)



2021



Départ de Stéphane Gassot, chef Maison Carrier 1998 à 2021



... et tant à écrire encore !

“ Je donne le cadre, je fais confiance à des personnes formidables et leurs laisse l'opportunité de s'exprimer, nous travaillons ensemble pour aller dans le même sens. C'est une aventure humaine. Les challenges et les objectifs ne manquent pas.”

Perrine Carrier, 5<sup>ème</sup> génération



Nathalie Crestin, Soline Dutruel, Claire Brunier, Nathalie Bernos (réception, service petits déjeuners, hébergement)



Perrine Carrier, Youssef Ahmed et Abdallah Tabibou (plongeurs)



Maria Marques, Stéphanie Sanna, Soifia Mohamed Mogni, Marine Rochas (équipe femmes de chambre)



### Les grandes dates de notre histoire

**Fin XIX<sup>ème</sup> siècle** Joseph Carrier tient commerce d'épicerie et mercerie, transporte aussi les voyageurs en diligence de Chamonix à Genève ou à Martigny.

**1902** Arrivée du train à Chamonix

**1903** Construction de l'Hôtel - Pension du Chemin de Fer par Joseph qui poursuit parallèlement son activité de diligences vers la Suisse.

**1924** Les Jeux Olympiques d'hiver à Chamonix incitent François-Joseph et Clothilde Carrier à installer le chauffage dans les chambres. Désormais on peut envisager une saison d'hiver alors que jusqu'ici l'Hôtel pension n'était ouvert que l'été.

**1925** La pension est rebaptisée Hôtel de Milan par le gérant Milanais Mr Arno, François Joseph Carrier, étant parti faire la guerre du Maroc, a donné l'hôtel en gérance pendant 3 ans.

Première apparition de l'Hôtel de Milan dans le **guide Michelin**

**1934** Mort du roi Albert 1<sup>er</sup> de Belgique, alpiniste souvent venu grimper à Chamonix.

**1935** En hommage à Albert 1<sup>er</sup>, François Joseph Carrier donne le nom du roi à l'hôtel qui s'appellera dès lors Albert 1<sup>er</sup> et de Milan.

**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** Championnats du Monde de Ski Alpin à Chamonix. À cette occasion, Marcel Carrier agrandit l'hôtel qui compte désormais 50 chambres.

**1967** Marcel Carrier, chef de cuisine, obtient une étoile au **guide Michelin**. Il la conservera 17 ans.

**1976** Ouverture du deuxième hôtel de Marcel Carrier, l'Auberge du Bois Prin à Chamonix.

**1979** Après avoir fait ses classes chez d'autres chefs à Megève, Bordeaux et la Côte d'Azur, Pierre Carrier, quatrième génération, revient à l'Albert 1<sup>er</sup>.

**1985** Il obtient sa **première étoile au guide Michelin**.

**1988** Pierre et Martine Carrier décrochent la **clé d'Or au guide Gault & Millau**.

**1991** Le restaurant gastronomique Albert 1<sup>er</sup> 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 abritent douze belles chambres et suites à l'équipement très moderne, une piscine intérieure et extérieure avec jacuzzi et une grande terrasse au soleil.

**Noël 1997** Inauguration de la Maison Carrier et des 12 chambres à la Ferme ; un an plus tard, ouverture du centre de soins SPA "Le Bachal" (bassin en patois).

**1999** Pierre Carrier obtient sa **deuxième étoile au guide Michelin** et **18/20 au Gault & Millau**.

Entrée dans la chaîne des **Relais et Châteaux**.

**1<sup>ère</sup> génération en 1903** : Lydie et Joseph Carrier, ouverture de l'hôtel

**2<sup>ème</sup> génération à partir de 1919** : François Joseph (couramment appelé Joseph comme son père) et Clothilde Carrier

**3<sup>ème</sup> génération à partir de 1953** : Marcel et Andrée Carrier

**4<sup>ème</sup> génération à partir de 1979** : Pierre et Martine Carrier

**5<sup>ème</sup> génération à partir de 2002** : Perrine Carrier

**2001** Mariage de Perrine Carrier, cinquième génération, avec Pierre Maillat.

**2002** Perrine, fille aînée de Pierre et Martine Carrier, rejoint l'équipe du Hameau Albert 1<sup>er</sup>

**2004** Rénovation complète des chambres de l'hôtel Albert 1<sup>er</sup>.

**2005** Pierre Maillat, aux fourneaux depuis 1997, succède à Pierre Carrier et devient chef de cuisine au restaurant Albert 1<sup>er</sup>.

**2008** Ouverture du QuartzBar à l'hôtel Albert 1<sup>er</sup>.

**2011** Le Chalet Grépon voit le jour, conçu sur un modèle de développement durable (basse consommation d'énergie...).

**2011** Obtention de la **cinquième étoile pour le Hameau Albert 1<sup>er</sup>**.

**2017** Un nouveau bâtiment est construit, incluant l'espace de séminaires Le Fenil et la suite Blaitière pour 4 personnes.

**2018** Pierre Maillat part vers de nouveaux projets ; Damien Leveau son second, relève le défi et endosse la toque de chef du restaurant étoilé de l'Albert 1<sup>er</sup>

**2021** Refonte complète de la cuisine et de la salle du restaurant de l'Albert 1<sup>er</sup>

**2022** **Prix Gault & Millau, Trophée "Grand de demain"** attribué à Damien Leveau, chef de cuisine du restaurant étoilé de l'Albert 1<sup>er</sup>

**2023** ... 120 BOUGIES !!!



“Aujourd'hui, mon équipe talentueuse et passionnée à mes côtés.”

Perrine Carrier, directrice de Maison

### “L'histoire s'écrit ensemble depuis de nombreuses années :

- **Nathalie Bernos**, réceptionniste à responsable hébergement (38 ans)
- **Abdallah Tabibou**, plongeur à chef plongeur (27 ans)
- **Maria Marques**, femme de chambre à responsable lingère (25 ans)
- **Youssef Ahmed**, plongeur (25 ans)
- **Nathalie Crestin**, réceptionniste à chef de réception (24 ans)
- **Thierry Blanchard**, chef de rang à veilleur de nuit (22 ans)
- **Soline Dutruel**, réceptionniste à 1<sup>er</sup> de réception (20 ans)
- **Claire Brunier**, commis de salle à responsable petits déjeuners (20 ans)
- **Soifia Mohamed**, femme de chambre (19 ans)
- **José Dias**, chef de rang à la Maison Carrier (16 ans)
- **Marine Rochas**, femme de chambre à assistante gouvernante (15 ans)
- **Stéphanie Sanna**, femme de chambre à gouvernante (13 ans)
- **Morgan Jourjon**, chasseur bagagiste polyvalent veilleur de nuit (12 ans)
- **Damien Leveau**, chef de partie à chef de cuisine (11 ans)
- **Romain Debruyne**, chef de rang à maître d'hôtel Maison Carrier (11 ans)
- **Patrick Guellec**, pâtissier restaurant Maison Carrier (7 ans)
- **Marc Henri Mialon**, commis sommelier à assistant de direction (7 ans)
- **Richard Thaumiaud**, chef de rang à second maître hôtel Maison Carrier (7 ans)
- **Grégoire Fracassetti**, commis de cuisine à second de cuisine (7 ans)
- **Cédric Nogueira**, chef de partie à chef de cuisine Maison Carrier (5 ans)
- **Remi Tessore**, chef de rang à maître d'hôtel restaurant Albert 1<sup>er</sup> (5 ans)

### L'avenir s'invente aujourd'hui avec de nouvelles compétences :

- **Valentin Garnier**, chef pâtissier restaurant Albert 1<sup>er</sup> (3 ans)
- **Raquel Ramos Merida**, chef de rang à second maître d'hôtel restaurant Albert 1<sup>er</sup> (3 ans)
- **Youri Greffe**, sommelier à chef sommelier restaurant Albert 1<sup>er</sup> (2 ans)”



HÔTEL 5 ÉTOILES - RESTAURANTS - BAR - SPA  
38 route du Bouchet - 74400 Chamonix Mont Blanc  
tél +33(0)4 50 53 05 09  
info@hameualbert.fr

[www.hameualbert.fr](http://www.hameualbert.fr)

