

Une autre expérience de l'art de vivre la montagne

Another way to experience the art of mountain living



HAMEAU ALBERT 1^{ER}

CHAMONIX 1903

- Dossier de Presse -

Hôtel 5* - Restaurants - Lounge bar - Spa





Chambre classique



Chambre prestige à La Ferme



Suite Blaitière



Suite Martine



Chambre luxe avec cheminée



Chalet Soli

Un écrin 5 étoiles au pied du Mont-Blanc

Hôtel 5 étoiles Relais & Châteaux lové dans un parc verdoyant d'un hectare à Chamonix-Mont-Blanc, le Hameau Albert 1^{er} propose des chambres feutrées et des suites familiales chaleureuses, toutes différentes, ainsi que de spacieux chalets indépendants en vieux bois qui mixent époques avec talent.

37 hébergements.

De la petite chambre à la Suite de 70m², entre 230€ et 2100 €.



Bulle de sérénité



Pour le bonheur de chacun, Le Spa Le Bachal associe étroitement le cadre idyllique des sommets mythiques à l'univers purement aquatique au sein d'une ferme en vieux bois du Hameau Albert 1^{er}.

Largement ouvert sur le jardin et sur le massif du Mont-Blanc, ce lieu privilégié se conjugue au féminin comme au masculin.

3 cabines de soins & massages
[Consultez notre carte](#)



Restaurant 1 * Michelin



TABLE ALBERT 1^{ER}

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Haute montagne et table étoilée partagent à l'Albert 1^{er} la même rigueur et le même désir de dépassement, une idée du beau, du bon et du bien. Cette symbiose parfaite entre l'inventivité des mets et la majesté des sommets insuffle une vraie singularité à notre institution chamoniarde.

Damien Leveau, jeune chef talentueux et créatif, anime un lieu magique imprégné d'une belle histoire familiale.

Une cave riche de 10 000 bouteilles vient compléter notre offre.

[Consulter nos menus](#)

Ouvert pour le dîner, menu à 178€ / 205€

Bar à vins & Cocktails

Un lieu chic inspiré des transparences glacières et cristaux de roche. Original et caméléon, ce bar lounge propose un agréable préambule.

Le Quartzbar est un endroit privilégié où l'on peut flâner en se laissant guider par les sommeliers sur le choix d'un vin au verre, ou encore un cocktail classique ou d'inspiration du jour.

[Consulter la carte](#)



QUARTZBAR

LOUNGE BAR



S'immerger dans l'univers de la Maison Carrier, c'est remonter le temps, se retrouver dans une ancienne ferme l'alpage, savourer le bonheur d'une harmonie entre le cadre et les mets.

A l'aplomb de la façade, les jolies tables sont dressées en terrasse ou posées sur l'herbe du jardin. A l'intérieur le cadre rustique chargé d'histoire, ses fenêtres à petits bois, ses tables nappées de blanc avec les serviettes à carreaux bleu glacier, son mobilier d'autrefois... l'ensemble a un charme fou!

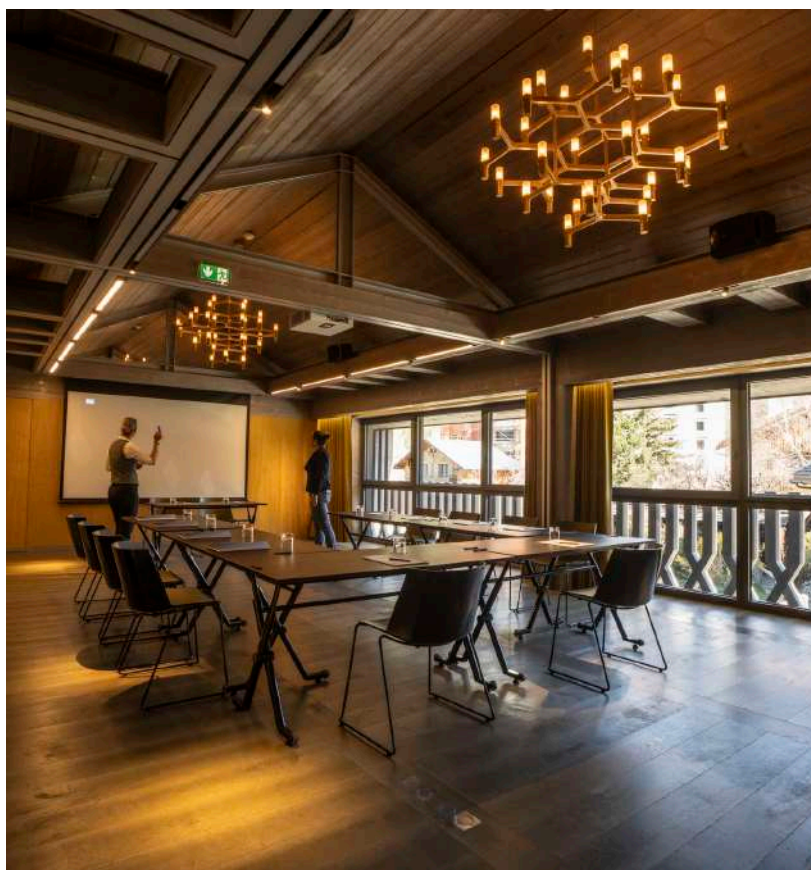
Ouvert midi & soir
Menu du jour à 39€ / repas complet à la carte.

[Consulter nos menus et cartes](#)

Restaurant de pays



Salle de séminaire



Les 90m² du Fenil sont modulables en 3 espaces et équipés d'outils high tech haut de gamme. Baigné de lumière naturelle par de grandes baies vitrées ouvertes sur le jardin, le Fenil peut accueillir jusqu'à 80 personnes dans le cadre de réunions, team buildings, cocktails, réceptions, séminaires d'entreprise, comités de direction et autres événements professionnels.

Journée d'étude à partir de 540€
[Plus d'informations](#)

De la pension du Chemin de fer... au Hameau Albert 1^{er}

122 ans d'une belle histoire familiale



FIN XIX^{ÈME} SIÈCLE

Joseph Carrier, fils et petit-fils de laboureurs et guides, tient une épicerie et un bazar à Chamonix. Il transporte aussi les voyageurs en diligence jusqu'à Genève ou Martigny.



1901 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 premiers Jeux Olympiques d'hiver à Chamonix incitent le couple François-Joseph et Clothilde Carrier à installer le chauffage dans les chambres. Désormais, ils envisagent une saison d'hiver alors que, jusqu'ici, l'Hôtel pension n'était ouvert que l'été.

1925 François-Joseph Carrier étant parti faire la guerre du Maroc, il a laissé l'hôtel en gérance pendant 3 ans. La pension est alors rebaptisée Hôtel de Milan par le gérant Milanais Mr Arno. Première apparition de l'Hôtel de Milan dans le guide Michelin.



1934 Mort accidentelle du roi Albert 1^{er} de Belgique, figure charismatique venu souvent s'adonner à sa passion pour l'alpinisme à Chamonix.

1935 En hommage au roi Albert 1^{er}, François-Joseph Carrier décide de rebaptiser l'hôtel Albert 1^{er} et de Milan.



1953 Marcel, fils de François-Joseph, reprend les rênes de l'hôtel avec son épouse Andrée. Il occupe aussi la fonction de chef de cuisine, succédant aux fourneaux à sa mère Clothilde.

1962 À l'occasion des Championnats du Monde de Ski Alpin à Chamonix, Marcel et Andrée Carrier agrandissent l'hôtel qui compte désormais 50 chambres.

1967 Marcel Carrier, chef de cuisine, obtient une étoile au guide Michelin et la conservera dix-sept ans.

1976 Ouverture du deuxième hôtel de Marcel et Andrée Carrier à Chamonix, 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, quatrième génération, revient à l'Albert 1^{er}.

1985 Il obtient sa première étoile au guide Michelin.

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

1991 Le restaurant gastronomique Albert 1^{er} obtient 17/20 avec 3 Toques rouges au Gault & Millau.

1996 Début des travaux d'extension de l'hôtel avec la construction de trois fermes savoyardes qui abritent douze chambres et suites spacieuses à l'équipement très moderne, une piscine intérieure et extérieure avec jacuzzi et une grande terrasse au soleil face au Mont-Blanc.

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

1999 Pierre Carrier obtient sa deuxième étoile au guide Michelin et 18/20 au Gault & Millau. Entrée dans l'Association des Relais et Châteaux.

2002 Perrine, fille aînée de Pierre et Martine Carrier, et cinquième génération, rejoint l'équipe du Hameau Albert 1^{er}.

2004 Rénovation complète des chambres de l'hôtel Albert 1^{er}.

2005 Pierre Maillet, aux fourneaux depuis 1997, succède à Pierre Carrier et devient chef de cuisine du restaurant Albert 1^{er}.

2008 Ouverture du QuartzBar à l'hôtel Albert 1^{er}.

2011 Obtention d'une cinquième étoile pour le Hameau Albert 1^{er}. Le Chalet Grépon voit le jour, conçu sur un modèle de développement durable.

2017 Un nouveau bâtiment est construit, incluant l'Espace de séminaires baptisé « Le Fenil » et la suite Blaitière pour 4 personnes.

2018 Pierre Maillet part vers de nouveaux projets. Damien Leveau, son second en cuisine, relève le défi et endosse la toque de chef du restaurant étoilé de l'Albert 1^{er}.

2021 Refonte complète de la cuisine et de la salle du restaurant de l'Albert 1^{er}. A la Maison Carrier, Cédric Nogueira succède au chef Stéphane Gassot.

2022 Prix Gault & Millau, Trophée "Grand de demain" attribué à Damien Leveau, chef de cuisine du restaurant étoilé de l'Albert 1^{er}.

2023 ...120 BOUGIES !!!

2024 Rénovation des cuisines de la Maison Carrier.

2025 Le Hameau Albert 1^{er} se voit récompensé d'une Clef Michelin pour la deuxième année consécutive. Elle célèbre les hôtels les plus exceptionnels. Valentin Garnier, chef pâtissier du restaurant étoilé de l'Albert 1^{er}, a obtenu le Prix « Passion Dessert » du guide Michelin 2025.

2026 L'établissement conserve son label « Clef Verte » attribué pour l'excellence environnementale et l'engagement responsable.

A La Maison Carrier, restaurant de pays, Grégoire Fracassetti, second de Cédric Nogueira, lui succède au poste de chef de Cuisine.



Le Hameau vu par Perrine Carrier

Petit tour d'horizon avec Perrine, jeune Directrice Générale dynamique qui incarne la cinquième génération de la famille Carrier à l'Albert 1^{er} ...

L'hôtel Albert 1^{er} a fêté ses 120 ans en 2023. Tu es née et tu as grandi dans cet environnement privilégié. À travers tes yeux d'enfant comment vivais-tu l'activité hôtelière de tes parents et quels souvenirs conserves-tu de cette époque ?

Nous habitions le chalet à l'entrée de l'hôtel et nous venions rejoindre nos parents aux heures de repas, toujours tôt, avant les clients. Mes parents prenaient très peu de jours de repos et le travail était toujours mélangé à la vie de famille. Pendant les fermetures, maman transférait les appels à la maison. Je me souviens avoir répondu au téléphone chez nous au sujet des fermetures du mois de Novembre : « Allo, bonjour vous êtes un client, ma maman elle est dans le bain ! »

...

Est-ce que tes grands-parents évoquaient leur vie à l'Albert 1^{er} et celle de tes arrière-grands parents aussi ?

Les clients me racontent davantage de choses que la famille... Ou alors je suis plus réceptive aux souvenirs des clients ! Pour nous, en famille, l'évolution est la suite logique, il n'est pas réellement nécessaire de revenir sur le sujet.

Mais lorsqu'un client me dit qu'il se souvient enfant, de ma grand-mère dans la salle de restaurant, faisant le service... ça me semble assez incroyable !

Certains ont connu trois générations en activité et sont émerveillés de voir mon fils Lucas les servir à la Maison Carrier. Je pense qu'ils attachent plus d'importance à sa présence au Hameau que nous et lui accordent une toute autre signification.

Ces clients me racontent qu'ils appelaient pour réserver un mois ou deux mois l'été. Tout était ficelé en un seul coup de téléphone : la même chambre que l'année dernière... en même temps que d'autres clients devenus des amis et avec lesquels ils avaient rendez-vous tous les après-midi pour jouer aux cartes dans les jardins.

L'hôtel, qui était alors un deux étoiles, proposait alors la demi-pension.

Aujourd'hui, cela me rassure de voir que plusieurs générations parfois se sont adaptés, et ont suivi notre Maison qui a tellement changé en termes de prestation, de coût....

À quel moment as-tu pris la décision de rester au Hameau et qu'est-ce qui a présidé à ce choix de vie ?

J'étais une ado qui se laissait pousser par le vent. Le chemin tout tracé par mes parents me paraissait d'une logique implacable sans même y réfléchir beaucoup.

J'ai rencontré Pierre Maillet, mon ex-mari, qui travaillait en cuisine avec mon père....

Je me suis réveillée bien plus tard, quand nous nous sommes séparés.

Très sincèrement, j'ai songé à partir, à construire ma vie autrement. Mais la découverte de soi passe par la difficulté. Et les satisfactions sont à la hauteur des challenges.

Cette Maison, cette histoire, cet outil de travail et cette vallée ; tout cela forme un ensemble parfait. En n'ayant pas peur de se retrousser les manches, et en nourrissant l'ambition de faire évoluer les choses, on comprend vite qu'il faut saisir cette chance rare dans la vie qui ne se présentera jamais plus ailleurs.



De quelle manière as-tu vécu le passage de l'Albert 1^{er} au Hameau Albert 1^{er} en étant le témoin privilégié de transformations majeures ?

De l'Albert 1^{er} au Hameau Albert 1^{er} ? un projet de folie mené à bien par mes parents Pierre et Martine Carrier aux côtés de l'architecte Bernard Ferrari !

Ambition, engagement, beaucoup beaucoup de temps, du goût, du sens, beaucoup de sens. Et une certaine vision de l'avenir de cette maison.

Mes parents ont vu grand et la passion de mon père pour l'architecture de montagne et les fermes anciennes lui a donné des idées. Je pense que le projet est parti du plaisir simple d'aller toucher du vieux bois sur les anciennes fermes des Alpes. Le sens et la passion avant les chiffres. C'était bien vu et beau, cohérent aussi. Ce que ressentent nos clients qui prennent beaucoup de plaisir à vivre une expérience différente, celle d'un Hameau comme lieu de villégiature. Mes parents ont réussi leur pari. Quant à moi, Perrine raisonne comme pérennité. Pour revenir à ta question... J'étais adolescente et étudiante en Suisse, à l'Ecole hôtelière de Lausanne, quand les travaux se sont faits ; je n'ai pas de grands souvenirs des aventures du chantier mais je me souviens que ma sœur et moi on a été dès le début embauchées pour racler le fromage à raclette sous la Borne à la Maison Carrier !

Grâce au Hameau Albert 1^{er} le centre de vie s'est déplacé au cœur du jardin. Là où mon grand-père était extrêmement fier d'afficher la piscine et l'hôtel en bordure de route à l'entrée de Chamonix pour attirer l'œil des clients, mes parents avec l'architecte Bernard Ferrari imaginent un parc caché de tous, notre bulle à deux pas du centre de Chamonix.

Si tu devais résumer en quelques mots ce que tu as gardé de l'héritage familial, tu parlerais de quelles valeurs, de quelles passions et pourquoi ?

Le sens de la direction autrement dit, l'intuition du vent et des tendances.

Le sens d'une certaine sensibilité, c'est à dire beaucoup d'émotionnel à titre personnel, le cœur parle, le cœur est touché, sollicité.

L'importance du sens ! Ce que ça m'apporte et quelle signification je donne à mes actions, au fait de faire partie de cette histoire, de partager cette aventure humaine.

Depuis plus de vingt ans à l'Albert 1^{er}, comment ton regard a-t-il évolué sur ton métier ? Quels grands changements ont eu lieu dans l'approche du tourisme et la définition du luxe qui impactent le fonctionnement du Hameau ?

Quel visage aura notre métier demain ? La préservation de notre vallée est un vrai sujet, sa métamorphose déjà en cours et la suite à venir... nous plantons déjà des melons et des bananes à Annecy.

Les virages à prendre sont de réels challenges. La notion de l'environnement ne s'arrête pas au choix des produits à mettre dans l'assiette.

S'adapter est le maître mot à mon avis. La montagne évolue mais la montagne reste. A nous de changer de paradigmes.

Pour moi le luxe au Hameau, c'est l'espace, le jardin, la possibilité de toucher du doigt cette nature et cette vallée incroyable. C'est aussi l'authenticité du sourire de la personne qui vous accueille parce qu'elle aura envie et compris ce qu'elle peut véhiculer ici. La véracité de son conseil de randonnée parce qu'il ou elle pratique et saura vous conseiller mieux que l'IA ! Le partage avec des personnes qui souhaitent comprendre notre lieu, notre histoire et qui peut-être en posant leur main sur nos murs se disent que l'on a beaucoup de choses à raconter ici et que l'on a envie de transmettre. L'envie de proposer des produits de qualité du petit déjeuner au dîner, de la sélection des matériaux utilisés aux lignes choisies en décoration et architecture ; tout ceci par petites touches... nous nous ancrons, nous ne cultivons pas les paillettes ; nous cultivons le vrai et nous aimons le partager avec nos trippes et pas à travers des codes trop léchés. Nous espérons que nos clients repartent enrichis d'un moment de vie car nous proposons bien plus qu'une nuit ou un repas ... je pense que le luxe c'est ça aujourd'hui... l'humain participe grandement au luxe.

La gastronomie fait partie des points forts du Hameau avec deux expériences différentes à vivre : la Maison Carrier et le restaurant étoilé de l'Albert 1^{er}. En quoi chaque table a-t-elle su s'adapter à son époque sans pour autant perdre son âme ?

Quand mon père a ouvert la Maison Carrier, comme « table de Pays », il avait l'idée non seulement de diversifier l'offre mais aussi de pouvoir laisser le restaurant 'Albert 1^{er}' (dont il était le chef) s'épanouir comme table gastronomique en proposant deux identités, deux expériences, deux façons de concevoir un repas. De mon côté, la question s'est posée un peu plus tard et en toute logique : comment donner l'opportunité à notre table gastronomique de grandir et s'affirmer comme telle ? Comment renforcer l'identité de notre table de Pays ?

Aujourd'hui, une table gastronomique demande une telle rigueur, une telle précision que nous devons et nous voulons proposer une offre ciselée, pointue et maîtrisée. On a décidé de n'ouvrir le restaurant étoilé de l'Albert 1^{er} que le soir. Effectivement ces orientations sont des prises de risques. Je crois que notre chef Damien s'épanouit de cette manière et c'est mon rôle de lui donner l'opportunité de s'exprimer tout en pensant que cette décision reste en adéquation avec les lignes directrices de notre maison pour l'avenir. Donc en toute logique, et pour aller au bout de notre idée, notre restaurant étoilé propose une dégustation, une aventure à vivre avec deux menus préétablis. Nos clients se laissent porter par la découverte et le voyage et adhèrent à cette idée.

La Maison Carrier quant à elle, répond à d'autres attentes en proposant les vraies recettes ancestrales de nos grands-parents. Son chef, Cédric Nogueira travaille sur les notes locales, rassurantes, de qualité, dans un cadre en parfaite harmonie avec l'image du restaurant de Pays agrémenté de jardins face au Mont-Blanc.

Je me félicite de ces choix et ces directions. Avec plus d'un an de recul ; nous avons vu juste, le retour de nos clients me le prouvent !

Avec l'obtention de l'Ecolabel international « Clef Verte » le Hameau témoigne de son engagement dans une gestion touristique durable. Cela s'illustre de quelle manière ?

Clé verte est un moyen de noter nos engagements en détail, point par point, du choix du papier toilette, au choix du tapis du salon, la façon de gérer nos déchets, la tisane proposée à l'accueil, la façon de communiquer...

Cela aide aussi à matérialiser nos points forts, nos points faibles et d'y travailler.

Il faut se rendre compte que nous sommes acteurs des changements de mœurs.

Le luxe d'il y a 20 ans en arrière n'est plus le luxe que nous proposons aux restaurants ou à l'hôtel.

Nous nous appliquons à respecter la saisonnalité des produits, à ne pas proposer des fraises au mois de janvier par exemple !

Le pain est fait à Chamonix par un artisan qui travaille de la farine biologique, le fromage est régional et sélectionné, les confitures sont Maison, le miel vient de notre rucher, les yaourts sont fabriqués ici...

Le homard n'est plus au menu du restaurant Albert 1^{er}, en revanche la fêra, le brochet, la perche sont présents.

La notion de durabilité dans une maison qui a plus de 120 ans n'est pas une blague qui se joue sur une mode de la décennie.

Chaque génération Carrier apporte sa touche personnelle. Quels changements portent ta signature ?

Ma touche personnelle ? j'ai encore beaucoup de mal à être fière de moi et à parler de moi... je ne suis pas faite pour me mettre en avant, je m'éclate à accorder de la place aux talents et à communiquer ma façon de voir les choses ! La vie c'est le mouvement. Et ça marche pour tous ceux qui viennent travailler ici et qui s'impliquent à mes côtés.

J'ai souhaité les travaux du restaurant Albert 1^{er}, cette refonte d'un étage entier - restaurant, cuisine, réception, accueil - et beaucoup réfléchi à comment moderniser une maison qui a 120 ans d'histoire en véhiculant notre identité montagne. Il fallait entreprendre ensuite les travaux du restaurant de la Maison Carrier pour créer une cuisine ouverte, conviviale. C'est la logique dans une ancienne ferme avec le gros fourneau au milieu, les marmites qui fument, les bonnes odeurs qui débordent jusqu'aux tables. Ça représente, de gros investissements, des décisions sans retour possible, de l'engagement et donc la découverte de soi passe par la prise de risque. Quand j'oublie, la montagne, elle me le rappelle et j'ai besoin d'y aller autant que possible !

Quel est ou quelles sont tes "Madeleine de Proust" au Hameau ?

Pour moi ça passe par le goût et l'odeur, les fraises du gros chaudron au centre du parc du Hameau, puis les mures pas loin de la Ferme prennent le relais à l'automne ; croquer au jardin un bout de Tanaïs si amer que presque infecte mais mon cerveau imprime, ça m'ancre, ça me stabilise dans quelque chose de vrai. J'aime aussi les pommes du jardin qui peinent à murir à Chamonix et dont l'acidité remet les idées en place direct.

Comment tu ressens cet espace offert par le Hameau Albert 1^{er} et quel est l'endroit que tu préfères ?

Comme une chance inouïe de pouvoir vivre et proposer cette bulle de calme et de bien-être sur un hectare en étant à cinq minutes à pied du centre-ville. Même en plein mois d'Août, alors que le centre de Chamonix grouille de monde, on passe la porte d'entrée de notre Hameau et on plonge dans un autre monde. Les jardins de la Maison Carrier sont un petit bijou à mon avis. Déjeuner les pieds dans l'herbe face au Mont Blanc, c'est assez magique. Pour moi, se caler contre les ruches et sentir les abeilles travailler ... cette vibration m'apporte une sérénité incroyable, ça marche à tous les coups, c'est simple, c'est concret, c'est juste et logique. On ne triche pas avec ces sensations-là.

Tu invites des artistes à exposer deux fois par an au Hameau, à la fois dans les salons de l'Albert 1^{er} et dans le « Couloir des Artistes » de la Maison Carrier. Comment les choisis-tu ?

Une rencontre, une conversation, une sensibilité pour la montagne. Nous sommes un lieu de vie et non un lieu d'exposition. Si je suis touchée par ce que dégage l'œuvre et que je ressente la sensibilité de l'artiste alors je me dis qu'il pourra potentiellement toucher celle de nos clients et apporter par petite touche une pierre à l'édifice « expérience d'un séjour dans notre Maison de montagne » qui pourrait être différente de partout ailleurs ? Ça participe toujours de la même idée de partage et du désir d'imprimer dans les mémoires d'avantage que le souvenir d'une nuit/ un repas. A titre personnel, c'est toujours une magnifique aventure de proposer nos murs à des personnes extérieures. Elles ont une vision vierge de notre établissement, un regard d'enfant sans la lourdeur du quotidien ; donc un nouveau souffle, de l'énergie, du dynamisme, de la vie dans cette maison qui en est si friande...

Quel message pour un avenir radieux au Hameau Albert 1^{er} ?

Que l'aventure continue et que cette maison soit encore longtemps un lieu propice au partage d'expériences humaines où le beau et le bon se cultivent et se vivent au plus que parfait !

Contact presse et photo

Perrine Carrier
direction@hameaualbert.fr

Contact et réservations

Hameau Albert 1er
38 route du Bouchet
74400 Chamonix Mont Blanc

+33(4) 50 53 05 09

infos@hameaualbert.fr



**HAMEAU
ALBERT^{1ER}**

