



## Une histoire de famille

Hameau Albert 1er



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 nous vous recevons aujourd'hui qu'il baptisa **la 'Pension du Chemin de Fer'**, petit hôtel simple ouvert seulement l'été, tout près de la gare.

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 l'hiver. Albert 1er, roi des Belges et alpiniste chevronné, devint un habitué de Chamonix. A sa mort en 1934, et suite à une brève gérance laissée à un Milanais pendant la guerre du Maroc, François-Joseph, fils de Lydie et Joseph, **rebaptisa l'hôtel 'Albert 1er et de Milan'**.

Une génération plus tard, en 1956, 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 reviens en cuisine avec son père ; il perd l'étoile Michelin de son père en 1983 et la retrouve dès 1985.

En 1996, 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 ...Ouverture Noël 1997.

Cette même année, Pierre Maillet rejoint l'équipe de cuisine du restaurant Albert 1er en tant que commis, et devient rapidement chef de partie.

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

Perrine Carrier épouse Pierre Maillet à l'automne 2001. C'est tout naturellement que Pierre Carrier apporte confiance et bienveillance à son gendre pour lui laisser entièrement la responsabilité des fourneaux dès 2006.

Aujourd'hui le Hameau Albert 1er est le reflet d'un trio familial. Perrine est le sourire de l'accueil, Pierre Maillet le chef de cuisine du restaurant doublement étoilé au guide Michelin, Pierre Carrier chef de cordée de l'établissement.





## En quelques dates...

115 ans d'aventure familiale

**Fin XIXème** 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 grand père de Pierre Carrier.

**1924** Les jeux olympiques d'hiver à Chamonix obligent l'installation du chauffage dans les chambres. Désormais, la maison pourra ouvrir l'hiver.  
La pension est rebaptisée Hôtel de Milan par le directeur Milanais Mr ARNO, François Joseph, grand père de Pierre, étant parti faire la guerre du Maroc.

**1925** Première apparition de l'Hôtel de Milan dans le guide Michelin.

**1934** Mort du Roi Albert 1er de Belgique, alpiniste souvent venu grimper à Chamonix.

**1935** François Joseph, en hommage, donne le nom du Roi Albert 1er à l'hôtel, qui s'appellera dès lors « Albert 1er et de Milan ». Inscription encore actuellement au dessus de la porte d'entrée.

**1956** Marcel, fils de Joseph reprend les rênes de l'hôtel avec Andrée son épouse. Il sera aussi chef de cuisine ; les fourneaux étaient alors tenus par sa maman Clothilde.

**1962** Championnats du Monde de Ski Alpin à Chamonix : à cette occasion, Marcel, père de Pierre Carrier, agrandit l'hôtel qui compte désormais 50 chambres.

**1967** Marcel Carrier, chef de cuisine obtient une étoile au Michelin. Il la conservera 17 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 la Côte d'Azur, Pierre Carrier revient à l'Albert 1er accompagné de son épouse Martine Carrier. Naissance de Perrine. Isabelle la seconde, est née en 1982.





**1983** Pierre Carrier perd l'étoile Michelin de son père.

**1985** Pierre Carrier obtient sa première étoile au guide Michelin.

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

**1991** Le restaurant gastronomique Albert 1er 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, une grande terrasse au soleil complètent l'ensemble.

**1997** Ouverture pour Noël du Hameau Albert 1er, du restaurant 'la Maison Carrier' et du centre de soins 'Le Bachal'. Pierre Maillet, sortant du restaurant le Louis XV de Alain Ducasse à Monaco est embauché comme commis de cuisine au restaurant Albert 1er. Un mois plus tard il est chef de partie.

**1999** Pierre Carrier obtient sa deuxième étoile au guide Michelin et 4 Maisons Rouges, ainsi que 18/20 au Gault Millau. Entrée dans la chaîne des Relais et Châteaux, Relais Gourmands.

**2001** Mariage de Perrine Carrier avec Pierre Maillet. Pierre Maillet devient progressivement chef de cuisine au restaurant Albert 1er. Il en aura l'entière responsabilité dès 2006.

**2004** Rénovation complète des chambres de l'Albert 1er.

**2008** Ouverture du QuartzBar dans les salons de l'Albert 1er.

**2011** Ouverture d'un nouveau chalet en vieux bois sur un projet de développement durable, le Chalet Grépon. (Basse consommation d'énergie...).

**2017** Une nouvelle construction s'achève en Juillet, incluant le Fenil, salle de réunion mais également la Suite Blaitière proposée à nos clients pour 4 personnes.

