

Zeitschrift: Suisse magazine = Swiss magazine
Herausgeber: Suisse magazine
Band: - (2011)
Heft: 267-268

Artikel: De la pension au "cinq étoiles" : cinq générations de Carrier à Chamonix
Autor: Auger, Denis
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-849467>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

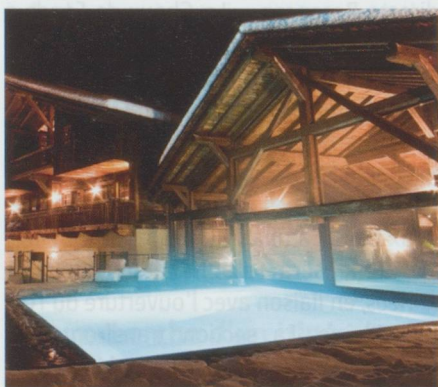
SAGA

De la pension au « cinq étoiles »

Cinq générations de Carrier à Chamonix

par Denis Auger – Éditions du Cabri*

Une étoile par génération. C'est un peu le résumé de l'histoire peu banale du *Hameau Albert I^{er}*, un ensemble hôtelier et gastronomique de la chaîne Relais & Châteaux situé en plein cœur de Chamonix où s'illustra notre compatriote Horace Bénédicte de Saussure. Au départ, simple pension de famille, l'hôtel est aujourd'hui crédité de cinq étoiles et son restaurant gastronomique de deux macarons au Guide Michelin. Une belle réussite pour un établissement géré par une même famille depuis plus d'un siècle.



La piscine et la ferme du Hameau

L'histoire de famille commence au tout début du XX^e siècle. Joseph Carrier tient un commerce d'épicerie et de mercerie. Pour compléter ses revenus, il transporte en diligence les voyageurs vers Genève ou Martigny. L'arrivée du chemin de fer à Chamonix lui donne l'idée de faire construire en 1903 un petit hôtel, la *Pension du chemin de fer*, ouvert uniquement l'été, puis toute l'année à partir des Jeux olympiques de 1924 disputés dans la station. Il sera rebaptisé successivement *Hôtel de Milan* puis *Hôtel Albert I^{er} et de Milan* en hommage au roi des Belges, alpiniste chevronné et habitué de Chamonix. Chaque génération de Carrier apportera sa pierre à l'édifice en agrandissant le bâtiment, améliorant le confort des chambres et la qualité du restaurant.

Hommage à l'architecture des Alpes

C'est ainsi que l'arrière-petit-fils de Joseph, Pierre, reprend l'établissement en 1979. Il obtient en 1985 son premier macaron Michelin, suivi d'un second en 1999. Sous son impulsion, l'hôtel va devenir un hameau constitué, en plus de la maison « mère » et de son restaurant gastronomique, de trois fermes abritant douze très belles chambres et suites, une piscine intérieure-externe avec jacuzzi, un centre de soins et de remise en forme et le restaurant de pays



Perrine et Pierre Maillat, la 5^e génération

La Maison Carrier. Trois chalets complètent aujourd'hui l'ensemble conçu par l'architecte Bernard Ferrari. Il aura fallu dix ans de travaux et de patience pour bâtir ces trois fermes qui se veulent un hommage à l'architecture des Alpes. Leur bois provient en effet de 15 fermes démontées dans toute la région : Savoie, Haute-Savoie, Val d'Aoste et... Valais !

Aujourd'hui, Pierre Carrier a passé la main à sa fille Perrine et à son gendre Pierre Maillat, entré au restaurant comme commis en 1997. Il continue néanmoins à s'occuper de la gestion de l'établissement, du potager du hameau où il cultive légumes et herbes aromatiques et à s'adonner à sa passion du sport, là aussi une affaire de famille. Alpinisme, randonnée, ski, trekking, la famille Carrier (père, fille et gendre) a l'esprit montagnard vissé au corps. N'ont-

ils pas organisé un repas en dressant une table au sommet du Mont-Blanc après une longue ascension ? La photo de cet exploit constitue d'ailleurs la couverture d'un livre sur l'histoire de l'établissement et de la famille...

Sport de haut niveau, certes, mais aussi prestations de très haut de gamme. Perrine a été formée à l'École hôtelière de Lausanne, le sommelier Christian Martray est passé par la Suisse et *l'Ermitage* à Vufflens-le-Château. On trouve d'ailleurs sur la carte du restaurant de la fêra du Léman et quelques vins sélectionnés de notre beau pays,



La façade de l'Albert I^{er}

que l'on pourra déguster au Quartz Bar, créé en 2008 et ouvert, non seulement aux clients, mais à tous les Chamoniards. Alors, certes, Chamonix n'est pas la Suisse, mais on se sent à l'Albert Ier comme en Suisse : décor traditionnel alpin et confort extrême, qualité de l'accueil et convivialité, atmosphère familiale rare pour un établissement de classe... Et la Suisse est si près... ■

Comment s'y rendre ?

Le plus simple est de prendre la ligne Lyria Paris-Genève (trajet de 3 h 05) puis d'utiliser les nombreuses navettes reliant en 90 mn la cité de Calvin à la cité chamoniarde.

Hameau Albert I^{er}, 38 route du Bouchet, 74402 Chamonix Mont-Blanc. Tél. 04 50 53 05 09.

Internet : www.hameaualbert.fr