

denis carrier, l'auberge du bois prin

Denis Carrier, 55 ans, est le chef et propriétaire de l'Auberge du Bois Prin à Chamonix. Une auberge ouverte en 1976 par son père, Marcel Carrier, déjà propriétaire de l'Albert 1^{er}. Denis Carrier aime allier cuisine du terroir, finesse et naturel avec les fruits et les légumes de son potager. Un esprit qu'on retrouve dans les plats qu'il concocte. Notamment le farçon, recette qu'il tient de son père, qu'il prépare avec des pruneaux et des poires et qu'il aime agrémenter à sa manière. Il en est même un inconditionnel puisqu'il est membre de la « confrérie du farçon ». Tradition oblige, le farçon est proposé à l'Auberge le dimanche au menu du jour et à la carte. Denis Carrier aime souvent l'agrémenter d'une viande, d'une côte de veau par exemple, et y introduire les fruits de son jardin comme les myrtilles, les abricots, ou les groseilles. Son petit plus, ce sont les griottes qui viennent parfumer le plat, cuit au four pendant des heures comme de bien entendu.



stéphane gassot, la maison carrier

À la Maison Carrier, le restaurant de cuisine traditionnelle du Hammeu Albert 1^{er}, c'est le chef Stéphane Gassot qui est aux commandes. Originaire de Granville en Normandie, Stéphane Gassot a choisi, dès 1983, de faire ses premières armes à l'Albert 1^{er} en tant que commis de cuisine. Il gravit ensuite les échelons pour devenir chef de la Maison Carrier à son ouverture en 1997.

La cuisine montagnarde qu'il propose repose sur des recettes populaires de la région : terrine de foie de volaille, champignons au vinaigre, boudin de la maison, pied de cochon grillé sauce béarnaise, ou encore le "Vré" de la Grand-mère et bien sûr le farçon dont il tient la recette de Pierre Carrier, propriétaire de l'Albert 1^{er} et frère de Denis Carrier.

Recette familiale donc, à laquelle il rajoute des raisins et des pruneaux de Passy. Le farçon est ici cuit au bain-marie dans une casserole sur le feu. Accompagné d'un vin de Savoie à dominante Pinot noir ou d'une Mondeuse, il ne reste plus qu'à le déguster face au mont Blanc.

