



Chefen og bjerget

Tekst: Camilla Alfthan / Fotos: Anthony Lamiche, M. Vaulat og P. Schaff

Med to stjerner i Michelin-guiden er Pierre Carrier den mest berømte kok i Chamonix. Hans køkken byder på en opdagelsesrejse igennem de bedste råvarer fra Savoie, Piemonte og Valais, men ellers er det bjerget og kunsten at bestige det, der er omdrejningspunkt for den kendte gastronom.



Pierre Carrier er ikke som de fleste køkkenchefer. Indehaveren af den legendariske restaurant 'Albert 1er' er det meste af tiden på ekspedition i bjergene eller på jagt efter de helt rigtige råvarer. Når han tager ud for at bestige et bjerg, pakker han altid rygsækken med en moden beaufortost og tørret savoiepølse. Da provianten helst skal veje så lidt som muligt, tog han kun et par flasker vin med, da han for nogle år siden nåede toppen af Mont Blanc med sin datter, Perrine, som er femte generation i familiefirmaet.

For Carrier handler madlavningen om at vende tilbage til naturen. Når han folder sig ud, udtrykker han sig igennem de lokale råvarer fra Savoie-, Piemonte- og Valaisregionerne. "Folk tror ofte, at den lokale mad handler om fondue og tartiflette. Men begge retter er schweiziske, og den sidste er en relativt ny opfindelse," fortæller den 56-årige chef, som har opkaldt sit køkken efter det majestætiske Mont Blanc-bjerg. Med to stjerner i madbiblen Michelin rangerer restauranten højest i Chamo-

nix. Fra de kulinariske tinder skuer Carrier ud over hele Piemonte og dermed det gamle kongedømme, der strakte sig fra Savoie til Sardinien via Nice. Indtil 1860 var Savoie nemlig italiensk. Basilikum og olivenolie er således to af Carriers vigtigste ingredienser, og det samme er trøflerne og fontinaosten, der kommer fra den italienske side. Grøntsagerne finder han i Arvedalen, der er opkaldt efter den flod, der løber igennem Chamonix. Fisken er fanget i Lemansøen i Schweiz, der ligger en time fra Chamonix.

En af Carriers foretrukne retter er baseret på hans farfars opskrift med fjeldørred, som han indbager i en mandelskorpe og serverer med hvidt smør. Andre gange genopfinder han gamle opskrifter fra Piemonte.

Madlavning og skiløb

Chefen fik sin ilddåb som 23-årig, da hans forældre overlod ham restauranten og ansvaret for at lære en yngre bror op.

Dengang arbejdede de fra klokken syv til elleve om aftenen. Hvis de ikke tog opvasken, kunne de finde på at forsvinde i nogle timer for at stå på ski.

”Det var andre tider. Da vi var fire i køkkenet sammen med min far, lavede vi mad til 120 gæster dagligt, og det var endda langt fra de 200, som blev serveret i min farfars tid. I dag er vi 18 kokke, som laver mad til 60,” fortæller han.

I forældrenes tid mistede restauranten den ene michelinstjerne, som farfaren havde opnået. Carrier generobrede den, og i 1999 skruede han ekstra op for arbejdsindsatsen og fik stjerne nummer to.

”Selvom man godt kan stå på ski og bestige bjerge, skal man hele tiden være på tæerne for at holde niveauet,” forklarer han. ”Konkurrencen er blevet hårdere, og folk er blevet mere og mere forvante. I 1930’erne var det nok at lave en perfekt omelet med morkelsvampe eller en croûte au fromage for at få en stjerne. I dag er det noget helt andet,” forsikrer han.

Inspiration fra bjergene

Restauranten er opkaldt efter den belgiske konge Albert 1., som var inkarneret alpinist og stamgæst i Chamonix. Overalt i restauranten er der små henvisninger til bjergene. Smørret er for eksempel lagt op på en granitblok, mens lysestagen er i kvarts, ligesom der rundtomkring er små montrér med uslebne bjergkrystaller i forskellige former. Ud over de halvædle sten samler Carrier på de svampe, bær og forskellige urter, der gemmer sig i bjergene. De særlige jordforhold gør, at råvarerne har en umiskendelig smag af vild natur.

Gæsterne på Albert 1er ligner heller ikke det gængse klientel fra en parisisk michelinrestaurant. Folk vandrer i bjergene eller står på ski, og om aftenen slapper de af med gourmetmad. To humper rundt i deres uldne sweatere – formentlig efter at være kommet galt af sted på pisterne.

”Folk kommer her på grund af beligheden, ikke for at vise sig frem som i Courchevel. Mange har feriehuse her,” fortæller Carrier.

Dining room functionality



Design: Per Hånsbæk

Bord: Skovby #78 (109x190-290/390 cm) vejl. udsalg fra kr. 9.299,-
Stol: Skovby #52 vejl. udsalg fra kr. 1.799,-

www.skovby.dk



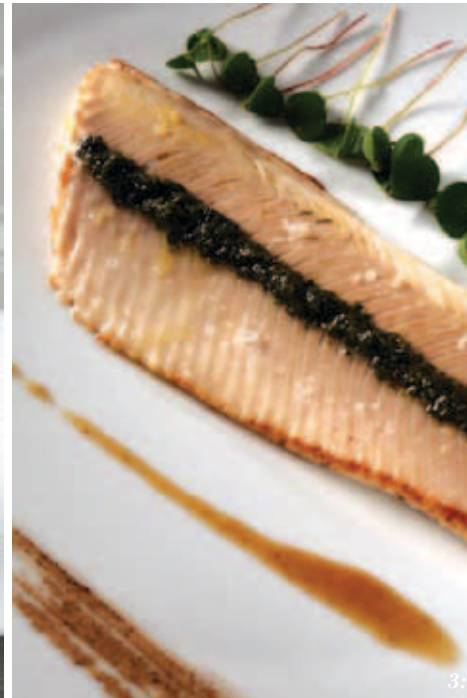
“Alle mennesker tror, at lykken ligger på toppen af bjerget – når det i virkeligheden handler om, hvordan man bestiger det.”



1:



2:



3:

1: Bordet er dækket på toppen af Mont Blanc. **2:** Le Hameau Albert 1er har gennem fem generationer hørt til de bedste restauranter i Chamonix-området. Forældrene mistede en Michelin-stjerne, men Pierre Carrier erobrede den tilbage og har siden med enestående gastronomi føjet en ekstra stjerne til. **3:** En af Pierres egne favoritter er farfarens opskrift på fjeldørred, indbagt i mandelskorpe.

Retterne serveres som en nøje tilrettelagt symfoni, der begynder med trøfelsuppe og petitfours samt slutter med et udvalg fra dessertvognen. Undervejs tager sommelieren os igennem en række forskellige vine, der ikke kun tager udgangspunkt i den frankofile kælder. En af de første, en frugtrig sauvignon, kommer således fra Dog Point i New Zealand.

Mod nye højder

Grundlæggende handler det om, at maden skal være letfordøjelig og opfindsom. Råvarerne skal smage af noget, hvilket i dag nærmest er en luksus. Man skal give sig tid til at tilberede dem – og tid til at spise.

”Madlavning er ikke en filosofi, men en daglig øvelse, som udføres med meget kærlighed. Et godt køkken er ét, som fremkalder følelser. Derfor er det vigtigt at have nogle klare ideer, så man kan tage de rette beslutninger uden at undertrykke sin naturlige fantasi. Lidt som når en bjergbestiger bevarer sin intuition,” siger Carrier, som også har sat sine aftryk på selve Chamonix.

Det generelle niveau på byens restauranter stiger støt. Flere af de unge stjernekokke kommer fra Albert 1er, der indtil dette efterår havde byens eneste femstjernede hotel.

Det mere rustikke savoiekkøkken dyrker chefen i sin anden restaurant, Maison Carrier, der ligger i hotellets park i et af dens traditionelle træhuse. Man skulle tro, at bygningerne var flere hundrede år gamle ligesom de indvendige dekorationer med kobjælder, leer og alpemalerier. Men i virkeligheden er det hytter, som Carrier lod opføre i 1998, inspireret af Jacques Le Mêmes moderne alpechaleters, der præger nabobyen, Megève. Restauranten ligger i kælderen, og i etagen ovenover er der en spa, hvor poolen til dels ligger udenfor med vue over Mont Blanc.

Jagten på nye veje

Hvis Carrier ikke var blevet kok, ville han have været bjergguide. I dag, hvor hans datters mand styrer det daglige arbejde, giver han sig mere og mere tid til sin passion, og Mont Blanc er stadig hans foretrukne bjerg.

Tre traditionelle veje fører til toppen. Den nordlige side er den sværeste, og igennem historien har der været mange ulykker. Da Carrier i efteråret besteg bjerget, valgte han den nordlige side ...

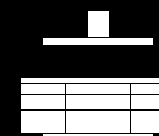
Når chefen ikke klatrer i bjerge, står han på ski offpiste for at finde nye veje. Under et måltid er han således i stand til at fortælle om en skitur i de mindste detaljer, om hældningen på en gletsjer, og hvilken spalte der var faretruende åben. Det andet øjeblik kan han fortælle om en træffel, og hvordan han har brugt den på flere forskellige måder i samme måltid. Derfor er det heller ikke overraskende, at Pierre Carriers foretrukne citat kommer fra Confucius:

”Alle mennesker tror, at lykken ligger på toppen af bjerget – når det i virkeligheden handler om, hvordan man bestiger det.” ---

Le Hameau Albert 1er, 38,
Route du Bouchet, Chamonix.
+33 450 530 509
www.hameaualbert.fr

DANMARKS EKSKLUSIVE KØKKENFORUM

6 individuelle fabrikanter • 1 unik showroom



www.køkkenforum.dk

EXCLUSIVE INTERIOR DESIGN

Since 1985