



Al Pierre Alexis 1877 di Courmayeur, Stefano Marchetto riscrive la cucina di montagna

Dal 2012 lo chef Stefano Alessandro Marchetto propone un menu in costante evoluzione, dove il legame con la montagna non è un limite ma diventa lo spunto per incursioni oltre i confini italiani. Con una particolare attenzione per la cucina orientale e quella selvaggia del Nord Europa

Se cercate la cucina di montagna, il **ristorante Pierre Alexis 1877 di Courmayeur** è il posto giusto per voi. Qui, ai piedi del Monte Bianco, è la Montagna stessa a entrare in cucina. Bussa piano ed arriva con tutto il profumo dei suoi pascoli, scivolando nei piatti silenziosa e piacevole come l'ombra dei suoi boschi. C'è una sorta di spirito silvestre che pervade ogni portata e incanta occhio e palato, grazie all'incredibile **varietà delle materie prime selezionate** e all'uso attento delle tecniche di cottura che guardano alla **cucina Nipponica e Thai** così come all'antica cultura montana.



La sala del ristorante (Foto © Pierre Alexis 1877).

Sedersi al tavolo del Pierre Alexis è stato per noi come partire per un'**escursione nella natura**, immersi nella ricchezza a "chilometro zero" del territorio. L'invito è quindi quello di **lasciarsi guidare alla scoperta di ingredienti semplicissimi e locali**, a partire dal pane che nel ristorante viene preparato quotidianamente, con farine selezionate e lente lievitazioni, rispettando i tempi naturali così da ottenere un sapore autentico.



Pane fatto in casa e burro di montagna (Foto © Pierre Alexis 1877).

Pierre Alexis 1877: tre menu degustazione o “alla carta”

Accanto alla proposta in carta, che cambia **quasi mensilmente** per seguire le stagioni, sono stati introdotti da poco **tre menu degustazione** pensati dallo **chef Stefano Alessandro Marchetto** per accompagnare gli ospiti in un percorso alla scoperta dell'essenza stessa della Montagna.

Non a caso, il primo menu è stato proprio battezzato “**Essenza**”, con 4 portate esclusivamente vegetariane, dove protagoniste sono le verdure dell'orto, curato personalmente dallo chef. Il secondo, “**Evoluzione**”, prevede 5 portate e include anche un piatto in cui carne e pesce si incontrano in un insolito accostamento, molto amato da Marchetto: nel momento in cui scriviamo, luglio, il piatto in carta è il *Femore di vitello con midollo, trota salmonata affumicata, chimichurri di montagna, cetriolo in osmosi*. E infine, c'è il “**Selvaggio**”, sicuramente il menu degustazione più rappresentativo della creatività di Marchetto: 7 portate in cui viene celebrato anche uno dei piatti firma dello chef, il *Piccione con sorbo degli uccellatori, sambuco, pere fermentate*.



Lo chef Marchetto con la moglie Monica Robaldo e i figli Egon, Liam e Nicholas (Foto © Pierre Alexis 1877).

La sala del ristorante

Ad accoglierci nella bella sala con soffitto a volte e mattoni c'è **Monica Robaldo**, moglie di Stefano, assieme ai figli, i due gemelli **Egon** e **Liam**, che si occupano della cantina e della mixology. A quest'ultima è dedicato un piccolo ma ben rifornito **angolo bar** dove spicca una selezione attenta di Gin curata proprio da Liam.

L'ambiente è caratterizzato da luci discrete e dalla cura per i dettagli che rendono l'atmosfera elegante ma anche piacevolmente informale con rimandi alla montagna, come l'**installazione alla parete che richiama l'imponenza del Monte Bianco**. Per garantire un servizio impeccabile e mantenere alta la qualità, si è scelto di ridurre i coperti da 90 a 45 e di operare su un unico turno a pranzo e a cena.



L'installazione che richiama il Monte Bianco (Foto © Pierre Alexis 1877).

In cucina, Stefano e Nicholas

In cucina Stefano è affiancato dall'altro figlio, **Nicholas**, con cui porta avanti una proposta che va ben oltre i confini italiani. Lo chef, infatti, fa sapiente uso della **pentola thailandese Ocoo** per i suoi fermentati che arricchiscono molte delle preparazioni in carta, e della **Yakitori**, la griglia a carbone giapponese il cui inconfondibile e delicato "*smoky taste*" è perfetto per esaltare il pesce di acqua dolce o le carni di coniglio e di anguilla.

Il rimando alla cultura e alle tradizioni locali si ritrova invece nella **cottura nel fieno**, una tecnica antica che regala ai piatti una profondità di sapore speciale: gli ingredienti vengono avvolti nel fieno durante la cottura assorbendo le delicate note delle erbe selvatiche e restituendole piacevolmente al palato. Al Pierre Alexis il fieno che viene raccolto personalmente da Marchetto nei pascoli della zona così come molti altri ingredienti della sua cucina.



La cottura nel fieno (Foto © Pierre Alexis 1877).

La filosofia dello chef

Inquadrare la proposta del **Pierre Alexis 1877** come “cucina di montagna” è sicuramente riduttivo. La filosofia di Marchetto si discosta nettamente dagli stereotipi delle preparazioni tipiche della Valle d'Aosta. Ma lo fa senza polemica, prova ne sia che il legame con il territorio resta comunque fortissimo nella sua cucina. Sia per ragioni famigliari, visto che lo chef è originario di queste valli, sia perché le foreste della Valle d'Aosta con i loro tesori e i loro profumi sono per lui una fonte inesauribile di ispirazione e il luogo in cui il lo chef raccoglie personalmente gli ingredienti per i suoi piatti: corteccia, resina, licheni, bacche ed erbe selvatiche si incontrano in cucina assieme a un'attenta selezione di prodotti locali.

Per questo nel menù troviamo specialità ittiche come la **trota di Morgex** e un'ampia selezione di formaggi d'alpeggio. E per questo le proposte in carta cambiano praticamente tutti i mesi seguendo i ritmi del bosco e della natura. La raccolta di erbe, bacche e licheni, infatti, deve avvenire nel momento in cui i prodotti sono organoletticamente più maturi e possono sprigionare tutto il loro aroma e sapore. Il tutto in linea con la filosofia della cucina selvaggia del Nord Europa, che ispira piatti come il *Sottofiletto di cervo*, *fondo alla corteccia di larice*, *scorzonera*, *polveri camouflage*, *lichene islandico fritto*.

Il foraging

«Mio padre – racconta **Egon Marchetto** – concentra la sua attività di foraging nelle zone di Val Ferret, Val Veny, Villair di Morgex e La Salle, dove è ancora possibile reperire la salvia selvatica, le ortiche, il tarassaco, la menta, il timo selvatico, il crescione, i germogli di luppolo e i millefoglie o frutti in bacca come il crespino, l'olivello spinoso e il ginepro».



Lo chef raccoglie erbe, fiori e bacche nei boschi e nei pascoli, da utilizzare in cucina (Foto © Pierre Alexis 1877).

Il territorio offre anche il lichene islandico, i germogli di muschio, la corteccia e gli aghi di pino mugo, ingredienti che hanno ispirato il signature dessert, il *Tronco di tuille al cacao, ganache di pino mugo, crumble al lichene e corteccia, lamponi, ribes, gelato alla melata di abete*.

«Questo dessert – spiega **Egon** – è un omaggio al pino mugo, nella forma e nei sapori. Il gelato al miele di castagno avvolge con la sua dolcezza intensa, la ganache di corteccia sprigiona aromi balsamici, mentre la resina di abete e il lichene artico evocano il profumo pungente dei boschi».



Signature dessert, omaggio al pino mugo che cresce nei boschi di montagna (Foto © Pierre Alexis 1877).

In montagna i licheni, da sempre vengono raccolti e essiccati, per poi essere messi a bagno e sbollentati durante le sere invernali.

«La consistenza croccante e la gradevole nota amara, sono il complemento perfetto per i nostri piatti che racchiudono l'anima autentica della montagna».

L'orto dello chef

Durante la nostra visita siamo rimasti incantati dalla delicata freschezza delle *Quarantine con nocciole e mousse di erbe montane*. Le quarantine altro non sono che tutte quelle verdure (in questo caso rapa rossa, carota, cipolla rossa, fagiolini) che impiegano circa 40 giorni per crescere ed essere raccolte e consumate. Quelle che abbiamo assaggiato arrivano direttamente dall'orto di famiglia. E qui va detto che uno dei punti di forza di questo locale è proprio il fatto di essere a gestione familiare. Se **Stefano Alessandro Marchetto** è il cuore di Pierre Alexis 1877 e il suo regno è in cucina assieme al figlio Nicolas, che lo affianca come sous-chef, la moglie **Monica** è l'anima dell'ospitalità. In sala con gli altri due figli, Egon e Liam, Monica garantisce un'accoglienza calda e a carica di charme.



Le Quarantine, verdure dell'orto dello chef (Foto © Silvia Fissore).

La carta dei vini

Come accennato sopra, per la parte della cantina c'è Egon, che si dedica alla selezione dei vini e alla ricerca degli abbinamenti perfetti con i piatti proposti. La sua scelta, da un lato, segue perfettamente la filosofia paterna, ovvero privilegiare il legame con il territorio, dall'altra punta a garantire agli ospiti una carta dei vini caratterizzata da grande varietà di etichette italiane e francesi, con un **focus sulle regioni vinicole dell'Alsazia e della Val d'Aosta**, che esprimono al meglio le caratteristiche uniche del terroir alpino.

Oltre alle più rinomate etichette, non mancano le **bottiglie di piccoli e giovani produttori** che hanno avviato un percorso di ricerca, qualità e autenticità. È il caso dell'azienda vinicola [Albert Vevey](#), che si distingue per la coltivazione dei suoi vigneti ad altitudini molto elevate, tra i 1000 e i 1100 metri, considerati tra i più alti d'Europa. Oltre al **Blanc de Morgex**, che abbiamo avuto modo di apprezzare in abbinamento a *Salmerino alla brace, brossa, olio al pino mugo, oxalis*, l'azienda produce anche il **Blanc Flapì**, un passito ottenuto da uve Prié Blanc appassity.



Blanc de Morgex, una delle etichette in carta (Foto © Silvia Fissore).

Stefano Alessandro Marchetto e il Pierre Alexis 1877

La passione per la cucina, Marchetto la eredita dalla nonna materna Regina. Il suo percorso inizia da autodidatta ma si consolida attraverso diverse esperienze come Chef ed Executive Chef in alcuni ristoranti della Valle d'Aosta, per poi approdare a Londra e a Creta. Nel 2012, insieme alla moglie Monica, prende in gestione il Pierre Alexis 1877, ottenendo importanti riconoscimenti da parte delle guide del settore, tra cui la Michelin.

Negli ultimi anni, il ristorante sta vivendo un'evoluzione significativa, affiancando ai menù alla carta anche le degustazioni, molto apprezzate soprattutto dalla clientela internazionale e nelle quali la sensibilità e la creatività dello chef trovano la massima espressione. Se dovessimo riassumere in poche parole i tratti distintivi di questo ristorante? La capacità dello chef di unire armonicamente la semplicità delle materie prime con la raffinatezza delle tecniche di cottura: una piacevole sinergia che incanta il palato.

PIERRE ALEXIS 1877

Via Marconi 50/a – Courmayeur (AO)

Tel. +39 0165 846700 | pierrealexis.it/

Data di creazione

10/07/2025

Autore

silvia-fissore