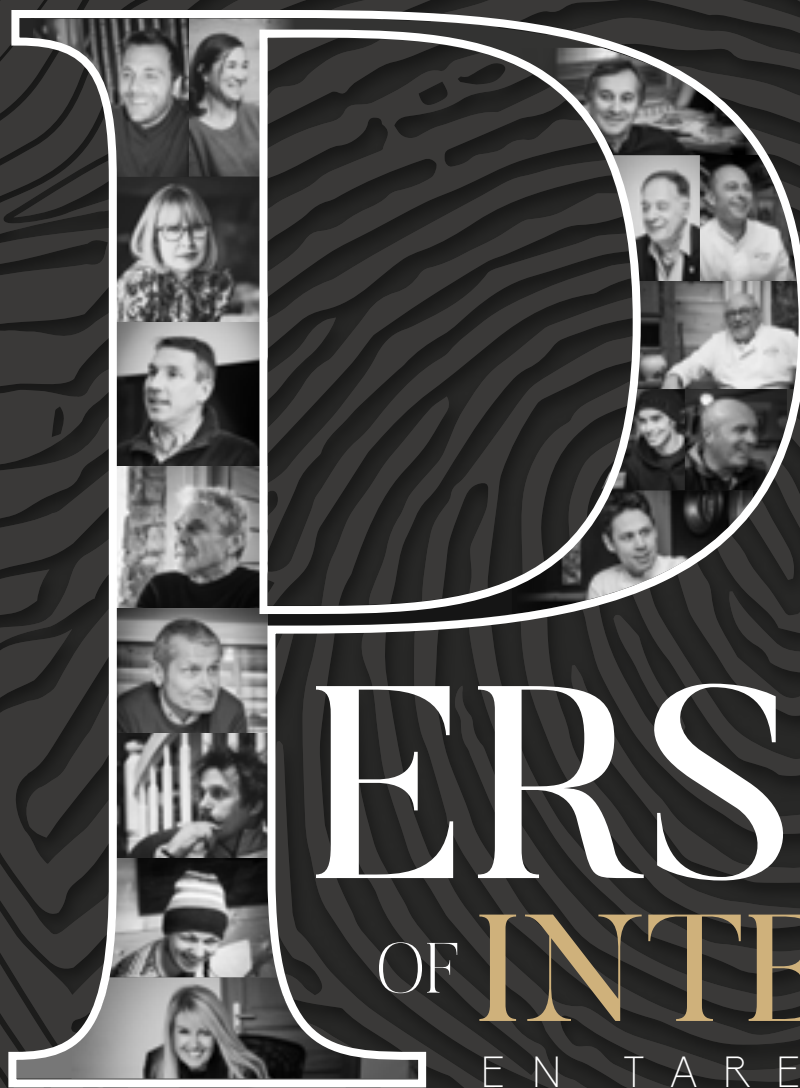


UNE VALLÉE  
PLUSIEURS  
HISTOIRES



# PERSON OF INTEREST

EN TARENTAISE #1

CRÉATEURS  
LUC REVERSADE  
FONDATEUR DE  
LA FOLIE DOUCE

DÉVELOPPEURS  
GRÉGORY GUZZO  
VAL THORENS  
5 WORLD SKI AWARDS

GASTRONOMES  
RENÉ & MAXIME  
MEILLEUR  
3 ÉTOILES MICHELIN

EXPLOITS  
LIV SANSOZ  
82 SOMMETS DE  
+ DE 4000M

INFLUENCEURS  
KEVIN ROLLAND  
ICÔNE DU  
SKI FREESTYLE

...

14 RENCONTRES D'EXCEPTION

# Luc Reversade

FONDATEUR DE  
LA FOLIE DOUCE

PAR GÉRALDINE V.

Avec 8 établissements à son actif et de nombreux projets en cours, Luc Reversade fait partie de ces personnages incontournables de Val d'Isère d'abord, mais aussi des stations des Alpes et de la montagne en général. Créateur d'un concept au succès jamais égalé, qui fait danser les gens tous les après-midis sur les pistes après les avoir régales d'une cuisine de haute qualité, Luc Reversade est avant tout un perfectionniste qui a mis sa créativité au service d'une aventure qui se veut désormais familiale. C'est là où tout a commencé, à Val d'Isère donc sur les terres de la première Folie Douce, que nous l'avons rencontré avec son fils Arthur, qui travaille à ses côtés.

## Racontez-nous un peu votre histoire avant que celle de la Folie Douce ne démarre.

Je suis originaire des Charentes, où mes parents étaient tous les deux instituteurs. L'été, ma mère avait une petite colonie de vacances à Autrans dans le Vercors. En 1964 le préfet, qui la connaissait bien, l'a appelée pour lui demander si pour les Jeux Olympiques d'hiver à Grenoble en 1968, elle voulait bien ouvrir son centre. Elle a accepté, à condition que l'Éducation Nationale la détache définitivement afin qu'elle puisse même l'exploiter toute l'année ! C'est donc après beaucoup de travaux que je suis arrivé dans les valises pour l'ouverture en 1968. J'ai appris à skier, j'ai passé mon diplôme de moniteur de ski. Comme je n'étais pas très doué à l'école, un peu turbulent, j'ai fait l'école hôtelière de Grenoble puis j'ai terminé à Thonon-les-Bains parce qu'on était un peu agités ! Tout ça m'a donné le goût de la cuisine. Déjà à cette époque je voulais être hôtelier. J'ai eu deux petits hôtels à Autrans, mais je n'ai jamais réussi à emprunter ce que je voulais pour faire quelque chose de plus grand. Moi j'ai toujours vu grand, petit je ne connais pas ! J'aime le volume, la densité. Si je suis en vacances je vais adorer un petit restaurant intime, mais pour travailler ce n'est vraiment pas mon truc. Ce qui me plaît c'est l'organisation, les fiches techniques, les fiches de poste, les gros fonctionnements ...

## Vous êtes ensuite rapidement venu à Val d'Isère.

Je suis arrivé en 1978 à Val d'Isère avec une culotte et une pomme, rien quoi ! Comme je ne pouvais pas être hôtelier j'ai voulu me lancer dans le sport : moniteur de ski l'hiver et de plongée l'été. J'ai passé premier échelon, deuxième échelon, puis je n'ai jamais réussi mon instructeur ! Alors j'ai basculé vers la restauration avec la Petite Folie en 1980, dans le centre du village. Quelques années plus tard j'ai pris une affaire à Royan, La Grange, le plus grand club de la côte Atlantique ! Je faisais plus de 1000 personnes avant minuit, 3000 personnes le reste de la nuit. C'était gigantesque, sur 7 hectares, avec 3 piscines et 3 clubs : le grand club, le club privé et le club alternatif où je faisais venir Bérurier Noir et d'autres groupes de rock alternatif ! C'est là que j'ai connu Johnny Hallyday. Au début des années 1990 je suis beaucoup parti en voyage avec lui, j'ai suivi la production de ses spectacles, il savait que j'étais bossueur et ensemble on a voulu créer un restaurant. L'établissement n'a pas pu se faire mais ces années m'ont tellement appris.

## C'est là qu'arrive la Folie Douce.

À Val d'Isère la Petite Folie a été rasée pour cause de travaux dans le centre de la station, alors j'ai acheté la Folie Douce en altitude et on l'a ouvert avec ma mère. Ça faisait 30m<sup>2</sup> à l'époque ! On avait des toilettes, mais pas raccordées bien sûr. C'était juste un trou dans le ciment à la sortie des télécabines, qu'un jeune nettoyait après que les gens soient passés. Il avait toujours un magazine qu'il lisait dans un coin, et un jour il arrive vers ma mère en disant : « *mais regardez, le monsieur sur la terrasse qui vient de sortir des toilettes, il fait la une du magazine !* ». C'était Richard Branson (Virgin Group, ndlr) ! Ma mère m'appelle, je sors et qui je vois ? Luc Besson, Rosanna Arquette ... c'était une époque de dingue ! Pourtant sur la terrasse tout ce qu'il y avait, c'était 4 chaises longues ! Mais on faisait juste de la bonne nourriture. Puis le concept de la Folie Douce est né d'un constat simple : j'ai réalisé que si l'été les gens prenaient de vraies vacances, en hiver ils allaient aux « sports d'hiver ». Alors avant tout le monde en France, et après avoir vu un peu ce qu'il commençait à se passer à l'étranger, j'ai perçu cette notion de « vacances au ski ». C'est ainsi que dans les années 2000, pendant trois ans, j'ai réfléchi au concept que je voulais lancer sans faire d'erreur, car c'est la première fois que les banques voulaient bien me prêter de l'argent ! Il s'agissait surtout de régler des questions logistiques : « *comment servir des boissons par -20°C, sans que la bière pression ne fige en sortant ? Comment des enceintes peuvent fonctionner aussi bien par grand froid qu'en plein soleil ? Comment mettre en place des ascenseurs pour rentrer au plus vite la terrasse en cas de tempête ?* ».

...





© La Folia Douce

### **Quelles sont les pires contraintes auxquelles il a fallu faire face ?**

On a mis en place la musique, d'abord au tourne-disque. Mais dès que les rayons du soleil tapaient dessus, la musique sautait ! Chaque élément devait être pensé en fonction de ces conditions extrêmes. Les trompettes et les saxos gelaient aussi avec la salive ! Désormais les instruments sont placés sur des tables chauffantes pour ne pas avoir ce phénomène. La danse aérienne c'est pareil. À Val d'Isère on ne la commence qu'au 15 février car avant c'est trop dangereux, mais sur les autres Folie Douce c'est réalisé toute la saison.

**Arthur :** En parlant de conditions météorologiques, quand on a lancé la partie danse, il a fallu trouver des solutions pour les artistes aussi. Au début on les habillait en Odlo, en Damart, mais c'était pas du tout esthétique ! On a essayé des gants chauffants, ça n'allait pas ... Alors on a détourné la chaleur des hottes, pour créer le même phénomène qu'avec les grilles de métro ! Comme ça les artistes peuvent performer librement et le public est en extase.

### **Le succès de la Folie Douce a-t'il été immédiat ?**

Le concept est simple : d'abord on mange, et on doit très bien manger. Comme disait Bocuse « *il n'y a qu'une seule cuisine, c'est la bonne* ». C'est le cas dans toutes les Folie Douce avec de super chefs. Puis la qualité de la nourriture fait qu'on est enclin à bien s'amuser, à être détendu ! Dès qu'on a mis la musique, les gens ont tapé du pied, et c'était parti. Quand une start-up démarre, pour qu'elle réussisse, elle a aussi besoin de chance. La nôtre, ce fut la reprise des remontées mécaniques par la Compagnie des Alpes, qui a investi pour offrir des appareils plus performants. Du coup, combiné à une hausse de la qualité du ski et des pistes, les skieurs ont pu réaliser en 5h ce qu'ils faisaient auparavant en une journée. Et une fois qu'on a skié depuis 9h le matin et qu'il est 14h, on fait quoi ? La Folie Douce s'est inscrite dans ce créneau-là, celui de l'après-ski sur les pistes.

### **Au-delà de ça, quels traits de votre personnalité sont inhérents à votre succès ?**

On apprend un métier et soit on le fait comme tel, soit toute sa vie on a envie de s'améliorer, d'être curieux, ne pas vieillir : c'est ça ! Et moi je suis comme ça. J'ai bossé toute ma vie et aujourd'hui je me sens poussé des ailes, mes enfants disent que je suis éternel ! C'est grâce à la Folie Douce, parce que ça me passionne. J'ai toujours eu envie d'oser, de réussir. Ce n'est pas la finance qui me fait bouger. C'est quelque chose que je peux comprendre bien sûr, ce désir-là, mais moi c'est plus le fait de vivre une aventure qui m'anime. Je suis un créatif, j'adore la possibilité de modeler, de transformer. D'ailleurs c'est un mot que beaucoup ne comprennent pas : dès qu'on veut faire des travaux il faut un permis. Le permis de quoi, d'être créatif justement ! ? Et puis surtout je voyage beaucoup, je vais voir ce qu'il se passe ailleurs, comment les gens se développent, ce qu'ils font. « Faire » c'est un mot que mes parents m'ont clairement inculqué, on ne fait pas faire, on fait ! Je suis jusqu'au-boutiste aussi. Pour une raison assez simple : le ski n'est pas accessible à tous. Nos clients savent exactement ce qu'ils ont dans l'assiette, ils savent goûter les vins, on doit se mettre à leur niveau. On a aussi beaucoup de jeunes, au fort pouvoir d'achat, on doit leur apporter du service, c'est la clé, la seule !

**Arthur :** Nos clients étaient hier à Tokyo, demain à New-York, ils viennent là quatre jours, derrière ils repartent à Saint-Moritz ... On est obligé d'assurer en termes de standing !

### **La fidélité des clients, c'est un critère important pour vous ?**

Nos clients ont commencé à venir chez nous lorsqu'ils avaient 16 ans. Depuis, ils aiment la Folie Douce, sa cuisine, ce qu'on est, notre vérité. Aujourd'hui ils ont 40 ans et continuent de venir, avec leurs enfants ! On en a beaucoup sur la terrasse. C'est ce qui nous sépare de tous les autres concepts de restauration, dans lesquels on ne peut pas emmener ses enfants.

**Arthur :** On s'est développé en dupliquant le laboratoire qu'est Val d'Isère. C'est ce qui explique l'histoire des enfants. Ici, on a une télécabine depuis le début, qui nous permet d'avoir le flux piéton. C'est assez stratégique, on n'est pas un restaurant d'altitude « perdu », tout le monde peut venir en continu. En plus à un carrefour entre Tignes et Val d'Isère, comme c'est le cas pour la Folie Douce Méribel-Courchevel. Du coup notre clientèle n'est pas composée uniquement de skieurs, ce sont aussi les grands-parents, les femmes enceintes ... bref la famille ! Le deuxième point, c'est que tous les concepts de restauration au sein d'une même Folie Douce, s'ouvrent aux différentes « catégories » de la famille : une brasserie haut de gamme pour un beau moment à table, un cabaret avec un côté presque « Walt Disney » dans le sens « magique » pour éblouir les enfants ...

### **Parlez-nous de la force de ce cabaret justement.**

Quand on l'a créé il y a 10 ans maintenant, il n'en existait que des ringards, nous on l'a dépoussiéré ! Il faut bien avouer qu'au début les premiers costumes étaient un peu bricolés. Mais dès la deuxième année on s'est amélioré. Maintenant notre chorégraphe est russe, nos costumes sont faits en Ukraine par des couturières professionnelles, on a notre propre compositeur de musique ... Chaque année on réécrit un cabaret, nos clients sont tellement modernes qu'on ne peut pas leur resservir deux fois la même chose !

**Arthur :** Cela nous a permis d'internaliser beaucoup de métiers puisqu'on a créé l'entité Folie Douce Team, qui regroupe près de 60 artistes chanteurs, musiciens, danseurs. Des castings ont lieu deux fois par an à Paris et Londres, puis on forme les artistes sur nos shows et nos cabarets dans notre Folie Douce Hotels à Chamonix. Dès le début des vacances de Noël ils partent dans les différents établissements du groupe. Les artistes font partie intégrante des équipes, toute l'année. Puisqu'une fois que la saison





se termine fin avril, des spectacles Folie Douce (près de 160 l'an dernier) ont lieu partout sur la planète : espace VIP de l'America's Cup, salon du ski à Pékin avec la construction d'une Folie Douce éphémère, Melbourne Cup, Liban... C'est un rêve pour un jeune danseur !

### Comment envisagez-vous le futur de la Folie Douce ?

Le développement, on y va avec parcimonie. Les grandes stations de France sont toutes équipées en Folie Douce, alors on se dirige plus vers l'hôtellerie. Avec le Folie Douce Hotels Chamonix, on a réussi à créer quelque chose qui ne ressemble à aucune chaîne déjà existante dans le monde. Ce premier hôtel est un grand succès et on espère pouvoir en faire d'autres, mais en prenant notre temps. Ceci dit la Folie Douce qui ouvre aux Arcs cet hiver ne sera pas la dernière, puisqu'il y en a déjà une prévue pour l'an prochain à Verbier en Suisse !

**Arthur :** il n'y aura pas d'arrêt, puisqu'aujourd'hui c'est une aventure familiale, on bosse tous ensemble main dans la main. Mon frère César et moi à l'exploitation, mon père au développement, ma mère Corinne sur tout ce qui est social, finance, administration. Une grosse partie puisque nous sommes tout de même 700 à travailler sous enseigne ! Nous habitons dans un petit hameau sur les bords du lac d'Annecy, où logent également les directeurs, les managers, les responsables... on travaille vraiment dans un esprit de village tout au long de l'année. C'est en partie une question de stratégie car on est à une demi-heure de l'aéroport de Genève, extrêmement bien desservi, qui nous permet de passer l'été à benchmarker, à partir trouver des idées. Vous ne nous trouverez pas dans le sud de la France, à Saint-Tropez, en train de montrer les chaînes en or !

### Comment naît une Folie Douce ?

**Arthur :** Prenons le cas de la dernière née, celle des Arcs. Il y a un an et demi nous sommes partis un après-midi aux Arcs, où on a vu un restaurant mal exploité qui semblait avoir du potentiel. On l'a reconverti dans l'été en se répartissant les tâches : mon père et César sur les travaux, ma mère et moi sur le montage du dossier financier et le recrutement... En 12 mois, on a reconverti 3000m<sup>2</sup> et on ouvre cet hiver en créant 70 emplois aux Arcs, c'est merveilleux, on est heureux de le faire ! Chamonix c'est la même chose, on a eu l'opportunité de reprendre un établissement et on

en a fait le Folie Douce Hotels. Nous avons l'intention d'en ouvrir cinq autres dans les Alpes. C'est une vraie valeur ajoutée, un hôtel intégré à l'écosystème de la station, ouvert à tous les clients qui profitent de nos restaurants, de nos bars, des shows artistiques, du spa musical pour se tonifier avant de partir en bringue ! Nous essayons actuellement de trouver d'autres lieux qui s'y prêteraient, des bâtiments en fin de vie à qui on en donnerait une seconde...

“  
C'est le fait de vivre  
une aventure  
qui m'anime”



## LA FOLIE DOUCE EN CHIFFRES

- Val d'Isère en 1974
- Val Thorens en 2009
- Méribel Courchevel en 2012
- Alpe d'Huez en 2013
- Saint-Gervais Megève en 2014
- Avoriaz Morzine en 2018
- Les Arcs Paradiski en 2019

1980 : Ouverture de la Petite Cuisine  
1994 : Ouverture de la Fruitière (1200 couverts par jour)  
2007 : Lancement des après-skis  
2010 : Début du cabaret

Décembre 2018 : ouverture du premier Folie Douce Hotels à Chamonix  
À venir dans les prochaines années : Serre-Chevalier, La Plagne, Samoëns.

Et 200 000 clubbers toute la saison !