

# The Good Spots

BUSINESS | CULTURE | DESIGN | ARCHITECTURE | MODE | VOYAGES | LIFESTYLE | [www.thegoodlife.fr](http://www.thegoodlife.fr)

Le premier magazine masculin hybride : business & lifestyle

The Good Beds

**NOTRE SÉLECTION**

**TRÈS SUBJECTIVE**

**DES PLUS BEAUX HÔTELS**

**DES ALPES**

The Good Tables

**LES TABLES ALPINES...**

**AU SOMMET**



PHOTO: JÉRÔME GALLAND - HÔTEL LE COUCOU, MÉRIBEL

**Better to book**

# La Folie douce



## Succès fou

Restaurant d'altitude à Val-d'Isère, La Folie douce est devenue un repaire de fêtards au pied des pistes, célèbre pour ses après-ski endiablés. Depuis 2009 et l'ouverture de la deuxième Folie douce à Val-Thorens, le groupe étend ses adresses le long des Alpes et compte même un hôtel à Chamonix, ouvert en 2018. Une success-story qui intrigue, tant par sa fulgurance que par sa singularité : rares sont les groupes d'hospitality qui ont réussi à créer une marque aussi forte au pied des pistes.

Par Julien Chassagne



**La Folie douce ouvre ses portes** en 1974 à Val-d'Isère. A l'époque, c'est un simple restaurant d'altitude familial, au cœur des pistes, tenu par Luc Reversade et sa mère, où l'on sert des plats généreux pour skieurs affamés. La Petite Cuisine, un self, ouvre ses portes six ans plus tard, suivi par une nouvelle enseigne, plus gastronomique, La Fruitière, en 1994. Le tout toujours autour du restaurant d'origine, La Folie douce. Mais ce qui va propulser ce repaire de bons vivants sur le devant de la scène, c'est le lancement, en 2007, des fameux après-ski. De la musique (forte) et de l'alcool (beaucoup) transforment La Folie douce en *hot spot*. Val-Thorens suivra en 2009, des spectacles vivants feront leur apparition en 2010, puis les nouvelles adresses vont fleurir tout le long des Alpes : Méribel, Alpe-d'Huez, Saint-Gervais, Avoriaz, Chamonix, avec un premier hôtel en 2018, et Les Arcs, sans pour autant, pour le moment du moins, passer les frontières. Au cœur du développement de cette petite adresse *seventies* en concept multiadresse, on trouve Artur

Reversade, 28 ans, le fils de Luc, le fondateur, dirigeant de La Folie douce depuis 2011.

**The Good Life :** *Pandémie oblige, vous vous apprêtez à vivre une saison particulière... Comment vous êtes-vous préparés à l'imprévisible ?*

**Artur Reversade :** Nous avons commencé les embauches de nos équipes, 700 salariés, dès le mois d'août. L'objectif est de rendre cette saison d'hiver la plus agréable possible, tout en nous adaptant aux normes... Nous sommes sur le qui-vive, dans l'attente que de nouvelles mesures sanitaires soient mises en place, afin de réagir le plus vite possible et d'adapter notre offre. Il est important de conserver l'ADN de La Folie douce, c'est-à-dire proposer une restauration de qualité et divertir les clients. Nous avons la chance d'avoir de très grandes terrasses en plein air qui nous permettent d'asseoir de nombreux clients tout en garantissant les règles de distanciation.

**TGL :** *Comment passe-t-on d'un seul établissement à un concept aussi étendu ?*

**A. R. :** Dans la famille, nous sommes curieux de nature et on visite d'autres stations pour voir ce qu'il s'y fait. Afin d'avoir, à l'affût des dernières tendances, parfois un coup d'avance ! Ça a été le cas avec les après-ski à La Folie douce. En effet, nous avions pressenti que les vacances à la montagne n'étaient alors plus seulement des vacances de ski. Les clients recherchaient, et recherchent encore, une expérience riche qui ne se vit pas uniquement sur les pistes. Quelques années plus tard, en 2010, nous sommes allés encore plus loin dans notre offre de divertissement en créant, à Val-d'Isère, le premier cabaret d'altitude à ciel ouvert. Le concept de La Folie douce est le fruit du mélange d'une cuisine locale conviviale et de spectacle. A la suite du succès du clubbing et du cabaret à Val-d'Isère, nous avons ouvert une seconde adresse à Val-Thorens en 2009. Puis le concept a été rapidement introduit dans d'autres stations. Nous comptons aujourd'hui 8 établissements dans les Alpes. C'est un effet boule de neige...

**TGL :** *Depuis 2009, vous ouvrez dans une nouvelle station presque tous les ans... Comment décidez-vous des lieux ?*

**A. R. :** Nous avons un cahier des charges précis. La station doit avoir une renommée internationale et accueillir des clients très différents. Nous touchons toutes les catégories de publics : individuels, groupes d'amis, étudiants, familles et entreprises. Il y a aussi des contraintes plus physiques. Pour accueillir La Folie douce, une station doit avoir une capacité de 30 000 lits et, bien entendu, toujours afin de pouvoir accueillir le plus de monde possible, l'établissement doit être accessible par une remontée mécanique pour que piétons et skieurs puissent profiter de nos établissements.

**TGL :** *On connaît La Folie douce pour ses fêtes après-ski. Pourtant, à l'origine, c'était d'abord un restaurant...*

**A. R. :** Tout à fait, La Folie douce a été le premier restaurant d'altitude à être référencé par le Gault & Millau. Notre chef exécutif étoilé Franck Mischler, qui travaille avec nous depuis douze ans et élabore chaque année de nouvelles cartes, fait un travail de sourcing pointu afin de proposer les meilleurs produits possible et de nouer des partenariats sur le long terme avec des producteurs locaux. Cette année, la carte de La Fruitière sera 100 % française et notre objectif est de proposer une carte entièrement locavore d'ici à cinq ans.

**TGL :** *Le « menu locavore et transparent » est justement l'un de vos 14 engagements responsables pour 2025... Lequel sera le plus difficile à remplir ?*



2



3



4



5



6

### Dates clés

- **1974** : ouverture de La Folie douce Val-d'Isère.
- **1980** : ouverture de La Petite Cuisine.
- **1994** : ouverture de La Fruitière.
- **2007** : lancement des après-ski.
- **2009** : deuxième adresse à Val-Thorens.
- **2010** : lancement des cabarets.
- **2012** : troisième adresse à Méribel.
- **2013** : quatrième adresse à l'Alpe-d'Huez.
- **2014** : cinquième adresse à Saint-Gervais.
- **2018** : sixième adresse à Avoriaz-Morzine et premier hôtel à Chamonix-Mont-Blanc.
- **2019** : huitième adresse aux Arcs.
- **Décembre 2020** : ouverture de La Cucùcina, à Val-d'Isère.

### Chiffres clés

- **Chiffre d'affaires 2019** : 45 M €.
- **Salariés saison 2020** : 740 (chaque ouverture crée en moyenne 70 emplois), de 11 nationalités.
- **La Fruitière Val-d'Isère** : 600 couverts par jour.
- **La Petite Cuisine Val-d'Isère** : 1 200 plateaux par jour.
- **14 engagements pour 2025** : diminution du plastique à usage unique, valorisation des déchets, récupération et tri des mégots de cigarette, diminution du gaspillage alimentaire, diminution de la quantité de déchets, packaging responsable, menu locavore et transparent, cuisine maison et produits bruts, élaboration d'une carte qui s'adresse à tous – végétariens, végétariens, etc. –, soutien des initiatives qui préservent la montagne, déplacement des équipes en mobilité douce, gamme textile écoresponsable, soutien des créateurs français, plantation d'arolles.

1. ARTUR REVERSADE, LE FILS DU FONDATEUR DE LA FOLIE DOUCE, LUC REVERSADE.
2. LA FRUITIÈRE, À VAL-D'ISÈRE, PROPOSE UNE CUISINE FAMILIALE SOUS LA HOULETTE DU CHEF ÉTOILÉ FRANCK MISCHLER.
3. LA PETITE CUISINE, AUX ARCS, EST UN SELF GÉNÉREUX ET DE QUALITÉ.
4. LES 3 CAVES, À VAL-D'ISÈRE, CE SONT UNE CAVE À VINS, UNE CAVE À CIGARES ET UNE CAVE À FROMAGES EN UN MÊME LIEU, DANS UN DÉCOR INTIMISTE.
5. CET HIVER, À VAL-D'ISÈRE, LA CUCUCINA, RESTAURANT GASTRONOMIQUE ITALIEN, OUVRIRA DANS UN DÉCOR D'ATELIER DE PEINTRES DE LA RENAISSANCE.
6. LANCÉ EN 2010 PAR LA FOLIE DOUCE À VAL-D'ISÈRE, « CABARET D'ALTITUDE » ET PERFORMANCES MUSICALES ONT ESSAIMÉ DANS LES AUTRES ADRESSES DU GROUPE.

**A. R.** : Certains de ces engagements concernent des démarches que nous avons lancées il y a déjà plusieurs années. Concernant les producteurs locaux, nous avons, par exemple, notre propre cheptel, hébergé chez un paysan de la vallée. Nous souhaitons désormais aller plus loin, en systématisant le plus possible le recours à des producteurs et à des artisans de la région. Notre implantation en haute altitude ne nous facilite pas la tâche... Mais nous avons banni les verres en plastique, mis en place des récupérateurs de mégots sur chaque site et nous allons, dès cette année, améliorer la gestion de nos déchets. Ce sont des démarches qui nous permettent de réduire, chaque année un peu plus, notre impact environnemental. Enfin, notre rôle en tant qu'acteur de la montagne est d'éduquer nos clients. C'est une mission que nous avons à cœur de mener.

**TGL** : *Malgré le contexte actuel difficile, vous préparez l'avenir de La Folie douce avec l'achat d'une ancienne gare de télécabine de 2 000 m<sup>2</sup> qui vous permettra, d'ici à deux ou quatre ans, d'intégrer la plupart des*

*services de la vallée directement dans votre établissement, à Val-d'Isère. Quelles sont les autres nouveautés prévues dans les prochains mois ?*

**A. R.** : Cet hiver, à Val-d'Isère, nous ouvrons un restaurant gastronomique italien, La Cucùcina, dans un décor qui rappelle les ateliers des peintres de la Renaissance et qui offre une vue sur le mont Blanc. Aux Arcs, nous ouvrons une épicerie dans le centre-station d'Arc 1800 pour proposer une sélection de produits d'épicerie fine et d'art de la table, ainsi que nos recettes en bocaux à emporter. Cette saison, pour faire oublier le clubbing, nous avons travaillé sur de nouvelles cartes de cocktails autour de spiritueux français. Concernant le volet divertissement, les spectacles sont revus en intégralité chaque année pour proposer de nouveaux tableaux de cabaret ou performances de nos artistes et acrobates – ils sont 70 chaque saison – au sein de chacune de nos adresses. Une boutique en ligne proposant nos produits dérivés est en cours de développement, et nous avons prévu d'ouvrir de nouveaux hôtels d'ici à deux ans. ■