

Luc Reversade, la Folie Douce : « Nous sommes les derniers des Mohicans »

SKI. C'est l'homme qui a donné un autre visage à l'après-ski : depuis plus de 50 ans, le fondateur de la Folie Douce crée, innove et fait bouger la montagne.

Propos recueillis par Stéphanie de Muru
07/02/2024 à 12:36



Luc Reversade et sa femme, Corinne, à Val-d'Isère, devant l'un des huit établissements Folie Douce dont il est le fondateur. PARIS MATCH/SCOOP / © PHILIPPE PETIT

Imaginez Ibiza dans les Alpes. Luc Reversade a su faire rimer gastronomie, show artistique, clubbing et montagne pour en faire une success story familiale. Le concept n'a cessé d'évoluer depuis sa création en 1981... Entouré de son épouse, Corinne, et de ses deux fils, César et Arthur, Luc Reversade emploie 800 personnes dans ses huit établissements implantés dans les plus grandes stations de ski françaises, de Val-d'Isère à Val Thorens en passant par Chamonix, Les Arcs ou Méribel. Il sert 8 000 couverts par jour et affichait un chiffre d'affaires de 60 millions d'euros en 2022.

Comment êtes-vous devenu un entrepreneur de la montagne ?

Je rencontrais des difficultés à l'école, contrairement à mon frère et ma sœur qui étaient de brillants élèves. J'ai su beaucoup plus tard que j'étais hyperactif (TDAH). J'ai dû trouver une autre voie pour réussir : école hôtelière, classe chez Bocuse, et puis à 17 ans, tout en étant moniteur de ski le jour, j'ai monté une boîte de nuit. Cela m'a permis d'investir dans ma première affaire : un restaurant dans une station de ski, à Autrans, dans l'Isère. En 1969, tout était plus simple, on pouvait signer des papiers officiels en étant mineur.

Et puis vous avez créé la première Folie Douce...

La neige a commencé à se faire rare à Autrans à partir des années 1980, j'ai donc décidé de partir gérer un hôtel à Val-d'Isère. J'ai été embauché comme moniteur de ski, ce qui m'a permis d'être accepté dans la station. J'ai pu acheter un local sans eau courante en altitude. Ma mère, qui était institutrice, m'a rejoint quand elle a pris sa retraite, et ensemble nous avons inventé la « *bonne cuisine* » en altitude. Avant vous ne trouviez que des hot-dogs et des frites sur les pistes. La Folie Douce était née. Dans les années 2000, quand le ski a commencé à aller plus vite, les gens étaient fatigués et s'ennuyaient à partir de 14 heures, c'est là que l'on a décidé d'embaucher des artistes de cabaret et des DJ. Le succès a été immédiat. Au fil des années, sept autres Folie Douce ont vu le jour dans les Alpes, dont un hôtel à Chamonix.

Au total, vous employez près de 800 personnes... Vous n'avez pas de difficultés à recruter ?

Non, car nous fidélisons nos salariés. Nous leur offrons un programme de formation très pointu. Ici, ils acquièrent un savoir-faire qui attire les plus grands groupes. Par ailleurs, nous veillons à leur bien-être et à leur confort : nous dépensons plus d'un million d'euros par an rien qu'en location à Val-d'Isère pour les loger. C'est la clef dans un contexte d'inflation.

L'augmentation des prix touche aussi de plein fouet les stations de ski qui ne cessent de monter en gamme. Comment y faites-vous face ?

C'est un vrai défi, d'autant plus que l'on a fondé notre succès sur le « luxe abordable ». À Val-d'Isère, on est un peu inquiets car on ne veut pas devenir une station inaccessible. Depuis que les Russes et les Chinois ne vont plus à Courchevel, la station est devenue à la mode. Plus globalement, depuis quelques années, les grands groupes comme Bagatelle ou Paris Society et les milliardaires comme Stéphane Courbit ou Xavier Niel, entre autres, ont investi à la montagne et ont fait grimper le prix du mètre carré. Aucun investisseur privé ne peut résister à ce tsunami. Nous sommes les derniers des Mohicans, l'une des dernières familles à tenir le coup. Mais nous, on sait ce que c'est de monter travailler en peau de phoque, on connaît la montagne !

Quels sont vos projets ?

On va créer prochainement des ateliers DJ avec Martin Solveig ainsi que des ateliers de danse pour les enfants. On réfléchit à monter d'autres hôtels en France, et surtout on travaille au développement à l'étranger. Nous aimerions bien ouvrir la Folie Douce à Aspen, au Colorado, par exemple, ou au Japon. Avis aux partenaires ! ●