



LES ARCS Face à la crise, l'enseigne se réinvente

La Folie Douce lance son épicerie à Arc 1800



Covid-19 oblige, la Folie Douce va privilégier la gastronomie à la fête cet hiver. Archives photo Le DL/Chantal BOURREAU

Pour l'heure simplement retardée pour les skieurs, la saison d'hiver 2020-2021 est d'ores et déjà complètement chamboulée pour certains acteurs économiques de la montagne. Sur ce point, les établissements de la Folie Douce sont en première ligne. Implantés dans les stations les plus dynamiques des Alpes, leur concept, qui allie restauration d'altitude et clubbing, se marie particulièrement mal à la pandémie actuelle.

Dans la perspective d'une éventuelle réouverture, la Folie Douce risque de devoir mettre un frein drastique à son ambiance festive pour pouvoir respecter les contraintes sanitaires en vigueur.

Une ouverture prévue pour les vacances de Noël

Raison pour laquelle l'enseigne souhaite, pour cet hiver, mettre davantage l'accent sur son offre gastronomique, avec un recours renforcé vers les produits locaux. C'est à

travers ce repositionnement stratégique que l'établissement implanté à Arc 1800 va servir de laboratoire.

La Folie Douce Les Arcs est en effet sur le point d'ouvrir un espace épicerie, dédié à la vente à emporter. "Cette épicerie sera la première d'une longue lignée" déclare Artur Reversade, dirigeant de La Folie Douce Les Arcs, dans un communiqué. Elle proposera une sélection d'une trentaine de recettes servies habituellement à la carte du restaurant, conditionnées dans des bocaux en verre pour de la vente à emporter.

Les incontournables des fêtes de fin d'année (saumon, foie gras...) seront bien sûr proposés, ainsi qu'un large choix d'objets en lien avec l'univers culinaire : tablier, planche en bois, tenues de chef... Malgré la fermeture des remontées mécaniques, l'épicerie ouvrira ses portes au cours des vacances de Noël.