



# LA FOLIE DOUCE

## GASTRONOMIE ET TERROIR, UNE RENCONTRE AU SOMMET

C'est dans une cuisine qu'est née La Folie Douce, il y a près de 40 ans. Derrière les fourneaux, à cette époque, **Luc Reversade et sa maman, Momone**. Depuis, La Folie Douce a bien grandi et s'est développée, et la gastronomie est toujours au cœur du concept : faire la fête oui, mais avant tout bien manger ! C'est d'ailleurs ce que propose chaque jour à leurs milliers de clients les différents sites du groupe (8 adresses en station), et c'est sans aucun doute grâce à **Franck Mischler**, chef exécutif de La Folie Douce. Depuis 10 ans, il imagine et signe les cartes des restaurants avec une seule obsession : proposer du bon et le plus souvent de la région !



### Valoriser le terroir et privilégier le local

Pour Franck Mischler le défi est grand, surtout avec près de 2 000 couverts servis chaque jour, dans chacun des 8 sites de montagne. « *Nous avons toujours porté une attention toute particulière aux produits que nous servons à la carte de nos restaurants, à la fois sur la qualité et la provenance. C'est encore plus difficile au regard du nombre de couverts servis chaque jour* » déclare le chef exécutif de la marque.

Que ce soit à la Fruitière, la Petite Cuisine ou au Butcher tous les produits sont soigneusement sélectionnés par le chef et ses équipes, en essayant de privilégier au maximum des produits locaux et de saison. À titre d'exemple, les fromages proviennent des coopératives des alentours et sont sélectionnés par **Pierre Gay, MOF Fromager**. Le bœuf, servi à la fois dans les burgers mais aussi à la table de la Fruitière, pour les pièces les plus nobles, est **issu d'élevages locaux** qui naissent et grandissent en Rhône-Alpes. La viande est sélectionnée par Olivier Metzger.



La Ferme de l'Adroit fournit la crèmerie. Quant au pain, il provient de la Maison Patrick Chevallot (MOF Pâtissier). Le chef profite de la proximité avec la frontière italienne pour faire venir ponctuellement du jambon sec italien de Sant'Ilario ou de la straciatella.

« *Nous travaillons en collaboration avec une dizaine d'artisans et producteurs locaux, pour la grande majorité de nos produits. Ce sont des partenariats de confiance que nous avons développés au fil des années* » Franck Mischler

## Être cohérents et créatifs

Pour plaire au plus grand nombre et répondre aux envies d'une clientèle de plus en plus avertie en termes de goûts, tout en restant cohérent avec une démarche de gastronomie responsable, il faut être imaginatif. *« Je souhaite rester cohérent avec les valeurs que nous portons ici à La montagne et plus particulièrement à La Folie Douce. C'est une question de bon sens. Par exemple vous ne trouverez jamais de salade de tomates ou de poulpe à la carte en pleine saison hivernale. »*

C'est ainsi que le chef Franck Mischler a repensé la recette du très en vogue ceviche, en proposant une version des montagnes. Cette spécialité d'Amérique du sud prend des accents savoyards : réalisée à partir de poisson de lac (l'omble chevalier), elle est accompagnée d'airelles et de genépi. Une création unique, servie exclusivement à la carte de Méribel, car **chaque Folie Douce propose des plats signatures !**

À chaque fin de saison, Franck Mischler se réunit avec la famille Reversade, pour débriefer des cartes proposées et ainsi réfléchir aux prochaines. *« Notre grand challenge est de réécrire la carte avec de nouveaux plats chaque année »*. En 2020, ce seront par exemple les plats vintage, qui ont fait le bonheur des brasseries il y a plusieurs années, qui seront remis au goût du jour : poulet aux écrevisses, pâté en croûte, pâté de foie gras et ris de veau avec crèmeux aux fines herbes et cèpes confits au vinaigre. Pas d'inquiétude cependant pour les personnes qui ne consomment que peu ou pas de viande ou de poisson, puisque La Folie Douce propose également **des recettes gourmandes végétariennes** et même vegan.

Franck Mischler pourra compter sur les 5 chefs respectifs de chaque établissement pour sublimer ses créations. Christophe Lancelot (Val d'Isère), Damien de Valukhoff (Val Thorens), Gilles Orru (Les Arcs), Laetitia Fajardo (Morzine/Avoriaz), Pierre Gay (Chamonix), Jean-François Anton (Méribel/Courchevelle), Stéphane Tarabla (Alpe D'Huez) et Teddy Bidaux (Saint Gervais/Megève).



Ce sont jusqu'à 70 personnes qui œuvrent quotidiennement dans chaque établissement pour cuisiner et servir, avec le sourire, les centaines de clients qu'ils soient skieurs ou non. *« Nous avons la chance de travailler avec des équipes qui nous suivent de saison en saison. Chacun est animé par cette volonté d'offrir le meilleur à nos clients, que ce soit en salle ou derrière les fourneaux et c'est à mon avis ce qui fait le succès de La Folie Douce »* conclut Franck Mischer.

## À CROQUER PARTOUT

Bonbons de reblochon et chips de lard chaud // Joue de bœuf confite à la mondeuse // Quenelles de brochet au coulis d'écrevisse

## OU SEULEMENT ...

**À VAL D'ISÈRE** Poulet aux écrevisses et riz à l'estragon **AUX ARCS** Œuf mimosa et cromesquis de pied de porc à la truffe **À CHAMONIX** Risotto à la truffe servi dans sa meule de parmesan **À MÉRIBEL** Ceviche des montagnes, omble chevalier, airelles, brin de genépi **À AVORIAZ** Fameuse fondue d'Avoriaz à déguster selon ses envies **À L'ALPE D'HUEZ** La traditionnelle soupe à l'oignon, la Blanche et la Brune, mouillette et gratiné au beaufort **À VAL THORENS** Tomahawk de veau et légumes d'hiver rôtis

## Une logistique qui s'adapte à la montagne

Dès l'aube la machine se met en marche, à 7h les restaurants doivent être livrés. En télécabine, en rattrack (dameuse) ou en motos-neige, tous les moyens sont bons pour acheminer quotidiennement la tonne de denrées qui servira à préparer les quelques 2 000 repas servis dans chaque Folie Douce.

## Une offre de restauration riche

Du snacking à la haute cuisine de montagne, La Folie Douce propose une offre de restauration adaptée aux envies de chacun.



### LE BUTCHER : LE SNACKING À LA FOLIE

Pour les accros au ski, ceux qui ne souhaitent pas perdre une minute de glisse, le Butcher est l'alternative parfaite ! Lieu nomade, il conjugue à la fois qualité et rapidité. Au menu : burgers, sandwichs, gaufres, à déguster sur le pouce en terrasse, ou bien à emporter pour les plus pressés.

Service de 11h30 à 15h (à Val d'Isère et aux Arcs).

En moyenne 200 plateaux / jour



### LA PETITE CUISINE : UN SELF OUI MAIS BRANCHÉ !

Tel est le parti-pris de La Folie Douce. Au menu, une cuisine généreuse et de qualité, servie dans un cadre chic et atypique où se mêlent authenticité du bois et matériaux contemporains.

Service de 11h30 à 15h. En moyenne 1200 plateaux / jour



### LA FRUITIÈRE : HAUTE CUISINE DE MONTAGNE

Ce restaurant propose une cuisine créative qui revisite les plats locaux sans jamais les dénaturer, faisant la part belle aux produits du terroir dans un décor authentique et original.

Service de 12h à 15h30. En moyenne 500 couverts / jour

### LES 3 CAVES

Les 3 Caves offrent une expérience privilégiée dans un cadre splendide autour de produits d'exceptions travaillés avec goût et raffinement. Si la Cave à Vins abrite de précieux flacons, les grands crus sont également de mise au sein de la Cave à Cigares. Le clou du spectacle est sans doute la Cave à Fromages et ses 140 références sélectionnées par le MOF Fromager Pierre Gay.

Uniquement à Val d'Isère, salles privatisables le soir sur demande. Service de 12h à 15h30. En moyenne 200 couverts / jour

**POUR CHAQUE FOLIE DOUCE,  
ON COMPTE JUSQU'À :**

**2000**

couverts servis / jour

**1 tonne**

de denrées acheminée / jour

**70**

salariés collaborateurs dédiés  
à la restauration

### CONTACTS PRESSE - Agence 14 septembre Lyon

Alexandra GRANGE

06 03 94 62 47

alexandrangrange@14septembre.com

Mathilde TABONE

07 72 77 40 20

mathildetabone@14septembre.com

