

PARTNERSHIP PROGRAM

2017-2018

SUMMARY

We are more than ever looking to work with ambitious businesses towards giving the best experience to your guests.

Discover our universe, our aspirations and how we can offer you the best deals in all our areas of business.

- 1 INTRODUCTION TO THE PROGRAM
- 2 DISCOVER LA FOLIE DOUCE
- 3 LA FRUITIERE
- 4 LA PETITE CUISINE
- 5 Rock the Top
- 6 CLUBBING
- 7 VIP
- 8 PRIVATE EVENTS
- 9 BECOME A PARTNER – ENTER THE PROGRAMM
- 10 PRESS RELEASE



#FolieDouce

www.lafoliedouce.com

La Folie Douce Meribel - Courchevel



@lafoliedoucebel



@foliedoucemeribel

1 INTRODUCTION

This year again, we would like to ensure an active, sustainable and warm collaboration between your company and La Folie Douce. That is why, we are pleased to send you today our fine selection of deals and tailor made offers, to make sure your clients will never forget your service and all the little extras that make their stay with you so special!

Indeed, our goal is to work with you towards a greater customer satisfaction to increase loyalty and brand awareness.

Surprise your clients with new offers to make their holidays unique and make sure they will come back next season... and recommend you!

At La Folie Douce, make everyday special is our motto. To achieve this we are committed to the best service, high quality performance and hearty food.

Discover the wide range of possibilities to take your clients to their next best experience!



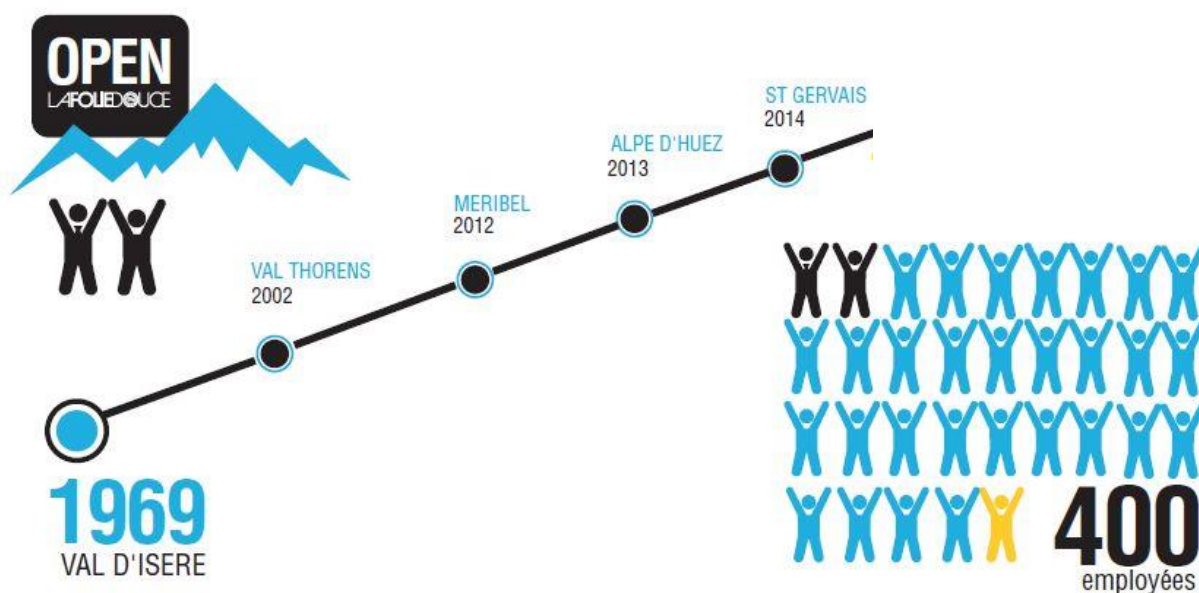
2 DISCOVER LA FOLIE DOUCE

Invite your guests of all ages to share our unique mix of authentic cuisine, amazing show and high altitude clubbing.

From 2012 La Folie Douce Méribel – Courchevel becomes as huge as their sisters.

Check out our FOLIE DOUCE spots in Val d’Isere-Tignes, Val Thorens, St Gervais-Megeve and Alpe d’Huez*!

Make sure your guests come around and feel the incredible energy thrown in our places, because once they’ve felt the vibes; they will never want to leave!



2 000 000 clients visited our Folie Douce last year
4 000 000 clients skied through our Folie Douce last year



* Deals and offers in this Program are only available for La Folie Douce Méribel – Courchevel



3 LA FRUITIERE



LA FRUITIERE

LA FRUITIÈRE HAS A VERY SPECIAL ATMOSPHERE. IT'S A RESTAURANT UNLIKE ANYOTHER, INSPIRED BY TYPICAL DAIRY COOPERATIVE FROM THE AREA, IT'S A PLACE WITH OUTSTANDING STYLE AND ELEGANCE WHERE YOUR GUESTS WILL FIND THE PERFECT LUNCH.

The menu itself is rich in locally produced goods, inviting customers to explore the wealth of regional, Savoyard delicacies. La Fruitière transforms simple fare into an wholesome, gourmet experience.



| CHOOSE YOUR MENU: STARTING FROM 20 PEOPLE

**Choose among our Menu**

Please kindly note that the choices of Starter, Main Course and Dessert will be the same for all the members of the group. Indeed, for organization reasons we will not be able to offer different choices in the same category (Starters, main course and dessert) in the same group. For group Menus, we kindly inform you that bookings are mandatory.

LAFOLIEDOUCE



LUNCH AT FRUITIERE Season 2017-2018

MENU LA SAULIRE 40€ TTC/36,40€ HT
MAIN – DESSERT

- COD FISH FILET**, sweet Garlic emulsion and Espelette chilli pepper
- or **BEEF STEW**
- or **RISOTO ARBORIO** primavera with cèpe mushrooms ▼

- LA FRUITIERE STYLE TIRAMISU**
- or **LEMON MERINGUE PIE**
- or **RICE PUDDING**, salted Caramel sauce

MENU SAVOYARD 45€ TTC/41€ HT
STARTER - MAIN – DESSERT

- SAVOYARD CHARCUTERIE PLATTER**
- and **TRADITIONNAL LA FRUITIERE TARTIFLETTE**
- and **BLUEBERRY PIE** with Almonds

MENU LA VANOISE 50€ TTC/45,45€ HT
STARTER - MAIN - DESSERT

- CREAMY BURATINA CHEESE**, Artichoke in candied lemon, herb dressing
- or **MINISTRONE SOUP**
- or **CHICKEN CEASAR SALAD**, with parmesan cheese

- CHICKEN SUPREME (Challans French Selection)**, and homemade truffle flavoured mashed potatoes
- or **BEEF CHEESEBURGER**, With Savoyard Beaufort cheese and farm bacon
- or **RISOTO ARBORIO** primavera with cèpe mushrooms ▼
- or **COD FISH FILET**, sweet Garlic emulsion and Espelette chilli pepper

- LA FRUITIERE STYLE TIRAMISU**
- or **LEMON MERINGUE PIE**
- or **RICE PUDDING**, salted Caramel sauce

Lieu dit Burgin 73 550 MERIBEL LES ALLUES
Tel +33 (0)4 79 00 58 31
www.lafoliedouce.com/meribel/fr
rp@lafoliedouce-meribel.com



LA FOLIE DOUCE



MENU LE BELVEDERE 60€TTC/54,50€HT **STARTER - MAIN - CHEESE – DESSERT**

- OR **RAMON PENA SARDINES**, slightly salted Echiré butter, potato bread
 OR **CRISPY « REBLOCHON » BITES**, frisée salad and farmer bacon chips
 OR **DUCK FOIE GRAS**, fig compote, walnuts and brioche

- OR **CHICKEN CAESAR SALAD**, parmesan cheese and rosemary flavored "Fougasse"
 OR **BEEF CHEESBURGER**, with Savoyard Beaufort cheese and farm bacon
 OR **COD FISH FILET**, sweet Garlic emulsion and Espelette chilli
 OR **RISOTO ARBORIO** primavera with cèpe mushrooms **V**

LA FRUITIÈRE CHEESE PLATTER

A selection of 5 Savoyard cheeses served with mixed salad and dried fruit

- OR **CHOCOLATE FONDANT**, Ginger Bread Flavored Milk
 OR **FRENCH TOAST**, Cinnamon Flavored apple sauce
 OR **BLUEBERRY PIE** with Almonds

Please note, that we need your choices 10 days before your lunch – 30% deposit is requested for your booking

V = vegetarian

Lieu dit Burgin 73 550 MERIBEL LES ALLUES
 Tel +33 (0)4 79 00 58 31
www.lafoliedouce.com/meribel/fr
rp@lafoliedouce-meribel.com



LA FOLIE DOUCE



DRINKS SET MENU 2017-2018 RESTAURANT LA FRUITIERE

DRINKS SET MENU 20€ TTC / 17,40€ HT

KIR Savoie white wine
 MOUTON CADET : white and rosé wine
 GAMAY, Philippe Ravier : Savoie red wine
 WATER Evian, Badoit
 COFFEE
 1 bottle for 3 persons

DRINKS SET MENU 30 € TTC / 26,10€ HT

KIR Savoie white wine
 MOUTON CADET : white, red and rosé wine
 WATER Evian, Badoit
 COFFEE
 1 bottle for 3 persons

DRINKS SET MENU 40€ TTC / 35€ HT

KIR Royal or GLASS OF CHAMPAGNE Perrier-Jouët
 VIN DE SAVOIE, CHIGNIN, PHILIPPE RAVIER white wine
 MOUTON CADET: red wine
 LA ROUILLERE GRANDE RESERVE rosé wine
 WATER Evian, Badoit
 COFFEE
 1 bottle of wine for 3

The drinks packages are based on the following conditions: The wines are served at 1 bottle (any confused choice) to 3 guests. The mineral waters are served at 1 bottle for 3 guests. Exceeding the consumption will be charged to the card price. Confirm drinks package 10 days before lunch

Lieu-dit Burgin – 73550 MERIBEL LES ALLUES
 Tel : +33 (0)4 79 00 58 31
www.lafoliedouce.com/meribel.fr
rp@lafoliedouce-meribel.com



4 La Petite Cuisine



4 La Petite Cuisine



La Petite Cuisine



Les Entrées Froides		Les Plats Chauds	
Salade Verte	6€	Portion de frites	6€
Entrée du moment	9€	Soupe du jour	12€
Les Entrées Chaudes		Plat du jour	17€
Pizza	9.50€	Spaghetti + sauce au choix	16€
Quiche	9.50€	Gratin savoyard	16€
Feuilleté	9.50€	Lasagne du jour	17€
		Tartiflette	17€
		Poulet à la broche + accompagnement	17€
		Jambon l'os + accompagnement	18€
		Burger du moment	19€
		Pièce du boucher + accompagnement	23€
		Assiette de légumes	16€
Les Boissons Fraiches		Les Garnitures Supplémentaires	
Soda 0.33 l	3.50 €	Légumes du moment	8€
Soda 0.50 l	4.50 €	Polenta	8€
Jus de fruits	4.00 €	Les Fromages	
Monster	6.00 €	Assiette de fromage de pays	9€
Powerade	6.00€		
Evian 0.50 l	4.00 €		
Badoit 0.50 l	4.00 €		
Bière ½	5.00 €		
Bière 0.40 l	8.00 €		
Les Boissons Chaudes		Les Snack	
Café	3.00 €	Pain	2€
Chocolat, Thé	4.50 €	Barres chocolatées	2.50€
Capuccino	5.50 €	Chips	4€
Vin chaud	6.00 €		
Les Vins		Les Desserts	
Rouge / Blanc / Rosé		Fruits	2.50€
Verre de vin	6.00 €	Yaourt	4€
Coupe de champagne	15.00 €	Yaourt à boire	6€
½ Mouton Cadet	25.00 €	Sélection du pâtissier	8€
Mouton Cadet	50.00 €		
La Folie Douce	50.00 €		



La Petite Cuisine

OUR CANTEEN-STYLE EATERY IS BASED ON AN ORIGINAL AND LOCALLY PRODUCED GOOD, INVITING CUSTOMERS TO ENJOY REGIONAL DELICACIES.

AS WELL AS THE ORIGIN OF OUR PRODUCTS AND YOUR LUNCH ALWAYS COME WITH A WARM WELCOME AND A GREAT ATMOSPHERE!

We came up with a special deal for your clients:
A nice plus to include in their welcome package!



Cut the dotted line with a pair of scissors and bring the coupon below to our cashiers



Photocopy them



Contact us to get the originals and print as many as you need for your guests.



MEAL TICKET / TICKET REPAS



Plat*/Main course*
*Hors pièce du boucher et hors Burger
*No butcher's piece and Burger

9€

Dessert

La Petite Cuisine



Ticket valable pour 1 repas / 1 personne. Offre non cumulable. / Ticket valid for 1 meal / 1 person. Offer unavailable with any other discount.





La Petite Cuisine

MEAL TICKET / TICKET REPAS

Plat*/Main Course*
+
Dessert

15€

Boisson/Drink**

La Petite Cuisine



Ticket valable pour 1 repas / 1 personne. Offre non cumulable. / Ticket valid for 1 meal / 1 person. Offer unavailable with any other discount.



5 Rock the Top

The show U love
ROCK THE TOP



Everyday at 1:30 and 2:30pm

Enjoy our unique show played at more than
2000 meters high

A show made by la Folie Douce Méribel-Courchevel
for la Folie Douce Méribel-Courchevel

Singers, musicians, dancers and performers will make
you dream.

Travel with us around different atypical stories.
Discover vocals, technicals and physicals prowess,
with amazing costumes.



5 Rock the Top



6 APRES – SKI



APRES-SKI

EVERY AFTERNOON FROM 3 PM, OUR DJS, SINGERS, DANCERS AND MUSICIANS WILL TAKE YOUR GUESTS AWAY ON A CLUBBING ADVENTURE OF COMPLETE FOLIE UNDER A WIDE OPEN SKY. THE WHOLE SHOW, SOMEWHERE BETWEEN CABARET AND STREET THEATRE, HAS SOMETHING FOR ALL GENERATIONS TO ENJOY.

With a kicking mix of funky, punchy, energizing tunes the show turns into a party 100% made in LA FOLIE DOUCE. The contrast of hot urban sounds in an amazing natural setting makes this après ski a cool and timeless moment. Singers, musicians, and big-screen projections.

FOLIE clubbing is every bit as hot as a night in Ibiza. Unique, unforgettable, fun and funky: everything your guests are hoping for!

Tailor made offers can be made for this special time of the day, please do not hesitate to contact us to build up the best answers to your client's wishes.



7 VIP

VIP

MEET WITH OUR VERY SPECIAL VIP AREA WITH AN AMAZING ATMOSPHERE AND A VERY CRAZY WAITER.

Your guests benefit from a separate entrance, a dedicated service crew, floor heating, private toilets, an panoramic view.

The VIP allows your clients to enjoy the cabaret and clubbing in an exceptional setting. Everything has been made to ensure a very special service and unforgettable experience to your most demanding guests.

Please kindly contact us for any requests regarding your VIP guests, we will be delighted to organize tailor made offers and events.



Crazy VIP Waiter

Louis

vip@lafoliedouce-meribel.com

+33(0)4 79 00 58 31



7 VIP


**Champagnes Bruts**

	0,75 L	1,5 L	3 L	6 L	9 L	12 L	15 L
G.H.MUMM	140€	300€	650€	1800€	2500€	3600€	5000€
Perrier-Jouët Grand Brut	160€	360€	750€	2000€			
Perrier-Jouët Belle Epoque	300€	700€	1800€	8000€			
Dom Pérignon Vintage	430€	1350€	4500€	15000€			
Cristal Roederer	450€	1500€	5000€	16000€			

Champagnes Rosés

	0,75 L	1,5 L	3 L
G.H.MUMM Cordon Rouge	160€	340€	
Billecart Salmon	210€	440€	1000€
Perrier-Jouët Belle Epoque	480€	1100€	3500€
Dom Pérignon Vintage	700€	1800€	
Cristal Roederer	800€	2000€	

Champagnes Blancs

	0,75 L	1,5 L	3 L
G.H.MUMM	170€	350€	
Perrier-Jouët	200€	420€	
Ruinart	240€	500€	1200€
Perrier Jouët-Belle Epoque	470€		

Vins Rosés

	0,75 L	1,5 L	3 L	4,5 L	6 L
Château Peyrassol	80€	180€	400€	650€	850€
Château Minuty Rose & Or	100€	230€	500€		1200€
Château Minuty 281	160€	330€	700€		
Château d'Esclans Garrus	250€	550€			

Vins Blancs

	0,75 L	1,5 L	3 L
Chablis Drouhin	80€	180€	400€
Sancerre Jolivet	110€		
Chassagne-Montrachet Aegerter 2009	200€		

Vodkas & Rhums

	0,75 L	1,5 L	3 L
Absolut Elyx	350€	800€	1700€
Grey Goose	400€	950€	2000€
Beluga Gold Line	500€	1200€	
Havana Club 7 anos	400€	1000€	1800€

Gins

	0,70 L
Beefeater 24	400€
Plymouth Navy Strength	430€

Bières

Carlsberg / Skoll / Sol	10€
Carlsberg / Skoll / Sol (12)	100€
Cidre Loïc Raison / Cidre Ecuson Rosé	10€

Softs

Soft	6€
Softs (10)	55€
Monster	9€

Vins Rouges

	0,75 L	1,5 L
BORDEAUX		
Château		
Canon St Michel 2011	90€	
Chapelle d'Aliénor 2014		190€
Cantenac Brown 2009	260€	
Clinet 2008	420€	
BOURGOGNE		
Chassagne-Montrachet 2009	180€	
Clos des Mouches 2012	310€	
Bonnes-Mares 2013	450€	
RHÔNE		
Cornas «Les Ruchets» 2015	450€	

Tequilas

	0,70 L
Aviön	350€
Aviön Expresso	400€
Aviön Reserva	450€

Whiskys & Cognacs

	0,70 L
Ballantine's 17 ans	420€
Chivas Regal 25 ans	600€
Cognac Martell Cordon Bleu	500€



8 PRIVATE EVENT

FOR ALL SPECIAL EVENTS, WE WILL BUILD THEIR FOLIE DOUCE!

LOOKING TO BOOK A RESTAURANT FOR A LARGE PARTY?

Whether it is:

A wedding party on the slopes with a set menu, artists and fire works.

A corporate event, where we can cater for up to 300 clients with a buffet-style inside.

A university trip with a thousand students looking for discounts on wine and beer, with a wide range of deals and venues, we're sure we have what you are looking for!

We will be pleased to welcome any special event in our premises, in the restaurant. We will always do our very best to make sure your guest wishes' come true!

We can suggest a tailored offer according to their taste and budget, with options for live music, dancers, and singers within our artist team, fire works or even a torchlight descent!

Please feel free to contact us at your convenience to get tailor made deals with discounts and discover the facilities we can offer.



9 BECOME A PARTNER ENTER THE PROGRAM

At la Folie Douce, we are dedicated to providing the best service, quality and value to outshine our customers' needs. We are convinced of the importance of commitment and passion in what we do. We also believe that strong partnership leads to better performance, sustainable growth and higher customer satisfaction.

Today, we are convinced that through our collaboration we can provide your clients with unique experiences, gourmet discoveries and artistic surprises. That is why we have been working on this range of special offers, deals and tailor made solutions to make sure guests feel unique at La Folie Douce.

WE WILL BE DELIGHTED TO HEAR FROM YOU AND TO DISCUSS OUR PARTNERSHIP;
PLEASE DO NOT HESITATE TO CONTACT US:



Communication Manager

Aude IDIER

rp@lafoliedouce-meribel.com

+33(0)4 79 55 79 93

+33 (0)6 18 96 67 45



10 PRESS RELEASE

Telegraph ski and snowboard

TOP MOUNTAIN RESTAURANTS

La Fruitière (lafoliedouce.com), at the mid station of the Saulire Express and part of popular mountain après hangout La Folie Douce, is overseen by chef Franck Mischler, a specialist in Savoyard dishes. For a slightly cheaper option, **L'Alodis** (hotelalodis.com) at the Rhodos gondola mid station serves generous portions from its à la carte menu, and the traditional French cuisine is suitably jazzed up.

Simpler fare is the focus at **Les Cretes**, a no-nonsense restaurant at Cherferie, at the top of the Tougnette lift, its formula of simple food and friendly staff pulls the crowds, so it's one to avoid if you want a quieter atmosphere.



Left: Méribel is in the heart of the extensive Trois Vallées ski area. Below: "Zis one's for ze Bieber fans..." - après at La Folie Douce. Above right: Steep-sided mountains protect Méribel's home runs from the elements

a minimum of two days).

Extra activities

// Explore the backcountry with a mountain guide (guides-courchevel-meribel.com). A one-day group Off-Piste Adventure costs €105 per person and includes safety equipment.
 // The Méribel valley has 33km of cross-country trails in two areas - one in Mottaret, the other in the Altiport area. All trails are free to use.
 // Méribel offers 25km of signposted, maintained winter walking paths. A hiking trail map is available from the tourist office, and a pedestrian lift pass costs €21 a day.

Great days out

Visit telegraph.co.uk/ski to check out three one-day itineraries - one easy, one intermediate, one expert - prepared to help you get the most out of the ski area.



PRESS RELEASE

Art et Décoration

Le voyage aux pays des merveilles se prolonge sur les pistes, au Chalet de Pierres et à la Folie Douce à Méribel, avant le retour au royaume.

... L'ascension vers les sommets peut se faire à pieds, en voiture ou à skis, au départ de l'hôtel. À trois mille mètres d'altitude, les Trois Vallées déploient leurs six-cents kilomètres de ruban blanc, bercés par les rayons du soleil. On y profite des plaisirs de la glisse mais aussi de ceux de la fête lors d'une pause bien méritée à la très branchée Folie Douce de Méribel. Ensuite, on recharge nos skis et on descend la piste des Verdons pour accéder directement au Chalet de Pierres. Dans cet authentique restaurant de montagne règne l'atmosphère familiale des Airelles : service d'exception, buffet dédié aux épiqueurs et terrasse ensoleillée face à la Saulire. Des souvenirs plein les papilles, on repart, repu, vers notre palace. Accueil du valet skieur qui s'occupe de notre

matériel, chocolat chaud et l'émerveillement se poursuit au spa situé au sous-sol. Piscine géante, bains à remous, hammam, sauna, grotte à neige... On y profite aussi des soins miraculeux signés par les Suisses Cellcosmet. L'ascension, vers les étoiles cette fois, se poursuit au restaurant de Pierre Gagnaire, couronné de deux étoiles au Guide Michelin. Les produits de qualité brillent dans les assiettes Hermès en écho aux cinq étoiles des Airelles, couronné du statut de Palace et par The Leading Hotels of the World. Blotti dans un grand lit douillet d'une des chambres ou des suites, on s'endort... Un songe d'une nuit ? Non, une réalité qui se vit les yeux grands ouverts dans l'un des plus beaux hôtels de montagne au monde. Unique ! ■

WWW.AIRELLES.FR



Après Val d'Isère et Tignes, la Folie Douce cartonne à Méribel.



Pause gastro-gourmande au Chalet de Pierres.

PRESS RELEASE

La Folie Douce

Méribel - Courchevel

PAPILLES & OREILLES EN FÊTE

Cosy Mountain

AU COEUR DES 3 VALLÉES, DANS UNE POSITION CENTRALE PAR RAPPORT À CE DOMAINE SKIABLE SANS PAREIL, TRÔNE LA FOLIE DOUCE. UN ÉTABLISSEMENT DÉDIÉ À LA GASTRONOMIE, À LA FÊTE ET À LA MUSIQUE. UN DANCE-FLOOR INCOMPARABLE OÙ L'ON NE COMPTE PAS SUR L'ALCOOL POUR FAIRE MONTER LA TEMPÉRATURE...

Un bar extérieur tout en longueur qui ne vend que bière, champagne et vin rosé... Drôle d'idée. « Et pourtant, c'est vrai, à la Folie Douce, on ne consomme pas d'alcool fort à l'extérieur », confirme Antoine Volland, directeur de la Folie Douce Méribel-Courchevel, avant d'expliquer : « Il faut pouvoir redescendre de chez nous à ski, donc on privilégie la sécurité de nos clients. »

Si l'on ne mise pas que sur l'alcool pour faire monter l'ambiance c'est qu'ici la bonne humeur est distillée par les artistes et les playlists avant-gardistes. Outre ce clubbing de jour qui est la « patte » maison du concept créé par Luc Reversade, la Folie Douce Méribel c'est aussi le Nuvozell et la Fruitière, ce restaurant semi-gastronomique qui culmine à plus de 2000 mètres d'altitude. Chaque jour en saison haute, plus d'une tonne de produits frais sont acheminés, nécessaires à la cuisine voulue par Franck Mischler. Le chef exécutif (Maître cuisinier de France) des « Folie Douce - Fruitière » se sert effectivement chez des producteurs se situant à moins de 200 km de ses fourneaux, pour une cuisine locale et de saison. « Nous proposons des poissons magnifiques en plats du jour et un plateau de fromages qui ferait rougir certains restaurants gastronomiques », souligne le directeur de cette brasserie de haut vol. La dernière tendance, justement, à la Fruitière ? « Les plats à partager ! Nous sommes partis de notre décor assez blanc, nous demandant ce que les gens des fruitières pouvaient bien manger, et nous avons eu envie de T-bone, de poulet entier qu'on découpe à même la table avec une feuille de boucher. » Un peu comme à la maison... mais en mieux !

DES CHIFFRES

À LA FOLIE !

- vendredi 13 Décembre 2013 : l'ouverture !
- 14 h chaque jour : lancement du Cabaret le plus haut du monde, le show avec musiciens, danseurs et chanteurs comme nulle part ailleurs...
- 300 à 400 couverts à la Fruitière lorsque les cieux sont cléments.
- Jusqu'à 700 plateaux au sel, un début...
- 4 mois de fête pour 8 mois de travail de mise en place.
- 2500 m² couverts pour 1000 m² de terrasse
- 20 mètres de long et 4 serveurs pour le bar extérieur.
- 6 à 12 artistes, 2 à 8 agents de sécurité formés à la décontraction contrôlée chère à la maison.
- 30 m² : la surface de la nouvelle boutique Mancis.



Tous les produits de longue conservation sont acheminés en altitude avant la saison, ainsi que le miel de fêta de bière qui est stocké dès le mois d'octobre.



PRESS RELEASE

L'Officiel Voyage

La Folie Douce (Méribel)

Pour la deuxième saison, La Folie a brutalement gagné Méribel, après trente ans de succès ininterrompus à Val d'Isère et Val Thorens. Ça tombe bien, dans le coin, la nuit manquait un peu d'entrain, n'étaient les pubs pour British. De l'apéro ou du before, à l'after rythmé.

www.lafoliedouce.com



PRESS RELEASE

Marie France



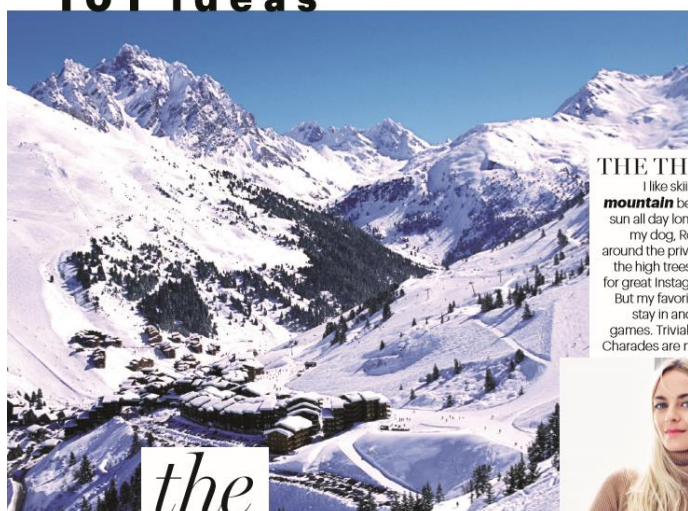
Dance floor sur les pistes de la Folie Douce à Méribel

Après Val-d'Isère et Val Thorens, La Folie Douce installe ses platines et son restaurant au sommet des pistes de Méribel. Ancien moniteur de ski du Vercors, Luc Reversade, reconverti dans la restauration et l'hôtellerie, s'est improvisé animateur de pistes enneigées en créant les premières terrasses dansantes. Désormais dans l'escarcelle du groupe Lov Hotel Collection, La Folie Douce a posé son cabaret à 2000 mètres d'altitude. Lounge, espace VIP, concept-store et kiosque à gaufres, on déchausse vite fait pour se faire remarquer sur le dance-floor en combinaison à paillettes.

PRESS RELEASE

Marie Claire

101 ideas



THE THRILLS
I like skiing **Saulire mountain** because it has sun all day long. Or I'll take my dog, Roxy, on hikes around the private airport—the high trees there make for great Instagram photos. But my favorite thing is to stay in and play board games. Trivial Pursuit and Charades are my favorites!

THE FOOD
La Fromagerie serves incredible fondue and raclette, while **Adray-Telebar** has great traditional French fare like veal and gratiné. **La Soucoupe** is on a mountaintop with gorgeous views, and for lunch, **La Fruitière** (above and right) always has a fun crowd.



the GETAWAY MÉRIBEL



French It girl, Clarins heiress, and Mugler marketing and communications director Virginie Courtin-Clarins, 31, tells us where to go, what to do, and how to pack for the French Alps



PRESS RELEASE

Media Info Groep



Publicatie : Tulp magazine ed Noord- Holland
 Datum : 31 okt 2016 Pagina : 76
 cm2 : 1.271 Advertentiewaarde : € 2.194,00

Regio : Noord-Holland
 Frequentie : 3x per jaar
 Oplage : 45.000



Les 3 Vallées

Sinds de Olympische Spelen van Albertville in 1992 gaat er een kabelbaan vanuit Brides-les-Bains naar het grootste skigebied ter wereld, **LES 3 VALLÉES**. Ruim zeshonderd kilometer pistes (moeilijkheidsgraad groen, blauw, rood en zwart) liggen er keurig geprepareerd voor ons bij. De lift brengt ons naar het luxe Méribel, dat in de middelste van de drie besneeuwde valleien ligt. Alles is met elkaar verbonden zodat je op de ski's of per snowboard naar de andere valleien, waar Courchevel, Les Menuires en Val Thorens liggen, kunt. Je kunt je ook met de helikopter af laten zetten, zowel op een topje van een berg als bij *the place to be* op de piste: **LA FOLIE DOUCE**.

