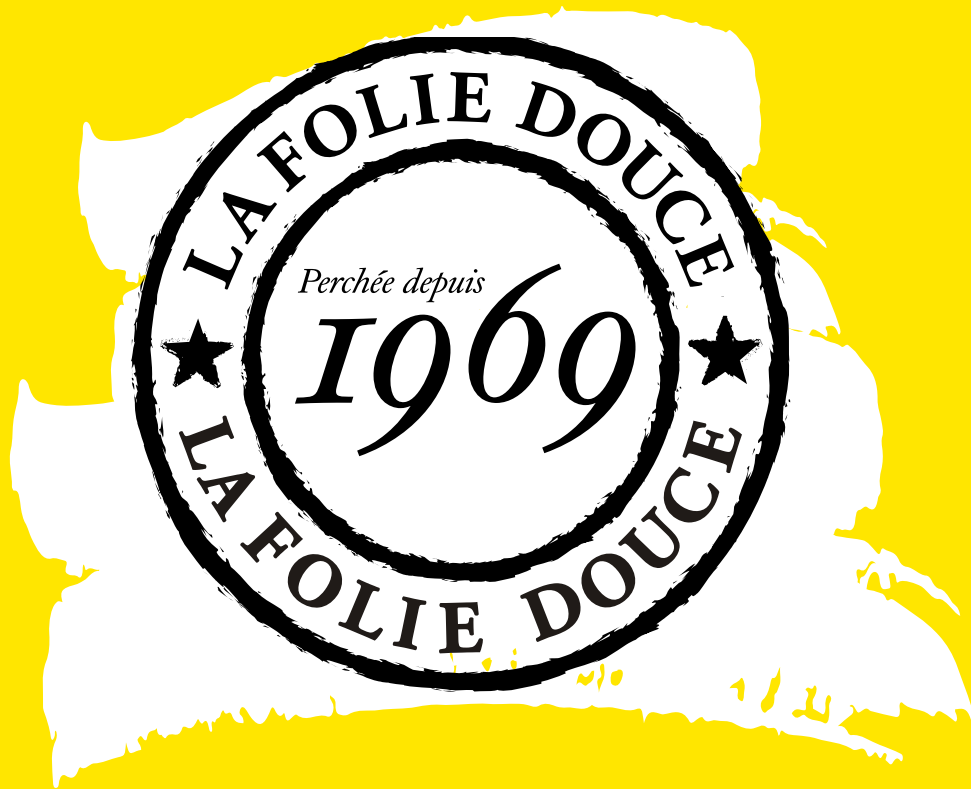


LA FOLIE DOUCE
DOSSIER
DE PRESSE



2023 / 2024

LA FOLIE DOUCE

LA FOLIE DOUCE

PAR AMOUR DE LA MONTAGNE

Cela fait plus de 50 ans que notre famille vit et travaille au cœur des Alpes Françaises. Toutes ces années, nous n'avons eu de cesse de nous battre pour préserver la montagne, défendre son art de vivre et ses valeurs, tout en la faisant évoluer, en la démocratisant et en lui apportant une touche singulière : notre doux grain de folie. C'est ainsi qu'est né le concept de La Folie Douce, un lieu à la fois festif, convivial et familial. Notre ambition ? Faire de l'expérience Folie Douce un moment unique ; des shows uniques, des plats uniques, des événements uniques...

Mais ce qui est encore plus unique à nos yeux, c'est l'environnement dans lequel nous évoluons quotidiennement : la montagne. Ces dernières années, notre terrain de jeu et écosystème s'est beaucoup fragilisé et a dû faire face à de nombreuses menaces. Mais la montagne est loin d'avoir dit son dernier mot et ses acteurs comptent bien montrer la voie. Puisque pour protéger la montagne, il faut la connaître, cette saison encore La Folie Douce va poursuivre son travail tant dans la prévention que dans l'action. Nous sommes conscients de notre statut, du rôle que nous avons à jouer et de l'ampleur de ce défi historique. Passons à l'action, renforçons ce qui a déjà été mis en place et proposons de nouvelles solutions.

Mobilisons-nous toujours plus pour notre environnement, pour l'amour de la montagne.

La Famille Reversade

Fondatrice de La Folie Douce

SOMMAIRE

LA FRISE DU TEMPS	p02
LA FOLLE HISTOIRE	p04
NOTRE ADN DE LA FOLIE DOUCE	p08

PARTIE 1 : FOCUS GASTRONOMIQUE

LES CHEFS DE LA FOLIE DOUCE	p11
LES RESTAURANTS	p12

PARTIE 2 : FOCUS ARTISTIQUE

LES ÉVÉNEMENTS	p18
LE CABARET	p18
LA FOLIE DOUCE TEAM	p19

PARTIE 3 : FOCUS EXPÉRIENTIEL

APRÈS-SKI HORS DU COMMUN	p20
DES EXPÉRIENCES UNIQUES	p21
LA FOLIE DOUCE SHOP	p22
LES ÉVÉNEMENTS SUR MESURE	p23

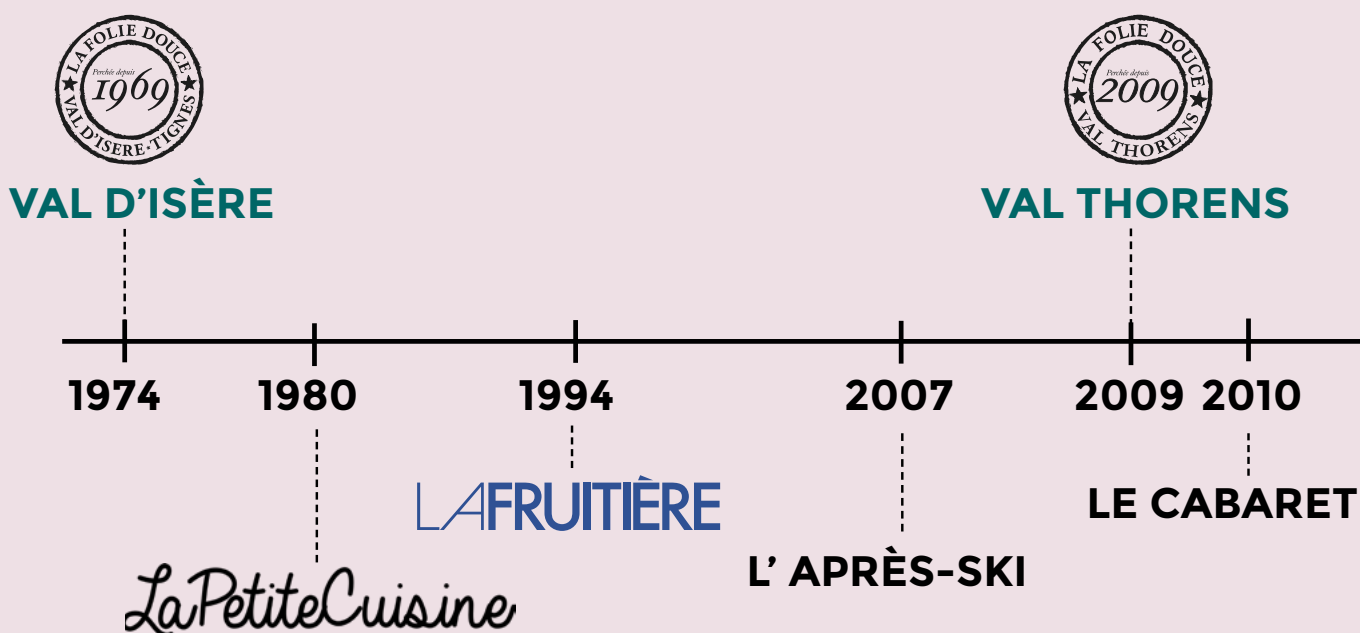
PARTIE 4 : LA FOLIE DOUCE S'ENGAGE

FESTIF ET RESPONSABLE	p24
NOS OBJECTIFS.....	p24
L'HUMAIN AU COEUR DES PRÉOCCUPATIONS.....	p25
L'ECO-RESPONSABILITÉ.....	p26
ADOPT 1 SPOT	p27

PARTIE 5 : UNE GRANDE FAMILLE




CONTACTS	p29
-----------------------	-----

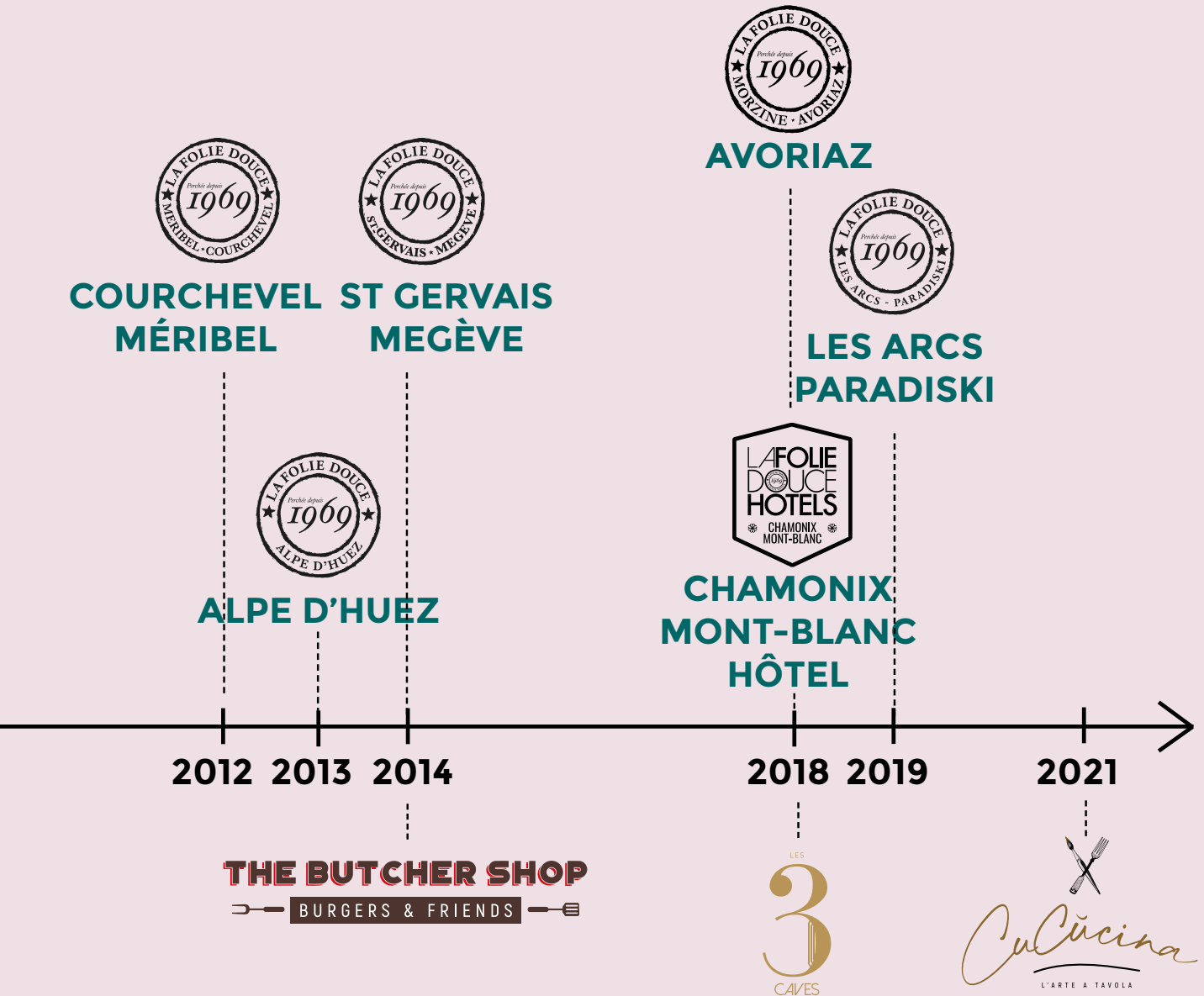
LA FRISE DU TEMPS



LA FOLIE DOUCE

EN CHIFFRES

-  **Des chefs renommés**
qui signent les cartes Folie Douce
-  **2500 mètres** d'altitude
pour Le Cabaret le plus haut du monde
-  **80** artistes au total
(danseurs, chanteurs, musiciens, Djs, chorégraphes, stylistes...)



- 70** emplois créés pour chaque ouverture d'adresse (en moyenne)
- +70%** des collaborateurs bilingues
- 8000** couverts/jour
- 735** lits
- + 1 611 000** demi / an

- 8** destinations
- 27** restaurants
- 10 400** burgers/an
- 30 tonnes** de fromage
- 20** nationalités différentes
- 2 000h** de musique live
- 15 000** clubbers/jour

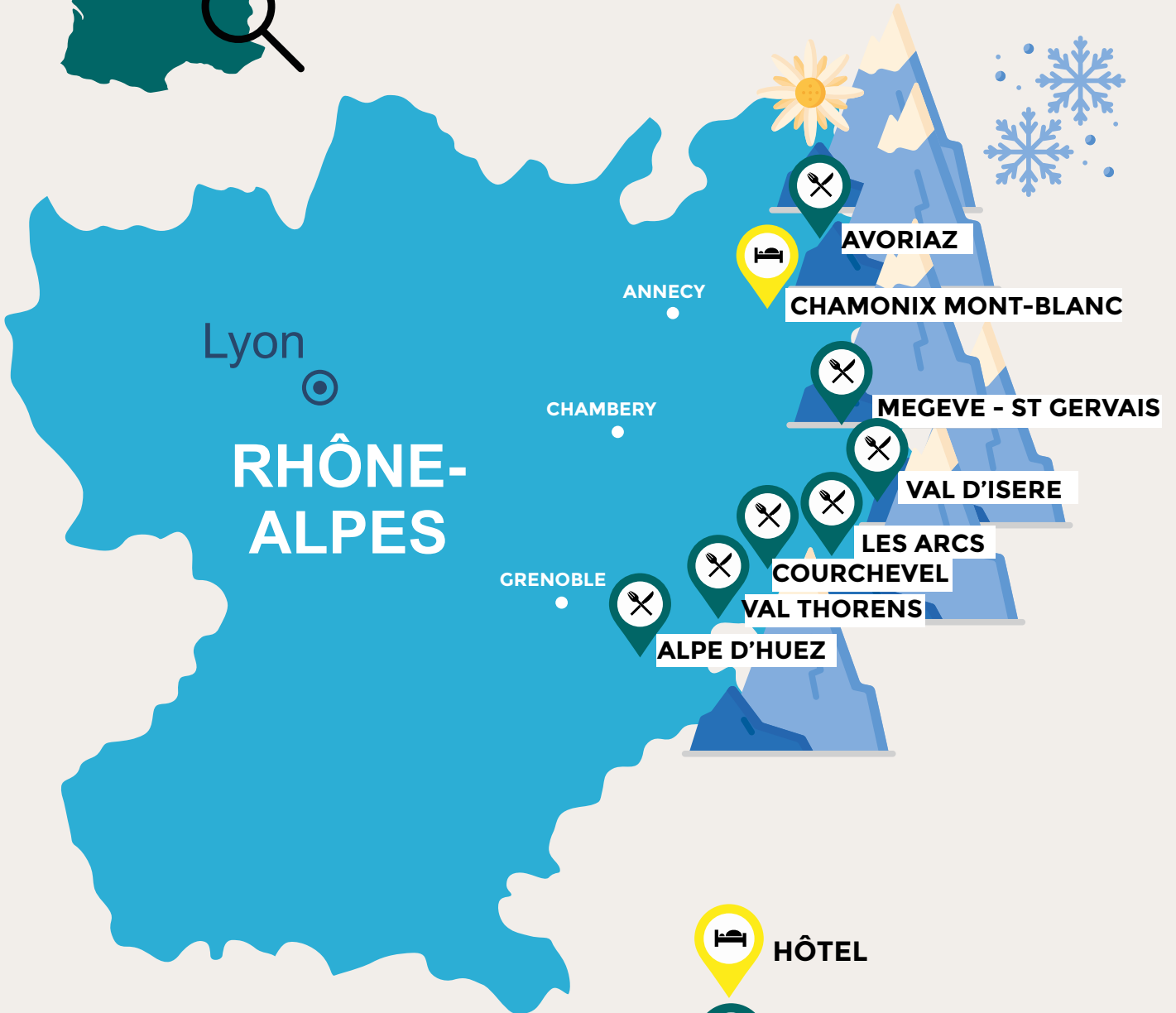


LA FOLIE DOUCE

LA FOLLE HISTOIRE

Val d'Isère, 1974, Luc Reversade crée la toute première Folie Douce. Son ambition ? Donner naissance à un lieu qui n'avait pas son pareil, un lieu où gastronomie et show artistique se mêlent. Presque 50 ans plus tard, il existe désormais 7 Folie Douce et 1 Folie Douce Hôtels (à Chamonix).

La recette du succès de La Folie Douce repose sur le subtil mélange d'une cuisine locale audacieuse, conviviale et de l'amour du spectacle. Le sens de la famille, le partage, l'authenticité, la bienveillance et le vivre ensemble sont les valeurs qui font vibrer petits et grands, au rythme de la musique. La Folie Douce rassemble, encore et toujours, pour offrir une expérience unique en altitude.



Lyon

RHÔNE-ALPES

ANNECY

CHAMBERY

GRENOBLE

AVORIAZ

CHAMONIX MONT-BLANC

MEGEVE - ST GERVAIS

VAL D'ISERE

LES ARCS

COURCHEVEL

VAL THORENS

ALPE D'HUEZ



HÔTEL



RESTAURANT



VAL D'ISÈRE

-  5 restaurants
-  6 bars
-  1 après-ski
-  1 cabaret en plein air
-  1 Folie shop



VAL THORENS

-  3 restaurants
-  2 bars
-  1 après-ski
-  1 Folie shop



MÉRIBEL

-  3 restaurants
-  1 bars
-  1 après-ski
-  1 cabaret
-  1 Folie shop



ALPE D'HUEZ

-  2 restaurants
-  2 bars
-  1 après-ski
-  1 Folie shop



ST GERVAIS- MEGEVE

-  2 restaurants
-  2 bars
-  1 après-ski
-  1 Folie shop



AVORIAZ

-  2 restaurants
-  2 bars
-  1 après-ski
-  1 Folie shop
-  1 cabaret








CHAMONIX

-  250 chambres
-  5 restaurants
-  4 bars
-  1 après-ski
-  1 cabaret
-  1 spa & piscine extérieure
-  1 Folie shop, 1 proshop
-  1 kids palace



LES ARCS

-  3 restaurants
-  3 bars
-  1 après-ski
-  1 Folie shop
-  1 cabaret



LA FOLIE DOUCE

NOTRE ADN

Loin du tumulte urbain, nichée au cœur de la montagne, La Folie Douce se réveille à chaque saison hivernale pour raconter sa nouvelle histoire créative, à la croisée de la gastronomie, de l'art et des loisirs. Son concept novateur incarne un état d'esprit, un style de vie tourné résolument vers le futur et dont chaque nouveau chapitre offre une expérience unique.

La famille Reversade fait bouger les lignes et s'implante donc au cœur d'une nouvelle offre créative, gastronomique et culturelle. Car au-delà de la convivialité et de par son histoire pionnière en matière de restauration d'altitude, La Folie Douce bénéficie d'une véritable expertise en création de lieux de vie et de partage. **Le fou concept se divise en deux temps forts: le repas cabaret en début de journée puis place au clubbing à partir de 15h.**





De la gestion restaurative, à la scénographie, en passant par l'événementialisation des lieux, les membres de cette grande famille ont su se muer en spécialistes de cette polyvalence très singulière et mettent leur expertise au service de lieux hors du commun.

La Folie Douce s'articule autour de plusieurs espaces partagés, où les concepts de restaurations (intérieurs et extérieurs) se mêlent à l'espace **clubbing et VIP**. Ainsi, chef.fe.s et artistes, amis et familles de tout âge et de tout horizon, se retrouvent en symbiose pour partager les temps forts de La Folie Douce. C'est bien ce dépaysement affranchi, insolite et accessible qui fait le succès du groupe et que La Folie Douce met en scène avec brio, dans tous les lieux qui forgent aujourd'hui son identité.



FOCUS GASTRONOMIE

➔ GASTRONOMIE ET TERROIR, UNE RENCONTRE AU SOMMET

A l'origine, La Folie Douce est **un restaurant d'altitude**. Aujourd'hui, la restauration fait toujours partie de son cœur d'activité, que le groupe décline sur chacune de ses adresses. Au fil des saisons, la famille Reversade a su s'entourer de professionnels inventifs et passionnés. Intransigent sur la qualité et la provenance des produits servis à la carte des différents restaurants, le chef Franck Mischler (chef exécutif depuis plus de 10 ans) n'a qu'une obsession : proposer du bon, de saison et le plus souvent de la région ! Toujours plus imaginatifs, ils se réinventent chaque année 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 cohérents avec une démarche de gastronomie responsable.



➔ LES CHEFS DE LA FOLIE DOUCE

FRANCK MISCHLER

Chef de talent et de caractère, cela fait **plus de 10 ans** que Franck Mischler développe et affirme l'identité culinaire de La Folie Douce. Dans une volonté de transmission et de partage autour de valeurs fondamentales que sont **l'authenticité et la générosité**, un seul objectif : la satisfaction de tous les clients, petits et grands, initiés ou non. Chaque saison est un nouveau challenge pour le chef et sa brigade. À l'écoute des tendances, mais surtout des producteurs locaux avec qui ils travaillent et qui les accompagnent durant la saison, ils repensent ensemble durant l'été les cartes avec de nouveaux plats.



« J'anime une cuisine qui me ressemble : décalée, contemporaine et soucieuse de l'exigence. La Folie Douce est une maison de famille. C'est un lieu de tradition et de modernité, habité par des passionnés de cuisine. Il y règne une sincérité qui me fait chaud au cœur et je dois montrer l'exemple. Je joue tous les jours avec la matière première. À La Fruitière, j'ai clairement pris conscience que mon métier était basé essentiellement sur le produit, le terroir et la nature. »

DENNY IMBROISI

Le jeune chef talentueux et **énergique**, qui a fait un passage remarqué dans **Top Chef**, signe la carte **100 % italienne** du dernier né des restaurants de La Folie Douce, La Cucùcina. Une cuisine à son image et à celle de La Folie Douce : joyeuse, généreuse, gourmande et créative. Le chef fait voyager ses hôtes dans une Italie gastronomique, sincère, authentique et raffinée. Tout un voyage...



LE CHEF MIXOLOGUE DE LA FOLIE DOUCE MATTHIAS GIROUD

L'Alchimiste signe la carte des cocktails de la Folie Douce (en exclusivité aux Arcs et à Val d'Isère)

Pour développer **sa carte de cocktails**, avec et sans alcool, La Folie Douce a fait appel à l'un des meilleurs chefs mixologues au monde, Matthias Giroud, cofondateur de l'Alchimiste avec Melinda Guerin White. Après avoir été à la tête du développement du Bar pour l'ensemble du Groupe George V Entertainment (dont Buddha Bar), et avoir



participé aux côtés des plus grands (Alain Ducasse, Paul Bocuse et Joël Robuchon, Anne Sophie Pic) aux World Cuisine Summit, il ouvre à Boulogne Billancourt en 2020, l'Alchimiste; un atelier dédié à la création d'expériences autour de la mixologie et de la gastronomie. Ce créatif globe-trotter, retranscrit ses voyages et ses inspirations dans chacune de ses créations et fait de ses cocktails et soft cocktails des expériences uniques. Chacun des restaurants (La Petite Cuisine, La Fruitière et la Cucùcina Val d'Isère) a sa propre carte des cocktails. Une collaboration qui célèbre à la fois les saveurs, la créativité et la fête.

➔ LES RESTAURANTS

En combinaison de ski, les pieds dans la neige, c'est comme ça que l'on se restaure à La Folie Douce. Avec la montagne pour seul vis-à-vis, la terrasse se dessine à perte de vue et s'entoure d'espaces ouverts sur la nature à l'aide de grandes baies vitrées. Oscillant entre modernité et authenticité, les établissements du groupe dévoilent plusieurs restaurants et proposent des offres qui répondent à toutes les envies.

LA FRUITIÈRE

Fruitière (nom commun) : lieu d'exploitation et de transformation du lait en fromage (terme utilisé dans Les Alpes, Le Jura ou La Savoie).

C'est dans un décor reprenant les codes d'une traditionnelle fruitière que le Chef Franck Mischler propose son adaptation de la cuisine savoyarde. Si l'inspiration première provient de la fromagerie, l'ADN du chef est bien présente. On retrouve ainsi les grands classiques de la cuisine traditionnelle, en conservant leurs touches d'authenticité, tout en leur apportant une pointe de singularité. Un exercice se traduisant par une carte résolument tournée vers la montagne, avec des changements saisonniers, proposant chaque fois une nouvelle interprétation des produits du terroir.



- 🕒 SERVICE DÉJEUNER TOUS LES JOURS DE 12H00 À 16H00
- 🕒 SERVICE LIMONADE DÈS 15H30

EN MOYENNE 600 COUVERTS / JOUR





La Petite Cuisine

UN SELF GÉNÉREUX ET DE QUALITÉ

Un self oui mais branché ! Tel est le parti-pris de La Folie Douce. Au menu, un cadre chaleureux mêlant l'authenticité du bois et une décoration moderne proposant une cuisine gourmande et conviviale. C'est le lieu idéal pour une pause (bien méritée), en famille ou entre amis, pour recharger les batteries en dégustant une cuisine généreuse et réalisée sur place. À l'extérieur, les convives peuvent profiter d'une vue à couper le souffle sur les sommets alpins tout en profitant des shows artistiques, tout aussi époustouflants !

🕒 SERVICE DE 11H00 À 17H00

EN MOYENNE 1200 PLATEAUX / JOUR



THE BUTCHER SHOP

— BURGERS & FRIENDS —

LE SNACKING À LA FOLIE

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

🕒 SERVICE DE 11H30 À 17H00



DEUX ADRESSES UNIQUES À VAL D'ISÈRE



Écrin surréaliste par ses dimensions (et sa hauteur sous plafond), ce nouveau restaurant, dernier né de La Folie Douce, rend hommage au génie de Léonard de Vinci en mêlant à la fois le bon et le beau. Inspiré des ateliers d'artistes de la Renaissance italienne, ce bijou de décoration emprunte les matériaux les plus nobles pour créer une ambiance unique. Marbre, briques faites à la main une à une en France, bois et autres colonnes en mosaïques composent le décor dans lequel sont disposés çà et là bustes et sculptures, dont un magistral cheval de plus de quatre mètres de haut. Au centre du restaurant, trône la table d'hôtes en bois massif qui fait également office de scène pour les artistes et un monumental escalier mène à la mezzanine, surplombant la salle principale du restaurant. Point d'orgue de l'établissement : la vue époustouflante sur le Mont Blanc (côté italien) que les hôtes peuvent admirer au travers d'immenses baies vitrées. Du côté de la carte, le Chef Denny Imbroisi y propose une offre gastronomique et d'authentiques produits sublimés par de savoureuses recettes italiennes.



LES 3 CAVES

LES 3 CAVES, RESTAURANT HORS DU TEMPS

L'accès aux 3 Caves se fait par un grand escalier aux allures secrètes. Ici, le décor a été pensé pour plonger les clients dans une atmosphère intimiste et hors du temps. Les amateurs de vins seront séduits par l'immense cave et son très grand choix de bouteilles. Les amoureux de pâtes persillées, pâtes molles ou pâtes pressées se retrouveront autour du buffet qui propose une centaine de fromages. Quant à la Cave à Cigares (en référence à son décor car on n'y fume pas), elle offre un véritable havre de paix aux épicuriens ! Un moment privilégié dans un cadre splendide autour de produits d'exception travaillés avec goût et raffinement.

3 lieux, 3 ambiances, 3 expériences exclusives

➔ LA CAVE À VINS

Sous ses voûtes typiques se niche La Cave à Vins la plus haute d'Europe. Elle abrite les précieuses bouteilles de La Folie Douce, à déguster le temps d'une soirée ou d'un repas.

➔ LA CAVE À CIGARES

Pour les amateurs et les passionnés, ce lieu situé dans le prolongement de La Cave à Vins offre une large sélection de cigares, dans un style rétro chic des années 70 avec une vue dégagée et imprenable sur les montagnes qui entourent La Folie Douce.

Privatisation possible midi et soir pour 50 personnes maximum.

➔ LA CAVE À FROMAGES

La Cave à Fromages vient compléter l'offre de restauration. Cette cave est une invitation au voyage et à la découverte, mettant en avant la richesse des alpages et le savoir-faire des producteurs locaux. C'est au milieu des caves d'affinage et avec une vue panoramique sur le mont Blanc que les clients dégustent plus de 120 variétés de fromages.







FOCUS ARTISTIQUE

➔ 4 ÉVÉNEMENTS

HEBDOMADAIRES DÉJANTÉS

C'est à 2500 mètres d'altitude que La Folie Douce propose un spectacle à ciel ouvert unique au monde. Incroyable fantaisie, entre ciel et montagne, ce show emblématique et haut en couleurs est rendu possible grâce à une troupe artistique tant éclectique que talentueuse. **DJs, chanteurs, danseurs, aérien(e)s, musiciens...** sont là pour éblouir petits et grands, et ils s'en donnent à cœur joie pour émerveiller repas et sessions après-ski. Que chacun prenne place et profite du spectacle !

➔ LE CABARET

LE PLUS HAUT DU MONDE

(à Val d'Isère, Les Arcs et Méribel)

Chaque saison, Le Cabaret de La Folie Douce offre une nouvelle expérience en imaginant un show toujours plus grandiose et haut en couleurs ! Ses performances artistiques, toujours plus élaborées et plus intenses, parcourent le monde grâce à La Folie Douce Team. C'est sur une scène à 360° que les artistes se surpassent, dans un cadre unique. Ils performant à ciel ouvert et déambulent entre les tables pour que chacun puisse en profiter. Durant une heure, le public est tenu en haleine face à un show magique et inégalé : Le Cabaret le plus haut du monde ! Ensuite, les spectateurs sont invités à prendre la relève des danseurs durant une après-midi de clubbing, rythmée par la musique électronique.

- Une ambition, devenir le plus grand cabaret d'Europe.
- Véritable institution, le show des cimes de La Folie Douce sait néanmoins se réinventer saison après saison afin de proposer une nouvelle programmation, toujours plus insolite et merveilleuse. Cette année, plus que toute autre, les différents tableaux du cabaret sont placés sous le signe de la joie et du partage.
- Cracheurs de feu, acrobates et slack line à 2500m d'altitude, cette programmation est accessible à tous pour le plus grand plaisir des petits et des grands.



➔ LA FOLIE DOUCE TEAM, UNE ÉQUIPE QUI VOYAGE DANS LE MONDE ENTIER

Le concept artistique de La Folie Douce, inégalable et innovant, regroupe des artistes performants : DJs, chanteurs, danseurs, musiciens, chorégraphes, tous réunis pour créer l'émotion et la magie d'un show en interaction avec son public. À la demande d'une clientèle cosmopolite, le concept La Folie Douce s'exporte aux quatre coins de la planète, grâce à La Folie Douce Team qui se produit à l'occasion de nombreux événements (soirées VIP, inaugurations et ouvertures, mariages, soirées privées, shows internationaux, concerts, warmups, festivals, grands prix, etc).



FOCUS EXPÉRIENTIEL

➔ UN APRÈS SKI HORS DU COMMUN

Bien plus qu'un simple restaurant d'altitude, La Folie Douce perpétue son implication dans la restauration et le domaine artistique.

La famille Reversade croit fermement au pouvoir de la musique pour rassembler les âmes et créer des moments de partage uniques, elle a souhaité créer **une communauté** où les échanges et les rencontres sont favorisés par le langage universel: la musique.

La Folie Douce compose avec des expériences musicales transcendantes et des lieux soigneusement pensés pour faire vivre un véritable voyage sensoriel à tous les montagnards. Son envie ? Proposer un après-ski hors du commun à l'ambition artistique d'un véritable cabaret.

➔ LA FÊTE À CIEL OUVERT EN ALTITUDE

La douce ivresse des montagnes, c'est à La Folie Douce que ça se passe ! Tous les jours de la saison, dans les différents établissements montagnards, les habituées des pistes de ski et les vacanciers de passage se mélangent et se délectent au son d'un panel d'artistes, digne des plus grandes soirées berlinoises. Les cocktails sont frais, la nourriture est gourmande, la joie du moment est palpable.

Toujours à l'affût des dernières tendances, DJs, performeurs vocaux, danseurs, acrobates et musiciens inventent chaque jour un show survolté qui embarque le public. La fête n'a pas de limites grâce à la musique électronique qui permet une improvisation totale de la part de tous les artistes. Afin de garantir cette ambiance hors du commun, La Folie Douce travaille au recrutement, à la formation des danseurs et des chanteurs pour leur transmettre ce goût de l'entertainment qui fait l'ADN de l'établissement. Chaque jour, un lien magique se tisse entre les artistes et le public et ce sont ces moments, fugaces, mais intenses, que les équipes s'attachent à créer tout au long de la saison.



➔ DES EXPÉRIENCES UNIQUES



UNLIMITED FOLIE

10 SHOWS EXCLUSIFS ET DÉFERLANTE DE DJs AU SOMMET (Les Arcs)

Nombreux sont les artistes de renom à avoir enflammé les platines de La Folie Douce. En 2023, c'était Paul Kalkbrenner, Agoria, Kate Zubok, Jeff Mills et Ben Klock qui avaient enflammé les platines de la Folie Douce Les Arcs. Comme chaque année, plusieurs artistes seront les invités de marque de l'établissement d'altitude et seront au rendez-vous pour faire bouger les têtes et danser les foules au sommet. Cette année, le festival continu et repart pour 10 dates avec des Djs Guest :

- 3 Dates avec des têtes d'affiches pour l'opening du festival, une, fin mars et une autre pour célébrer le closing
- 4 dates en pleine saison avec des artistes guest montant dans le milieu de la techno.
- 3 dates durant les vacances scolaires d'artistes de musique électronique.

Pour la toute première fois, La Folie Douce met en vente un Pass "Le Pass Pas Sommeil", donnant accès à pas moins de 10 soirées, exclusives et en plein air, mêlant DJ set et gastronomie d'altitude.

MOONLIGHT DINER

Cet hiver, préparez-vous à vivre un événement grandiose avec La Folie Douce ! Que vous soyez en famille ou entre amis, le Moonlight Diner est une soirée inoubliable placée sous le signe du partage et de la découverte.

Au cours de ces soirées gastronomiques, la Folie Douce Les Arcs vous propose une expérience unique où vous serez transportés dans un monde de divertissement et de sensations à travers l'humour, la magie, la musique et shows en tout genre.

Vous serez transportés dans un univers où la gastronomie se marie à la créativité artistique pour vous offrir une expérience sensorielle unique.

Le Moonlight Diner est l'occasion parfaite de créer des souvenirs mémorables et de partager des moments de joie en famille et avec vos proches. Venez vivre une soirée magique où chaque instant sera une véritable explosion de plaisir et d'émerveillement.



➔ LE FOLIE SHOP, BRANCHÉ TOUT L'HIVER

Dans chaque Folie Douce, mais aussi au cœur des stations de Val d'Isère, de Morzine et des Arcs, il est possible de trouver un Folie Shop. **Souvenirs, accessoires ou encore vêtements techniques pour la saison de ski, il y en a pour tous les goûts.**

En parlant de goût, il est également possible d'y trouver à la vente une sélection de produits de la table aux couleurs de La Folie Douce : tabliers, planches à découper, pots à lait, tenues de petit chef... de quoi ramener un petit grain de folie dans sa cuisine !





➔ LES ÉVÉNEMENTS SUR MESURE

Nous proposons une large gamme de prestations pour divers événements spéciaux. Que ce soit pour des anniversaires, des mariages, des événements d'entreprise, des séminaires, des enterrements de vie de garçon ou de vie de jeune fille, nous sommes là pour vous offrir une expérience mémorable et personnalisée.

- Pour les anniversaires, nous créons des ambiances uniques et festives, en tenant compte de vos préférences et de l'âge célébré.
- Nos services pour les mariages comprennent une planification complète, de la décoration au choix du menu, afin de faire de votre jour spécial une occasion inoubliable.
- Quel que soit l'événement que vous souhaitez célébrer, notre équipe expérimentée est là pour vous accompagner à chaque étape et rendre votre événement exceptionnel.



LA FOLIE DOUCE S'ENGAGE

→ FESTIF ET RESPONSABLE

L'écoute des clients, la qualité de service et le respect de l'exceptionnel environnement des montagnes, sont les impératifs qui guident le développement de l'entreprise familiale. La Folie Douce considère la responsabilité comme une donnée quotidienne, dynamique, en constante évolution.

L'idée ? Donner du plaisir à toutes les générations grâce à des moments intenses et chaleureux, développer un « Folie Douce Lifestyle » et partager leur grain de folie dans le respect des montagnes.

Parce que la montagne est une des zones où les effets du changement climatique se font le plus sentir, La Folie Douce s'engage dans une démarche responsable prenant en compte les 3 dimensions de la durabilité. Un domaine de plus dans lequel le groupe exerce sa créativité, au service de la transition d'un système de consommation en perpétuel évolution.

→ NOS OBJECTIFS

Depuis 2019, le groupe est engagé dans la maîtrise de son impact environnemental et ses actions permettent de structurer sa stratégie globale ainsi que les engagements à horizon 2025.



SUPPRESSION TOTALE DE PLASTIQUE À USAGE UNIQUE :

100% de la vaisselle est réutilisable



RÉDUCTION DES DÉCHETS ALIMENTAIRES :

Réduction de 50%



FOURNISSEURS LOCAUX :

Au moins 60% des produits sont issus de l'agriculture locale



TRI DES DÉCHETS :

Au moins 70% de nos déchets sont triés



ELABORATION D'UNE CARTE QUI S'ADRESSE À TOUS :

Au moins ¾ des plats s'adressent aux personnes ayant des spécificités alimentaires

➔ L'HUMAIN AU COEUR DES PRÉOCCUPATIONS

En tant qu'entreprise, La Folie Douce a une responsabilité vis-à-vis de ses employés et elle s'engage à ce qu'ils travaillent dans les meilleures conditions possibles, en leur proposant des postes adaptés à leurs compétences. Ainsi, ils accompagnent leurs collaborateurs avec des formations régulières : Académie Culinaire, communication, management pour leur donner tous les outils et l'envie d'évoluer au sein du groupe. Chaque employé est logé, nourri et a un forfait de ski pour la saison. Les équipes sont également formées aux gestes verts et s'impliquent même dans le ramassage des déchets lorsque la saison se termine. Résultat, de belles perspectives et un turnover inférieur à 13%. Avec plus de 750 collaborateurs en saison hivernale, La Folie Douce s'inscrit parmi les plus gros employeurs de l'arc Alpin.

Une véritable fourmilière qui prône la diversité et l'inclusion, 50% de femmes et 50% d'hommes sur les salariés employés à l'année. Le groupe est d'ailleurs à l'origine d'un mouvement d'aide aux réfugiés Ukrainiens, non seulement il les emploie à différents postes mais il leur trouve également un logement pour eux et leur familles.

Les salariés sont tous logés et nourris : 150 logements (achat+location)

Formations des équipes et mentorats par des chefs renommés comme Fanny Rey en 2023.



→ L'ÉCO-RESPONSABILITÉ

Face aux enjeux environnementaux, La Folie Douce souhaite apporter sa pierre à l'édifice d'une restauration savoureuse, saine, locale en élaborant son propre plan de bataille. Concrètement, La Folie Douce renforce ou initie 14 démarches autour de valeurs fortes : transparence, traçabilité, sécurité, qualité, lutte contre le gaspillage, limitation de l'impact environnemental sans jamais renier son originalité.

En ce sens, les cartes sont adaptées au rythme des saisons, les déchets organiques sont compostés, la cuisine composée de produits frais, bruts, se base sur le respect des circuits courts et sur un approvisionnement raisonné. Ces démarches vertueuses révèlent des cartes transparentes, qui s'adressent à tous.

La Folie Douce s'engage aussi à diminuer son utilisation de plastique à usage unique, à réduire ses déchets en les revalorisant, et soutient des initiatives qui préservent la montagne. Le groupe a notamment lancé plusieurs actions de sensibilisation et dépollution (ramassage de déchets) dans les zones alentours des établissements. Et parce qu'il est important de minimiser les émissions de gaz à effet de serre, les établissements limitent leur consommation d'eau et d'énergie au maximum. Ils incitent leurs employés à utiliser les transports en commun pour se rendre sur leur lieu de travail et mettent en place des solutions de livraisons responsables avec leur fournisseurs. Ainsi, à Val d'Isère, les livraisons se font en télécabine !

Véritable acteur historique du développement du tourisme dans les territoires alpins, La Folie Douce a à cœur de développer ces territoires tout en les préservant. Pour cela, depuis toujours La Folie Douce collabore étroitement avec les acteurs locaux et prend en compte leurs besoins. Et pour travailler une offre disponible tout au long de l'année, La Folie Douce s'appuie sur les différents canaux de distribution (OTA, TO, MICE...).



➔ ADOPT 1 SPOT

2 SESSIONS DE RAMASSAGE DES DÉCHETS AUTOUR DE LA FOLIE DOUCE :

- 1 en fin de saison en interne avec les équipes
- 1 l'été avec les clients-touristes-locaux des Arcs

RAMASSAGE DES DÉCHETS AVEC MOUNTAIN RIDERS ET CARLSBERG :

- **53 kg** ramassés pour 185 litres de déchets.
- **50%** des déchets sont **du plastique.**
- **30%** des déchets sont **du verre.**

L'élément impactant de ce ramassage ce n'est pas tant le volume et les kilos ramassés mais l'impact du micro plastique et du micro déchet.

Et pour ce qui concerne les déchets indicateurs :

- **660 Mégots**
- **300 capsules de bouteilles**
- **200 bouchons plastiques**
- **95 emballages alimentaires**
- **80 polystyrènes**
- **50 bouteilles de verre**
- **30 pailles**
- **24 canettes**
- **15 bouteilles plastiques**
- **10 jalons**

Objectif sur 3 ans : allier la fête et le RSE



LA FOLIE DOUCE

UNE GRANDE FAMILLE

Les Équipes Folie Douce comptent des collaborateurs venus de tous les horizons, plus d'une dizaine de nationalités y sont représentées. Des effectifs en perpétuelle croissance, avec une très grande variété de savoir-faire et donc d'offres d'emploi. Chaque saison, le processus de recrutement couvre les métiers suivants :

Métiers de la restauration

Service, accueil, cuisine, vente

Gestion administrative

Ressources humaines, comptabilité, gestion, finance, achats, administratif.

Marketing et développement

Commercialisation, communication, infographisme, community management, relations publiques, relations presse.

Métiers du spectacle

Chorégraphes, danseurs, chanteurs, musiciens, DJs, ingénieurs son, compositeurs de musique, techniciens vidéo, scénaristes, costumiers.

Et bien d'autres encore

Sécurité, coachs et formateurs, model designer...



CONTACTS

PRESSE

Giulia Molari

giuliamolari@14septembre.fr
07 69 36 80 57



LA FOLIE DOUCE

Camille Desserle

camille@lafoliedouce.com
06 20 47 42 90



OPENING
16 DÉCEMBRE 2023

LA FOLIE DOUCE LES ARCS

Espace Mille8
73700 Bourg-Saint-Maurice
Accessible à tous, soit à ski, soit à pied
par la TELECABINE LES VILLARDS

HORAIRES :

- tous les jours de 9h à 19h00
- 20h30 les mercredis, jeudis et vendredis soirs
- Restauration tous les mercredis, jeudis et vendredis soirs jusqu'à 23h sur réservation
- Ouvert toute l'année sous privatisation



OPENING
2 DÉCEMBRE 2023

LA FOLIE DOUCE VAL D'ISÈRE

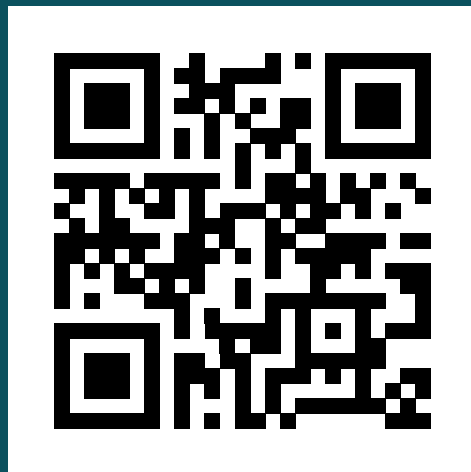
La Daille Gondola
73150 Val d'Isère
Accessible à tous, soit à ski, soit à pied
par la TELECABINE LA DAILLE

HORAIRES :




- tous les jours de 9h à 17h00



Suivez-nous sur les réseaux



VAL D'ISERE

 lafoliedouce.valdisere
 @foliedoucevaldisere
 lafoliedouceval

LES ARCS

 @foliedoucelesarcs
 @foliedoucelesarcs