

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Rencontre au sommet de la gourmandise :
La Folie Douce s'associe au Chef Pâtissier
Champion du Monde des desserts glacés

BENOÎT CHARVET
pour son nouveau projet
à Val d'Isère :



La Folie Douce, institution incontournable de la fête et de la gastronomie d'altitude, annonce une collaboration exclusive et prestigieuse avec le Chef Pâtissier Benoît Charvet. Ensemble, ils signent la future offre sucrée de La Folie Coffee, le nouveau projet de l'enseigne à Val d'Isère, mêlant l'audace créative de la haute pâtisserie à l'énergie unique de la montagne.



L'EXCELLENCE DE LA HAUTE GASTRONOMIE AU CŒUR DES SOMMETS

Pour ce nouveau chapitre à Val d'Isère, La Folie Douce a choisi de s'entourer de l'un des plus grands talents de la scène sucrée française. Actuel Chef Pâtissier Exécutif du restaurant mythique Paul Bocuse (Collonges-au-Mont-d'Or), Benoît Charvet apportera son savoir-faire d'orfèvre pour imaginer une collection de douceurs inédites.

L'objectif de cette collaboration ? Proposer une offre à la fois réconfortante et audacieuse, taillée pour les amateurs de glisse et de gastronomie, en revisitant avec modernité les grands classiques de la pâtisserie.

«L'audace de La Folie Douce rencontre l'excellence de la haute pâtisserie. Nous sommes immensément fiers de faire équipe avec le Chef Benoît Charvet pour donner vie à La Folie Coffee à Val d'Isère. Plus qu'un coffee shop - boulangerie, c'est un laboratoire d'émotions sucrées de 1 300 m² qui s'apprête à faire vibrer les sommets ! »

La Folie Douce



« Je suis très heureux d'accompagner les équipes de La Folie Douce dans la création de leur gamme de pâtisseries pour ce nouveau projet à Val d'Isère et je les remercie pour leur confiance. L'objectif est de penser et d'imaginer ensemble des pâtisseries réconfortantes et de revisiter les grands classiques, alliant gourmandise et authenticité. Cette collaboration ouvre d'autres possibilités de création tout aussi passionnantes que celles que j'imagine au quotidien au sein du restaurant gastronomique. Une belle opportunité d'explorer une autre offre et un autre rapport au client dont je me réjouis. »

Benoît Charvet

© photo @sylvain bris

BENOÎT CHARVET : UN PARCOURS D'EXCELLENCE ET DE DISTINCTIONS

Sacré Champion du Monde des desserts glacés en 2018 et élu Pâtissier de l'Année en 2013, Benoît Charvet s'est forgé un style unique entre élégance et audace. Il fait ses classes chez Potel & Chabot aux côtés du champion du monde Marc Rivière. À seulement 19 ans, il prend la direction de la partition sucrée du restaurant triplement étoilé Lucas Carton d'Alain Senderens. Son parcours d'excellence se poursuit ensuite au sein de monuments de la gastronomie française tels que le Relais Bernard Loiseau à Saulieu et la maison Georges Blanc à Vonnas, avant de rejoindre les cuisines de la prestigieuse maison Paul Bocuse en 2019.

À PROPOS DE LA FOLIE DOUCE

Depuis 1969, la famille Reversade fait vibrer la montagne comme personne avec La Folie Douce ! Accrochée à 2400m d'altitude à Val d'Isère, elle a inventé un concept unique où gastronomie créative, spectacles explosifs et convivialité sans limite se rencontrent dans un décor grandiose. Véritable référence de l'art de vivre montagnard, La Folie Douce propose une offre culinaire allant de la street food à la table gastronomique, réalisée d'une main de maître par les chefs de la Maison avec un soin particulier apporté à la qualité des produits. A cela viennent s'ajouter, dès la mi-journée, des spectacles permanents où chanteurs, danseurs, DJs et perforateurs transforment les terrasses en scène à ciel ouvert. Ouverte à tous – familles, amis, skieurs ou simples curieux – La Folie Douce est bien plus qu'un lieu : c'est une expérience. Une alchimie singulière entre gastronomie, art, fête et partage, qui attire chaque hiver des visiteurs du monde entier.

