

MAISON DES DRUS CÉLÈBRE SES DEUX ANS, AVEC UNE CROISSANCE SOUTENUE ET DES RÉNOVATIONS AMBITIEUSES

En seulement deux ans, Maison des Drus s'impose comme une référence de la restauration en altitude, alliant croissance solide, rénovations ambitieuses et innovation culinaire. Avec une progression de +13% de son chiffre d'affaires et de nouveaux projets d'envergure, le groupe confirme son dynamisme et prépare un hiver 2025-2026 placé sous le signe du renouveau gastronomique.

DES RÉNOVATIONS D'AMPLEUR

Au cours des deux années écoulées, Maison des Drus a entrepris un vaste programme de rénovation destiné à moderniser et enrichir l'offre culinaire en altitude :

- Trois restaurants emblématiques entièrement repensés : La Bergerie (Planpraz), L'Adret (La Flégère) et le 3842 (L'Aiguille du Midi)
- Deux Trois snacks rénovés : Foehn (La Flégère), Le Comptoir (Planpraz) et Summit (L'Aiguille du Midi)

Ces travaux illustrent l'ambition de Maison des Drus de proposer des espaces chaleureux alliant qualité gastronomique et confort, en adéquation avec les attentes de la clientèle.

UN NOUVEAU FOOD COURT POUR L'HIVER 2025-2026

En parallèle, Maison des Drus est actuellement sur un grand projet de rénovation pour l'un de ses selfs et prépare le lancement d'un food court Plan Joran qui ouvrira dès l'hiver 2025-2026. Ce nouvel espace inédit offrira une variété de saveurs pour répondre aux attentes de tous les visiteurs, dans une atmosphère conviviale et moderne.

UNE FRÉQUENTATION EN FORTE PROGRESSION

Les rénovations ont déjà porté leurs fruits, attirant une clientèle fidèle et nombreuse. Sur la dernière saison, les trois restaurants rénovés ont accueilli :

- Restaurant La Bergerie : environ 23 000 clients
- Restaurant L'Adret : près de 19 000 clients
- Restaurant 3842 : environ 4 500 clients

Ces chiffres témoignent du succès de Maison des Drus et du rôle majeur de ses établissements dans l'offre de restauration en altitude.

En deux ans seulement, le groupe Maison des Drus s'est imposé comme un acteur référent de la restauration d'altitude. Avec des équipes mobilisées et une vision tournée vers l'innovation, il poursuit son développement au service des gourmets, des sportifs et des amoureux de la montagne. À travers une offre variée – du snacking à la brasserie haut de gamme – et des sites au cadre panoramique exceptionnel, Maison des Drus met un point d'honneur à offrir une expérience de qualité à ses clients, dans le respect de l'environnement et des communautés locales.



À PROPOS DE MAISON DES DRUS

Maison des Drus, appartenant au groupe Compagnie du Mont-Blanc, est un acteur majeur de la restauration d'altitude dans la vallée de Chamonix-Mont-Blanc. L'enseigne regroupe 15 restaurants et snacks implantés entre Chamonix et Megève, offrant une expérience culinaire unique où chaque établissement conjugue tradition alpine, authenticité et modernité. Le groupe se distingue par sa cuisine maison, élaborée à partir de produits locaux issus de petits producteurs, valorisant le terroir savoyard et le patrimoine gastronomique de la région. Maison des Drus possède sa propre cuisine centralisée, l'Atelier Beyond, véritable laboratoire de création culinaire permettant de maîtriser toutes les étapes de production, du pain aux desserts.

Pour en savoir plus : <https://www.maisondesdrus.com/fr/>