



LA FOLIE DOUCE

LA FOLIE DOUCE VAL D'ISÈRE : UNE NOUVELLE SAISON SOUS LE SIGNE DE LA GASTRONOMIE ET DU CLUBBING !

Ouverture des portes : le 2 décembre 2023

Le coup d'envoi de la nouvelle saison 2023/2024 à La Folie Douce Val d'Isère est imminent ! Les amateurs de skis et/ ou d'après skis auront le bonheur de retrouver leurs restaurants d'altitude favoris, avec un paysage alpin à couper le souffle ! Côté gastronomie, une offre riche avec de nouvelles recettes à déguster, des plats revisités pour les adeptes de cuisine. Sous la houlette du chef Franck Mischler, présent depuis plus de 15 ans, l'accent est mis sur la qualité et l'origine des produits. Son objectif: offrir des mets de qualité, saisonniers et locaux autant que possible ! Toujours innovants, ils se renouvellent chaque année pour satisfaire une clientèle exigeante tout en respectant une approche de gastronomie responsable.

L'icone restaurant : La Fruitière

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 présent. 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.



Horaires d'ouvertures : De 12h à 15H30

L'adresse italienne : La Cucùcina

Cette adresse italienne de la Folie Douce, offre un cadre spectaculaire rendant hommage à Léonard de Vinci et sa créativité. Inspiré des ateliers artistiques de la Renaissance italienne, il marie beauté et excellence avec des matériaux nobles tels que le marbre, les briques françaises faites à la main, le bois et des colonnes en mosaïque. La décoration met en valeur des bustes, des sculptures, notamment un majestueux cheval de quatre mètres de haut. Une table d'hôte centrale en bois massif sert également de scène pour les artistes, tandis qu'un imposant escalier mène à une mezzanine offrant une vue



imprenable sur le Mont Blanc à travers de grandes baies vitrées. Cet établissement propose une cuisine italienne raffinée orchestrée par le Chef Denny Imbroisi, mettant en lumière des produits authentiques et des recettes savoureuses.

Horaires d'ouvertures : De 12h à 15H30

Le self branché : La Petite Cuisine



Pour ce restaurant, La Folie Douce a opté pour un self-service branché. L'ambiance marie chaleur du bois et design moderne pour une cuisine gourmande et conviviale. C'est l'endroit parfait pour une pause bien méritée en famille ou entre amis, où l'on peut se ressourcer en dégustant une cuisine généreuse préparée sur place. À l'extérieur, les convives peuvent admirer une vue imprenable sur les sommets alpins tout en profitant de spectacles artistiques tout aussi époustouflants !

Horaires d'ouvertures : De 11H30 à 15H30

Un snacking alpin avec : Butcher Shop



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 a la fois qualité et rapidité. Au menu : burgers, sandwiches, gaufres a déguster sur le pouce en terrasse ou a emporter pour les plus pressés.

Horaires d'ouvertures : De 11H30 à 16H

Les 3 Caves : Restaurant hors du temps

L'accès aux 3 Caves est introduit par un majestueux escalier, créant une aura de mystère. À l'intérieur, l'ambiance est conçue pour immerger les clients dans une intimité intemporelle. Les passionnés de vin seront captivés par une cave imposante offrant un large éventail de bouteilles. Pour les amateurs de fromages, un buffet regorgeant d'une centaine de variétés, des pâtes persillées aux pâtes molles. La Cave à Cigares, malgré son nom, est un sanctuaire paisible réservé aux épcuriens, où l'on savoure des produits d'exception dans un cadre travaillé avec délicatesse et raffinement.

Horaires d'ouvertures : 12H à 15H30



Le Chef Nicolas Sale en consultant gastronomique



Cette année, l'ancien chef du Ritz à Paris, Nicolas Sale, apporte son expertise en tant que consultant pour La Folie Douce, collaborant sur les univers culinaires des restaurants La Fruitière de Val d'Isère et Les Arcs. Ce chef expérimenté, familier avec les environnements naturels, a précédemment officié aux cuisines du Kintessence et du Kilimandjaro à Courchevel.

En partenariat avec le chef local Franck Mischler, leur objectif est de célébrer les spécialités savoyardes : des fromages du terroir aux recettes traditionnelles en passant par les pièces de viande et les volailles locales.