



LES ARCS - PARADISKI

# LAFOLIEDOUCCE

# 2021 - 2022

DOSSIER DE PRESSE



*«En plus de 50 ans passés à vivre et travailler au cœur des Alpes françaises, nous n'avons eu de cesse de nous battre pour préserver la montagne, son art de vivre, ses valeurs, mais aussi de la faire évoluer, de la démocratiser, de lui apporter une touche singulière. C'est ainsi qu'est né le concept de La Folie Douce. Un lieu que nous avons voulu à la fois festif, convivial et familial.*

*La Folie Douce n'a jamais cessé de se remettre en question et c'est là son secret. Nous travaillons dur, saison après saison, pour étonner nos convives et faire de l'expérience Folie Douce un moment unique. Des shows uniques, des plats uniques, des événements uniques. Ce qui est encore plus unique aux yeux de La Folie Douce, c'est l'environnement dans lequel nous évoluons quotidiennement : la montagne.*

*De plus en plus fragilisé, cet écosystème doit être protégé. Face aux enjeux environnementaux et conscients de notre rôle et de notre statut, nous avons décidé à La Folie Douce de prendre une série de mesures fortes pour limiter notre impact sur l'environnement. Des actions concrètes qui ont été mises en place dès le début de la saison 2021, avec l'objectif de réaliser 100% de ces engagements à l'horizon 2025.*

**À travers ces démarches, La Folie Douce se lance un réel défi.  
L'adaptation aux modes de vie a toujours été au cœur des réflexions de  
notre entreprise et il est l'heure pour nous de nous mobiliser  
plus encore en faveur de l'environnement. »**

**La famille Reversade**  
*Fondateurs de La Folie Douce*



# SOMMAIRE

<i>UN PROTOCOLE SANITAIRE ADAPTÉ</i>	04
<i>FESTIF ET RESPONSABLE</i>	05
. Nos 14 engagements à l'horizon 2025	
<i>LA FOLIE DOUCE : LA FOLLE HISTOIRE</i>	06
<i>LES ÉTABLISSEMENTS FOLIE DOUCE</i>	07
. Val Thorens , Méribel-Courchevel, Alpe d'Huez, St Gervais-Megève, Avoriaz, Chamonix	
<i>FOCUS SUR LA FOLIE DOUCE VAL D'ISERE ET LA FOLIE DOUCE LES ARCS</i>	
<i>ACTUALITES 2021</i>	11
. Cucùcina	
. Les producteurs locaux à l'honneur	
. Actualité	
<i>LA RESTAURATION</i>	13
. Franck Mischler	
. La Fruitiere	
. Les 3 Caves	
. La Petite Cuisine	
. Le Butcher shop	
. L'épicerie Folie Douce	
<i>LES ARTS DU SPECTACLE</i>	20
. Le cabaret le plus haut du monde	
. La Folie Douce Team un concept qui s'exporte	
. Un après-ski hors du commun	
. Folie Douce Shop	
<i>NOS MÉTIERS</i>	25
. Une grande famille	
<i>CONTACTS</i>	26



# UN PROTOCOLE SANITAIRE ADAPTÉ

LES ÉQUIPES DE LA FOLIE DOUCE SE MOBILISENT POUR VOUS OFFRIR DES MOMENTS INOUBLIABLES EN FAMILLE OU ENTRE AMIS DANS LE RESPECT DES MESURES SANITAIRES. AU FIL DE LA SAISON, NOUS NOUS ADAPTERONS AVEC RIGUEUR À L'ÉVOLUTION DE LA SITUATION ET DES DIRECTIVES GOUVERNEMENTALES.

VOTRE SÉCURITÉ ET VOTRE SANTÉ SONT PLUS QUE JAMAIS NOTRE PREMIÈRE PRÉOCCUPATION.

## INFO PASS SANITAIRE

Pour passer un moment en toute sérénité le pass sanitaire sera obligatoire pour tous les adultes dans nos espaces intérieurs.

Retrouvez tous les détails notre protocole sanitaire sur notre site internet.

### CHERS CLIENTS

NOUS METTONS TOUT EN ŒUVRE

POUR VOUS ACCUEILLIR DANS

LES MEILLEURES CONDITIONS

EN RESPECTANT LE PROTOCOLE SANITAIRE

EN VIGUEUR DANS NOTRE ÉTABLISSEMENT.



PORT DU MASQUE OBLIGATOIRE  
MÊME À TABLE

TOUSSER OU ÉTERNUER  
DANS SON COUDE

SE LAVER LES MAINS

1M

6

RESPECTER DES DISTANCES  
DE SÉCURITÉ

SIX PERSONNES MAXIMUM  
À UNE MÊME TABLE

SE DÉSINFECTER  
LES MAINS

PAYER À TABLE

PLACES ASSISES DISPONIBLES CARNET DE RAPPEL  
SERONT AFFICHÉES DANS L'ÉTABLISSEMENT



# FESTIF ET RESPONSABLE



## NOS 14 ENGAGEMENTS À L'HORIZON 2025

L'écoute de nos clients, la qualité de service et le respect de l'exceptionnel environnement des montagnes de nos sites sont les impératifs qui guident notre développement.

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

Face aux enjeux environnementaux, La Folie Douce souhaite mettre sa pierre à l'édifice d'une restauration savoureuse, saine, locale et responsable et de moments festifs respectueux 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.

1. DIMINUTION DU  
PLASTIQUE À USAGE UNIQUE

2. VALORISATION  
DES DÉCHETS

3. RÉCUPÉRATION ET TRI DES  
MÉGOTS DE CIGARETTES

4. DIMINUTION DU  
GASPILLAGE ALIMENTAIRE

5. DIMINUTION DE LA  
QUANTITÉ DE DÉCHETS

6. PACKAGING  
RESPONSABLE

7. MENU LOCAVORE ET  
TRANSPARENT

8. CUISINE MAISON  
ET PRODUITS BRUTS

9. ÉLABORATION D'UNE  
CARTE QUI S'ADRESSE À  
TOUS (VÉGÉTARIENS, VEGAN, ETC...)

10. SOUTIEN DES  
INITIATIVES QUI  
PRÉSERVENT LA MONTAGNE

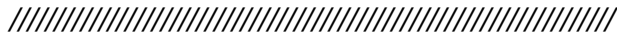
11. DÉPLACEMENT  
DE LA FOLIE DOUCE  
TEAM EN MODE DOUX

12. GAMME TEXTILE  
ÉCO RESPONSABLE

13. SOUTIEN DES  
CRÉATEURS FRANÇAIS

14. PLANTATION D'AROLLES

#Savethemountains



# LA FOLIE DOUCE

## LA FOLLE HISTOIRE

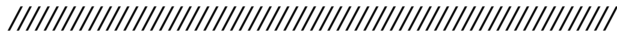
La première Folie Douce est née à Val d'Isère en 1974. Son créateur, Luc Reversade, souhaitait créer un lieu qui n'avait pas son pareil, un lieu où gastronomie et fête se côtoyaient. Aujourd'hui plus de 40 ans après, il existe 7 Folie Douce et 1 Folie Douce Hotel (Chamonix).

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. L'authenticité, la bienveillance, le vivre - ensemble, la famille et le partage sont des valeurs qui vibrent au rythme de la musique. Perchée depuis 1969, La Folie Douce rassemble petits et grands pour une expérience unique en altitude.



1974	2009	2012	2013	2014	2018	2018	2019
VAL D'ISÈRE TIGNES	VAL THORENS	MERIBEL COURCHEVEL	ALPE D'HUEZ	ST GERVAIS MEGÈVE	AVORIAZ MORZINE	CHAMONIX MONT-BLANC	LES ARCS PARADISKI

1980 - OUVERTURE DE LA PETITE CUISINE // 1994 - OUVERTURE DE LA FRUITIÈRE // 2007 - LANCEMENT DES APRÈS SKI // 2010 - DÉBUT CABARET



# LES ÉTABLISSEMENTS FOLIE DOUCE



VAL THORENS

Perchée depuis plus de 10 ans, à plus de 2600 mètres d'altitude, La Folie Douce Val Thorens est l'endroit parfait où cohabitent art culinaire et musique. C'est au sommet des télésièges « Plein Sud » et « Pionniers » que se trouve ce lieu ensoleillé, unique en son genre.

Côté Fruitière, une cuisine française mariant à la perfection tradition, modernité et produits frais du terroir. Dans un esprit tout autant familial, La Petite Cuisine, célèbre self-service, propose des plats mêlant qualité et générosité. À découvrir Le Folie Food Ratrack, une dameuse entièrement réaménagée à la manière des Food Trucks branchés, où l'on y sert notamment de gros burgers préparés maison !

Réputée pour ses concerts live et son ambiance festive rythmée par ses chanteurs et musiciens, La Folie Douce de Val Thorens donne le ton cet hiver... Encore plus d'artistes, la création de duo chanteur et percussionniste, trio guitariste, DJ et saxo pour partager d'intenses moments rock et électro.

OPENING PARTY : 27 NOVEMBRE 2021

-  La Folie Douce Val Thorens
-  lafoliedouce.vt
-  TSC Les Pionniers / RSD Plein Sud
-  +33(0)4 79 00 04 27
-  9h à 17h15
-  info@lafoliedouce-valthorens.com



MÉRIBEL

Avec sa fabuleuse exposition plein sud, La Folie Douce Méribel - Courchevel est le spot parfait pour profiter du soleil et emmagasiner un maximum de chaleur... humaine ! Avec ses allures de French riviera d'altitude, La Folie Douce Méribel - Courchevel fédère les foules et canalise toutes les énergies positives pour des moments de partage et de convivialité mélangeant spectacle, danse, sons et gastronomie de haute voltige.

## > Grain de folie, performance et élégance

: Grain de Folie car c'est la base de l'ADN de La Folie Douce. Performante, car ici le spectacle est tous les ans plus beau, plus riche et plus technique. Cette année encore vous serez transportés dans un monde rock'n'roll, coloré, enchanté et puissant. Élégante, car elle bénéficie d'une localisation incroyable, d'une équipe de professionnels attentifs à la qualité de service, et d'une cuisine toujours aussi généreuse et travaillée. De 7 à 77 ans, tous les clients trouveront forcément leur bonheur dans cet établissement atypique.

OPENING PARTY : 11 DECEMBRE 2021




-  La Folie Douce Méribel
-  Courchevel foliedoucemeribel
-  Télécabine Saulire Express
-  +33(0)4 79 00 58 31
-  9h à 17h



La Folie Douce Alpe d'Huez située au sommet du télésiège Marmottes 1, accueille tous les jours ses clients dans un environnement et une ambiance spectaculaire. C'est l'occasion de découvrir les Alpes françaises grâce à l'une des plus belles vues panoramiques du domaine, un déjeuner exquis et un Après-Ski de pure Folie ! À consommer sans modération avec amis et famille.

La Fruitière, brasserie raffinée et généreuse, séduit tout autant les papilles que les yeux avec une décoration moderne et atypique aux tons des anciennes coopératives laitières à l'intérieur et sur sa grande terrasse. Tandis que le restaurant La Petite Cuisine concocte des recettes maisons en self-service. Sans oublier, le fameux Kiosque food ouvert toute la journée en cas de petits creux. Un large choix pour régaler tous les riders (et les autres) !

OPENING PARTY : 4 DECEMBRE 2021






-  La Folie Douce Alpe d'Huez
-  foliedoucealpedhuez
-  Sommet du télésiège Marmottes  
1 au départ des Bergers
-  +33 (0) 4 76 80 32 36
-  de 9h jusqu'à la fermeture des pistes



Perchée à plus de 1950m d'altitude, La Folie Douce Saint-Gervais Megève offre un panorama à la fois rare et exceptionnel sur l'une des plus belles merveilles des Alpes, le Massif du Mont-Blanc ! Un plaisir pour les yeux et les papilles à partager avec les petits et les grands.

La Folie Douce accueille ses clients dans un cadre idyllique pour déjeuner et profiter des performances artistiques de nos DJ, performers et musiciens. Côté restauration, un large choix : La Fruitière propose des recettes de montagnes élaborées mais gourmandes dans une ambiance d'ancienne coopérative laitière à l'intérieur ou sur sa grande terrasse. Le restaurant self-service La Petite Cuisine suggère de nombreux plats délicieusement concoctés maison, enfin le Kiosque Food quant à lui reste ouvert toute la journée et sans pause!

OPENING PARTY : 18 DECEMBRE 2021

-  La Folie Douce Saint-Gervais-Megeve
-  foliedoucesaintgervaismegeve
-  Sommet du télésiège Mont Joux
-  +33(0) 4 50 58 99 67
-  de 9h jusqu'à la fermeture des pistes






À La Folie Douce d'Avoriaz, on prend le temps de savourer une cuisine généreuse et gourmande, de partager des moments en famille, et de profiter de la fête entre amis pour vivre des moments intenses et inoubliables. Avec sa terrasse exposée plein soleil, sa cuisine chaleureuse et la convivialité des après- skis on s'y sent comme à la maison, et toujours en accord avec le caractère d'Avoriaz : unique et intemporel.

Cet hiver, à la table de La Folie Douce Avoriaz, manger local et consommer des produits de saison est plus qu'une tendance, une conviction. Plus que jamais, le terroir est à l'honneur avec une sélection de fournisseurs de la région, des fromages de la ferme à la confiture made in Haute-Savoie ! La quasi-totalité des produits sont locaux, et cuisinés sur place. À La Fruitière et à La Petite Cuisine, des suggestions végétariennes et véganes viennent s'ajouter à la carte pour combler tous les appétits.

Côté spectacles, place au cabaret ambulant avec des artistes, dont deux nouveaux danseurs, qui défilent au milieu des tables sur des chorégraphies et costumes toujours plus élaborés et surprenants.

Le soir, profitez désormais d'un dîner à La Folie Douce du mercredi au samedi.

OPENING PARTY : 11 DECEMBRE 2021

 La Folie Douce Avoriaz  
 foliedouceavo  
 Plateau d'Avoriaz / 74110 Avoriaz  
 +33 (0)4 50 74 01 30  
 9h à 18h30  
 communication@lafoliedouce-avoriaz.com



**LA FOLIE DOUCE HÔTELS CHAMONIX MONT-BLANC LE PREMIER LA FOLIE DOUCE HOTELS À CHAMONIX !** La Folie Douce Hotels Chamonix Mont Blanc fait bouger les traditions hôtelières de la montagne pour offrir un lieu de partage unique en son genre. L'hôtel offre trois gammes d'hébergement depuis l'Hostel jusqu'à la Chambre Premium, en passant par l'Access. À La Folie Douce de Chamonix, à chacun sa soirée ! Tandis que les parents profitent l'esprit tranquille de leur tête-à-tête ou de moments entre amis, les enfants se retrouvent au Kids Palace pour des soirées gratuites et encadrées, pensées rien que pour eux. Bouts, projection ciné, atelier pizza...

Côté table, l'hôtel propose une formule demi-pension unique et totalement flexible avec un choix à la carte dans chacun des 3 restaurants (au choix dîner spectacle, dîner bistro ou spécialités savoyardes).

Et dès 16H00 jusqu'à 01H00, une équipe artistique rythme la soirée avec plusieurs interventions hautes en couleurs. Sans oublier la magnifique et plus grande terrasse de Chamonix qui s'anime le soir venu autour des braseros.

Le premier La Folie Douce Hotels a ouvert à Chamonix en décembre 2018 et ses petits frères suivront dans les grandes stations des Alpes pour les prochaines saisons.

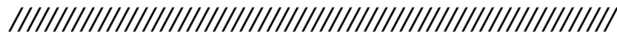
OPENING PARTY : 5 DECEMBRE 2021

 La Folie Douce Hotels Chamonix  
 foliedoucehotelschamonix  
 823 Allée Recteur Payot,  
74400 Chamonix-Mont-Blanc  
 +33 (0)04 50 55 10 00



# FOCUS SUR LA FOLIE DOUCE VAL D'ISÈRE & LA FOLIE DOUCE LES ARCS





# ACTUALITÉS 2021

DU NOUVEAU CÔTÉ RESTAURATION

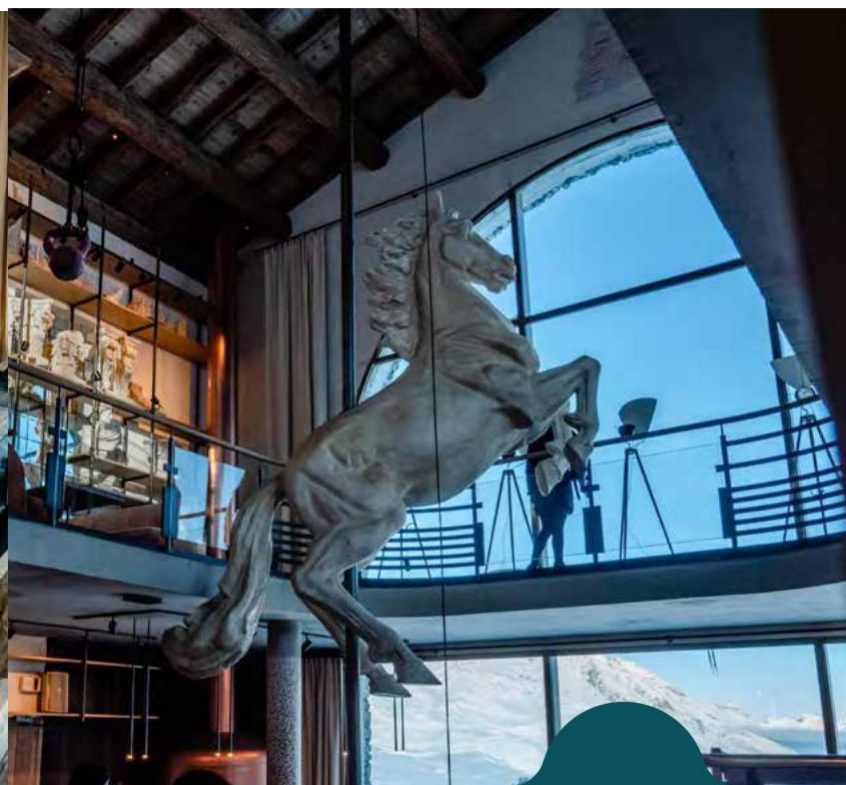
BENVENUTI À LA CUCÙCINA  VAL D'ISÈRE



Dès le mois de décembre, La Folie Douce Val d'Isère inaugure un tout nouveau restaurant baptisé La Cucùcina. Un lieu unique en son genre qui mêle à la fois le bon et le beau. Écrin surréaliste par ses dimensions (et sa hauteur sous plafond), la décoration de ce nouveau restaurant s'inspire des ateliers d'artistes de la renaissance italienne et rend plus particulièrement hommage au génial Léonard de Vinci. Pour ce nouveau restaurant, les matériaux les plus nobles ont été utilisés pour créer une ambiance unique. Marbre, briques faites à la main une à une en France, bois et mosaïques composent ce décor digne d'un théâtre. Ça et là sont disposés des bustes et des sculptures, dont un magistral cheval de plus de 4 mètres de haut. Une table d'hôtes en bois massif trône au centre du restaurant et fait office de scène pour les artistes. Un monumental escalier mène à la mezzanine surplombant la salle principale du restaurant. Point d'orgue de ce nouveau restaurant : la vue époustouflante sur le mont Blanc côté italien que les hôtes pourront apercevoir au travers des immenses baies vitrées.

C'est dans ce décor majestueux qu'officialie une équipe 100% italienne. Ici, c'est une cuisine transalpine à la fois moderne et authentique qui est proposée. Attentifs à proposer uniquement le meilleur, le chef Francesco Ibba et son équipe cuisinent chaque jour des plats réalisés à partir de produits locaux français et italiens (la frontière se situe à 30 km à vol d'oiseau) provenant directement de producteurs de renom.

SERVICE DE 12H30 À 15H30



**SAVE THE DATE !**

*OUVERTURE LA FOLIE DOUCE VAL D'ISÈRE 27/11/2021*

*OUVERTURE LA FOLIE DOUCE LES ARCS 11/12/2021*

### **LES PRODUCTEURS LOCAUX À L'HONNEUR 📍 VAL D'ISÈRE**

Chaque semaine, durant les vacances scolaires, un producteur local est mis à l'honneur à la Fruitière de Val d'Isère. Ce dernier vient y présenter ses produits et partager avec les clients son savoir-faire et sa passion. Franck Mischler, Chef exécutif de La Folie Douce, signe chaque semaine un plat du jour réalisé à partir des produits du producteur invité.



### **TOUJOURS PLUS DE SPECTACLES**

En plus des fameux shows quotidiens donnés par les équipes de La Folie Douce, cette année de nouveaux spectacles sont proposés à Val d'Isère et aux Arcs.

Les tableaux de cette saison sont inspirés de Broadway, ils font la part belle aux comédies musicales mythiques tel que Cats, Mama Mia ou encore Chicago. La troupe d'artistes rend également hommage à des groupes mythiques comme Queen, les Beatles ou encore Metallica.





# LA RESTAURATION





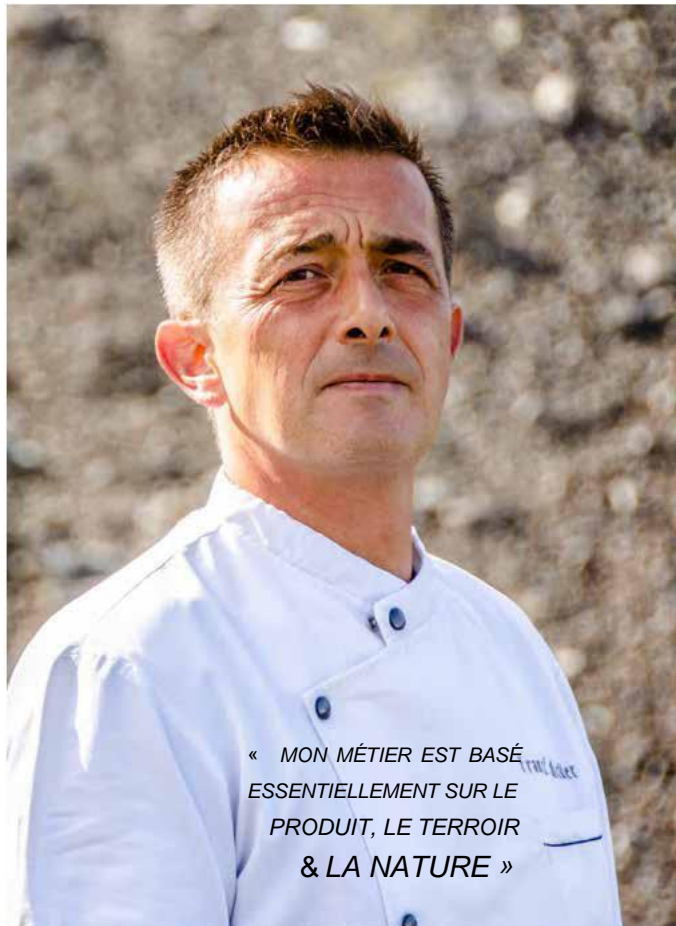
# FRANCK MISCHLER, CHEF DE CARACTÈRE

*FRANCK MISCHLER EST UN CHEF DE TALENT ET DE CARACTÈRE ! LA COLLABORATION AVEC LA FAMILLE REVERSADE ETAIT DONC UNE ÉVIDENCE. TOUS DEUX PARTAGENT LA PASSION DU BON, DU BEAU ET DU GOÛT.*

Depuis plus de 10 ans, Franck Mischler développe et affirme l'identité culinaire de La Folie Douce, avec pour seul objectif la satisfaction de tous les clients, petits et grands, initiés ou non.

La cuisine de La Folie Douce a une identité propre. Authentique, généreuse et sans concession sur la qualité, elle doit se retrouver dans l'ensemble des établissements. En tant que Chef Exécutif, Franck Mischler y veille particulièrement. Chaque saison est un nouveau challenge pour le chef et sa brigade. A 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. »*



*« MON MÉTIER EST BASÉ  
ESSENTIELLEMENT SUR LE  
PRODUIT, LE TERROIR  
& LA NATURE »*



# LA FRUITIÈRE

FRUITIÈRE (N.C.M) : 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 authentique fruitière que Franck Mischler propose une cuisine authentique et revisitée. Le chef et son équipe travaillent des plats élaborés à partir de produits locaux et dans le respect des saisons.

SERVICE DÉJEUNER TOUS LES JOURS DE 12H00 À 16H00  
SERVICE LIMONADE DÈS 15H30  
EN MOYENNE 600 COUVERTS / JOUR







FRUITIER



# LES 3 CAVES UNIQUEMENT À VAL D'ISÈRE

## VAL D'ISÈRE

### LES 3 CAVES, UN RESTAURANT HORS DU TEMPS À LA FOLIE DOUCE VAL D'ISÈRE

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'exceptions travaillés avec goût et raffinement.



3 LIEUX, 3 AMBIANCES,

3 EXPÉRIENCES EXCLUSIVES ET INSOLITES !

### **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 La Folie Douce. 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 sélectionnés par Pierre GAY, meilleur ouvrier de France Fromager.

*Privatisation possible midi et soir pour 100 personnes maximum.*

### **Le petit +**

Pour les passionnés qui souhaitent prolonger l'expérience, La Folie Douce organise des moments découverte pour tout comprendre de la fabrication d'un fromage, de la production du lait jusqu'à l'affinage.





# LA PETITE CUISINE



*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.

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 époustoufflants !

SERVICE DE 11H00 À 17H00

EN MOYENNE 1200 PLATEAUX / JOUR



# LE BUTCHER SHOP



*LE SNACKING À LA FOLIE*

Pour les accros du ski, ceux qui ne souhaitent pas perdre une minute de glisse, Le Butcher 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 bien à emporter pour les plus pressés.

SERVICE DE 11H30 À 17H00



////////////////////

# L'ÉPICERIE FOLIE DOUCE

UNIQUEMENT À ARC 1800



## LE FOLIE SHOP - L'ÉPICERIE LES ARCS

Désormais, les savoureux plats de La Folie Douce sont à retrouver au sein de la nouvelle épicerie Folie Douce située au cœur de la station d'Arc 1800.

On glisse ainsi dans son panier les recettes gourmandes, élaborées au sein des cuisines du restaurant d'altitude, conditionnées dans des bocaux en verre - des contenants réutilisables et recyclables - pour être en ligne avec les engagements écologiques du groupe et moyen supplémentaire de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Sur place, on trouve également en vente une sélection de produits arts de la table aux couleurs de La Folie Douce : tablier, planches à découper, pot à lait, tenue de petit chef... de quoi ramener un petit grain de folie dans sa cuisine !

HORAIRES DE 10H00 À 1

GALERIE COMMERCIALE DES VILLARDS - ARC 1800





# LES ARTS DU SPECTACLE





# LE CABARET LE PLUS HAUT DU MONDE

UNIQUEMENT À VAL D'ISÈRE ET MÉRIBEL



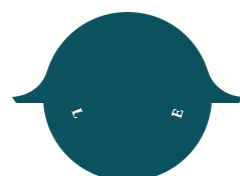
*TOUS LES JOURS, LA TROUPE ARTISTIQUE SE  
SURPASSE SUR SCÈNE DANS UN CADRE UNIQUE !*

A l'image de La Folie Douce, Le Cabaret se réinvente et revisite ses shows afin d'offrir à ses clients une expérience nouvelle à chaque saison.

Depuis des années, le chorégraphe Sergey Novikov imagine ce nouveau Cabaret haut en couleur. 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 s'expriment. 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 ce show magique. Ensuite, les spectateurs sont invités à prendre la relève des danseurs durant une après-midi de clubbing rythmée par la musique électronique.

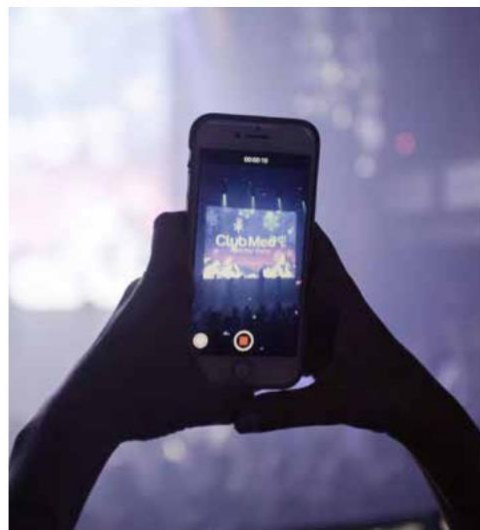






# LA FOLIE DOUCE TEAM UN CONCEPT QUI S'EXPORTE

UNE EQUIPE QUI VOYAGE DANS LE MONDE ENTIER GRÂCE À LA FOLIE DOUCE TEAM.



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).





# UN APRÈS-SKI HORS DU COMMUN

## LA FÊTE À CIEL OUVERT EN ALTITUDE !

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. Elle permet une improvisation totale de la part de tous les artistes. C'est grâce à Kely Starlight, l'emblématique Directeur Artistique de La Folie Douce, qui a su créer cet ADN si particulier mêlant fête et convivialité.

Afin de garantir cette ambiance propre à La Folie Douce, Kely Starlight travaille au recrutement, à la formation des danseurs et des chanteurs pour leur transmettre ce goût de l'entertainment made in La Folie Douce.

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.

### « THE SHOW MUST GO ON ! »

La Folie Douce s'adapte à la situation sanitaire, avec une nouvelle version de ses après-ski. Toujours en plein air sur les immenses terrasses qui permettent de respecter les distances ; La Folie Douce se réinvente le temps de cette période particulière.





# LE FOLIE SHOP BRANCHÉ TOUT L'HIVER



Au Folie Shop, il est possible de repartir avec son petit souvenir de La Folie Douce. T-shirts, joggings, doudounes, bonnets, caleçons, casquettes, ou encore accessoires fun et branchés attendent les fans de La Folie Douce.

Les Shops sont présents dans chaque Folie Douce ainsi qu'au cœur des stations de Val d'Isère, de Tignes, de Morzine et des Arcs.

## NOUVEAUTÉ

Depuis cette année, les aficionados de La Folie Douce peuvent retrouver sur la boutique en ligne toute l'année leurs produits préférés estampillés La Folie Douce. Pour les fashion victims, l'iconique gamme textile et pour les épicuriens, de nombreux accessoires de cuisine.

<https://www.lafoliedouce-shop.com/>





# NOS MÉTIERS

## UNE GRANDE FAMILLE



*LES ÉQUIPES FOLIE DOUCE :  
DES EFFECTIFS EN PERPÉTUELLE CROISSANCE.*

*CHAQUE OUVERTURE DE FOLIE DOUCE CRÉÉE EN MOYENNE 70 EMPLOIS.*

EFFECTIF DE LA SAISON : 740 PERSONNES

UNE TRÈS GRANDE VARIÉTÉ DE MÉTIERS :

**MÉTIERSDELARESTAURATION:**

Service, accueil, cuisine, vente.

**GESTIONADMINISTRATIVE:**

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

**MARKETINGETDÉVELOPPEMENT:**

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

**MÉTIERSDUSPECTACLE:**

Chorégraphes, danseurs, chanteurs, musiciens, DJs, ingénieurs son, compositeurs de musique, techniciens vidéo, scénariste, costumier.

**AUTRES:**

Sécurité, coach et formateurs, model designer, etc.

*PLUS D'UNE DIZAINE DE NATIONALITÉS SONT REPRÉSENTÉES DANS NOS ÉQUIPES,  
NOTAMMENT :*

allemands, américains, australiens, belges, britanniques, danois, espagnols, français, italiens, portugais et suédois.

70% des collaborateurs sont bilingues. Les deux langues nationales à La Folie Douce sont le français et l'anglais.



# CONTACTS

# LAFOLIEDOUCÉ



## LA FOLIE DOUCE VAL D'ISÈRE

Marion Lapouble

Responsable Communication

07 85 58 36 11

marion@lafoliedouce.com



