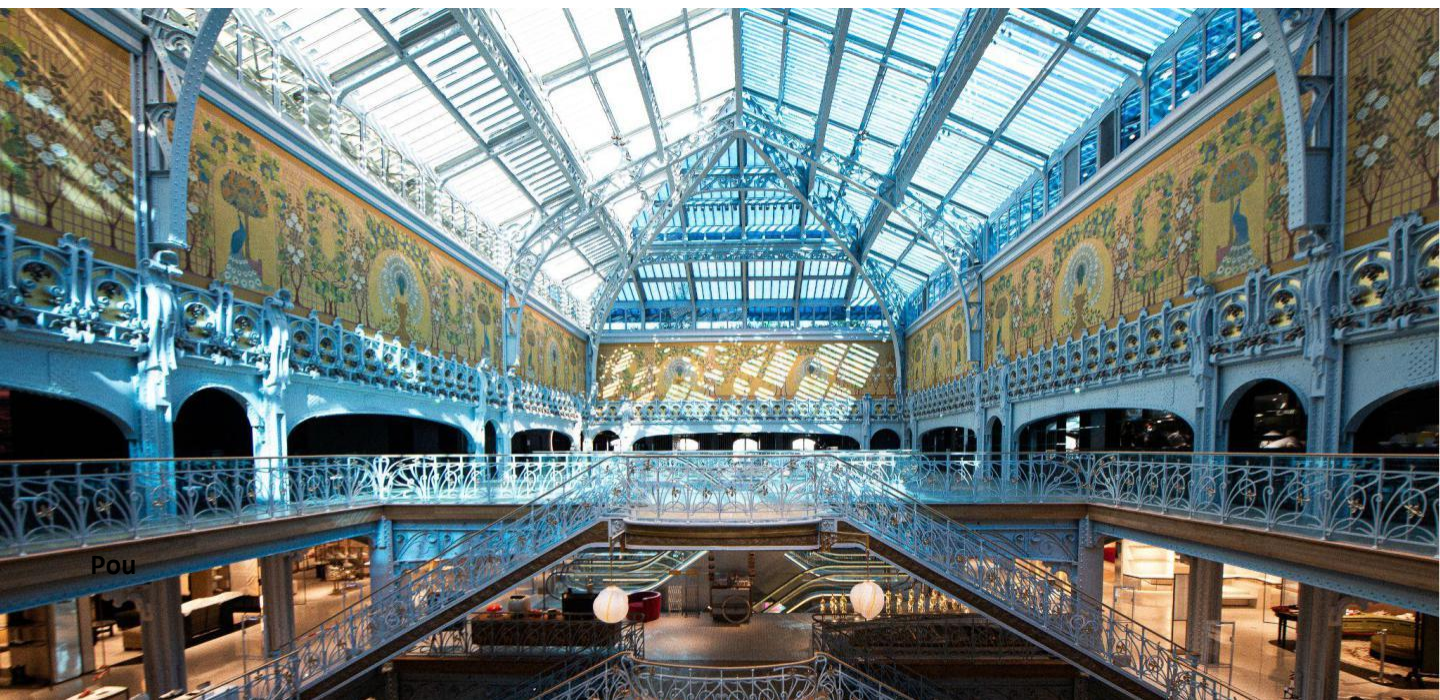


# + LA FOLIE DOUCE

LA FOLIE DOUCE S'INVITE À PARIS LE 18 NOVEMBRE  
POUR UNE SOIRÉE INÉDITE AU SOMMET DE LA SAMARITAINE



## UN DÎNER D'EXCEPTION POUR LE LANCEMENT DE LA SAISON HIVERNALE

Les deux stations historiques de **La Folie Douce** se retrouvent au coeur de la capitale pour la toute première fois et la soirée promet d'être mémorable. Franck Mischler, chef exécutif de la Folie Douce, donne rendez-vous aux **Chefs Benoît Vidal\*\* (Val d'Isère), Clément Bouvier\* (Tignes) et Antoine Gras\* (Val d'Isère)** à Paris, le **18 novembre**. Une soirée totalement festive au **sommet de la Samaritaine** pour lancer la saison hivernale et fêter l'ouverture du domaine relié Tignes - Val d'Isère, le 27 novembre.

C'est au sein du restaurant **Voyage** que sera organisé ce **dîner d'exception**. Un cadre éclectique et inattendu pour donner un avant-goût délicieusement givré de l'**expérience gastronomique offerte par La Folie Douce**. Les chefs étoilés s'unissent pour une **partition à 8 mains**, totalement inédite, qui saura ravir les papilles des convives.

Qui dit Folie Douce dit **show artistique** ! Performers et artistes venus des 4 coins des Alpes recréent l'ambiance festive mythique des célèbres établissements d'altitude. Un spectacle unique avec **Iskay Davis (Folie Douce Chamonix)** à la direction artistique, pour laisser place ensuite au clubbing façon Folie Douce.

**Voix** : Carole-Anne, Fauve, Yzi

**Danse** : Vincenzo, Bastien, Josepha, Kristine, Charlotte, Karine

**DJ** : Antoine Bonomi



## LE MENU DES SOMMETS

Truite de Savoie grillée à la flamme et poireaux fondants,  
par **Benoît Vidal**, chef de l'Atelier d'Edmond\*\* à Val d'Isère  
\*\*\*\*

Ombre chevalier légèrement fumé au genévrier, céleri et parfums des baies  
par **Antoine Gras**, chef de la Table de l'Ours\* à Val d'Isère  
\*\*\*\*

Viandes grillées à 3000 mètres d'altitude accompagnées d'une poêlée de champignons,  
purée de pommes de terre et salade verte, par **Clément Bouvier** chef du Panoramic\* et  
Ursus\* à Tignes \*\*\*\*

Sélection de fromages par **Pierre Gay**,  
meilleur ouvrier de France fromager à Annecy  
\*\*\*\*

Le Paris - Savoie : Poires, noix et chartreuse,  
proposé par **Franck Mischler**, chef exécutif de la Folie Douce

Côté boissons, Matthias Giroud chef mixologue du restaurant Voyage, a imaginé deux  
cocktails signatures Folie Douce, spécialement pour l'occasion :

- Folie Punch (Havana 3 ans, menthe sauvage des alpes, citron vert, jus de pomme & mix gingembre / cannelle)
- Flora Dolce (Marker's Mark Bourbon, Fiorente, Tio Pepe & Verjus)

Inclus également avec le dîner : Coupe de champagne Perrier-Jouët Vin, rosé Minuty Prestige, Vins rouges et blancs Mouton Cadet, eaux Badoit et Evian, Café Brûlerie des Gobelins

## INFOS RÉSERVATION

La billetterie est ouverte à tous, en ligne, pour réserver sa place et participer à ce dîner exceptionnel, dans un cadre sensationnel.

Prix pour 1 personne : 150€

