

LA FOLIE DOUCE x MATTHIAS GIROUD

L'ALCHIMISTE, SIGNE LA CARTE DES COCKTAILS DE LA FOLIE DOUCE. UNE EXCLUSIVITÉ À RETROUVER À VAL D'ISÈRE ET LES ARCS



Pour trinquer à cette saison 2022, celle des retrouvailles, La Folie Douce a fait appel à l'un des meilleurs chef mixologue au monde, Matthias Giroud, cofondateur de l'Alchimiste avec Melinda Guerin White. Après avoir été à la tête du développement du Bar pour l'ensemble du Groupe George V Eatertainment (dont Buddha Bar), et avoir participé aux côtés des plus grands (Alain Ducasse, Paul Bocuse et Joël Robuchon, Anne Sophie Pic) aux World Cuisine Summit, il ouvre à Boulogne Billancourt en 2020, l'Alchimiste; un atelier dédié à la création d'expériences autour de la mixologie et de la gastronomie. Ce créatif globe-trotter, retranscrit ses voyages et ses inspirations dans chacune de ses créations et fait de ses cocktails et soft cocktails des expériences uniques. Chacun des restaurants (La Petite Cuisine, La Fruitière et la Cucùcina Val d'Isère) a sa propre carte des cocktails. Une collaboration qui célèbre à la fois les saveurs, la créativité et la fête.

Signature collection by Matthias Giroud à retrouver à La Folie Douce Val d'Isère et Les Arcs

L'Alchimiste a imaginé une collection spécialement conçue pour chacun des restaurants ainsi que le Clubbing de La Folie Douce, dont lui seul à les secrets. Leurs noms évoquent le voyage et la fête, en somme ils évoquent La Folie Douce ! Folies Punch, Red Snow Queen, Jardins d'Agrumes, Folie Touch, Mountain Boost ... tout un programme.

A base d'épices, fruits frais, hydrolat (eaux aromatiques) et sirop, tout est fait "maison". Matthias Giroud propose également une interprétation soft de ses cocktails (sans alcool), tout

aussi savoureux que ses compositions classiques et qui se marient parfaitement avec les plats. Ces élixirs singuliers embarquent ceux qui les dégustent dans des pérégrinations sensorielles.

Extrait de la carte des cocktails de La Fruitière et Petite Cuisine

FOLIES PUNCH *

Rhum

Hydrolat de menthe sauvage des Alpes Citron vert Jus de pomme Mix gingembre & cannelle *existe en version non alcoolisée

RED SNOW QUEEN

Vodka

Hydrolat de sapin

Cordial miel mandarine

Mix cranberry/myrtille

JARDIN D'AGRUMES uniquement à la Fruitière

Vodka

Italicus - Liqueur de bergamote

Gin Beefeater infusé à l'écorce de pamplemousse Mix yuzu/citron jaune Sirop de gentiane maison Badoit Intense

Une carte dédiée pour La Cucùcina

Matthias Giroud a décliné une carte aux saveurs de l'Italie, spécialement conçue pour se marier avec les plats du chef italien Denny Imbroisi. On y retrouve un Vermouth, célèbre vin aromatisé italien, fait maison à La Folie Douce; ou encore du Campari. Mais également des saveurs inédites comme le Verjus (un jus de raisin issu de vendanges précoce). Un peu de dolce vita à chaque gorgée.



Extrait de la carte des cocktails de La Cucùcina

CUCUCINA NEGRONI

Gin Roku
Vermouth artisanal Folie Douce 2021 Campari

FLORE DOLCE

Fiorente (fleur de sureaux)
Makers Mark bourbon Tio Pepe Verjus



Pour plus d'informations, consulter le communiqué de presse en pièce-jointe ainsi que les visuels à télécharger [ici](#).

[Cliquez ici si vous souhaitez ne plus recevoir d'emails de notre part](#)

La Folie Douce Val d'Isère
Télécabine de la Daille
Réservations au +33 (0)4 79 06 07 17

La Folie Douce Les Arc 1800
Télécabine des Villards
Réservations au +33 (0)4 79 40 25 95