

LA FOLIE DOUCE

# DOSSIER DE PRESSE



---

**HIVER 2025-2026**

# LA FOLIE DOUCE

## L'INSTITUTION FAMILIALE QUI FAIT BATTRE LE COEUR DES SOMMETS

**Depuis plus d'un demi-siècle, La Folie Douce incarne une vision singulière de la montagne : celle d'un lieu de vie, de partage et de création, bien au-delà de l'image du simple après-ski festif.**

A travers la passion et la détermination de la famille Reversade, cette institution a su redéfinir les codes de l'hospitalité en altitude. Ici, la gastronomie côtoie l'art, la musique dialogue avec la nature, et la convivialité s'exprime comme une véritable philosophie. De Val

d'Isère à Chamonix, de Méribel à Avoriaz, chaque établissement raconte une même histoire. Celle d'une famille visionnaire qui a su transformer les sommets en espaces d'expériences humaines, culturelles et durables. Plus qu'un lieu, La Folie Douce est un état d'esprit, un art de vivre en altitude où se rencontrent toutes les générations et toutes les émotions. Une aventure collective qui continue, saison après saison, de faire rayonner la montagne et tout son écosystème autrement !



# 01. LA VISION D'UNE FAMILLE

## LE RAYONNEMENT DE TOUT UN ENVIRONNEMENT

**Née en 1969 sur les hauteurs de Val d'Isère, La Folie Douce incarne avant tout l'histoire d'une famille visionnaire qui a su réinventer la façon de vivre la montagne.** Depuis plus de cinquante ans, la famille Reversade façonne avec passion une marque devenue institution, où se conjuguent gastronomie, art et hospitalité. Ainsi, Luc, Corinne et leurs deux fils, Artur et César, ont su transmettre bien plus qu'un savoir-faire : une philosophie fondée sur la générosité, la liberté et l'excellence sans ostentation. Entre adaptabilité et « folievalence », chaque membre de La Folie Douce met un point d'honneur, année après année, à ce que chaque convive reparte comblé,

des souvenirs inoubliables plein la tête. Aujourd'hui, La Folie Douce s'impose comme une marque familiale indépendante, ancrée dans son territoire et fidèle à ses valeurs. Précurseurs, les Reversade ont fait passer la montagne de « destination uniquement dédiée au ski » à une « destination d'hiver », ouverte à tous - skieurs ou non ! - avec des lieux uniques où se mêlent convivialité, créativité et authenticité. Ainsi, La Folie Douce ne se résume pas à un concept mais à un art de vivre à part entière, une manière singulière de partager la montagne entre amis ou en famille. Saison après saison, les Reversade ne cessent de transmettre leur énergie et de faire évoluer les codes du vivre ensemble au plus haut des sommets enneigés !



*« La Folie Douce, c'est avant tout une aventure de famille. Depuis le premier jour, nous avons voulu partager notre vision d'une montagne vivante, ouverte et généreuse. Ici, tout est né d'un désir simple : créer des lieux où l'on se retrouve, où l'on partage, où l'on vit pleinement, ensemble. Plus qu'un concept, c'est un état d'esprit que nous transmettons à ceux qui font battre le cœur de nos montagnes. »*

*Luc & Artur Reversade*

# 02. LA MONTAGNE POUR SEULE LIGNE CONDUCTRICE

**Des sommets de Val d'Isère aux pentes des Arcs, en passant par Chamonix, Avoriaz, Méribel-Courchevel ou encore Morzine, La Folie Douce s'enracine profondément dans les territoires alpins qu'elle célèbre.** Chaque établissement incarne la même vision : faire des pics un espace de vie, de partage et de création ouvert à tous. Pour chaque projet, la famille Reversade s'affirme comme un acteur engagé dans la valorisation du

patrimoine local, en tissant des liens étroits avec les producteurs, les artisans et les acteurs économiques des régions où elle s'installe. Approvisionnement en produits frais, locaux et de saison, mise en avant de l'artisanat local ou encore, dernièrement, électricité produite localement aux Arcs, sont les témoins d'une volonté d'intégration durable et respectueuse du milieu montagnard.





**À l'hiver 2025, La Folie Douce prolonge cette démarche avec l'ouverture de La Petite Cuisine - Gare Centrale à Val d'Isère.** Ce nouveau projet naît du pari fou de réhabiliter une gare laissée à l'abandon à 2400m d'altitude, première friche industrielle de haute montagne, pour en faire un temple vibrant du goût et de la convivialité. Inspiré par l'architecture du Guggenheim Museum de New York, ce lieu conjugue audace contemporaine et authenticité alpine dans une atmosphère où chaque détail dialogue avec la montagne. Ainsi, la gare abandonnée se voit transformée en un établissement vivant sans jamais dénaturer la beauté naturelle du paysage.

Au-delà de l'expérience gastronomique où le self est repensé de façon moderne, à la manière d'une cuisine en scène, La Petite Cuisine - Gare Centrale présente également de nouveaux formats destinés aux enfants. Entre ateliers pour les plus petits, séances de yoga face à une vue à couper le souffle et espaces conviviaux et vibrants ou le Folie Douce Shop, La Folie Douce Val d'Isère propose des expériences qui renforcent l'art de vivre en altitude.

Présente dans les plus belles stations, l'institution familiale continue d'écrire son histoire en harmonie avec son environnement. Une implantation pensée comme une promesse : celle d'une montagne vivante, inspirante et inclusive, façonnée par une famille qui n'a jamais cessé d'en réinventer les codes.

*« La montagne est notre maison, notre source d'inspiration et notre moteur. Chaque projet que nous imaginons naît d'un profond respect pour son environnement. Nous voulons montrer qu'il est possible de créer, d'innover et de partager, tout en préservant la beauté brute de ces sommets qui nous font vibrer depuis toujours. »*

*Luc Reverzade*

# LA FRISE DU TEMPS



## 69 : ANNÉE FANTASTIQUE, CONCEPT RENVERSANT

En 1969, sur les hauteurs enneigées de Val d'Isère, une idée audacieuse naît : créer un lieu où après une journée sportive, les skieurs peuvent prolonger l'aventure avec une fête inédite. Cette année marque le début de La Folie Douce, un lieu qui brise les conventions des stations de ski classiques. C'est l'époque des révolutions culturelles et musicales, de Woodstock et de sa liberté d'expression artistique. Sur les pistes, cet esprit insouciant et festif imprègne La Folie Douce qui dès lors brise les codes en offrant aux skieurs une expérience mêlant performances live, cuisine haut de gamme et ambiance festive en altitude. Devenue un véritable refuge pour ceux qui souhaitent allier plaisir de la glisse et moments conviviaux, La Folie Douce est aujourd'hui synonyme de liberté, de partage et d'héritage montagnard.

1974

1980

1994

2007

2009

2010

2012

2013

2014

2018

2019

2021

2025



VAL D'ISÈRE - TIGNES



VAL THORENS



COURCHEVEL - MÉRIBEL



ALPE D'HUEZ



ST GERVAIS - MEGÈVE



AVORIAZ

CHAMONIX  
MONT-BLANC  
HÔTEL

VAL D'ISÈRE - TIGNES

LES ARCS  
PARADISKI

VAL D'ISÈRE - TIGNES

L'ATELIER

LES ARCS  
PARADISKI

VAL D'ISÈRE - TIGNES



- 5** restaurants
- 6** bars
- 1** après-ski
- 1** cabaret en plein air
- 2** Folie shops



- 3** restaurants
- 2** bars
- 1** après-ski
- 1** Folie shop



- 3** restaurants
- 1** bar
- 1** après-ski
- 1** cabaret
- 1** Folie shop



- 2** restaurants
- 2** bars
- 1** après-ski
- 1** Folie shop



- 2** restaurants
- 2** bars
- 1** après-ski
- 1** Folie shop



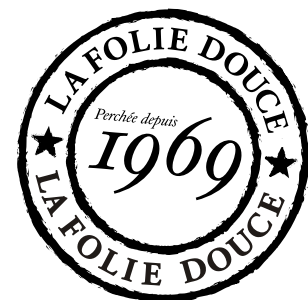
- 2** restaurants
- 2** bars
- 1** après-ski
- 1** Folie shop
- 1** cabaret



- 250** chambres
- 5** restaurants
- 4** bars
- 1** après-ski
- 1** cabaret
- 1** spa & piscine extérieure
- 1** Folie shop, **1** proshop
- 1** kids palace



- 3** restaurants
- 3** bars
- 1** après-ski
- 2** Folie shops
- 1** cabaret





## 03. LA GASTRONOMIE

# UNE AFFAIRE D'EXIGENCE & DE SAVOIR-FAIRE

Si La Folie Douce est née d'une vision audacieuse de la montagne, c'est à travers la gastronomie qu'elle exprime son âme. Depuis ses débuts, la cuisine demeure au cœur de l'aventure familiale : une proposition culinaire sincère, généreuse et résolument ancrée dans son territoire. **Zéro surgelé, que des produits locaux, des recettes faites maison** ; ici chaque plat raconte une histoire, celle

du goût, du partage et du respect des saisons. Dans chaque établissement, la cuisine se déploie en plusieurs univers, du self revisité à la brasserie contemporaine, en passant par les tables gastronomiques d'altitude. Cette diversité reflète la volonté de la famille Reversade d'offrir à chacun une expérience singulière, sans jamais transiger sur la qualité.

Sous la direction du chef Franck Mischler, chef exécutif de La Folie Douce depuis plus de dix ans, les cuisines vibrent comme un orchestre : une cuisine musicale, exigeante et créative, où l'excellence s'accorde au volume. Chaque saison, les équipes repensent les cartes pour y faire entrer les inspirations du moment, les produits du terroir et l'énergie des artisans locaux. Plus qu'un simple service de restauration, La Folie Douce propose une véritable expérience : un lieu où la cuisine, la montagne et la musique s'unissent pour célébrer un art de vivre unique.



*« Cuisiner à La Folie Douce, c'est raconter la montagne à travers les saveurs. Nous travaillons des produits vrais, dans un esprit de liberté et de générosité, pour que chaque assiette soit une expérience à part entière. Ici, la cuisine vit, respire et réunit, comme une grande famille. »*

*Franck Mischler*

Chef Exécutif de La Folie Douce



# 04. L'INCLUSION COMME ART DE VIVRE

**Amis, familles, professionnels, des plus jeunes aux moins jeunes : tout le monde est le bienvenu !**

Reconnue pour son énergie festive et son sens du spectacle, La Folie Douce incarne avant tout un art de vivre ouvert et inclusif. Chacun a la possibilité de trouver sa place parmi une diversité d'expériences hors du commun ! Entre scène ouverte, expression sportive, séminaires nouvelle génération et ateliers dédiés aux enfants, La Folie Douce s'ouvre à tous et parle à toutes les générations.

Les familles et les enfants y occupent désormais une place essentielle, reflet d'une volonté forte de partager l'expérience La Folie Douce à toutes les générations. Avec l'ouverture de La Petite Cuisine - Gare Centrale à Val d'Isère, le

groupe exprime pleinement cette volonté à travers La Folie Douce Académie, dédiée à l'éveil et à la créativité des plus jeunes. **Trois ateliers pédagogiques y sont proposés pour les enfants de 6 à 14 ans : Chocofolie**, pour découvrir l'art de la chocolaterie ; **My First Track**, pour s'initier au mix et à la composition musicale ; et **Studio Folie**, un atelier mode où les enfants créent et personnalisent leurs propres pièces. Encadrés par des professionnels, ces ateliers mêlent apprentissage, amusement et expression personnelle, dans l'esprit joyeux et bienveillant qui fait la signature de La Folie Douce. Ainsi, l'institution familiale affirme son ambition de faire de La Folie Douce un lieu de partage et de vie intergénérationnel, où musique, gastronomie, créativité et inclusion se rencontrent au cœur de la montagne.



Un esprit de partage qui n'est pas près d'arrêter d'évoluer puisqu'un tout nouveau concept débarque également aux Arcs, pour le plus grand plaisir des plus jeunes et des moins jeunes. En effet, **La Folie Douce les Arcs dévoile, à l'hiver 2025, L'Atelier : un espace participatif inédit de 78m<sup>2</sup> qui vit du matin au soir !** Modulaire et inclusif, L'Atelier est pensé comme un véritable laboratoire d'expériences. Les journées commencent avec des cours de cycling indoor orchestrés par le champion de BMX Flat, Alex Jumelin. Les mercredis, les week-ends et durant toutes les vacances scolaires, L'Atelier se transforme en un véritable terrain d'expression pour les enfants avec Kiddy Boum : des ateliers créatifs et ludiques pensés pour que les 6-14 ans puissent exprimer toute leur sensibilité sans brider leur imagination. Hors de ses périodes dédiées aux enfants, l'espace accueille des séminaires d'entreprises pour raviver l'inspiration au sommet des montagnes ! Enfin, le soir venu, L'Atelier s'embrase avec des scènes ouvertes, des séances de cinéma et des soirées inédites. Toujours avec cette touche festive et inclusive qui fait la signature de La Folie Douce.

*« La Folie Douce, c'est avant tout un art de vivre à partager en famille. Nous avons à cœur d'offrir aux enfants leurs propres moments de création et de découverte, pour que la magie opère à tous les âges ! »*

*Luc & Arthur Reversade*

# L'ART POUR TISSER DES LIENS

Au-delà de la gastronomie et de l'hospitalité, La Folie Douce s'affirme comme un véritable acteur culturel en montagne. Depuis sa création, la famille Reversade a fait de l'art vivant et de la musique des piliers essentiels de son identité. Chaque jour, de 12h45 à 17h, la montagne devient scène ! Pas moins de 19 spectacles quotidiens réunissent chanteurs, danseurs, acrobates, DJs et musiciens pour offrir un cabaret à ciel ouvert unique au monde. **Sous la**

**direction artistique de Sergey Novikov, près de 60 artistes sont recrutés, formés et accompagnés chaque saison au sein de La Folie Douce Academy.** Véritable laboratoire créatif installé aux Arcs, cette structure permet d'imaginer et de répéter les spectacles avant leur déploiement sur les scènes. Chorégraphies exigeantes, costumes dessinés et fabriqués sur-mesure, thématiques : **chaque détail est pensé pour préserver la montagne comme décor naturel.**





**En parallèle, La Folie Douce fait rayonner son univers musical à travers le tout nouveau Folie Douce Records, son propre label.** Né de la volonté de prolonger l'énergie du lieu au-delà des sommets, il revendique une signature house au sens large, mêlant afro, deep et indie dance. L'ambition ? Produire d'abord les résidents emblématiques de La Folie Douce avant d'accueillir des artistes internationaux partageant la même envie de créer un son solaire et résolument tourné vers la fête au sens noble du terme : celui de la communion et du partage. Chaque semaine, de nouveaux morceaux seront publiés sur les plateformes musicales, tandis qu'une présence grandissante sur les scènes et festivals internationaux se développera au fur et à mesure des mois à venir.

A la croisée de la performance et de la musique, La Folie Douce réinvente le spectacle vivant en altitude. Plus qu'un show, c'est une énergie collective qui se transmet, une vibration universelle qui unit les publics venus du monde entier autour d'un même langage : celui de la création, de la joie et de la liberté.

*« L'art et la musique sont notre façon de raconter la montagne autrement. Ce que nous créons ici, à 2 500 mètres d'altitude, c'est une émotion brute, partagée, authentique. Chaque artiste, chaque note, chaque geste participe à transmettre cette énergie Folie Douce qui, depuis toujours, relie les gens bien au-delà des sommets. »*

*Arthur Reversade*

# 05. L'ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL & LA DURABILITÉ POUR MAÎTRES- MOTS

Depuis sa création, La Folie Douce place la responsabilité et le respect de la montagne au cœur de ses préoccupations. Consciente de l'impact des activités humaines sur les sommets alpins, la famille Reversade a structuré une politique durable qui allie préservation environnementale, développement économique local et engagement social. A travers des pratiques écoresponsables - approvisionnement en produits frais et locaux, limitation des

plastiques à usage unique, compostage des déchets organiques, utilisation raisonnée de l'eau et de l'énergie et solution de livraisons responsables - La Folie Douce réduit son empreinte. L'électricité produite localement, le soutien aux producteurs et artisans régionaux ainsi que la sensibilisation aux enjeux écologiques témoignent d'une volonté profonde de préserver la montagne pour les générations futures.





Par ailleurs, l'entreprise familiale met l'humain au centre de ses préoccupations. Avec **plus de 750 collaborateurs en saison**, La Folie Douce est l'un des plus gros employeurs de l'arc alpin, offrant logement, restauration et formations adaptées aux compétences de chacun. Véritable lieu de formation et d'apprentissage, le groupe accorde une importance particulière à la montée en compétences de ses équipes à travers des formations régulières dans des domaines variés tels que la gastronomie, la communication ou encore le management. Ces programmes internes visent à transmettre les valeurs, l'esprit et les exigences qui font la singularité de La Folie Douce, tout en offrant à chacun la possibilité d'évoluer au sein de la structure. Les artistes bénéficient également d'un accompagnement spécifique afin d'intégrer pleinement l'univers musical et scénique de la marque. Les périodes de répétition et de formation font partie intégrante de la préparation des saisons, dans un cadre où convivialité et excellence se conjuguent au quotidien. Engagée envers ses collaborateurs, La Folie Douce favorise ainsi un environnement où la transmission des savoir-faire, l'épanouissement professionnel et la formation continue constituent des piliers essentiels de son développement et de la réussite collective. L'inclusion et la diversité sont également des valeurs fortes, avec 50% de femmes et 50% d'hommes, une vingtaine de nationalités représentées et des initiatives concrètes comme l'intégration et l'hébergement de réfugiés ukrainiens. Cette démarche favorise un turnover inférieur à 13%, signe d'une fidélité et d'un engagement durable des équipes.



La Folie Douce conjugue également innovation et sécurité grâce à une sensibilisation aux gestes verts, au ramassage des déchets en fin de saison, à la réduction des émissions de gaz à effet de serre et aux initiatives de prévention responsables, notamment autour de la consommation d'alcool sur les pistes. D'ici 2030, La Folie Douce s'est engagée à réduire drastiquement les déchets sauvages en signant la "Charte Nationale Montagne Zéro Déchet Sauvage en 2030" initiée par Mountain Riders. L'entreprise familiale joue ainsi un rôle actif dans le développement des territoires alpins, tout en transmettant un savoir-faire unique et des valeurs durables à ses collaborateurs et au public.

*« Pour nous, la montagne n'est pas seulement un décor : c'est un patrimoine à préserver et un lieu de vie à partager. Chaque décision, chaque projet doit être pensé dans le respect de l'environnement et des hommes qui font vivre ces territoires. Notre responsabilité est quotidienne, et elle guide tout ce que nous entreprenons. »*

*Luc & Arthur Reversade*

# LA FOLIE DOUCE EN CHIFFRES



**Des chefs  
renommés**

qui signent les cartes Folie Douce



**2500 mètres**

d'altitude pour Le Cabaret  
le plus haut du monde



**80** artistes au total

(danseurs, chanteurs, musiciens, Djs,  
chorégraphes, stylistes...)



**70**

emplois créés  
pour chaque ouverture  
d'adresse (en moyenne)



**+70%**

des collaborateurs bilingues



**10000**

couvets/jour



**735**

lits



**8**

destinations



**27**

restaurants



**10 400**

burgers/an



**120**

variétés de fromages  
à La Cave à Fromages



**20**

nationalités différentes



**2 000h**

de musique live/an



**15 000**

clubbers/jour



**+ de 2 000 000**

de bières / an



**400**

références de vins français  
à La Fruitière

# CONTACTS

## PRESSE & INFLUENCE



### EMMA LAB

**Emmanuelle Gillardo**

emmanuelle.gillardo@emma-lab.com

**Marie-Leïla Marchi**

marieleila.marchi@emma-lab.com

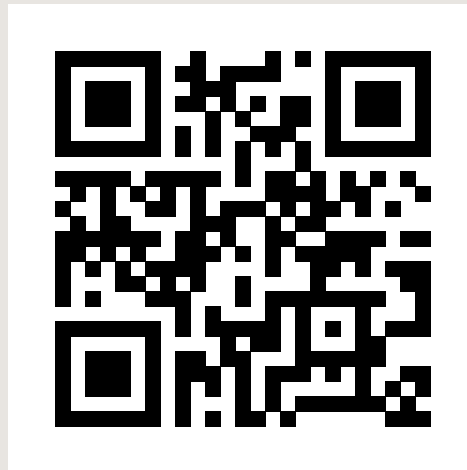
**Chloé Rigomier**

chloe.rigomier@emma-lab.com

**Carla Villanueva-Bianco**


carla.villanuevabianco@emma-lab.com

### SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX





## VAL D'ISÈRE - TIGNES


 @lafoliedouce.valdisere

 @foliedoucevaldisere

## LES ARCS

 @foliedoucelesarcs

 @foliedoucelesarcs

 @lafoliedoucevaldiserelesarcs