

La Folie douce : le groupe familial mise sur la créativité

Val d'Isère (73) Depuis 1974, Luc Reversade allie gastronomie et show artistique, au coeur des Alpes, avec son concept baptisé La Folie Douce. Sa femme et ses deux fils l'ont rejoint dans l'aventure. Ensemble, ils poursuivent le développement de ce groupe de huit établissements, qui fait face à une concurrence accrue. Prochaine étape : la conquête des Etats-Unis.



© DR

Face à la concurrence, La Folie Douce tend vers une montée en gamme. Ici, la Cucuccina de Val d'Isère.





© DR

Artistes, musiciens, chanteurs, acrobates... se succèdent sur les scènes d'altitude de La Folie douce.



© Antoine Huot

De gauche à droite : Artur, Luc, Corinne et César Reversade, une famille soudée, à la tête de La Folie douce.



© DR

Face à la concurrence, La Folie Douce tend vers une montée en gamme. Ici, la Cucuccina de Val d'Isère.



© DR

Artistes, musiciens, chanteurs, acrobates... se succèdent sur les scènes d'altitude de La Folie douce.

[PrevNext](#)[1](#)[2](#)[3](#)

" Notre principal point fort, c'est la créativité . Pour **Luc Reversade** , le secret pour rester attractif, " *c'est de se renouveler en permanence* . Et cela dure depuis près de cinquante ans. En 1974, il crée la toute première Folie douce, à Val d'Isère (Savoie). L'idée : concevoir un lieu où gastronomie et show artistique font cause commune. Le parti pris plaît, si bien qu'aujourd'hui, La Folie douce, est un groupe familial qui compte huit sites dans les Alpes françaises - Courchevel, Megève, Avoriaz, Les Arcs...-, dont un hôtel à Chamonix (Haute-Savoie). Luc Reversade travaille désormais avec son épouse, **Corinne** , et ses deux fils, **Artur** et **César** , qui l'ont rejoint après des carrières dans la finance.

Soudés et motivés par l'envie de poursuivre le développement de La Folie douce, ils font face, depuis deux ans, à l'arrivée de grands groupes nationaux et internationaux " *qui ont jeté leur dévolu sur la montagne* , constate Luc Reversade. Ce qui pousse le clan familial à monter en gamme, car la concurrence est rude et la clientèle plus exigeante. Pour séduire cette dernière, un travail de veille permanente est mené. L'objectif : avoir le meilleur en cuisine, en salle, mais aussi sur scène. " *Dans nos restaurants, nous confions l'élaboration de nos cartes aux chefs **Fanny Rey** , **Nicolas Sale** ou encore **Denny Imbroisi** . Nous amorçons également une collaboration avec le chef triplement étoilé **Alexandre Mazzia** ,* détaille Luc Reversade. Côté service, le groupe familial prend soin de former les jeunes recrutés, pour qu'ils s'impregnent de la culture maison. Quant aux artistes des plus hauts cabarets du monde - perchés à plus de 2 000 mètres d'altitude à Val d'Isère, aux Arcs et à Méribel -, ils renouvellent leurs performances sous la houlette de chorégraphes internationaux. La famille Reversade travaille également avec des DJ de renom ou encore avec **Julien Chapiro** , directeur de casting de l'émission Qui dansera avec les stars ?, sur TF1.

2 000 couverts par jour à Val d'Isère

" Notre défi : c'est le travail en altitude. Car nous avons besoin d'une grosse logistique pour acheminer les équipes - 80 à 150 personnes par site -, ainsi que les provisions. À Val d'Isère, par exemple, nous faisons monter 2 à 5 tonnes de produits par jour pour préparer les 2 000 couverts servis quotidiennement, souligne Luc Reversade. À cela s'ajoute une forte implication dans le développement durable, qui va du tri des déchets à la diminution du plastique à usage unique, en passant par un projet de plantation d'une centaine d'arbres en montagne. Enfin, 2024 sera l'année de la création de franchises La Folie douce aux États-Unis. Avec Aspen (station huppée du Colorado) en ligne de mire.