LE MAG

#03

L'APPEL DE L'OCEAN

Le Roc Seven jette l'ancre au Cap Ferret

THE CALL OF THE OCEAN

Roc Seven drops anchor at Cap Ferret

NEW IN COURCHEVEL

Le pub The Seven Kings, rendez-vous des gentlemen

The Seven Kings British pub

RELOOKING

Visite des nouvelles chambres au °F7 Val Thorens

MAKEOVER

We visit the new rooms at °F7 Val Thorens

SKI&PARTY

Après le ski, on se déchaîne au Roc Seven Les Menuires et °F7 Val Thorens

Après-ski partying at Roc Seven Les Menuires and °F7 Val Thorens

Découvrez le Nouveau Kia Sportage. Nouveau design, nouvelles technologies et nouvelles motorisations : Hybride, Hybride Rechargeable, Essence et Diesel. Un modèle d'inspiration.

KIA DELTA SAVOIE ALBERTVILLE
63 Rue Aristide Berges
73200 Albertville
Tél. : 04 79 10 03 37

KIA DELTA SAVOIE
22 Rue Pierre et Marie Curie
73490 La Ravoire
Tél. : 04 79 72 94 08

www.deltasavoie.fr

Consommations mixtes du Nouveau Kia Sportage (thermique) : de 5,0 à 6,8 L/100km ; du Nouveau Kia Sportage (hybride) : de 5,5 à 6,6 L/100km.

*Garantie 7 ans ou 150 000 km (1er des deux termes échu) valable pour tous les modèles Kia en France métropolitaine et Corse (hors DOM-TOM) et dans tous les Etats membres de l'UE ainsi qu'en Norvège, Suisse, Islande et Gibraltar sous réserve du respect du plan d'entretien défini par le constructeur et présenté dans le manuel utilisateur. (1) Movement that inspires = du mouvement vient l'inspiration. **Mentions légales KIA FINANCE** (2) Exemple de Location Longue Durée (LLD) de 49 mois et 40 000 km pour le financement d'un Nouveau Kia Sportage Motion T-GDi 150 ch MHEV (hors options) **1er loyer majoré de 5 500 €** suivi de **48 loyers mensuels de 307 € TTC. Exemple hors assurances et prestations facultatives.** Modèle présenté : Nouveau Kia Sportage Hybride GT-line Premium 1.6 T-GDi 230 ch BVA6 (avec options peinture métallisée et toit noir) **1er loyer majoré de 5 300 €** suivi de **48 loyers mensuels de 487 € TTC. Exemple hors assurances et prestations facultatives.** Offre réservée aux particuliers, non cumulable, **valable du 01/11/2022 au 30/11/2022** chez tous les distributeurs Kia participant. Sous réserve d'acceptation du dossier par Kia Finance, Kia Finance est une marque exploitée par Hyundai Capital France, SAS au capital de 94 545 500 euros, 69 avenue de Flandre 59700 Marcq-en-Barœul. SIREN 491 411 542 RCS Lille Métropole. Voir conditions sur kia.fr*

7 ANS DE GARANTIE* PREUVE DE QUALITÉ

Pour les trajets courts, privilégiez la marche ou le vélo. #SeDéplacerMoinsPolluer

FAHRENHEIT SEVEN
est édité par / *is published by*
ÉDITIONS COSY
SAVOIE Technolac
18, ALLÉE DU LAC ST-ANDRÉ
73382 LE BOURGET-DU-LAC
CEDEX
Tél : 00 33 (0)4 79 65 46 10
Fax : 00 33 (0)4 79 65 46 12
www.cosy-design.comw

Suivi d'édition / *Editing*
Rédaction / *Texts*
Véronique PILON
philaminte.com

Direction artistique et maquette
Art Direction and mock-up
Séverine Béchet - studiosbdesign.fr

Illustration couverture
cover illustration
www.royervicky.com

Traductions
Serena Di Iorio
www.anglolanguageservices.com

Conseillers en communication
Communication Advisors
Fanny Marguet (04 58 17 67 57)
fanny@cosy-editions.com
Olivia Gontharet (07 57 00 76 60)
olivia@cosy-editions.com
Aurélien Martinez (07 50 56 33 60)
aurélien@cosy-editions.com

Administration et relations clients
Administration and customer relations
Pascale Torque
compta@cosy-editions.com

Périodicité / *Periodicity:*
ANNUELLE
Parution : HIVER 2022-23

Dépôt Légal : à parution
Legal Deposit: for publication

ISSN EN COURS / *ISSN IN PROGRESS*

Toute reproduction ou représentation intégrale ou partielle par quelque procédé que ce soit des pages publiées dans le présent magazine faite sans l'autorisation de l'éditeur est illicite et constitue une contrefaçon. Seules sont autorisées, d'une part, les reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective, et d'autre part, les courtes citations justifiées par le caractère scientifique ou d'information de l'œuvre dans laquelle elles sont incorporées (art. L.122-4, L.122-5 et L.335-2 du Code de la propriété intellectuelle).

ÉDITO

LE VENT EN POUPE…

ON THE RISE…

Nous voici de retour dans nos montagnes après une belle saison d'été au Cap Ferret, où nous avons accompagné le lancement de notre petit dernier, le Roc Seven, qui s'est déjà fait un nom sur la presqu'île ! Du côté des Alpes, de nouveaux projets nous attendent…

Direction Courchevel, d'abord, pour achever le relooking d'un pub anglais, qui ouvre ses portes cet hiver. Une ambiance « british » chaleureuse et cossue, avec du bois foncé, des banquettes capitonnées et une sélection des meilleures bières, of course !

Toujours à Courchevel, nous planifions de rénover une vingtaine d'appartements du °Fahrenheit Seven pour l'hiver prochain, qui seront transformés en de belles chambres spacieuses avec vue.

Enfin, nous envisageons la création d'un nouveau °Fahrenheit Seven d'une cinquantaine de chambres « skis aux pieds » aux Menuires pour compléter notre offre dans cette station.

Les projets et le travail ne manquent pas et nous avons la chance d'être soutenus par une équipe qui partage notre passion et notre vision de l'hospitalité. Innover, se challenger, oser, c'est ce qui nous fait avancer ! Vos sourires, votre enthousiasme et votre fidélité nous inspirent dans toutes nos créations.

We're back in our mountains after a wonderful summer season in Cap Ferret, where we assisted the launch of our new venture, Roc Seven, which has already made a name for itself on the peninsula! Over in the Alps, new projects lie ahead…

Our first stop is Courchevel, to finish making over an English pub, which is set to open this winter. It will feature a warm, plush British atmosphere with dark wood, padded bench seats and a fine selection of beers.

Also in Courchevel, we're preparing to refurbish some twenty apartments at °Fahrenheit Seven for next winter; they will be turned into beautiful and spacious rooms with a view.

Finally, we're planning to create a new °Fahrenheit Seven, with around fifty ski-in ski-out rooms in Les Menuires to complete our offer in the resort.

We are busy with many new projects and we are lucky enough to have the support of a team which shares our passion and our vision of hospitality. Innovating, challenging ourselves and being audacious is what makes us tick! Your smiles, enthusiasm and loyalty inspire us in everything we do.

Claudia et Glen, Véronique et Stéphane

LE MAG
#03

SOMMAIRE

°F7 NEWS
8 L'appel de l'océan : Le Roc Seven débarque au Cap ferret
10 Carte blanche au chef Damien Ducharlet
16 Nos partenaires "Coup de coeur" : Denis Bellocq, ostréiculteur et la poissonnerie du Cap Ferret

°F7 PLANET
23 5 lieux de rencontre, 1 même état d'esprit

°F7 FAMILY
42 Manifesto
44 La tribu
48 Zoom sur les chefs et leurs univers

°F7 FAN CLUB
53 Kevin Guri et la Freeski des Belleville : Une histoire de passion
59 Wall of fame
61 Ski & Party

CONTENTS

°F7 NEWS
8 The call of the ocean : Roc Seven in Cap drops anchor at Cap Ferret
10 Carte blanche to chef Damien Ducharlet
16 Our preferred partners : Denis Bellocq, oyster farmer and Cap Ferret fishmongers

°F7 PLANET
23 5 meeting places, a single state of mind

°F7 FAMILY
42 Manifesto
44 The gang
48 Our chefs and their universe

°F7 FAN CLUB
53 Kevin Guri and Belleville Free-skiing Club : A story of passion !
59 Wall of fame
61 Ski & Party

@fahrenheitsevenvalthorens / @fahrenheitsevencourchevel / @rocseven_lesmenuires / @rocseven_capferret

TEC-HOTEL
CONCESSIONNAIRE MATFER IN SITU
Ensemble pour le goût

Avec plus de 30 ans d'expertise, la société Tec-Hotel est le spécialiste de l'art de la table, du mobilier et du petit matériel de cuisine dédiés aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration sur la région Rhône-Alpes.

Nos experts écoutent et conseillent nos clients avec un seul objectif : les aider à mettre en appétit et à créer du goût pour maximiser le plaisir du client final. Pour eux, nous sommes en veille permanente, nous comprenons leurs besoins, nous recherchons les meilleurs produits CHR pour être à la pointe des tendances.

Le service est au centre de nos préoccupations : une vision ancrée dans l'ADN de Tec-Hotel. Collaborateurs, clients, partenaires. Dans cet esprit, nous nous efforçons au quotidien de privilégier l'engagement, la réactivité et la proximité, avec comme priorité la satisfaction et la fidélité de nos clients !

Notre plus grande fierté : nos clients historiques présents depuis les débuts de l'aventure Tec-Hotel, il y a plus de 30 ans !

Pour plus d'informations n'hésitez pas à visiter notre site internet : www.tec-hotel.com

SIEGE SOCIAL : ZAC les Barillettes - 111, route de la Féclaz - CS 077 - 73230 SAINT ALBAN LEYSSE - **Tel. 04 79 72 74 60**
LYON : Parc Salengro - Rue de la Perlerie - 69120 VAULX EN VELIN - **Tel. 04 72 83 04 04**

MAISON RICHARD
CAFÉS RICHARD
1892

L'art du café à la française

Philippe Mouchetan
Tél. 06 73 10 88 66
www.cafesrichard.fr

NEWS

Cap vers de nouveaux horizons !

Setting sail for new horizons

L'APPEL DE L'OCEAN

LE ROC SEVEN JETTE L'ANCRE AU CAP FERRET

L'histoire du Roc Seven au Cap Ferret commence en août 2021 dans un café, lorsque Véronique et Stéphane Vidoni entendent parler d'un restaurant à vendre rue des Goélands.

« Nous sommes allés le visiter et nous sommes immédiatement tombés sous le charme de ce lieu, son âme, son emplacement, sa vue sur le phare… Nous nous sommes tout de suite projetés et sentis chez nous. » raconte Véronique Vidoni. Soutenus par leurs partenaires et amis Claudia et Glen De Unger, ils commencent à esquisser les premiers traits du projet.
C'est le retour aux sources pour le couple qui a ses attaches dans le Sud-Ouest, entre une adolescence à Pau et un parcours professionnel à Bordeaux. Après les °Fahrenheit Seven à Courchevel et Val Thorens et le Roc Seven aux Menuires, le petit dernier prend forme dans l'esprit de Véronique et Stéphane, pour ouvrir ses portes en juin 2022. Même s'il a des airs de famille, ce dernier né s'affirme avec une personnalité bien à lui. *« Exit le sens de la fête cultivé dans les stations alpines, le Roc Seven Cap Ferret incarne pour nous le sens de la famille, le retour à des plaisirs simples. Initialement nous envisagions même de l'appeler La Famiglia. Nous voulons y retranscrire un état d'esprit chaleureux, convivial et familial, incarné entre autres par la cuisine du Sud, où l'on se régale d'un poisson grillé acheté sur la criée le matin même »*, explique Stéphane Vidoni. Le retour aux origines est encore plus fort pour Véronique, qui a recréé l'ambiance de son enfance catalane dans la décoration du restaurant.

DR

THE CALL OF THE OCEAN

Roc Seven drops anchor at Cap Ferret

The story of Roc Seven Cap Ferret began in August 2021 in a café, when Véronique and Stéphane Vidoni heard about a restaurant for sale in rue des Goélands.

"We went to see it and immediately fell in love with the place, its character, its position and its view of the lighthouse. We immediately pictured ourselves there and felt at home", explains Véronique Vidoni. With the backing of their friends and partners, Claudia and Glen De Unger, they began sketching the first drafts of the project.
It was a return to their roots for the couple, who have connections in south-west France, having spent their teenage years in Pau and having worked in Bordeaux. After °Fahrenheit Seven in Courchevel and Val Thorens and Roc Seven in Les Menuires, the latest addition took shape in Véronique and Stéphane's minds, and opened in June 2022. Despite the family resemblance, the newest member stands out with a distinct personality. "It's goodbye to the party atmosphere which is fostered in the mountain resorts; for us Roc Seven Cap Ferret embodies a sense of family and a return to authentic pleasures. Initially, we even planned to call it La Famiglia. We wish to imbue it with a warm, friendly and family-like feel, evoked, among other things, by the southern French cuisine, with delicious grilled fish, bought at the fish auction each morning", explains Stéphane Vidoni. The return to her roots is even stronger

DR

La "Dream Team" du Roc Seven
The Roc Seven "Dream Team"

OLYMP.EYES

« Le Roc Seven Cap Ferret incarne pour nous le sens de la famille, le retour à des plaisirs simples. »

«Roc Seven Cap Ferret embodies a sense of family and a return to authentic pleasures.»
Stéphane Vidoni

Le Roc Seven c'est la rencontre entre l'art de vivre à l'italienne et l'esprit contemporain °Fahrenheit Seven : exigence et gourmandise à la carte, ambiance décontractée, décoration d'intérieur travaillée dans les moindres détails. Un restaurant chaleureux et familial, ni plus, ni moins ! En cuisine se mijotent des plats aux saveurs du Sud et côté déco, une atmosphère douce et conviviale aux inspirations latines. Cette ambiance ultra-conviviale est également portée par l'équipe, dont une partie vient tout droit des Alpes. *« De la plonge jusqu'en salle en passant par le bar ou la cuisine, nous avons la chance de compter sur nos équipes saisonnières d'hiver, qui ont accepté de nous suivre. Une équipe soudée, devenue une famille, qui partage notre vision de l'hospitalité. »* Après un premier été au Cap Ferret, certains membres de la tribu °F7 suivent de nouveau le mouvement vers les Alpes pour la saison d'hiver !
Cette fidélité est révélatrice de l'esprit fédérateur du °F7 et de l'importance accordée à chaque membre de l'équipe. Et cela se sent dans l'atmosphère ambiant des hôtels et restaurants ainsi que dans le sens du service.
« L'ouverture de ce nouvel établissement nous a permis de retrouver certains clients des stations de ski où nous sommes implantés, et de faire découvrir notre concept à d'autres, dans un cadre tout aussi exceptionnel. » - Stéphane Vidoni, co-fondateur du °Fahrenheit Seven.
L'esprit °F7 s'épanouit quelle que soit l'altitude !

for Véronique, who recreated the ambiance of her Catalan childhood when designing the restaurant.
Roc Seven is the coming together of Italian art of living and the °Fahrenheit Seven contemporary spirit: high standards and dining pleasure, a relaxed ambiance, and attention to detail in the interior design. A warm and family-friendly restaurant, no more, no less! The kitchen serves up southern French-inspired dishes and the design offers a warm and welcoming atmosphere with Latin inspirations.
The ultra-friendly atmosphere is also personified by the team, some of whom come from the Alps themselves. "From the washers-up to the serving staff, bar tenders and chefs, our winter season staff agreed to come with us here and we're delighted they did! Our cohesive team has become a family, who shares our vision of hospitality". After the first summer season in Cap Ferret, some members of the °F7 gang will be packing up and heading to the Alps for the winter season! This loyalty says a lot about the spirit of cohesion at °F7, and the importance given to every member of the team. This is palpable in the atmosphere in the hotels and restaurants, as well as in the sense of service. "By opening this new establishment, we have met up again with some of our customers from the ski resorts where we operate, and we have presented our concept to other guests, in an equally exceptional setting", explains Stéphane Vidoni, co-founder of °Fahrenheit Seven.
The °F7 spirit prospers at any altitude!

CARTE BLANCHE

A DAMIEN DUCHARLET

Passer des Alpes à l'Atlantique a permis à Damien de prouver que sa cuisine s'adapte à tous les climats. Un seul mot d'ordre : les bons produits ! Voici un aperçu des saveurs qui vous attendent cet été au Cap Ferret. Comme un poisson dans l'eau, le chef Damien Ducharlet a immédiatement été inspiré par l'ambiance du Roc Seven et du Cap Ferret. Son parti-pris a été de rendre hommage aux influences latines du restaurant tout en faisant la part belle au terroir du Sud-Ouest. Le résultat ? Une carte colorée, des saveurs du soleil, de la convivialité, de la simplicité, la mise en avant de produits d'exception... c'est signé Damien !

AFTER PLAGE

Les tapas à partager et la Pata Negra marquent le clin d'œil aux influences espagnoles, à moins que vous ne préfériez partir en Italie, avec un large choix de pastas et pizzas maison.
Le Pays Basque est également mis à l'honneur avec, entre autres, l'houmous à la piperade et les calamars frits au piment d'Espelette.

CÔTÉ MER

Les poissons, vendus au kilo, se dégustent grillés au four Josper : turbot, dorade, bar, maigre, Saint-Pierre... l'arrivage provient de la criée d'Arcachon ou du marché du Cap Ferret. Le plus : Les poissons vous sont présentés frais et entiers sur un plateau avant d'être cuisinés, ainsi vous pouvez faire votre choix selon la pêche du jour. Vous préférez le poisson cru ? Nous vous conseillons le carpaccio de daurade. Côté fruits de mer, les huitres proviennent du parc ostréicole de Denis Bellocq qui cultive ses huitres dans la partie sud-ouest du Grand-Banc, la zone d'affinage la plus propice du Bassin d'Arcachon.

ENCORE UNE PETITE FAIM ?

Pour le dessert, Damien a choisi les tourtières landaises de la Pâtisserie Lemoine, institution du Cap Ferret. Le Pastis Landais, pâtisserie emblématique parfumée à la fleur d'oranger, à la vanille et au rhum, vient parfaire la touche atlantique de la carte. L'Italie s'invite également dans les desserts, avec des Tiramisù et Affogato.

POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS

Nous avons soigneusement sélectionné pour vous les meilleurs vins de la région ou d'ailleurs, ainsi que de magnifiques bières locales.

DANIEL AMILHASTRE

A FREE REIN
To Damien Ducharlet

Moving from the Alps to the Atlantic coast has enabled Damien to demonstrate that his cooking adapts to any climate. All he needs are the right products! Here is a glimpse of the flavours that await you this summer at Cap Ferret. Like a fish to water, chef Damien Ducharlet was immediately inspired by the Roc Seven and Cap Ferret atmosphere. His idea was to pay tribute to the restaurant's Latin influences, while placing emphasis on the French South-West region. The result is a colourful menu, sun-drenched flavours, togetherness, simplicity and a spotlight on exceptional produce – all thanks to Damien!

BEACH AFTER PARTY
Tapas sharing platters and Pata Negra ham nod to the Spanish influences, while if you prefer to jet off to Italy, there's a wide range of homemade pasta and pizza. The Basque Country is also honoured with, among other things, piperade hummus and deep-fried calamari with Espelette pepper.

SURF
Fish, which is sold per kilo, is grilled in the Josper oven. Enjoy turbot, sea bream, sea bass, stone bass, John Dory, and more besides. The fish comes from Arcachon fish auction and Cap Ferret market. Added bonus: fish is presented to diners fresh and whole on a tray prior to being cooked, to enable you to make your choice from the catch of the day.If you prefer your fish raw, we recommend the sea bream carpaccio. As for sea food, the oysters come from the oyster farm belonging to Denis Bellocq, who raises his oysters in the south-western part of the Grand-Banc, Arcachon Bay's most conducive maturing area.

STILL PECKISH?
For dessert, Damien has opted for Tourtières Landaises [Apple and Armagnac Phyllo Pie] from Pâtisserie Lemoine, an institution in Cap Ferret. Pastis Landais, an emblematic pastry scented with orange blossom, vanilla and rum, completes the menu's Atlantic influence. Italian desserts also grace the menu, including Tiramisù and Affogato. To accompany your meals, we have carefully selected the region's best wines, as well as some outstanding local beers.

FOU D'IMAGES

DANIEL AMILHASTRE

DANIEL AMILHASTRE

DANIEL AMILHASTRE

DANIEL AMILHASTRE

DANIEL AMILHASTRE

DANIEL AMILHASTRE

CONNAISSEZ-VOUS LE FOUR JOSPER ?

La marque Josper à été créée en 1969 par Pere Juli et Josep Armangué à Barcelone. C'est la combinaison d'un grill et d'un four en un seul appareil qui fonctionne au charbon de bois et se présente comme un barbecue fermé. Il permet de travailler à haute température en scellant le produit qui est à la fois fumé et braisé. Vous obtenez alors une cuisson parfaite, des aliments à la texture tendre qui gardent toute leur saveur. C'est le mode de cuisson que Damien a choisi pour sublimer les poissons du Cap Ferret mais aussi les cartes du °Fahrenheit Seven Courchevel et du °Fahrenheit Seven Val Thorens.

EVER HEARD OF THE JOSPER OVEN?

The Josper brand was founded in 1969 by Pere Juli and Josep Armangué in Barcelona. It is a coal-fired cross between a grill and an oven, and resembles a closed barbecue. Food can be cooked at high temperatures, sealing the product, which is both smoked and braised. Food is cooked perfectly and maintains its melt-in-the-mouth texture and all of its flavour. Damien selected this cooking method for grilling the Cap Ferret fish, as well as for the °Fahrenheit Seven Courchevel and °Fahrenheit Seven Val Thorens menus.

DANIEL AMILHASTRE

NOS PARTENAIRES « COUPS DE CŒUR »

ON A DÉCOUVERT LA PERLE !

Denis Bellocq,

OSTRÉICULTEUR SUR LE BASSIN D'ARCACHON

Dans les huîtres de Denis Bellocq, pas de perles, mais du goût et du savoir-faire. Pour cet ostréiculteur/restaurateur, la culture des huîtres, c'est une histoire de famille et de passion… A la table du Roc Seven au Cap Ferret, nous avons à cœur de travailler en circuit court et de proposer les meilleurs produits des alentours. Nous vous présentons notre ostréiculteur préféré !

« Nous avons la chance d'élever nos huîtres sur le bassin d'Arcachon, en particulier sur la zone d'affinage la plus propice, au sud-ouest du Grand Banc. »

«We are lucky enough to be raising our oysters in Arcachon Bay, and in particular in the most conducive maturing area in the south west of Grand Banc.»

A quand remonte l'amour de la pêche dans votre famille ?
Nous avons pu remonter à 12 générations. Pêcheurs d'abord, avec les huîtres plates, puis cultivateurs. La culture a commencé à l'époque de Napoléon 3 vers 1850.

Quelles sont les étapes de l'élevage des huîtres ?
Il faut entre 3 et 4 ans pour qu'elles arrivent à maturité. Pendant ces années nous prenons soin d'elles pour offrir à nos clients un produit d'exception. D'abord on capte les larves, puis elles se transforment en huîtres dans les collecteurs. Ensuite on les prélève pour les mettre dans des poches à petites mailles qu'on accroche sur des tables. Les huîtres se nourrissent dans l'eau de façon naturelle, de nutriments et de plancton, sans aucun ajout de notre part. On les tourne régulièrement pour qu'elles aient une croissance harmonieuse et une jolie forme. Chaque fois qu'elles atteignent un nouveau stade de croissance on les change de poche, on fait ça 3 ou 4 fois dans leur vie, jusqu'au parc d'affinage, un parc plus riche en nutriments où on va les engraisser pour qu'elles soient bien charnues avant de les ramasser.

Comment se déroulent vos journées ?
Je suis toujours cultivateur mais aujourd'hui j'ai une double casquette, puisque j'ai ouvert une terrasse de dégustation au Ferret. Donc je navigue entre le parc, qui est de l'autre côté du bassin, et la terrasse où je fais le service. Ca anime la vie de l'entreprise !

Quels critères définissent une bonne année pour les huîtres ?
Il y a plusieurs critères : la pousse, le taux de croissance, la qualité du captage (la collecte du naissain, c'est à dire les petites huîtres en voie de développement.). Il peut y avoir parfois des bactéries qui s'attaquent aux huîtres et les affaiblissent ou même les tuent. On est impuissants face à cela, contrairement aux agriculteurs ou éleveurs qui peuvent traiter ou soigner, nous on est dépendants de ce que la nature nous offre. Le climat joue également dans la mesure où l'on a besoin d'apports d'eau douce pour que l'huître se développe. Cette année il y en a eu peu, il a fallu faire avec, mais selon la météo ça change d'un jour à l'autre ! Donc on ne peut pas parler de bonnes ou de mauvaises années. D'une manière générale nous essayons de maintenir une qualité constante, notamment avec le choix des parcelles.

Il y a des parcelles qui produisent de meilleures huîtres ?
Oui, c'est comme pour le vin, il y a une notion de terroir. L'huître évolue dans un milieu qui va lui donner ses caractéristiques grâce notamment aux courants. Nous avons la chance d'élever nos huîtres sur le bassin d'Arcachon, en particulier sur la zone d'affinage la plus propice, au sud-ouest du Grand Banc. Il est exposé directement aux courants du chenal principal du Bassin d'Arcachon, ce qui donne aux huîtres des qualités organoleptiques exceptionnelles et constantes.

Si vous n'avez pas eu la chance de les goûter au Cap Ferret cet été, les huîtres de Denis viennent à vous cet hiver sur les tables du °F7 à Courchevel et Val Thorens.

PHILIPPE SCHAFF

A REAL PEARL!
DENIS BELLOCQ, ARCACHON BAY OYSTER FAMER

Denis Bellocq's oysters may not contain pearls, but they certainly abound with flavour and know-how. For this oyster famer and restaurant owner, raising oysters is a family affair and a passion. At the Roc Seven restaurant in Cap Ferret, we strive to cut out middle men and to offer the best, local produce. We introduce to you our favourite oyster famer.

How far back does your family's love of fishing go?
We've been able to trace it back 12 generations. To begin with, our family fished European flat oysters, before becoming farmers. We started raising oysters in the Napoléon III era, so around 1850.

What steps are involved in raising oysters?
Oysters reach maturity at around 3 or 4 years of age. During the oysters' lives, we take care of them to offer our clients an exceptional product. Firstly, we capture oyster larvae, which then grow into oysters in collectors.
We then remove them and put them in small mesh bags which are fixed on tables. The oysters feed naturally in the water on nutriments and plankton, without any intervention from us. We turn them regularly so that they grow harmoniously and develop an attractive shape. Every time they reach a new growth stage, we change the oysters' bag; we do this 3 or 4 times during their lives, until they reach the maturing area, which is richer in nutriments and where we fatten them so that they grow fleshy before harvesting.

What's a typical day like?
I still work as a farmer but I've also opened a tasting terrace in Ferret. I travel between the oyster farm, which is on the other side of the Bay and the terrace, where I serve our guests. It keeps me on my toes!

What makes a good oyster year?
There are several criteria: growing, growth rate and spat collection, (young, developing oysters).

Sometimes bacteria attack the oysters and make them weak or even kill them. We can't do much about that, unlike other farmers or breeders who can treat their animals. We take what nature gives us. The weather also has a role to play because we need fresh water for the oysters to develop. This year, there was very little, so we had to make do, but each day the weather is different!
So we can't really talk about good or bad years. Generally speaking, we try to maintain a constant quality, in particular through our choice of production areas.

Do some production areas produce better oysters?
Yes, just like for wine, there is a concept of terroir. Oysters develop in an environment which gives them certain characteristics thanks, in particular, to water currents. We are lucky enough to be raising our oysters in Arcachon Bay, and in particular in the most conducive maturing area to the south west of Grand Banc. It is directly exposed to the currents of Arcachon Bay's main channel, which confers to the oysters constant and outstanding organoleptic qualities.

If you haven't had the chance to sample them in Cap Ferret this summer, Denis' oysters will be coming to the °F7 restaurants in Courchevel and Val Thorens this winter.

NOS PARTENAIRES « COUPS DE CŒUR »

L'ATOUT FRAÎCHEUR DU ROC SEVEN

LA POISSONNERIE DU CAP FERRET

Valérie et Daniel tiennent depuis 20 ans la poissonnerie du Cap Ferret. Ils ont été rejoints il y a 10 ans par leur fille ainée Charline, qui après des études dans la restauration a préféré suivre l'exemple de ses parents. Valérie nous a décrit avec enthousiasme leur travail, leurs liens avec Damien Ducharlet et l'équipe du Roc Seven.

Présentez-nous votre métier…
On commence à 5h le matin, il y a beaucoup de préparation, en plus des poissons on cuit les bulots, les bigorneaux, les pattes de crabe. On a un gros rayon traiteur, avec du tartare, du ceviche… c'est du boulot ! Après c'est la vente sur le marché. Tous les jours pendant les vacances scolaires, un peu moins entre saison. Mais on est là toute l'année. C'est Daniel qui achète le poisson issu de la pêche locale sur la criée d'Arcachon. La sélection se fait selon la saison. L'été il y a surtout des bars, des soles, des lottes, des maigres ou des turbots.

Pour vous quel est le meilleur poisson ?
A la maison on aime beaucoup le turbot. On le cuit tel quel, le meilleur c'est quand on cuisine le poisson entier. D'ailleurs on incite les gens à le faire comme ça ! C'est ce que Damien Ducharlet a réussi à faire découvrir aux clients du Roc Seven. Il présente la pêche du jour sur un plateau, comme ça les gens peuvent voir le poisson frais, entier, avant de choisir. Ensuite, ils le préparent en cuisine. Dans le coin il n'y a que lui qui fait ça, c'est génial ! On a entendu beaucoup de commentaires très positifs par rapport à ça.

Quels sont vos liens avec le chef Damien Ducharlet ?
Nous avons de très bons rapports avec lui, en toute simplicité. En tant que chef, il connait très bien les produits, il sait comment les mettre en valeur. Mais en même temps il est toujours à l'écoute, il est très professionnel.

« C'est Daniel qui achète le poisson issu de la pêche locale sur la criée d'Arcachon. La sélection se fait selon la saison. »

«Daniel buys the locally caught fish at Arcachon first auction. His selection is based one the season.»

Vous êtes clients du Roc Seven ?
On a déjà mangé plusieurs fois au Roc Seven, c'était notre cantine. On adore la cuisine, le poisson bien sûr mais aussi les focaccias, qui sont à tomber. Le top du top dans cet établissement c'est l'accueil. Tous les gens que je connais et qui y sont allés sont unanimes : l'accueil est vraiment incroyable. Jusqu'à la fin de la saison ils avaient tous la banane ! Nous, en tant que commerçants on est très sensibles à ça. Ils ont apporté quelque chose au Cap Ferret, une authenticité, un lien… je ne sais pas, il y a un truc qui s'est passé avec cette équipe. On n'a qu'une envie c'est d'aller les voir cet hiver à la montagne !

Nous voulions faire l'éloge des produits magnifiques du banc de « La Poissonnerie du Cap Ferret », mais finalement c'est Valérie qui a rendu un très bel hommage à l'équipe du Roc Seven, c'est dire la gentillesse et la générosité de nos partenaires locaux. Quant aux poissons, le mieux c'est de venir les goûter cet été !

DR

ABSOLUTE FRESHNESS AT ROC SEVEN
CAP FERRET FISHMONGER'S

Valérie and Daniel have run the Cap Ferret fishmonger's for the past 20 years. 10 years ago, they were joined by their eldest daughter, Charline, who after hospitality studies, opted to follow in her parents' footsteps. Valérie enthusiastically describes their work and their ties to Damien Ducharlet and the Roc Seven team.

Can you tell us about your job?
We start at 5 am; there's a great deal of preparation. As well as fish, we cook whelks, winkles and crab legs. We have a large deli counter serving tartare, ceviche, etc. it's a lot of work. We also sell at the market every day during the school holidays and a bit less often between the seasons. But we're there all year round.
Daniel buys the locally caught fish at Arcachon fish auction. His selection is based on the season. In the summer, he buys sea bass, sole, monkfish, stone bass and turbot.

What's the best fish in your view?
At home, we love turbot. We cook it as it is. It's best when it's cooked whole. We also encourage people to follow suit! Damien Ducharlet cooks it this way for diners at Roc Seven. He presents the catch of the day on a tray so that people can see the fish fresh whole before making their choice. Next, it's prepared in the kitchen. Around here, he's the only one who does that, so it's great! We've had a lot of compliments.

What's your connection to chef Damien Ducharlet?
We have a great relationship with him. As a chef, he's well-acquainted with the products; he knows how to get the best out of them. But at the same time, he's always attentive, he's a real professional.

Do you eat at Roc Seven?
We've eaten at Roc Seven on several occasions, it was our "go to". We love the cuisine – the fish of course, but also the focaccia, which is to die for. The very best thing in this restaurant is the warm welcome. Everyone I know who has been says the same thing: the welcome is really incredible. Right up to the end of the season, they were all smiles. As storekeepers, we're very attentive to that. They've managed to bring something to Cap Ferret, authenticity, a connection – something has clicked with the team. We're looking forward to going to see them this winter in the mountains!

Our aim was to praise the wonderful products at La Poissonnerie du Cap Ferret, but it ended up being Valérie who paid a wonderful tribute to the Roc Seven team! This is truly emblematic of the kindness and generosity of our local partners. As for the fish, come and try it next summer!

L'HYGIÈNE ECO-RESPONSABLE

HEEGEO privilégie des produits apportant plus de confort et de sécurité aux agents d'entretien.

Heegeo
Pour une planète propre

SAVOIE HYGIENE
PRODUITS D'ENTRETIEN ÉCOLOGIQUES & MATÉRIELS PROFESSIONNELS

www.heegeo.fr

ALPES EQUIP'CUISINE

Arts de la Table et Matériels CHR

Société de matériel de cuisine à Bourg-Saint-Maurice

Bienvenue

Distributeur spécialisé dans l'équipement CHR : vaisselle, cuisines professionnelles, petit et gr. La société Alpes Equip' Cuisine vous propose du mobilier pour vos extérieurs, vos terrasses ainsi que pour vos intérieurs.

2 rue du grand clos, 73700 Bourg-Saint-Maurice - 07 76 78 00 84 - facebook.com/AlpesEquipCuisine

PLANET

Dans la galaxie °F7

The °F7 galaxy

5 LIEUX DE RENCONTRE, 1 MÊME ÉTAT D'ESPRIT

Impertinent, décalé, sympathique, le °F7 c'est une personnalité bien marquée et un grand cœur. De la décoration aux uniformes en passant par les menus, le service et la programmation musicale, rien n'est laissé au hasard. En surface, l'ambiance est familiale, décontractée, festive, mais en coulisses, on s'affaire…

1. LE SERVICE
L'alchimie °F7 c'est un équilibre subtil entre une exigence de service haut de gamme et une décontraction maîtrisée. Une forme d'excellence anticonformiste qui met à l'aise nos clients tout en respectant leur niveau d'exigence.

2. LES LIEUX DE VIE
Les établissements °F7, ce ne sont pas que des hôtels où l'on dort mais des lieux où l'on vit, on partage, on vibre. Restaurants, bars, espaces de détente et terrasses sont animés tout au long de la journée.

3. UNE SIGNATURE DECO
La décoration d'intérieur °F7 entièrement imaginée par Véronique Vidoni bouscule les codes de l'hôtellerie et de la restauration. Une signature néo-vintage qui mêle art-déco, clins d'œil rétros et pièces iconiques de designers.

4. L'ESPRIT DE FAMILLE
Le fondement du concept °F7 repose sur une philosophie familiale. Parents de tribus de plusieurs enfants, les Vidoni et les De Unger insufflent à leurs équipes cet esprit de grande famille, à laquelle se joignent petit à petit les clients habitués de la maison.

5 meeting places, a single state of mind

Audacious, quirky and enjoyable, the °F7 has a distinctive personality and a big heart. From the design, to the uniforms and the menus, the service and the musical programming, nothing has been left to chance. Front of house, the atmosphere is homelike, laid-back and festive, while behind the scenes, the staff are stepping on the gas…

1. SERVICE
The °F7 chemistry is a subtle balance of high-quality service and restrained casualness. A maverick form of excellence, which puts our guests at ease, while meeting their expectations.

2. LEISURE AREAS
°F7 establishments are not only hotels to sleep in; they are places in which to stay, spend time and be invigorated. The restaurants, bars, recreational areas and terraces are open all day long.

3. A DESIGN SIGNATURE
The °F7 interior design, conceptualised by Véronique Vidoni, shakes up the classic codes of hospitality and restoration. The neo-vintage signature combines art-deco, retro influences and iconic works by designers.

4. A FAMILY ATMOSPHERE
The °F7 concept is based on a family philosophy. Parents to several children, the Vidoni and De Unger's instil this large family spirit in their teams, which the establishment's regulars also gradually become part of.

VAL THORENS

Vous êtes un groupe d'amis bons vivants, une famille sportive, vous voulez skier tout en profitant d'une ambiance festive une fois les pistes fermées ? Le °F7 Val Thorens est fait pour vous !

For groups of fun-loving friends and sporty families who want to ski while enjoying a festive après-ski atmosphere, °F7 Val Thorens is just the place!

ANTHONY COTTAREL

ANTHONY COTTAREL

ANTHONY COTTAREL

ANTHONY COTTAREL

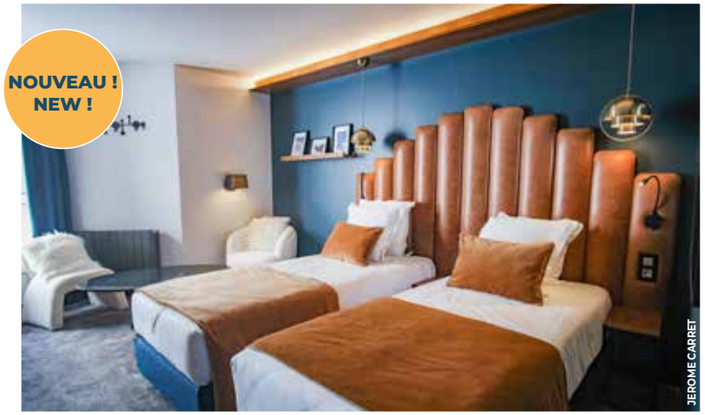
YANN FLORENTIN

FOU D'IMAGES

VAL THORENS

- 101 Chambres de 23m²
- 6 Family rooms de 30m²
- 1 Chambre top floor
- 14 Chambres communicantes
- 2 Restaurants
- 3 Bars
- 1 Terrasse de 300m²
- 1 Ski-room
- 1 Spa (sauna, hammam, fontaine de glace)
- World best ski hotel 2017
- France best ski hotel 2018
- France best ski hotel 2020

- 101 23 M² rooms
- 6 30 M² family rooms
- 1 Top floor room
- 14 Adjoining rooms
- 2 Restaurants
- 3 Bars
- 1 300 M² terrace
- 1 Ski-room
- 1 Spa (sauna, hammam, ice fountain)
- World best ski hotel 2017
- France best ski hotel 2018
- France best ski hotel 2020



45 chambres complètement repensées et relookées avec la signature de Véronique Vidoni

- Un style affirmé
- Des volumes optimisés
- Un confort douillet
- Une ambiance douce et chaleureuse

45 rooms entirely redesigned and refurbished by Véronique Vidoni

- A distinctive style
- Optimised spaces
- Cosy comfort
- A warm and inviting ambiance

NOUVEAU !

Nos établissements vous offrent des produits d'accueil tout doux et éco-responsables de la marque RITUALS

Une entreprise certifiée B-Corp

Des produits à 90% d'origine naturelle, adaptée aux végétaliens, cruelty free

Des packagings recyclés

NEW!

Our establishments provide mild and eco-friendly welcome kits by RITUALS

A B-Corp certified company
90% natural products, suitable for vegans and cruelty free
Recycled packaging

Save The Date !

Le duo de DJ Mozambo *sera aux platines du Zinc pour la* soirée du 31 Décembre 2022.

The DJ Mozambo duo will be on the decks this New Year's Eve at Zinc

RETOUR DES SUNSET PARTIES, les après-skis festifs et panoramiques à la terrasse de « La Rôtisserie »

Prolongez votre journée de ski dans le décor époustouflant des couchers de soleil de Val Thorens. Au programme DJ Sets et performers, boissons chaudes, cocktails, gourmandise et ambiance de folie ! Cette saison, les Sunset Parties commenceront dès **le 26 décembre et auront lieu 7 jours sur 7, tous les après-midis.**

THE RETURN OF SUNSET PARTIES – festive and scenic après-ski on the La Rôtisserie terrace

Prolong your day's skiing with the breath-taking backdrop of a Val Thorens sunset. Enjoy DJ sets and performers, hot drinks, cocktails, tasty bites and an amazing ambiance! This season, the Sunset Parties begin ***on 26th December and will take place every afternoon 7 days a week.***

Carlsberg

Née au Danemark,
à la recherche du meilleur
depuis 1847.

BK RCS Saverne 775 614 308

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION.

C O U R C H E V E L

Vous avez une jolie tribu à occuper, vous voulez vous détendre en skiant mais aussi profiter d'une ambiance cocooning et kids friendly ? Le °F7 Courchevel vous attend !

Travelling with a gaggle of children to entertain? Want to have fun skiing but also to enjoy a cosy and kid-friendly atmosphere? °F7 Courchevel is exactly what you're looking for!

SEBASTIEN CAPALDA

STUDIOCHEVOJON

OLIVIER ROSBURCH'

FOUDIMAGES

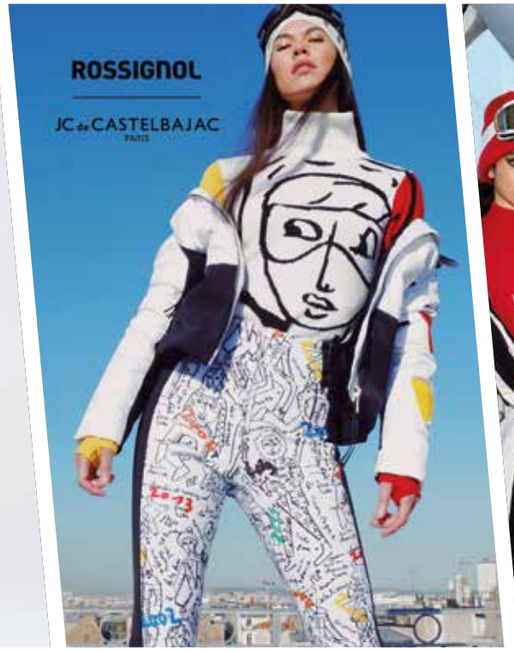
FOUDIMAGES

COURCHEVEL

- 38 Chambres de 24m²
- 1 Balcon par chambre
- 3 Ambiances
- 17 Family rooms
- 4 Family rooms duplex
- 6 Duplex top floor
- 24 °F7 homes (pour 2 à 5 personnes)
- 3 Restaurants
- 3 Bars
- 1 Ski room
- 1 Ski bar
- 1 Ski shop
- 1 Spa (sauna, hammam, fontaine de glace)
- World best new ski hotel 2018

- 38 24 M² rooms
- 1 Balcony per room
- 3 Atmospheres
- 17 Family rooms
- 4 Duplex family rooms
- 6 Top floor duplexes
- 24 °F7 homes (for 2-5 people)
- 3 Restaurants
- 3 Bars
- 1 Ski room
- 1 Ski bar
- 1 Ski shop
- 1 Spa (sauna, hammam, ice fountain)
- World best new ski hotel 2018

BASTIEN GABALDA



F7 COURCHEVEL

ROSSIGNOL

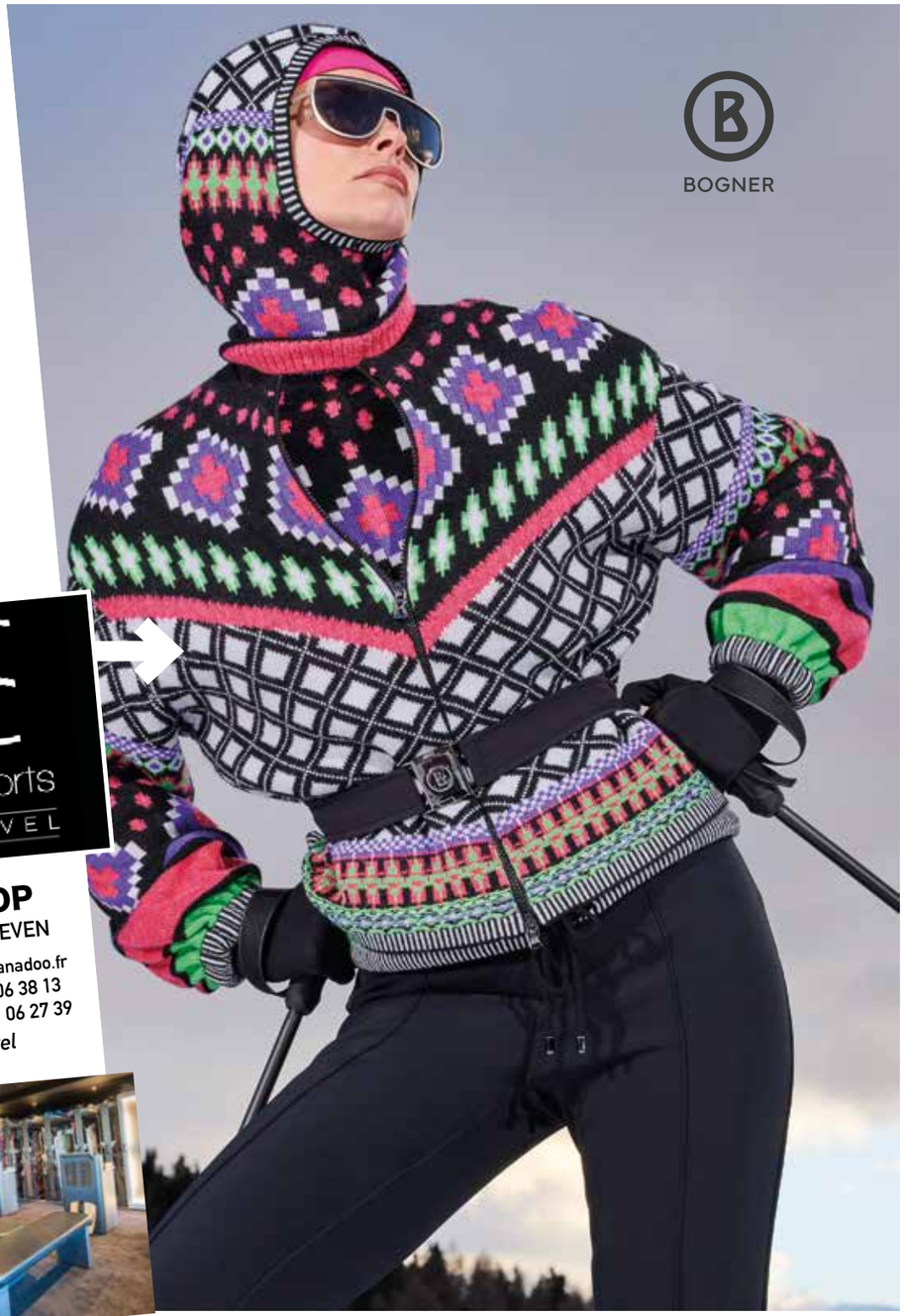
JC de CASTELBAJAC PARIS

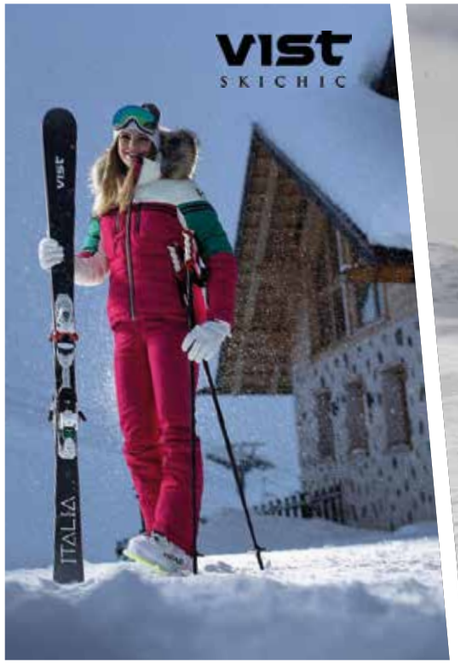
zerorh+

VIST SKICHIC

DESCENTE

by EXONDE





GS

Gilbert Sports

COURCHEVEL

SKI SHOP

FAHRENHEIT SEVEN

GILBERTSPORT@wanadoo.fr
Shop : tél. 09 78 06 38 13
Bureau : tél. 04 79 06 27 39
Courchevel

LES MENUIRES

Inconditionnels de la glisse, vous êtes venus passer des vacances entre amis ou en famille pour explorer les recoins des 3 vallées ? Prenez le temps de faire une pause conviviale et gourmande au Roc Seven Les Ménuires !

For out-and-out fans of board sports, friends or families on holiday exploring the 3 Valleys, take some time out to enjoy a delicious meal in a friendly atmosphere at Roc Seven Les Ménuires.

YANN FLORENTIN

YANN FLORENTIN

YANN FLORENTIN

YANN FLORENTIN

LE BARN STUDIO

LE BARN STUDIO

ROC SEVEN LES MENUIRES

- 2300 Mètres d'altitude
- 250 Couverts
- 1 Carte italienne
- Brigade 100% transalpine
- 1 Cheminée centrale
- 1 Terrasse panoramique

- 2,300 Metres altitude
- 250 Covers
- 1 Italian menu
- 100% Italian kitchen team
- 1 Central fireplace
- 1 Panoramic terrace

LET'S ROC !

Rejoignez-nous pour les after-ski clubbing sur notre terrasse au sommet des pistes. Au programme Festa e Dolce Vita, DJ Sets et performers, boissons chaudes, apéritif, pizzas et planches à partager... dans une ambiance survoltée !
Tous les après-midis à partir de 14h00 jusqu'à la fermeture des pistes.

Join us for some after-ski clubbing on our slope-top terrace. The schedule includes Festa and Dolce Vita, DJ sets and performers, hot drinks, pre-dinner drinks, pizzas and sharing platters... all of this in an electric atmosphere!
Every afternoon from 2 pm until the slopes close.

Save The Date !

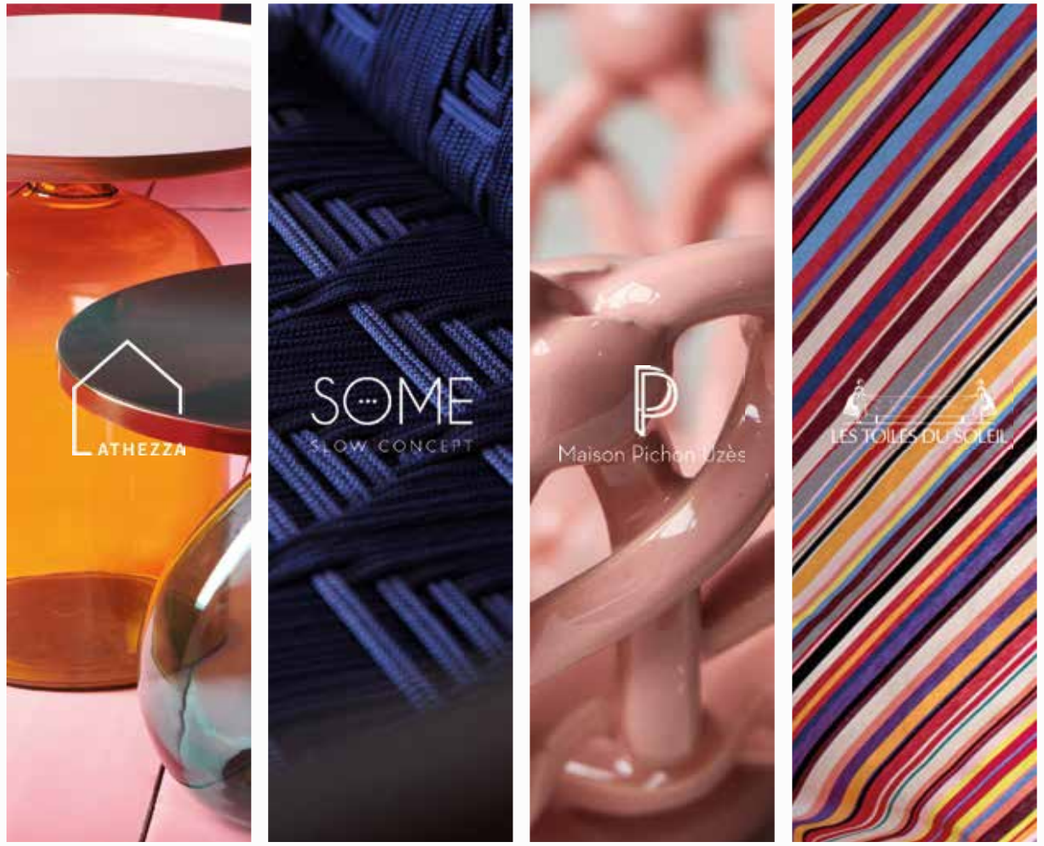
Le duo de DJ Mozambo sera platines du Roc Seven le 31 Décembre 2022 après-midi !

The DJ Mozambo duo will be on the decks at Roc Seven on New Year's Eve afternoon!

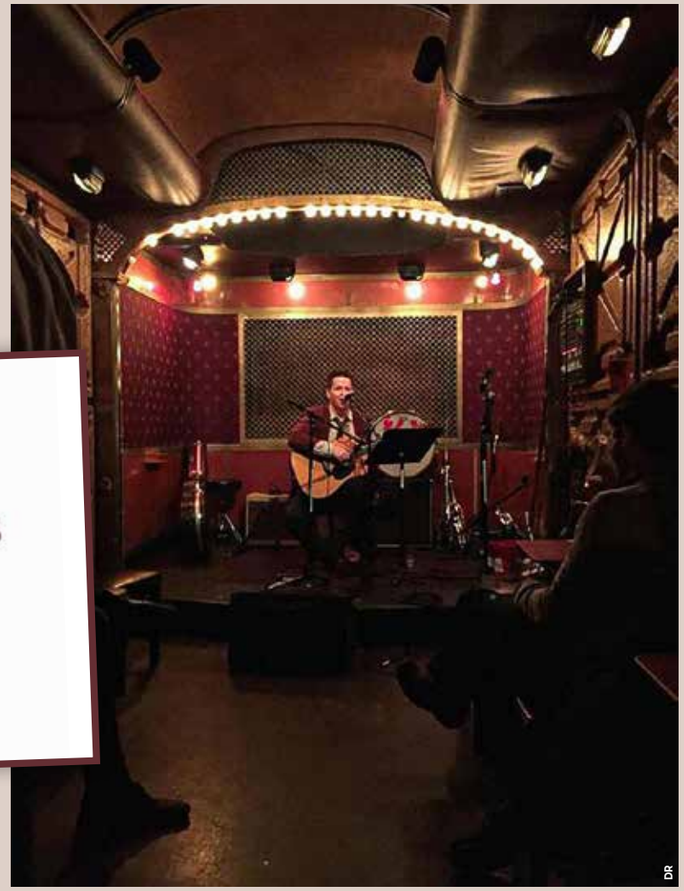
GROUPE

L'Art de Faire Vivre

ATHEZZA • SOME SLOW CONCEPT • MAISON PICHON UZÈS • TOILES DU SOLEIL



SHOWROOMS • Chemin de l'Ancienne Gare 30700 Uzès, France


DR

NOUVEAU !
PUB "THE SEVEN KINGS" À COURCHEVEL MORIOND
Ouverture le 15 Décembre 2022
· Ambiance pub cosy&british
· Barber Corner
· LIVE Music 3 fois par semaine
· LIVE Sport
· Bar à Bières
· Bar à Gins
· Finger food et snacking

NEW!
THE SEVEN KINGS PUB IN COURCHEVEL MORIOND
Opening on 15th December 2022
· A cosy & British pub atmosphere
· Barber Cornera
· LIVE Music 3 times a week
· LIVE Sport
· Beer bar
· Gin bar
· Finger food and snacks

Unique ! *Un Barber Corner en collaboration avec le Mamen's Barber Shop d'Albertville.*

Unique! A Barber Corner in collaboration with the Mamen's Barber Shop in Albertville.

SO BRITISH !
Bar festif par excellence, le Seven Kings offre une plongée dans l'atmosphère feutrée et vibrante des pubs avec un chaleureux décor cuir et bois. Côté ambiance, le Seven Kings sera fidèle à l'ADN festif de ses aînés, avec soirées retransmissions sportives et Live Music toutes les fins de semaine pour l'après-ski.

SO VINTAGE !
La décoration vintage est signée Véronique Vidoni, comme tous les établissements du groupe : Cuir vieilli, fauteuils velours et harmonie de tons chauds. Welcome !

GENTLEMEN'S CLUB
Une sélection de 7 bières anglaises et écossaises à la pression, des gins d'exception et des cocktails signature.

SO BRITISH!
The party-central Seven Kings immerses you in a cosy and vibrant pub atmosphere, with an inviting leather and wood design. The Seven Kings ambiance remains true to the spirit of its predecessors with sports broadcasting evenings and Live Music après-ski every weekend.

SO VINTAGE!
The vintage design is by Véronique Vidoni, like all of the group's establishments. It boasts aged leather, velvet arm chairs and a harmony of warm hues. Welcome!

GENTLEMEN'S CLUB
A selection of 7 English and Scottish draught beers, exceptional gins and signature cocktails.

ROC SEVEN CAP FERRET

- 170 Couverts
- 3 Espaces de vie
- 1 Rooftop de 60 couverts
- La version été du concept °F7 !
- Poissons entiers sur le grill

- 170 Covers
- 3 Leisure areas
- 1 Rooftop for 60 covers
- The summer version of the °F7 concept!
- Fresh fishes on the grill

Amis bons vivants, grandes ou petites familles, vous cherchez un endroit chaleureux, convivial et tranquille pour vous détendre au retour de la plage ? Cocktail, huîtres ou poissons grillés vous attendent au Roc Seven du Cap Ferret !

For fun-loving friends, large or small families, looking for a warm, inviting and peaceful setting in which to kick back and relax after a day on the beach. Cocktails, oysters and grilled fish await you at Roc Seven Cap Ferret.

FAMILY

Une équipe aux petits soins

A caring team

MANIFEST°
NOS 7 DEGRÉS D'ENGAGEMENT

1. NOTRE MOTEUR : LA PASSION !
Nous nous engageons à faire notre métier avec enthousiasme et à le faire rayonner autour de nous. Cette passion qui nous anime nous pousse à nous améliorer sans cesse, à nous surpasser pour vous offrir des expériences inoubliables.

2. NOTRE ATOUT : L'ÉQUIPE
Parce que le plus bel hôtel au monde ne serait rien sans les gens qui le font vivre, nous valorisons les talents de tous nos collaborateurs, veillons à ce qu'ils se sentent bien chez nous et les traitons avec tout le respect et la considération qu'ils méritent. Nous mettons tout en œuvre pour garder nos pépites et les faire briller.

3. NOTRE PROMESSE : L'HUMILITÉ
Tout en prenant vos vacances très au sérieux, nous promettons de ne jamais nous prendre au sérieux. L'excellence de nos prestations haut de gamme ne nous empêche pas pour autant de rester simples.

4. NOTRE DÉFI : S'ADAPTER À TOUTES VOS ENVIES
Nous travaillons pour que chaque client se sente exclusif. Rien ne vous sera imposé, tout vous sera proposé. Familles, couples, bande d'amis, sportifs ou contemplatifs, fêtards ou pantouflards, vous êtes chez vous !

5. NOTRE MISSION : AMBASSADEURS
Nous avons à cœur de faire rayonner les lieux dans lesquels nous sommes implantés, de mettre en valeur leur patrimoine et leur savoir-faire, qui sont tellement riches.

6. NOTRE GARANTIE : VOUS EN METTRE PLEIN LA VUE !
Pour les paysages, c'est facile, tout est déjà là… Mais pour ce qui est de la déco, du confort, du design, de l'agencement, nous adorons y ajouter notre signature pour vous épater.

7. NOTRE SERMENT : PRÉSERVER NOTRE ÉCRIN
Parce que l'environnement est la valeur ajoutée de tous nos établissements, la moindre des choses est de tout faire pour limiter notre impact sur lui. Utilisation de produits de nettoyage écologiques, de papier recyclé, suppression des bouteilles et des pailles en plastique, offre élargie de produits bio, équitables ou en circuit court dans nos restaurants, tri des déchets et des bio-déchets pour valorisation en bio-éthanol, produits d'accueil naturels avec packaging durable… nous avons fait beaucoup et ne comptons pas nous arrêter là !

MANIFEST°
Our 7 degrees of commitment

1. PASSION IS OUR DRIVING FORCE
We're committed to working with enthusiasm and increasing the influence of our profession all around us. The passion which moves through us, impels us to constantly improve and outdo ourselves, so that we offer you unforgettable experiences.

2. OUR TEAM IS OUR GREATEST ASSET
Because the best hotel in the world would be nothing without the people who keep it running, we place great importance on each of our employees and ensure that they feel at ease with us. We treat them with all the respect and esteem they deserve. We do our utmost to hang on to our gems and to make them shine.

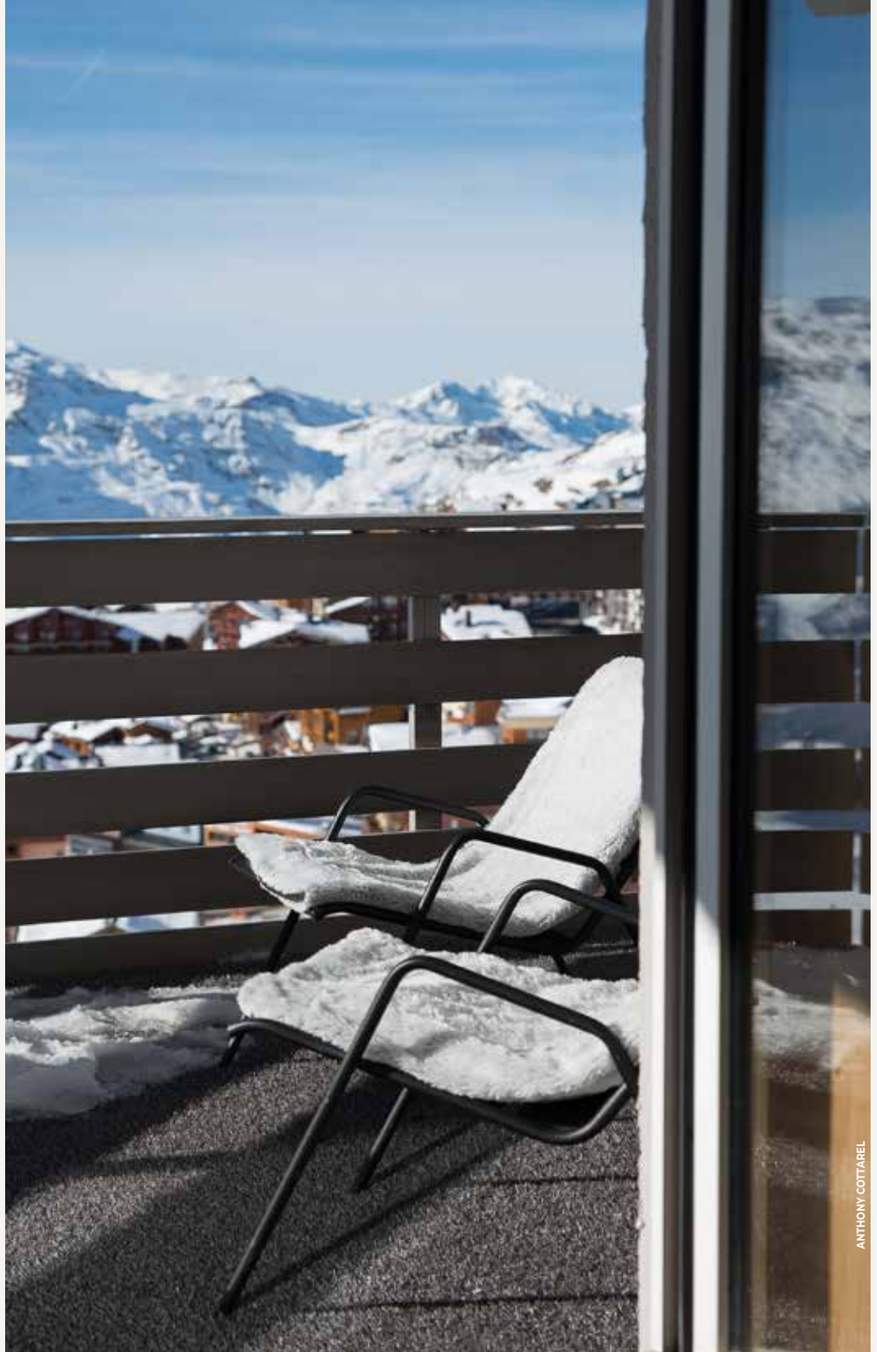
3. WE PROMISE TO HAVE HUMILITY
While we take your holiday very seriously indeed, we promise never to take ourselves too seriously. Although our high-end services are of an excellent quality, this does not prevent us from remaining down-to-earth.

4. OUR CHALLENGE IS TO SATISFY ALL YOUR NEEDS
We strive to ensure that each guest feels valued. Nothing will be imposed on you; everything will be offered to you. Families, couples, groups of friends, sports fans or intellectuals, party animals or homebodies, you'll feel right at home!

5. WE WANT TO BE AMBASSADORS
We are dedicated to promoting the places in which we operate, and to showcasing their rich heritage and expertise.

6. WE GUARANTEE TO DAZZLE YOU!
When it comes to scenery, we most definitely have it all…but as regards deco, comfort, design and furnishings, we love to add our personal touch to truly astound you.

7. WE VOW TO PRESERVE OUR SURROUNDINGS
Because the environment adds value to all our establishments, we are duty-bound to do our utmost to minimise our impact. We use eco-friendly cleaning products, recycled paper, we are cutting out the use of plastic bottles and straws, and offer a wider range of organic, fair trade or short cycle products in our restaurants. We sort waste and organic waste to turn it into bio ethanol and provide natural welcome gifts presented in sustainable packaging…we have come a long way and we don't plan to stop here!


ANTHONY COTTAREL

LA TRIBU
The gang

1. Glen De Unger
Co-fondateur
Fahrenheit Seven

2. Claudia De Unger
Co-fondatrice
Fahrenheit Seven

3. Véronique Vidoni
Co-fondatrice
Fahrenheit Seven

4. Stéphane Vidoni
Co-fondateur
Fahrenheit Seven

5. Alexandre Hudry
Directeur des Opérations

6. Sylvie Greffet
Directrice Administrative
et Financière

7. Florent Guiral
Adjoint de Direction Siège

8. Pascaline Lebrun
Responsable
Ressources Humaines

9. Maud Nativel
Directrice Adjointe
Roc Seven Les Ménuires

10. Floriane Mommer
Responsable réservations

11. Manon Devemy
Responsable
Communication & Marketing

12. Fanny Laurent
Agent de réservation

13. Marzena Sobas
Agent de réservation

14. Tamara Sobchenko
Assistante Commerciale
Groupes & Séminaires

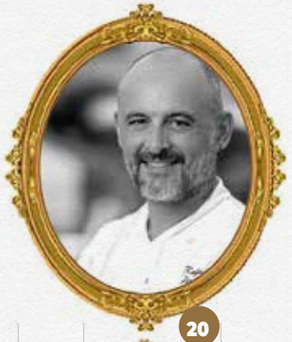
15. Anne-Laure Charrier
Chef de Réception
Fahrenheit Seven
Val Thorens

16. Inès Delgado
Gouvernante
Fahrenheit Seven
Val Thorens

17

18

19


20

21

22

17. Baptiste Blondeau
Responsable Maintenance
Fahrenheit Seven Val Thorens

18. Damien Ducharlet
Chef executif Fahrenheit Seven
Courchevel et Roc Seven Cap Ferret

19. Maxime Combaz
Responsable Maintenance
Fahrenheit Seven Courchevel

20. Raffaele Piemontese
Chef de cuisine Roc Seven
Les Menuires

21. Andrea Jambon
Comptable

22. Valérie Bouvier
Aide Comptable

Depuis le 1er Août 2022 Alexandre Hudry a rejoint le groupe °Fahrenheit en tant que Directeur des Opérations sur les 5 établissements.

Cet enfant du pays originaire des Ménuires avait déjà travaillé avec nous entre 2017 et 2020, et revient pour accompagner le développement du groupe, mettre en place au quotidien la stratégie d'entreprise, participer au maintien de toutes ces valeurs qui font l'identité de notre entreprise. *« Je suis revenu dans l'aventure °Fahrenheit Seven parce que j'ai réalisé que les produits ressemblaient à l'idée que je me fais de l'hôtellerie. L'esprit °F7 c'est une vision très spéciale de « métier passion » qui anime tous les membres de l'équipe, une remise en question perpétuelle et en même temps un côté bon vivant, une réelle vocation du « Faire plaisir ». Je suis chez moi aux Menuires, mais également au seinde l'équipe °F7 ! »*

Alexandre Hudry joined the °Fahrenheit group on 1 August 2022 as Director of Operations for the 5 establishments.

Hailing from Les Ménuires, Alexandre worked for us from 2017-2020, and has returned to support the group's development, implement the company strategy for day-to-day operations and help to sustain all of the values which constitute our company's identity. "I decided to return to the °Fahrenheit Seven adventure because I realised that the products resembled my vision of hospitality. The °F7 spirit is a very special vision of a business-passion which inspires every member of the team. It's about always questioning beliefs, and at the same time, it is fun-loving and demonstrates a real commitment to bringing enjoyment. Les Ménuires is my home, but so too is the °F7 team!"

ACQUA PANNA
THE FINE DINING WATERS
S.PELLEGRINO

UNE GAMME D'EXCEPTION
En format 75 cl Verre Perdu

LE CHEF DAMIEN DUCHARLET

TRAIT D'UNION ENTRE COURCHEVEL ET LE CAP FERRET

La cuisine, chez les Ducharlet, c'est une histoire de famille ! Un père pâtissier, une mère directrice de restaurant et excellente cuisinière, une marraine et un parrain chefs de cuisine… Même la grand-mère l'a attiré vers les fourneaux ! *« Je me souviens encore que quand j'étais petit, elle me donnait bien plus volontiers une spatule et une casserole que des jouets pour m'amuser ! »* Ses madeleines de Proust à lui sont l'odeur des gaufres à l'heure du goûter, d'un pot-au-feu, d'un bœuf bourguignon fumant, d'une blanquette qui mijote… Grâce à ces indices, vous savez déjà qu'avec la cuisine de Damien vous allez partager un bon moment à table.

Formation au sommet

Damien Ducharlet a été formé au Chabichou (2 étoiles Michelin), aux côtés des chefs Michel Rocheby et Stéphane Buron, ses premiers mentors. De cet apprentissage aussi précis que technique il retient une devise : *« Fais simple, tu risques de faire bon ! »* A la cuisine pompeuse et sophistiquée, il préfère la générosité du goût et le juste accord. *« Ca n'empêche pas d'être innovant et créatif, bien au contraire ! »* Il retient également des gestes, une façon de travailler et de sélectionner ses produits. *« Pour moi c'est essentiel de partir de produits bruts, de les travailler de A à Z. D'ailleurs, si je n'avais pas été chef, j'aurais été poissonnier ! »* s'amuse Damien.
Son diplôme en poche, c'est à La Plagne qu'il part faire ses armes en tant que second de cuisine. A 21 ans, il décroche son premier poste de Chef de cuisine à Chamonix.
Son style et son goût s'affirment : *« Nous avons la chance d'avoir en Haute-Savoie une grande variété de produits locaux, aussi bien en légumes qu'en viandes ou en produits laitiers. »*. Il sublime ces produits, les accorde, les réinvente pour en tirer le meilleur.
Lorsqu'il revient à Courchevel, il rencontre Stéphane Vidoni, co-fondateur du °Fahrenheit Seven, qui cherche justement un chef de cuisine pour son nouvel établissement de Courchevel. Quand deux passionnés se rencontrent… les planètes s'alignent !

Direction le Cap Ferret

« Si je n'avais pas été chef, j'aurais été poissonnier ! »

Ca tombe bien, puisque depuis cet été le Roc Seven du Cap Ferret lui a ouvert les portes de sa cuisine. Une belle occasion pour Damien de prendre le large et de suivre la famille °F7 au bord de l'océan afin d'exercer son art avec les magnifiques produits du terroir bordelais. Il avait carte blanche sur la composition du menu et s'est fait plaisir avec les produits de la mer, les fruits et légumes, jouant sur les saveurs méridionales. Simplicité, goût, qualité, générosité… A l'océan comme à la montagne, Damien Ducharlet ne change pas sa personnalité et sa ligne de conduite. Pour notre plus grand bonheur.
« La création de la carte du Roc Seven Cap Ferret a été l'occasion d'exprimer des choses complémentaires à ce que nous proposons en Savoie, et de faire de belles rencontres avec de nouveaux producteurs locaux. »

A bridge between Courchevel and Cap Ferret

For the Ducharlet family, cookery is a family tradition. With a pastry chef father, a mother who was a restaurant manager and an excellent chef, chef godparents and even a grandmother who made him fond of cooking. "I remember when I was little, she would often hand me a spatula and a pan to play with instead of toys!" The aroma of waffles at snack time, stew, steaming bœuf bourguignon and veal stew all bring childhood memories flooding back to him. With this kind of track record, you can be sure that with Damien's cooking, you're in for a treat.

OLYMPLEYE

Sky high training

Damien Ducharlet trained at the 2 star Michelin Chabichou, alongside chefs Michel Rocheby and Stéphane Buron, who were his first mentors. From this accurate and technical learning process, he remembers a motto, "If you keep it simple, you keep it tasty!" Rather than pretentious and sophisticated cuisine, Damien prefers generous flavours and balanced pairings. "This doesn't preclude innovation and creativity, quite the contrary!" He also remembers the gestures and the way of working and selecting products. "For me, it's crucial to use unrefined products and to prepare them from start to finish. If I hadn't become a chef, I would have become a fishmonger!" exclaims Damien. After graduating, he headed to La Plagne to learn the ropes as a sous-chef. At 21 years of age, he landed his first job as Head Chef in Chamonix. His style and taste were honed, "we are lucky enough to have a great variety of local produce available in Haute-Savoie, be it vegetables, meat or dairy produce". He exalts these products, pairs them and reinvents them to put them to best use. When he returned to Courchevel, he met Stéphane Vidoni, co-founder of °Fahrenheit Seven, who was looking for a chef for his new establishment in Courchevel. When the two enthusiasts met, the stars aligned!

Heading for Cap Ferret

"If I hadn't become a chef, I would have become a fishmonger!"

Just as well, because this summer the Roc Seven Cap Ferret welcomed him to its kitchens. A great opportunity for Damien to take flight and to follow the °F7 family to the sea to practice his art with magnificent Bordeaux region products. He was given free rein as regards composing the menu and he went to town with sea food, fruit and vegetables; playing with southern flavours. Simplicity, flavour, quality, generosity…by the sea, and in the mountains, Damien Ducharlet remains true to himself and his guiding principles. Much to our pleasure. "Creating the Roc Seven Cap Ferret menu was an opportunity to express something different to what we offer in Savoie, and to meet some extraordinary, new local producers".

RAFFAELE PIEMONTESE
MAESTRO DEL GUSTO

Au Roc Seven des Menuires la cuisine italienne prend de l'altitude. Aux fourneaux, un chef italien bien sûr, et pas n'importe lequel. Raffaele Piemontese est autodidacte et il le revendique. Amoureux de la gastronomie italienne, il parle avec les mains et cuisine avec le cœur. Raffaele est originaire des Pouilles, une région aux habitants et aux plats généreux, qui a vu naître quelques-uns des produits les plus emblématiques du terroir italien comme la burrata, la focaccia ou encore les orecchiette…

Il débute sa carrière en tant que directeur de restaurant et se rend compte petit à petit qu'il passe plus de temps en cuisine qu'en salle. Il décide alors de vivre de sa passion. Il aime à rappeler qu'il a appris « sur le tas » aux côtés de nombreux chefs dont il s'est entouré au fil des années, observant leurs gestes et leur savoir-faire, remettant en cause les techniques et les recettes.
Il se souvient encore de ses premiers pas en cuisine : « Je m'obligeais à inventer chaque jour une nouvelle recette avec ce que je trouvais dans le garde-manger ! »

C'est en 2019 qu'il prend les commandes de la cuisine du Roc Seven et s'installe dans la région. Passionné à la curiosité insatiable, il écrit sa carte au fil de ses inspirations, avec toujours trois ingrédients fétiches : l'huile d'olive, le parmesan et les tomates. Tradition italienne oblige !

Afin de travailler dans les règles de l'art et de faire honneur aux traditions culinaires, il importe certains produits de son pays d'origine. « Impossible de prétendre faire de la cuisine italienne si l'on sert à nos clients des pâtes carbonara à la crème fraîche ! Au Roc Seven c'est vraiment un bout d'Italie que nous amenons en Savoie, nous nous devons de sublimer ses recettes et ses produits.

Bien sûr, le terroir savoyard est riche de produits magnifiques, mais il y a des ingrédients que l'on ne trouve pas ici pour faire de la cuisine italienne authentique. » Installé depuis plus de 2 ans en Savoie, il part à la rencontre des producteurs de la région en quête des bons produits. Il visite par exemple tous les moulins des environs pour dénicher la farine qui pourra remplacer celle qu'il importe aujourd'hui d'Italie, avec le rêve de pouvoir un jour s'approvisionner uniquement en local.

En attendant, Raffaele et sa brigade 100% italienne vous attendent pour un voyage gustatif et coloré, de l'autre côté des Alpes !

At Roc Seven Les Menuires, *Italian cuisine reaches new heights. An Italian chef helms the kitchen of course, and not just any chef. Raffaele Piemontese is self-taught and proud to be so. A great lover of Italian gastronomy, he speaks with his hands and cooks with his heart. Raffaele hails from Puglia, a region boasting generous inhabitants and dishes, and the birthplace of some of the most emblematic Italian products including burrata, focaccia and orecchiette pasta.*

Raffaele began his career as a restaurant manager, and gradually realising that he was spending more time in the kitchen than out front, he decided to fully embrace his passion. He likes to remind people that he learned "on the job", alongside a number of chefs with whom he has worked over the years, observing their gestures and skill and reflecting on techniques and recipes. He still remembers his first forays into cooking, "I forced myself to come up with a new recipe every day with what I found in the store room!"

DANIEL AMILHASTRE

In 2019 he took over the kitchen at Roc Seven and moved to the region. Passionate and with an insatiable curiosity, he created the menu from his own inspiration, with his same three favourite ingredients: olive oil, parmesan and tomatoes. As any self-respecting Italian would!

In order to cook with the utmost professionalism and to honour culinary traditions, Raffaele imports some products from his homeland. "You can't claim to offer Italian cuisine if you serve diners pasta carbonara with crème fraiche! At Roc Seven we bring authentic Italian food to Savoie; we have a duty to exalt Italian recipes and products. Of course, Savoie abounds with magnificent products, but some ingredients needed for authentic Italian fayre just can't be found here". Living in Savoie for the last 2 years, Raffaele travels to meet regional producers, on the hunt for great products. He is visiting all of the local mills for example, to track down a flour to replace the one he currently imports from Italy, and dreams of sourcing all his produce locally one day.

In the meantime, Raffaele and his 100% Italian team await you for a colourful gastronomical journey to the other side of the Alps!

FAN CLUB

°Fahrenheit Seven, sport et fêtes version 4 étoiles !

°Fahrenheit Seven, high standing sport and party

Sur les traces de Kevin Guri

Hot on the heels of Kevin Guri

JOURBLANCSTUDIO

Kevin Guri a grandi dans la vallée des Belleville et y vit toujours à l'année, aux Menuires. On peut dire que la neige, il en a mangé depuis tout petit. D'abord sur des skis alpins, puis en freestyle et en freeride, Kevin est un prodige des planches et surtout un amoureux de la montagne et de la glisse. Après un très beau palmarès, notamment plusieurs podiums sur le Freeride World Tour (« Le Graal ! »), ce rider de 33 ans est coach pour la Freeride des Belleville depuis 4 ans. Il a accepté de faire une pause dans son emploi du temps chargé pour nous parler de lui et du club.

Comment s'organise ton temps ?
Je m'occupe du club 50% du temps et les autres 50% je suis encore rider. Après ma dernière participation au Freeride World Tour en 2016, je me suis orienté vers la vidéo, avec la réalisation de mon film « Sur leurs traces », dédié aux anciens de la vallée (ndlr : A voir sur Youtube). Pour pouvoir être coach j'ai passé mon monitorat de ski en parallèle. Aujourd'hui, en plus d'entraîner, je travaille avec des marques comme Black Crow, Dakine, Izipizi ou pour ma station des Menuires. Je fais des shootings, des films, du développement de produit, du conseil...

Comment est née la Freeski des Belleville ?
La Freeski ça fait plus de 10 ans qu'elle existe, avec Antoine Diet qui l'avait créée au début uniquement pour le ski freestyle. Il y a 4 ans avec son frère Thomas on a voulu élargir avec un groupe freeride, qui est une discipline qui se rajeunit de plus en plus. Avant on n'avait pas le droit de la pratiquer si on avait moins de 18 ans. Ca s'est ouvert aux juniors en 2012-2013, donc certains anciens coureurs se sont mis à coacher pour pouvoir encadrer tout ça, notamment au niveau de la sécurité.

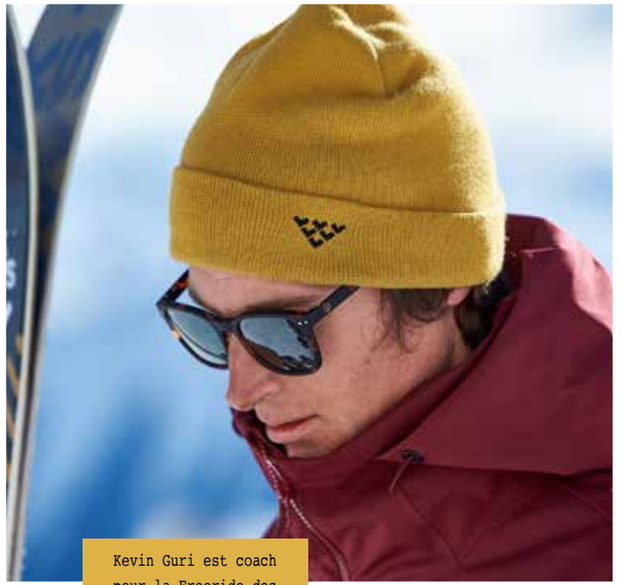
En quoi consistent les entraînements ?
Avant tout, on apprend aux jeunes à évoluer en sécurité, à être autonomes sur une montagne, à éviter tous les dangers qu'ils peuvent rencontrer, notamment liés aux risques d'avalanche et aux conditions de neige. On leur enseigne aussi à dessiner la ligne, à savoir où passer pour ne pas avoir de problème. On regarde la montagne d'en

Kevin Guri grew up in Belleville valley and still lives there all year round, in Les Menuires. It can safely be said that he became accustomed to snow at a young age. Firstly, on downhill skis, then doing freestyle and freeride; Kevin is a board virtuoso and more importantly, a fan of the mountains and board sports in general. After earning a fine list of successes, in particular several podium finishes in the Freeride World Tour (The Holy Grail!), the 33-year-old rider has coached the Belleville Freeriders for the past 4 years. He accepted to take time out from his busy schedule to speak about himself and the club.

What is your schedule like?
I take care of the club 50% of the time and the other 50% I still ride. After my last participation in the Freeride World Tour in 2016, I turned to video production and created a film entitled, "Sur leurs traces" ["Hot on their heels"], devoted to past stars of the valley (Editor's note: Watch on YouTube). To become a coach, I took my ski instructorship in parallel. Today, as well as being a coach, I work with brands such as Black Crow, Dakine, Izipizi and for my resort, Les Menuires. I do shoots, product development videos, consulting, etc.

How did "Freeski des Belleville" come about?
Freeski des Belleville has existed for over a decade. Antoine Diet originally created it for freestyle skiing. 4 years ago, with his brother Thomas, we decided to expand it to include a freeride group - a discipline which is now attracting younger people. In the past, you couldn't practice under the age of 18. It opened to juniors in 2012-2013, so some former racers started coaching to be able to train the youngsters, and in particular to guarantee their safety.

What does training involve?
Firstly, we teach young people to think about their safety, to be self-reliant in the mountains and to avoid all the dangers they may encounter, in particular when it comes to avalanche risk and snowy conditions. We also teach them to pick a line, to know where to go to avoid any problems. We examine the mountain from top to bottom, we analyse it and when we go up in the ski lift or on foot, we do an inspection. You can never be sure of what you'll find before you're at the top, but with



Kevin Guri est coach pour la Freeride des Belleville, Club dont le °F7 est partenaire.

Kevin Guri coaches the Belleville Freeriders Club, supported by °F7.

bas, on analyse, et quand on monte en télésiège ou à pieds on fait un repérage. Tu ne peux jamais être sûr de ce que tu vas voir tant que tu n'es pas en haut, mais avec l'expérience on sait « lire » le terrain. C'est cette expérience qui va départager les coureurs.
Après, au-delà de la sécurité, on analyse la ligne : quel saut on peut faire à tel endroit, par où on peut passer… C'est un mélange subtil de sécurité et de performance. L'été et l'automne on continue à s'entraîner avec des stages « multisports ». Jusqu'à cette année on faisait un stage sur glacier, mais ça va s'arrêter à cause des conditions d'enneigement. Ce n'est pas plus mal, on s'entraîne en pratiquant d'autres sports de glisse et aussi sur des airbags en pente. Ce genre d'équipement a vraiment fait remonter le niveau, ça nous permet d'être au top en début de saison et d'éviter des blessures. Avant on testait des trucs dans le dur et on se faisait mal, on était sur la touche pendant un moment.

Tu pratiques d'autres sports ?
J'ai toujours fait beaucoup de VTT classique ou de descente, du surf, et plus récemment du parapente et du speed riding. C'est exactement ce qu'on fait avec les jeunes en été. On leur apprend à être très diversifiés en sport, pour avoir plein d'expériences, de sensations, pour travailler l'engagement, l'équilibre à travers d'autres types de sports, notamment de glisse. Le but est d'apprendre mais aussi d'avoir du fun !

Qui a été ton modèle ?
Quand j'étais plus jeune, je faisais beaucoup de ski alpin. J'ai arrêté pour me mettre au Freestyle, et à l'époque on regardait tous descendre les deux frères, Antoine et Thomas Diet. Ils étaient les premiers freeskiers de la vallée des Belleville. Quand j'ai commencé ils étaient déjà reconnus, on essayait de les copier. A l'époque on n'avait pas de coach, on faisait tout par nous-mêmes.

A quand remonte ton histoire avec le °F7 ?
Eloi (le fils de Véronique et Stéphane Vidoni) avait commencé un peu à faire du hors-piste par lui-même et pour qu'il apprenne les règles de sécurité ses parents ont cherché un coach : Thomas a été le premier. L'année d'après on a monté le groupe autour d'Eloi et des autres jeunes de la vallée qui voulaient essayer cette discipline. On était 7 au début en groupe freeride, aujourd'hui il y a

experience you learn to "read" the terrain. It's this experience that decides the winner. Apart from safety, we analyse the line: what jumps can be made at which spot, where to pass through. It's a subtle combination of safety and performance.
In summer and autumn, we continue training with "multisport" workshops. Up until this year, we did a glacier workshop, but that's set to stop because of the snow conditions. It's not a big deal, we train by doing other board sports and also on sloped landing airbags. This kind of equipment really raises our game, it enables us to be at a high level at the start of the season and to avoid injury. We used to try things out on the hard ground and we hurt ourselves; we would be on the side-lines for ages.

Do you do any other sport?
I've always done a lot of classic and downhill mountain biking, snowboarding and more recently, paragliding and speed riding. That's exactly what we do with the youngsters in summer. We teach them to be very diversified when it comes to sport, to have lots of experiences, sensations and to work on their determination and balance through other sports, in particular board sports. The aim is to learn but also to have fun!

Who was your role model?
When I was younger, I did a lot of downhill skiing. I stopped to take up Freestyle, and at the time, everyone was watching the downhill exploits of brothers, Antoine and Thomas Diet. They were the first freeskiers from Belleville valley. When I started out, they were already well known, and we tried to imitate them. At the time, we didn't have a coach, we did it all ourselves.

When does your history with °F7 date back to?
Eloi (Véronique and Stéphane Vidoni's son) started to do some off-piste skiing by himself and his parents were looking for a coach so that he could learn the safety rules. Thomas was the first. The following year, we formed a group including Eloi and other young people from the valley who wanted to try out the discipline. The freeride group originally had 7 members, today there are 20 to 25 young people, and 15 in the freestyle group. Stéphane Vidoni immediately said he would sponsor us and offered to be the group President. He really helped us out, if it weren't for him, it would have been a great deal more complicated.

How do the Freeski champions perform?
The club isn't only focused on competitions. First and foremost, it's about training. Some people come to learn to move around the mountains safely and to improve in order to take the ski patrol

20 à 25 jeunes, et 15 dans le groupe freestyle. Stéphane Vidoni a tout de suite proposé d'être notre mécène et s'est porté volontaire pour être président du club. Il nous a vraiment aidés, s'il n'avait pas été là ça aurait été beaucoup plus compliqué.

Comment se comportent les champions de la Freeski ?
Le club n'est pas uniquement axé vers la compétition. C'est avant tout une formation. Il y en a qui viennent pour apprendre à évoluer en montagne en sécurité et avoir le niveau pour passer le diplôme de pisteur secouriste ou moniteur de ski.

Côté résultats l'hiver dernier, il y a deux jeunes en snowboard qui ont fini 1 et 2 du général Europe en junior, Gabin et César, et qui sont qualifiés pour les championnats du monde junior qui ont lieu une fois par an. Ils ont de grandes chances de faire de bons résultats. Les autres sont plus grands, ils sont sur le Freeride Qualifier, il y a plus de monde. Il y a plusieurs compétitions classées 1, 2, 3 ou 4 étoiles. Le but c'est d'arriver aux 4 étoiles qui marquent plus de points. Les 3 meilleurs passent dans la division supérieure et montent sur le Freeride World Tour qui est la compétition ultime ! Certains dans l'équipe sortent seulement des juniors donc ils commencent à monter, il leur faudra encore un ou deux ans pour arriver sur le World Tour, ça prend du temps et de l'expérience. En général, les champions du monde ont autour de 25-28 ans, mais il y a encore des coureurs qui ont presque la quarantaine. C'est ça qui est bien dans ce sport, ce mélange de sagesse et de folie.

or ski instructor diploma. In terms of results, last winter two young snowboarders - Gabin and César - came 1st and 2nd in the general junior European category and they qualified for the World Junior Championships, which take place annually. They're likely to do well. The others are older, and they compete in the Freeride Qualifier - there are more contenders. There are several competitions ranked 1, 2, 3 or 4 stars. The aims is to reach 4 stars where you earn more points. The top 3 are promoted to the higher division and go to the Freeride World Tour, which is the ultimate competition! Some team members have only just been promoted from the junior category, so they are starting to climb. They'll need one or two years to get to the World Tour; you need time and experience. Generally speaking, the world champions are aged between 25 and 28, but some racers are nearly forty. That's what's great about this sport, the combination of wisdom and wildness.

FREESKI BELLEVILLE

César Barin, vainqueur du Snow Freeride Junior Tour

César Barin, winner of the Snow Freeride Junior Tour

VOUS ÊTES PLUTÔT… FREESTYLE OU FREERIDE ?

Le Freestyle se pratique dans un snowpark, half pipe, avec parfois des modules (comme des rails ou des boxes). Les riders freestylers exécutent des figures et des sauts. C'est une discipline des JO. Le Freeride se pratique en hors-piste sur des flancs de montagne avec barres rocheuses. Il consiste à descendre de la manière la plus fluide possible en essayant de faire les sauts les plus spectaculaires et techniques. « C'est ce qu'on appelle « faire une ligne », nous explique Kevin. On est jugés sur le dessin qu'on va faire sur la montagne, la fluidité, l'engagement, l'exécution et la réception des sauts, c'est un mix de tout ça et aussi des figures. C'est un sport de jugement, qui se professionnalise de plus en plus, afin que tout le monde le comprenne. Il n'y a pas de chrono, mais si tu rides plus vite que les autres ça se voit et tu gagnes des points. »

…SKI OU SNOWBOARD ?

Au Freeski des Belleville, pas de clan ! On est tous adeptes de la glisse, quelle que soit la pratique. On s'entraîne tous ensemble, puisque de toutes façons on est ensemble sur les compétitions.

LE JARGON

Freestyle Snowpark : *Espace freestyle délimité et aménagé avec des bosses, des half-pipes, des rails…*
Freeride : *Hors-piste engagé avec saut de barres rocheuses.*
Freerando : *Contraction de « freeride » et de « randonnée », qui consiste à associer une courte montée avec peaux et une recherche de pentes non tracées pour la descente.*
Ligne / run : *Le chemin que l'on va parcourir sur une montagne lors d'une descente freeride.*
Repérage : *Consiste à trouver sa ligne et étudier les conditions de neige et les éventuels dangers lorsque qu'on regarde la montagne avant de s'élancer dans son run. Il peut prendre une journée ou 5 minutes et peut être fait grâce aux jumelles pour voir les détails au loin mais aussi par photo sur l'ordinateur.*
Coulée : *Avalanche de petite ampleur qui est déjà très dangereuse.*
Corniche : *Surplomb de neige situé sur une crête faîtière et façonné par les vents successifs. Outre le danger pour celui qui est en dessous, la corniche est surtout un piège pour celui qui arrive dessus, car elle n'est pas bien visible. De plus, la cassure peut être largement en aval de la crête par cohésion. Il faut donc évoluer sur une crête supposément cornichée avec beaucoup de précautions.*
Couloir : *Pente de neige concave située entre deux rives souvent rocheuses.*
Plaque à vent : *Accumulation de neige transportée par le vent dans une pente, qui provoque des avalanches de plaques. Le danger est que ces plaques sont difficilement visibles et très solides jusqu'à un certain point de rupture.*

ARE YOU MORE… FREESTYLE OR FREERIDE?

Freestyle takes place in a half pipe in a snowpark and sometimes has features like rails or boxes. Freestyle riders perform tricks and jumps. It's an Olympic sport.
Freeride is done off-piste on mountain sides with rocky ledges. It involves skiing down as smoothly as possible, while trying to perform the most spectacular and technical jumps.
"That's what's known as "picking a line" explains Kevin. We're judged on the line we trace across the mountain, the smoothness, determination, execution and reception of jumps; it's a mixture of all that and also tricks. It's a sport requiring judgement, which is becoming more and more professional, so that everyone can get to grips with it. There's no stopwatch, but if you ride faster than the others, it shows and you earn points".

…SKI OR SNOWBOARD?

At Freeski des Belleville, there's no cliques! We're all board sport fans whatever the type. We all train together because we attend competitions as a group.

THE JARGON

Freestyle Snowpark: *A freestyle area marked out and fitted with moguls, half-pipes, rails, etc.*
Freeride: *Competitive off-piste skiing with jumps off rocky ledges.*
Freerando: *A contraction of «freeride» and "randonnée" [hiking], in which there is a short climb wearing skins and a descent on non-tracked slopes.*
Line/run: *The path you take to come down the mountain during a freeride descent.*
Inspection: *Picking your line and studying the snow conditions and any potential hazards when you examine the mountain before setting out on your run. This can take a whole day or just 5 minutes and can be done using binoculars to see details from far away or by photo on a computer.*
Sluff: *A small scale avalanche which is nevertheless very dangerous.*
Windlip: *An overhanging ledge of snow, located on a ridge and formed by wind-blown snow. Apart from the danger for those below, windlips represent a danger for the person coming over them, because they are not always visible. What's more, the breakpoint can be much after the ridge due to cohesion. If you are on a supposedly windlipped ridge, you must take great care.*
Couloir: *also known as "chutes". Concave corridor of snow through cliff bands.*
Wind slab: *Accumulation of snow transported by the wind on a slope, which causes slab avalanches. These slabs are hard to spot and are very solid up until they break and are therefore extremely dangerous.*

L'équipe de France féminine de ski

The women's French national ski team

Wall of fame

Au °F7 nous sommes un peu des groupies…surtout quand il s'agit de ski.

Ils ont séjourné au Fahrenheit Seven Courchevel

- L'équipe de France de ski, Tessa Worley en tête
- L'équipe masculine nationale USA de Ski

Ils ont séjourné au Fahrenheit Seven Val Thorens

- L'équipe nationale canadienne mixte de Ski cross, qui nous fait l'honneur de sa visite tous les ans depuis 5 ans !

WALL OF FAME

At °F7 we're most definitely devotees when it comes to skiing.

At Fahrenheit Seven Courchevel we have hosted

- *The France ski team, with Tessa Worley at the helm*
- *The USA national men's ski team*

At Fahrenheit Seven Val Thorens we have hosted

- *The Canadian national mixed Ski Cross team, who have graced us with their presence every year for the past 5 years!*

Accueil du Racing 92 au Fahrenheit Seven Courchevel : Essai transformé !

Hosting Racing 92 at Fahrenheit Seven Courchevel: a resounding success!

COURCHEVEL TOURISME

COURCHEVEL TOURISME

COURCHEVEL TOURISME

Pour son stage de cohésion de pré-saison, l'équipe de rugby du Racing 92 a choisi le °F7 Courchevel. Nous avons mis à leur disposition différents espaces de l'hôtel et adapté notre offre à leurs besoins.

- Un accueil en pension complète avec menus adaptés pour petit déjeuner, collation, déjeuner et dîner
- La privatisation de la salle de restaurant
- La mise à disposition des deux salles de massage
- La mise à disposition d'une salle de stockage
- La mise à disposition du bar « Le Zinc » comme salle de détente et jeux
- L'organisation d'événements

Des moments inoubliables pour leur équipe… et pour la nôtre !

For their pre-season team-building camp, Racing 92 rugby team chose °F7 Courchevel. We privatised several areas of the hotel for them and adapted our offer to match their needs.

- *Full board accommodation with special menus for breakfast, snacks, lunch and dinner*
- *Dining room privatisation*
- *Provision of two massage rooms*
- *Provision of a store room*
- *Privatisation of the Zinc bar as a recreation and games area*
- *Organising events*

Unforgettable moments for their team and for ours!

Le 7ème sens… celui de la fête !

The 7th sense…revelling!

Le °Fahrenheit Seven Val Thorens a été le premier hôtel des Alpes à proposer une programmation musicale éclectique et recherchée et des concerts d'artistes renommés. Depuis ses débuts, la Maison °Fahrenheit Seven place la fête au cœur de son ADN.
Se lâcher, tout oublier, se défouler, c'est ça aussi les vacances ! Et nous avons tout ce qu'il faut pour ça : des lieux spacieux et chaleureux, une direction artistique qui mêle artistes renommés, pépites du coin et d'ailleurs, des cocktails et tapas à partager… Tous en piste !

°Fahrenheit Seven Val Thorens was the first hotel in the Alps to offer an eclectic and sophisticated musical line-up and concerts by well-known artists. Since its inception, °Fahrenheit Seven has made entertainment its central focus. Letting one's hair down, forgetting troubles and letting off steam are what holidays are all about! And we've got you covered with a spacious and inviting venue, a line-up of well-known artists, local and international stars, cocktails and tapas platters…Let's hit the dance floor!

JEROME CARRET

Le Zinc en folie

Joris Delacroix, C2C, Synapson, Joey Starr, Cali, The Avener, Feder, Pierpoljak, Bon Entendeur,les Neg'marrons, **Pedro Winter, Kavinsky, Dabeull, MYD**... Une fois par mois, les « Seven Party » prennent le contrôle de la scène du Zinc. Une proximité totale entre la scène et le public qui rend ces concerts très intimistes et privilégiés !

Zinc madness

Joris Delacroix, C2C, Synapson, Joey Starr, Cali, The Avener, Feder, Pierpoljak, Bon Entendeur, les Neg'marrons, ***Pedro Winter, Kavinsky and Dabeull, MYD...*** *to name but a few. Once a month, "Seven Parties" take over at Zinc. The stage is "up close and personal" with the audience, making the concerts so special and intimate.*

JEROME CARRET

JEROME CARRET

JEROME CARRET

JEROME CARRET

JEROME CARRET

JEROME CARRET

Good vibes

DJs et performers reviennent dès le 26 Décembre pour les SUNSETS PARTY, des sessions after-ski endiablées.

JEROME CARRET

NOTRE COUP DE COEUR

Les Mozambo *(DJ)*

Originaires de Marseille, la signature du duo est un mélange de house, disco, funk & soul. Amoureux des boîtes à rythmes et synth vintage, du sampling et du live, Mozambo définit un son unique grâce à une harmonie comportant des lignes de basse disco, des guitares funky inspirées de Prince ou MJ et de cuivres à la Earth Wind & Fire. Des sets uniques avec un groove raffiné, conciliant des sons old school et modernes.

NOS PETITES PÉPITES

Mlle Eva *(DJette)*

Globe-trotteuse à travers le monde, Mlle Eva est résidente Radio FG & des fameuses soirées Verdeep tous les mardis à Verde Paris. Elle revient au °F7 pour son plus grand plaisir !

Hassan Tighidet *(Performer guitariste)*

Après une vingtaine d'années à sillonner les scènes du monde au service des musiques d'Afrique et d'ailleurs, Hassan devient performer résident d'un club mythique et incontournable des nuits marseillaises. Il entame ainsi le deuxième volet de sa carrière... En duo guitare voix ou en performer solo, son goût pour les musiques du monde donne à son jeu une couleur toute particulière

Barbara Monte *(Performer violoniste)*

« Je me suis rapprochée de la musique toute petite. C'est un privilège aujourd'hui qu'elle soit devenue ma passion et d'en faire mon métier. Je suis heureuse de rejoindre cette équipe pour continuer à unir ma voix et mon violon au cœur des Alpes »

Cyrille Chambard *(Performer percussionniste)*

Percussionniste / Drummer / Performer / Frontman
Autant de qualificatifs qui vous révèlent cet artiste.
Il accompagne avec rythme et dynamisme nos Sunset Party!

DJs and performers will return on 26 December for the SUNSET PARTIES - wild après-ski sessions.

OUR TOP PICK

Les Mozambo (DJ)

Hailing from Marseille, this DJ duo delivers a combination of house, disco, funk & soul. Enthusiastic about drum machines and vintage synth, sampling and live music, Mozambo offers a unique sound with a harmony of disco bass, funky guitars inspired by Prince and MJ and Earth Wind & Fire-style brass instruments. Enjoy unique sets with a sophisticated groove, combining old school with modern sounds.

THE BEST OF THE BEST

Mlle Eva (DJette)

A hardened globe-trotter, Mlle Eva is a resident at Radio FG & at the famous Verdeep evenings every Tuesday at Verde Paris. She can't wait to get back to °F7!

Hassan Tighidet (Performer guitarist)

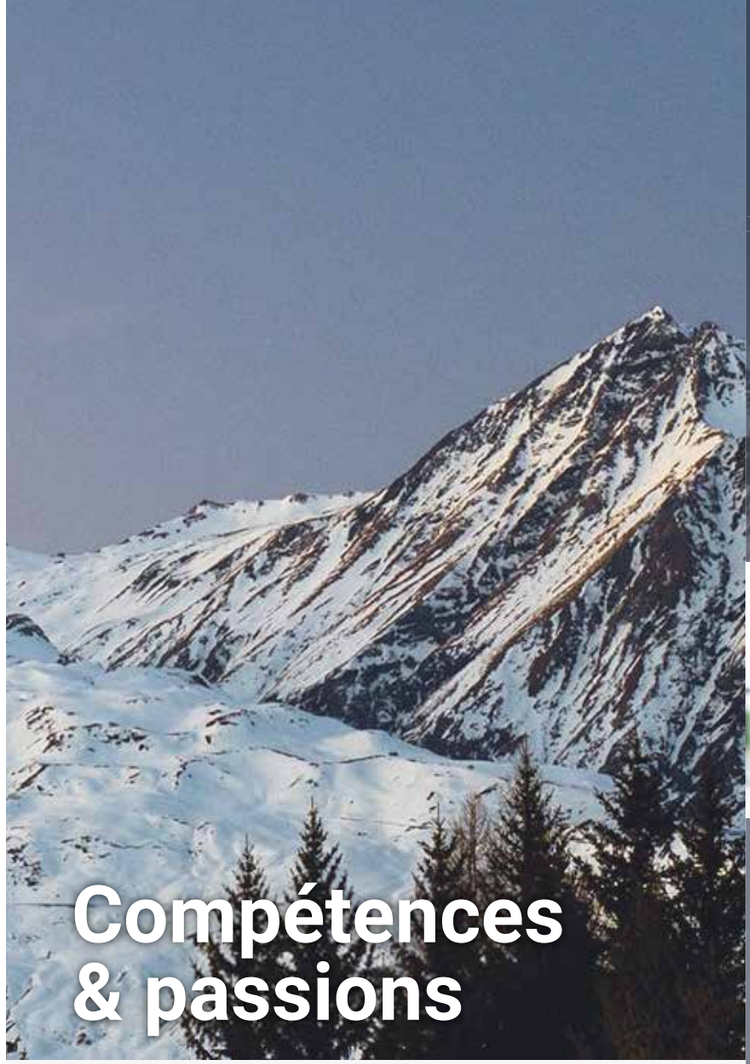
After twenty years performing African and other music styles on stages worldwide, Hassan became the resident performer at a legendary and unmissable Marseille nightclub. Now he's starting a new chapter in his career... as part of a guitar duo or as a solo performer, his love for world music gives his repertoire a very special quality.

Barbara Monte (Performer violinist)

"I got into music at a very young age. It's a passion of mine and I'm proud to have been able to turn it into my profession. I'm delighted to join this team to keep accompanying my violin by my voice in the heart of the Alps".

Percussionist/Drummer/Performer/Frontman

A whole host of adjectives can be used to describe this artist.
He brings our Sunset Parties extra rhythm and pizzaz!



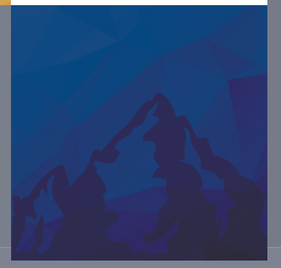
Au cœur des Alpes

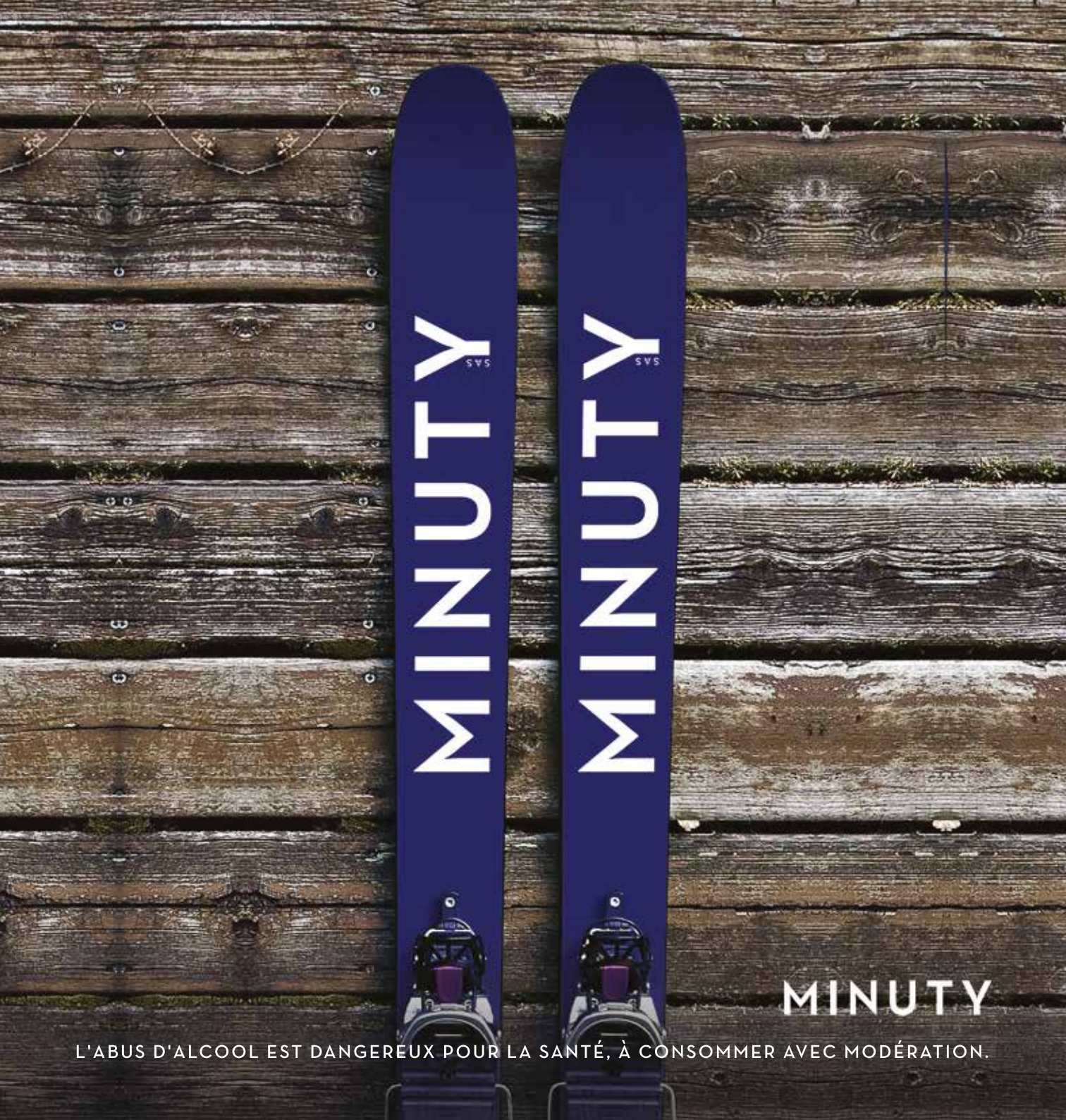
RETROUVEZ LE GROUPE ALTITUDE
www.groupealtitude.expert

LA PUISSANCE DU GROUPE AU SERVICE DES ENTREPRISES

GROUPE ALTITUDE

ALLIANCE CONSEIL
EXPERTS-COMPTABLES





L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.