



ROC SEVEN CAP FERRET

REPAIRE HÉDONISTE

C'est le spot épicurien par excellence au cœur de la presqu'île du Cap Ferret, à quelques pas du célèbre phare. On y célèbre les plaisirs simples, dans un esprit résolument estival et latin, autour des bons produits sublimes par le chef Damien Ducharlet. À 70 kilomètres de Bordeaux, cet ancre incontournable de l'épicurisme fête ses trois ans, né d'une amitié entre les familles Vidoni et De Unger. Deux couples, des enfants sur les bancs de la même école et une vision commune de l'hospitalité. Depuis 2015, le concept se décline en hôtels et restaurants, en montagne et au littoral. Après Val Thorens, Courchevel Moriond et Les Menuires, Roc Seven Cap Ferret reste fidèle à un certain art de vivre, mais se distingue de ses aînés par sa cuisine estivale et son intérieur aux

accents latins. La genèse de ce lieu est née en août 2021, quand le parrain de la fille aînée de Véronique et Stéphane Vidoni mentionne des amis qui souhaitent vendre leur restaurant, quand le parrain de leur fille aînée mentionne des amis qui souhaitent vendre leur restaurant. L'appel de l'Atlantique ravive les projets de jeunesse du couple. « Nous sommes allés le visiter et nous avons tout de suite aimé ce lieu, son emplacement, sa vue sur le phare... Nous nous y sommes immédiatement projetés et sentis bien », explique Véronique Vidoni. Et tout s'enchaîne dans la conception du restaurant de leurs rêves, qui incarne l'esprit du Sud et avec lui, la douceur des plaisirs simples, d'un apéritif entre amis, d'une tablée familiale, d'un dîner en amoureux, d'une soirée d'été.



Entièrement imaginée par Véronique Vidoni, la décoration d'intérieur mêle différentes inspirations latines : une cuisine conviviale, des étagères qui rappellent les Cavos grecques, des tomettes et poteries espagnoles, de nombreux éléments de mobilier réalisés sur mesure. « 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 ! », précise Stéphane Vidoni. Le lieu a été savamment découpé en trois espaces : un rooftop avec vue pour les belles soirées d'été, un bar cosy pour se retrouver entre amis et une salle intérieure lumineuse pour des grandes tablées familiales. Quant aux matériaux, ils ont rigoureusement été sélectionnés par Véronique Vidoni, à l'instar des carreaux de la Bisbal d'Empordà, haut lieu de la production de terre cuite, pour le sol en tomettes du Roc Seven Cap Ferret. « Pour les coussins et tapis, j'ai travaillé avec la marque Elitis, que j'adore pour son raffinement et le travail de création qu'ils réalisent. Les plafonds ont été réalisés sur mesure, tout est parti d'inspirations vues sur Pinterest. Je cherchais à habiller ce plafond très (trop !) banal et j'ai trouvé cette technique vraiment originale. C'était quelque chose que je n'avais jamais vu. Exactement ce que je recherchais ! ». Un repaire gourmand à l'aura unique, où les pupilles se régalaient autant que les papilles ! ■

par Aurélie Dejond photos Artiste Associé Photographes

● fahrenheitseven.com