

Dossier de presse 2024-2025

HIVER

FAHRENHEIT SEVEN





Sommaire

L'ADN °Fahrenheit Seven	3
Actus, nouveautés & programmation de l'hiver	6
Les établissements d'hiver	9
°Fahrenheit Seven Val Thorens	
°Fahrenheit Seven Courchevel	
Roc Seven Les Menuires	
Version été	34
Roc Seven Cap Ferret	
Casa Santini x Roc Seven	
Contacts & photothèques	40

Edito

Les enfants grandissent, la Maison °Fahrenheit Seven aussi ! Derrière chaque succès entrepreneurial, se trouve souvent une histoire de détermination, de courage et de soutien familial.

Véronique et Stéphane Vidoni, co-fondateurs de °Fahrenheit Seven, associés à leurs amis Claudia et Glen De Unger, ont bâti ensemble les 5 établissements que compte aujourd'hui la mini-collection d'hôtels et de restaurants °Fahrenheit Seven. En parallèle, ils ont élevé leurs cinq enfants, bravant deux fois les défis de tout vendre pour tout reconstruire ailleurs.

Leur passion, leur engagement et leur esprit d'entreprise sont les fondations sur lesquelles ils construisent chaque jour un peu plus °Fahrenheit Seven. Cette saison, les projets continuent, avec l'espace cosy de La Cheminée réagencé à Val Thorens et pourvu d'un nouveau room service à Courchevel, l'intégration à part entière des Ski boutiques aux hôtels pour compléter l'expérience des ski-rooms, sans oublier la poursuite de l'embellissement des chambres et restaurants. Et toujours un même état d'esprit : un service de haute qualité, mais décontracté, dans une ambiance jeune et festive.

« Nous sommes convaincus que le confort, la qualité de service et la garantie d'une prise en charge optimale sont les principaux moteurs de réservation pour notre clientèle. Nous appartenons à une génération d'hôteliers-restaurateurs passionnés, qui font rayonner leurs établissements et les stations dans lesquelles ils investissent. C'est humblement que nous essayons de faire vivre l'esprit °Fahrenheit Seven, aujourd'hui et demain encore ! » - Véronique et Stéphane Vidoni.

L'
ADN



Une aventure humaine

Groupe hôtelier **indépendant**, la marque °Fahrenheit Seven opère aujourd'hui 5 hôtels et restaurants : le °Fahrenheit Seven Val Thorens, le °Fahrenheit Seven Courchevel, le Roc Seven Les Menuires, le Roc Seven Cap Ferret et Casa Santini x Roc Seven à Porto-Vecchio.

Artisans de l'hôtellerie-restauration

°Fahrenheit Seven, c'est d'abord une histoire d'amitié entre deux familles : les Vidoni et les De Unger. Deux couples, des enfants sur les bancs de la même école, et une vision commune de l'hospitalité et du service.

Véronique Vidoni

Hôtelière depuis 1992, Véronique Vidoni a occupé diverses fonctions opérationnelles au sein du Groupe Accor, tout en s'investissant auprès de sa grande famille de 5 enfants, et en gérant l'hôtel familial de Megève. Véritable passionnée de design, elle signe les décorations d'intérieur de tous les établissements °Fahrenheit Seven.

Stéphane Vidoni

Hôtelier restaurateur depuis 1987, Stéphane Vidoni a occupé pendant 14 ans différents postes opérationnels au sein du groupe Accor avant de se lancer dans une première aventure familiale à Megève, tout en développant des projets hôteliers pour le groupe HMC. Il devient ensuite directeur général du groupe Beaumier (ex Hôtels d'En Haut). En 2014, il crée un fonds d'investissement familial, EVIDENTS, permettant le rachat d'actifs hôteliers en montagne.

Claudia et Glen De Unger

Basés à Londres, mais amoureux de la montagne et du ski, Claudia et Glen n'ont pas hésité à se lancer aux côtés des Vidoni. Leur amitié avec Véronique et Stéphane, la confiance absolue qui règne entre eux, ont permis de faire naître °Fahrenheit Seven.



Qu'est-ce qui fait un °Fahrenheit Seven ?

LE SERVICE

Loin de cultiver l'entre-soi, l'alchimie °F7 repose sur l'équilibre entre une exigence de service haut de gamme et une décontraction maîtrisée.

DES LIEUX

Posé sur les pistes à Val Thorens, face au front de neige à Courchevel, au sommet d'un col aux Menuires, au pied du phare au Cap Ferret ou s'ouvrant sur la baie à Porto-Vecchio : au coeur des lieux °F7, il y a des emplacements, toujours exceptionnels.

UNE SIGNATURE DÉCO

La décoration d'intérieur °F7, entièrement imaginée par Véronique Vidoni, est une signature unique qui s'adapte à chaque territoire, faite d'inspirations, de clins d'oeil et de pièces iconiques de designers.

L'ESPRIT DE FAMILLE

En coulisses, le concept °F7 repose sur une philosophie familiale, fière de son indépendance. Parents de tribus de plusieurs enfants, les Vidoni et les De Unger insufflent dans leurs équipes cet esprit de grande famille, à laquelle se joignent petit à petit les clients habitués de la maison.

Engagement



Un moteur

LA PASSION

S'engager à faire son métier avec enthousiasme et à le faire rayonner : une passion qui anime °Fahrenheit Seven et pousse à s'améliorer sans cesse pour offrir des expériences inoubliables.

Une promesse

L'HUMILITÉ

Tout en prenant les vacances très au sérieux, la promesse de ne jamais se prendre au sérieux ! L'excellence des prestations haut de gamme n'empêche pas pour autant de rester simples.

Un atout

L'ÉQUIPE

Parce que le plus bel hôtel au monde ne serait rien sans les gens qui le font vivre, °Fahrenheit Seven valorise les talents de tous ses collaborateurs, veille à ce qu'ils se sentent bien, à les traiter avec respect et considération, et met tout en œuvre pour garder ses pépites et les faire briller.

Un défi

S'ADAPTER À TOUTES LES ENVIES

Travailler pour que chaque client se sente exclusif : rien n'est imposé, tout est proposé. Familles, couples, bande d'amis, sportifs ou contemplatifs, fêtards ou pantouflards, tous sont les bienvenus !

Une mission

AMBASSADEURS

°Fahrenheit Seven a à cœur de faire rayonner les lieux dans lesquels la marque s'implante, de mettre en valeur leur patrimoine et leur savoir-faire, qui sont tellement riches.

Une garantie

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, °Fahrenheit Seven ajoute sa signature.



Les
ACTUS

Nouveautés

°Fahrenheit Seven continue d'investir chaque année dans des rénovations, visant à offrir une expérience toujours meilleure tout en améliorant également la qualité de service et les prestations.

°Fahrenheit Seven Courchevel



UN NOUVEAU ROOM SERVICE

Pour répondre aux attentes de sa clientèle de plus en plus internationale, le °Fahrenheit Seven Courchevel introduit un room service en soirée, avec une carte spécifique en plus des plats proposés par La Cheminée, le restaurant bistronomique de l'hôtel.

°Fahrenheit Seven Val Thorens



UN BAIN NORDIQUE AU RELAX

Pour parfaire l'expérience du retour ski, l'espace Relax s'agrandit, avec désormais un bain nordique Storvatt installé sur le balcon extérieur, face aux sommets. Le bonheur après une journée sur les pistes ! Comme le sauna et le hammam, le bain nordique est en accès libre toute la journée.

Photo ©Storvatt

Roc Seven Les Menuires



DU NOUVEAU CÔTÉ TERRASSE

Le restaurant emblématique de la maison prend une toute nouvelle dimension et s'agrandit pour créer un véritable espace clubbing. Avec désormais un bar et un coin DJ entièrement couverts, le Roc Seven est prêt pour des après-skis mémorables par tous les temps. Que le soleil brille, que le vent souffle ou que la neige tombe, l'ambiance sera toujours au rendez-vous tout au long de la saison. Le snack passe quant à lui en mode food truck, pour les skieuses et skieurs les plus pressés de rejoindre les pistes.

Nouveautés

Deux Ski boutiques repensées pour allier plaisir et performance au °Fahrenheit Seven Courchevel et au °Fahrenheit Seven Val Thorens.



Cette année, les Ski boutique du °Fahrenheit Seven Courchevel et du °Fahrenheit Seven Val Thorens font peau neuve. Après avoir donné vie à des Ski rooms spacieux, lumineux et conviviaux, l'équipe °Fahrenheit Seven s'est attaquée à la rénovation de ses Ski boutiques. Précédemment gérées par des partenaires extérieurs, elles sont maintenant totalement intégrées. Dans leurs nouvelles versions 100 % °Fahrenheit Seven, elles offrent un tout nouvel agencement et une sélection d'équipements haut de gamme entièrement neufs. Skieurs et snowboarders pourront profiter entre autres des gammes **Fischer, Head, Dynastar, Elan et Salomon**, à la location comme à la vente. L'accent est mis sur le conseil, avec une équipe de skimen formée pour guider chaque client dans sa pratique de la glisse, du choix de matériel à l'entretien.

LES MARQUES FRANÇAISES À L'HONNEUR

Une sélection de skis Dynastar, fabriqués dans l'usine de Sallanches, sont proposés à la location. Côté accessoires, la marque PineToPalm sera représentée avec tours de cou, bonnets, chapeaux et casquettes, ainsi que l'iconique crème solaire Soleil Noir. Sans oublier les lunettes, masques et casques Julbo, et les accessoires Thermic : deux marques récemment mises en avant à travers leur partenariat avec le Youtubeur Inoxtag, pour son projet Kaizen d'ascension de l'Everest.

Le coup de coeur : la collection Head x Porsche. Ces skis ultra sophistiqués s'appuient sur l'expérience cumulée de HEAD et de Porsche, d'une efficacité redoutable. Vitesse, stabilité, amorti, ils sont à tester à la location dans les deux Ski boutiques

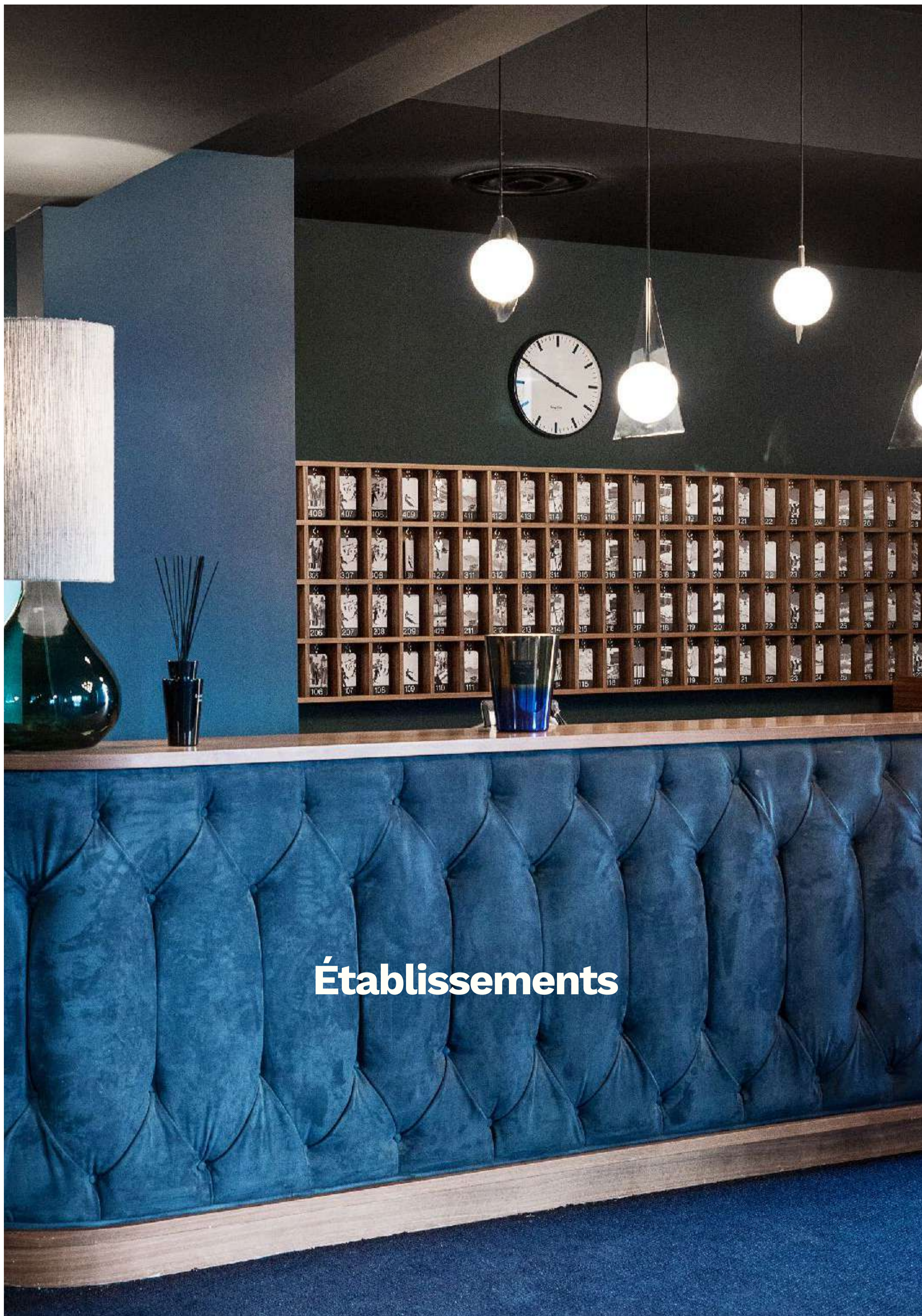
UNE NOUVELLE OFFRE DE BOOTFITTING

Pour rendre les journées sur les pistes encore plus agréables, l'équipe propose un tout nouveau service de bootfitting avec jusqu'à trois actes pour optimiser le confort des skieurs. Première étape ; la personnalisation de la voûte plantaire, avec une semelle sur mesure pour réduire les frottements et répartir les appuis sous le pied. Deuxième étape, la personnalisation du chausson en thermoformage, découpe et callage avec des mousses de densités différentes pour augmenter la précision. Et enfin, la déformation des coques, ultime étape dans le travail d'une chaussure, où le plastique est travaillé au plus précis.

UN ATELIER INTÉGRÉ

Chaque Ski boutique se démarque également avec des prestations d'entretien haut de gamme dans leurs ateliers de réfection.

« Ces ateliers sont un véritable complément de service pour nos clients. Ils nous permettent d'améliorer leur confort de glisse avec des prestations sur mesure tout en valorisant des savoir-faire manuels et en allongeant la durée de vie de leurs équipements. » - Adrien Sciascia, manager des Ski boutiques °Fahrenheit Seven. De quoi chouchouter ses skis préférés, du simple affûtage à la ponceuse, jusqu'à la réflexion complète avec surmoulage et passage à la pierre. Pour les skieurs les plus en recherche de performance, une prestation de finition céramique entièrement manuelle est également proposée.



Établissements



°Fahrenheit Seven

VAL THORENS

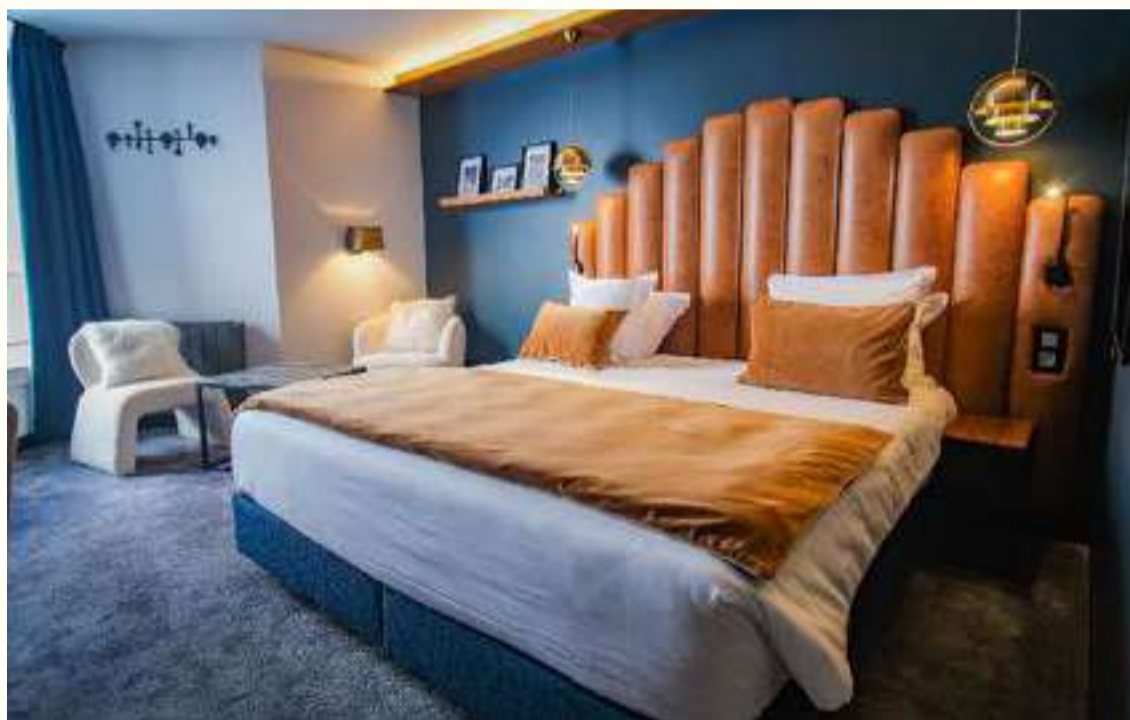
Chambres



CHAMBRES DOUBLES & TRIPLES VUE VILLAGE

D'une superficie de 23 m², ces 33 chambres offrent un confort total version vintage chic. Les têtes de lit en velours bleu nuit se mêlent au mobilier rétro et aux canapés colorés : jaune moutarde, orange vif, rose poudré, bleu pastel...

Avec baignoire ou douche, coin lounge, plateau de courtoisie et produits d'accueil Rituals.



CHAMBRES DOUBLES & TRIPLES VUE PISTES

Les chambres vue pistes du °Fahrenheit Seven Val Thorens offrent une vue imprenable sur les montagnes, mais également sur les magnifiques couchers de soleil dont seule Val Thorens a le secret. 40 chambres à l'ambiance chaleureuse, dont la décoration a été refaite fin 2023 avec de nouvelles têtes de lit, nouvelles suspensions et nouveaux fauteuils - toujours dans un esprit néo-vintage signé Véronique Vidoni.



FAMILY ROOMS

Plus spacieuses que les chambres doubles et triples, ces six chambres familiales de 30 m² avec deux chambres peuvent accueillir jusqu'à 4 personnes. Une configuration idéale pour venir en famille, avec en plus la possibilité de rajouter un lit bébé dans la chambre principale.

SUITE TOP FLOOR LE PLUS BEAU BALCON DE VAL THORENS

Chambre aux proportions uniques au tout dernier étage de l'hôtel, la chambre Top Floor offre une superficie de 40 m², avec un balcon en surplomb des pistes. Un point de vue envié, sans conteste le plus beau de la station. Pensée pour les familles, la Top Floor dispose d'une chambre parentale et d'une chambre avec lits superposés pour les enfants. Autre plus : le walk-in dressing taille XXL, parfait pour un séjour des plus confortables.



Espaces de vie & de restauration

LE RESTAURANT

Accessible par les pistes, le restaurant propose une carte méditerranéenne qui se déguste et se partage dans une ambiance décontractée et chaleureuse. Version outdoor, sa grande terrasse s'étend sur 300 m², face au soleil. Un spot idéal pour le déjeuner comme pour l'après-ski, avec une programmation musicale éclectique de DJ locaux qui viennent réchauffer les après-midi.

Ouvert 7j/7, y compris pour la clientèle extérieure.
Réservation conseillée sur le site de l'hôtel.
Service du déjeuner et du dîner.
À partir de février, DJ set tous les après-midi sur la terrasse.

LE ZINC

Le restaurant festif façon °F7, pour siroter un cocktail en partageant une assiette d'antipasti ou une fondue au son des DJ résidents (3 soirs par semaine). Avec son ambiance feutrée, le Zinc est le repaire des habitués de la station. Version nuit, les Seven Party, qui ont fait la renommée du Zinc, offrent des showcases intimistes de DJ reconnus dans une ambiance clubbing.

Ouvert 7j/7, y compris pour la clientèle extérieure.
Réservation conseillée sur le site de l'hôtel.
DJ set & performers tous les jeudis, vendredis et samedis soir.
Seven Party en février, mars et avril 2025.

LE SKI ROOM

Adieu Ski rooms sombres et exigus, chez °Fahrenheit Seven cet espace est un lieu de vie à part entière. Spacieux, lumineux et convivial, on s'y équipe en musique, on y joue au babyfoot et on profite du confort des canapés. Attendant, la Ski boutique propose équipement et matériel haut de gamme, à la location et à l'achat.

Ouvert 7j/7 pour les départs et retours skis.
Retransmissions d'événements sportifs.
Café offert le matin au bar.

LA CHEMINÉE

Espace chaleureux par excellence, La Cheminée vit toute la journée au rythme des hôtes du °Fahrenheit Seven, au coin du feu et dans un décor boisé.

LE RELAX

Le bien-être en altitude ! En libre accès toute la journée : hammam, sauna, fontaine de glace & tisanderie. Nouveau cette année : un bain nordique extérieur vient compléter l'expérience.



Le Zinc





Seven Party

Dans l'ambiance électrisante de Val Thorens, le °Fahrenheit Seven Val Thorens fait figure de pionnier parmi les hôtels dans les Alpes en proposant une programmation musicale innovante avec des artistes de renommée internationale.

Depuis son lancement en décembre 2017, Le Zinc, scène emblématique, a accueilli une série impressionnante de talents musicaux. Parmi eux, des figures incontournables de la French Touch : C2C, The Avener, Synapson, Feder, Ofenbach, Bon Entendeur, Myd, Joris Delacroix, Kavinsky, Pedro Winter, Agoria, Vladimir Cauchemar, Boston Bun, Un*Deux... La proximité entre la scène et le public crée une ambiance aussi festive qu'intimiste. Ambiance show case privé garantie !

La programmation complète de la saison 2024-2025 sera révélée à l'automne.

Programmation 2024-2025

Les grandes dates de la saison d'hiver, entre épreuves sportives et showcases exclusifs



Toute la saison...

DJ set tous les jeudis, vendredis et samedis soir au Zinc

•

23 et 24 novembre 2024

Week-end d'ouverture du °Fahrenheit Seven Val Thorens

Du 5 au 7 décembre 2024

WINTER SERIES : étape d'Ice Cross Freestyle

Du 12 au 13 décembre 2024

WINTER SERIES : étape de Coupe du Monde de Ski Cross

24 décembre 2024

Dîner de Noël avec live musique

À partir du 26 décembre 2024

Après-ski avec DJ & performers du mercredi au dimanche

31 décembre 2024

Dîner festif avec DJ Set au Zinc

janvier 2025

Seven Party #1 au Zinc

janvier 2025

WINTER SERIES : étape du Freeride World Tour

Du 4 au 11 janvier 2025

Festival « ABODE ON THE SNOW » : 3 après-skis sur la terrasse

Du 1 au 8 février 2025

La Belgian Week fête ses 10 ans avec un après-ski festif sur la terrasse

13 mars 2025

Seven Party #2 avec Shlomo

mars 2025

Aperol Spritz Winter Tour : 1 après-ski festif sur la terrasse

avril 2025

Seven Party #3 sur la terrasse

avril 2025

JBL Snow Party sur la terrasse

Seven Party x Shlomo

13.03.2025



Habitué des grandes scènes internationales, le producteur et DJ français Shlomo offrira un set d'anthologie au °Fahrenheit Seven de Val Thorens le 13 mars prochain. Sa signature techno s'ajoutera aux autres grands noms venus performer sur la scène de l'hôtel.

Billetterie et infos pratiques de l'événement sur le site fahrenheitseven.com



Shlomo est un nom qui évocateur pour chaque fan de musique techno dans le monde entier. Actif depuis plus de 10 ans, c'est un producteur et DJ français qui s'est fait connaître pour ses productions musicales extrêmement variées, allant des bangers techno impactant, en passant par l'ambient et l'IDM.

Apparu pour la première fois en 2013 sur son propre label Taapion Records, pour lequel il sort de nombreux projets pendant 7 ans; il est notamment présent sur de nombreux EP et compilations.

Après des releases remarquées sur des labels renommés et après s'être produit dans les lieux les plus cultes de la techno; il décide en 2022 de lancer un nouveau label ; SAIKE, aux côtés d'un nouveau projet appelé Viper Diva. Il n'est pas moins versatile sur scène, où ses sets incarnent sa vision unique de la techno en intégrant des éléments de rave, de la mélodie, des beats puissants, des breaks et de l'IDM.

En 2023, il lance ses événements "Welcome Back Devil", qui continuent de parcourir le monde avec de grandes productions et des line-ups innovants. En 2024, il signe son retour très attendu avec le morceau "I'm Not Done Yet", après un interlude de plusieurs années sans releases.

Shlomo fait partie du cercle restreint des DJs/producteurs de renommée internationale dans le monde de la musique techno.

Portrait de chef

Chef de cuisine du °Fahrenheit Seven Val Thorens, Ludovic Philipps a rejoint la maison °Fahrenheit Seven fin 2022. Il travaille avec passion pour proposer une cuisine variée et savoureuse.

Ludovic Philipps : le Chef d'orchestre

Regard droit et concentré, Ludovic attaque sa journée : « mon rôle en tant que chef de cuisine, c'est d'être au service de mon équipe, de m'assurer qu'elle ait tout ce qu'il faut pour ne plus avoir à se soucier que de la réalisation des plats. On fait souvent le parallèle entre la cuisine et la musique : le chef de cuisine est ce chef d'orchestre qui permet à sa brigade de jouer en harmonie à chaque service ! »

Petit dernier d'une fratrie de trois enfants, Ludovic commence sa formation en pâtisserie, dans l'Hérault. C'est en 2011 qu'il découvre les Alpes et les saisons d'hiver, à Morzine d'abord - sa première dans les cuisines d'un restaurant ! - puis en tant que chef pâtissier à Val d'Isère, à Méribel et à Val Thorens. L'enchaînement des saisons forge son expérience et lui offre l'occasion d'accompagner l'ouverture de plusieurs établissements : « les ouvertures d'établissements sont des moments particuliers dans la vie d'un chef : des moments de stress, parfois de doutes, mais toujours des opportunités uniques d'exprimer et de mettre en place des choses à soi. C'est très enrichissant. »

Après 7 saisons, le pâtissier se tourne résolument vers le poste de chef cuisinier : l'envie de travailler une plus grande variété de produits et surtout, de continuer à se challenger. Carré de boeuf, côte de veau, épaule de cochon fermier... Ludovic apprécie les produits d'exception, et le terroir savoyard lui procure un accès privilégié aux délices régionaux.

Convaincu par le concept °F7, Ludovic prend la tête des cuisines du °Fahrenheit Seven Val Thorens en novembre 2022. En pâtisserie comme en cuisine, il cultive un brin de folie qui ravit les papilles des clients du restaurant et du Zinc.



La passion du ski

Au °Fahrenheit Seven Val Thorens, l'immersion dans l'univers du ski atteint de nouveaux sommets grâce à un étage entier consacré exclusivement à cette passion. Cet espace unique est conçu pour offrir un confort et une expérience optimale aux amateurs de glisse.

Ainsi, chaque client dispose de son propre casier privé pour son équipement, avec un sèche-chaussures intégré, garantissant un confort optimal avant les premières glisses et après les dernières descentes. La Ski boutique offre une gamme complète de matériel et d'accessoires en vente ou en location. Les ski men sont à disposition pour fournir des conseils avisés, ajuster les équipements et préparer les skis, assurant ainsi un matériel de haute qualité et une préparation sans faille.

Grâce à son emplacement privilégié, l'établissement permet un accès direct aux pistes : il suffit de quitter sa chambre pour se retrouver immédiatement sur les pentes. De plus, le Ski bar propose des boissons chaudes le matin avant de partir à l'assaut du domaine skiable, ainsi que des rafraîchissements pour se détendre après l'effort.



Un engagement constant envers la communauté du ski

Acteur engagé dans la vie de la station, le °Fahrenheit Seven de Val Thorens a à coeur de soutenir les athlètes et événements sportifs de la vallée des Belleville, notamment aux côtés du Club des Sports de Val Thorens.



Mécène de la Freeski des Belleville

Depuis 2018, le °Fahrenheit Seven Val Thorens soutient la Freeski des Belleville, une section sportive locale dédiée au freeride et au freestyle, présidée par Stéphane Vidoni, co-fondateur de °Fahrenheit Seven. Inspiré par l'enthousiasme des jeunes skieurs et leur besoin d'encadrement, il s'associe à l'ancien champion Thomas Diet pour lancer cette initiative. La section, qui comptait 6 élèves au départ, en regroupe aujourd'hui 40. Après la disparition brutale de Diet, Kevin Guri, vainqueur de l'Xtreme de Verbier, a repris le rôle d'entraîneur. Le projet vise à accompagner les jeunes talents, dès 8 ans en freestyle et 14 ans en freeride, dans leur apprentissage et leur préparation pour le World Tour Qualifier, contribuant ainsi à la dynamique sportive de la vallée de Belleville.



Partenaire officiel des Winter Series

Après avoir accueilli pendant des équipes l'équipe nationale du Canada dans le cadre de la Coupe du Monde de Ski Cross, le °Fahrenheit Seven Val Thorens figure fièrement parmi les partenaires officiels des Winter Series : trois rencontres sportives majeures, regroupées pour la première fois à Val Thorens. En particulier, l'étape du Freeride World Tour prévue fin janvier 2025 offrira un show époustouflant, mêlant technique, audace et pure liberté. Les meilleurs riders du monde se mesureront aux pentes abruptes du mythique sommet de la Cime Caron. Unique étape française, cet ultime défi de glisse promet un spectacle mémorable aussi bien pour les passionnés de ski et de snowboard que pour les amateurs. « Nous avons le privilège d'accueillir des athlètes de renommée internationale participant au Freeride World Tour, ce qui renforce notre position en tant que partenaire clé de cette compétition prestigieuse et incontournable, qui donnera un avant-goût des JO de 2030 ! » - Stéphane Vidoni.



Soutien d'Ed Guignonnet

Ed Guignonnet est un skieur de haut niveau pour l'équipe de Grande Bretagne, engagé sur le circuit international. Résidant à Saint-Martin-de-Belleville, il a notamment participé aux Championnats du Monde à Courchevel en février 2023 et est vice champion du monde de Slalom en 2024. Depuis deux ans, le °Fahrenheit Seven Val Thorens soutient le financement de sa saison de ski en participant à la tombola qu'il organise pour couvrir les frais de compétition et d'entraînement.

° Fahrenheit Seven COURCHEVEL

Pour cette nouvelle saison, les managers de l'établissement ne changent pas : Rémi, en tant que responsable d'exploitation, Camille en tant que responsable hébergement et Damien, notre chef. Les clients fidèles de Courchevel auront le privilège de retrouver cette même équipe dévouée, un atout majeur qui garantit continuité et excellence.



Chambres



CHAMBRES DOUBLES & TRIPLES VUE VILLAGE

Les chambres doubles avec vue village sont des cocons de design et de confort, parfaits pour un séjour en solo ou en duo. La plupart offrent un balcon, pour vivre au rythme de Courchevel et profiter d'un panorama imprenable sur sa vallée.



CHAMBRES DOUBLES VUE PISTES

Ces 12 chambres doubles se déclinent en trois ambiances au design chic et vintage : kaki et jaune, vert et rose, bleu et gris. Toutes offrent un balcon avec vue sur les pistes et le front de neige. Côté déco, pour parfaire l'ambiance délicieusement rétro de ces chambres de caractère, les têtes de lit ont été entièrement réalisées sur mesure, en cuir et bois massif.

FAMILY ROOMS

Plus spacieuses encore que les chambres doubles et triples, ces chambres familiales de 38 m² peuvent accueillir jusqu'à 4 personnes. Elles offrent toutes deux chambres séparées, avec une salle de bains commune. La chambre principale, spacieuse avec balcon, est composée d'un lit double en 180 cm, d'un coin salon et d'espaces de rangement. La seconde chambre est un cocon cosy, avec deux lits twin ou un lit double en 180 cm.



Suites



SUITES JUNIOR VUE VILLAGE

13 suites entièrement rénovées fin 2023 pour un séjour de rêve ! Dans une ambiance design et chaleureuse, les suites junior de 27 m² avec vue village offrent un confort maximal pour un séjour à deux : lit king size, dressing XXL, balcon et salle de bains spacieuse avec baignoire ou douche, dont certaines comportent une cloison de verre, ouverte sur la chambre, pour profiter d'une belle lumière naturelle.



SUITES DUPLEX TOP FLOOR VUE PISTES

Situées au dernier étage de l'hôtel, elles offrent une vue dégagée sur les pistes, en surplomb du front de neige de Moriond, avec deux chambres et deux salles de bains en duplex. Plus besoin de choisir sa vue préférée : au rez-de-chaussée, la Suite Duplex Top Floor offre une vue unique sur les pistes de Moriond, et à l'étage, un panorama sur la vallée de Courchevel.



SUITES FAMILY DUPLEX VUE PISTES

Pour les familles qui voyagent en tribu, ces grandes chambres de 45 à 50 m² peuvent accueillir jusqu'à 5 personnes. Pour plus d'espace, les Family Duplex s'organisent en deux niveaux, avec deux chambres séparées, deux salles de bains avec baignoire, un vrai salon et un grand balcon avec vue sur les pistes. Pour les familles nombreuses, le canapé-lit du salon peut se convertir en lit (enfants jusqu'à 16 ans).

SUITES °FAHRENHEIT SEVEN

Quatre suites exceptionnelles qui incarnent tout l'esprit °Fahrenheit Seven ! Avec jusqu'à 60 m² de superficie, elles offrent le confort ultime pour profiter de vacances au ski dans les meilleures conditions ! Le grand salon avec canapé s'ouvre sur le village de Courchevel Moriond. Côté nuit, deux chambres avec lit king size, l'une avec salle de bains, l'autre avec salle de douche. C'est le cocon parfait pour profiter de vacances en famille, version grand confort !



Espaces de vie & de restauration

LA RÔTISSERIE

Directement au pied de la télécabine de l'Ariondaz, la Rôtisserie est le restaurant principal de l'hôtel. Espace baigné de lumière, la Rôtisserie s'affranchit de tous les codes, avec sa déco rétro qui mêle canapés en velours et tables en marbre. La terrasse est reconnaissable de loin, avec ses banquettes en toiles bayadères qui contrastent avec la blancheur des pistes. Plein sud et directement sur le front de neige, elle permet de profiter du soleil les pieds dans la neige. Ici, skieurs et skieuses viennent reprendre des forces avant de rejoindre à nouveau le domaine des 3 Vallées, pour profiter jusqu'à la fin de journée.

Ouvert 7j/7, y compris pour la clientèle extérieure.
Réservation conseillée sur le site de l'hôtel.

LA CHEMINÉE

Restaurant bistronomique de l'hôtel, La Cheminée propose une carte de plats signature réalisés par le chef Damien Ducharlet. Au fil de sa carte qui change chaque semaine, il propose une cuisine léchée autour de la cuisson au feu de bois, avec de belles pièces de viande et des poissons entiers. Une cuisine de saison qui sublime d'abord de beaux et bons produits de Savoie ! Natif de la Vallée de Bozel, Damien Ducharlet n'oublie pas de mettre à l'honneur les incontournables des stations de ski avec une fondue savoyarde aux champignons faite maison. La cave à vins réserve également de belles étiquettes, des vins d'auteur aux Grands Crus.

Ouvert 7j/7, y compris pour la clientèle extérieure.
Service du dîner uniquement.
Réservation conseillée sur le site de l'hôtel.

LA SKI BOUTIQUE

Au rez-de-chaussée de l'hôtel, l'équipe °F7 offre un service de location de skis pour s'équiper dans les meilleures conditions. Du matériel neuf et de haute qualité, garantissant performance et efficacité pour tous les niveaux de ski. Au retour des pistes, direction le Ski Bar pour se détendre avant le dîner, dans cet espace ouvert sur le front de neige de Moriond.

THE SEVEN KINGS

Bar festif par excellence, le Seven Kings est situé dans la même rue que l'hôtel. Il offre une plongée dans l'ambiance vibrante des pubs, avec une sélection affûtée de bières et gins anglais, servis dans un décor cuir et bois très vintage. Ici, l'après-ski est une affaire sérieuse, entre pub populaire et speakeasy.

Ouvert 7j/7 à partir de 17h00.
Live music 3 soirs par semaine.
Petite restauration.





La Cheminée

Le Relax

Le bien-être en altitude ! L'espace « Relax » est en accès libre toute la journée et offre une parenthèse de détente avec hammam, sauna, fontaine de glace & tisanerie.



Soins & massages

Les deux cabines peuvent être réservées tous les jours pour un massage ou un soin sur demande. Du modelage relaxant au massage tonique, ces rituels sont indispensables pour effacer les courbatures des journées de ski ! Les prestations sont disponibles en version solo ou en duo, et les enfants sont également les bienvenus. Une carte de soins esthétiques complète l'offre des massages bien-être.

Portrait de chef

Aux commandes des cuisines du °Fahrenheit Seven Courchevel en hiver et du Roc Seven Cap Ferret en été, Damien Ducharlet partage avec générosité son amour pour la bistronomie.

Une histoire de famille

La cuisine chez les Ducharlet est une affaire de famille : un père pâtissier, une mère directrice de restaurant et excellente cuisinière, des parrain et marraine chefs de cuisine, et même une grand-mère passionnée. « 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 d'un pot-au-feu, un boeuf bourguignon fumant, une blanquette qui mijote....

Formé au Chabichou (2 étoiles Michelin) sous la direction du Chef Michel Rochedy, il en retient une devise : « fais simple, tu risques de faire bon ! ». Damien privilégie alors la générosité du goût et l'accord juste, tout en restant innovant et créatif en sectionnant de bons produits qu'il travaille de A à Z. A 21 ans, il décroche son premier poste de chef de cuisine à Chamonix et se passionne pour la richesse des produits locaux de Savoie et Haute-Savoie.

De retour à Courchevel, il rencontre Véronique et Stéphane Vidoni, et devient chef du °Fahrenheit Seven Courchevel. Damien supervise les deux cuisines et restaurants du °F7 Courchevel, proposant aussi bien des plats aux inspirations méditerranéennes le midi, que des plats plus savoyards ou bistronomiques en soirée. Les cartes sont élaborées en fonction des saisons et des approvisionnements, avec des partenariats solides comme avec la Coopérative Fruitière du Val d'Arly Savoie Mont-Blanc pour les fromages, et avec La Dent du Villard pour les charcuteries. « Nous nous renouvelons sans cesse et je suis en constante recherche sur notre carte, nos plats du jour, pour que nos clients se sentent chez nous comme chez eux, et trouvent dans nos restaurants une diversité qui répond à toutes leurs envies, tout au long de leur séjour ».



The Seven Kings

Véritable pub anglais à quelques mètres de l'hôtel, The Seven Kings est un bar décontracté qui propose une carte british à souhait, avec une sélection de bières pression anglaises et écossaises, de gins et cocktails signature.



Mécénat

En plus de son soutien aux acteurs du ski et du freeride, °Fahrenheit Seven est fier de soutenir le jeune athlète Audoin Hiltenbrand, qui se distingue dans le monde du wingfoil. °F7 est ravi de l'accueillir comme nouvel ambassadeur et a hâte de suivre ses succès dans cette nouvelle aventure.

Né en Nouvelle-Calédonie, Audoin a grandi en harmonie avec l'océan, apprenant dès l'âge de 4 ans à surfer avec son père. Au fil des années, il s'initie au wakeboard, au windsurf, puis au kitesurf, avant d'adopter avec enthousiasme le wingfoil dès son apparition en 2019.

Aujourd'hui âgé de 24 ans, Audoin se consacre pleinement à la compétition, notamment en participant aux championnats du monde de wingfoil, avec des objectifs ambitieux.

En plus de ses exploits sur l'eau, Audoin a également démontré ses compétences en ski, avec notamment, une médaille d'argent à la vertical race du Millet Ski Touring, illustrant son talent polyvalent en sports de glisse.

Audoin, qui a également travaillé en tant que saisonnier au °Fahrenheit Seven Courchevel en 2023, incarne parfaitement les valeurs que nous partageons : le dépassement de soi, l'audace, la rigueur, la créativité et la détermination. « Ce qui me fait vibrer, c'est la compétition et le défi de dépasser mes limites. Les sensations de vitesse, d'apesanteur, et l'adrénaline sont incroyables ! » affirme-t-il. Sur le plan sportif comme logistique, °Fahrenheit Seven apporte à Audoin un soutien financier pour lui permettre d'aborder plus sereinement ses compétitions.



Roc Seven

LES MENUIRES



High altitude, right attitude



Premier des établissements Roc Seven, le Roc Seven Les Menuires incarne le pendant « restauration » de l'offre °Fahrenheit Seven. Situé à 2 300 mètres d'altitude, le restaurant est accessible par la télécabine du Roc 1 (d'où le nom), directement depuis la croisette des Menuires. C'est un spot unique fait de tons vert et or, de cuir et de velours. Ici, la cuisine est italienne, la décoration design, et l'ambiance, survoltée. Le tout perché au-dessus des pistes.

TERRASSE FESTIVE

La terrasse panoramique du Roc Seven est le point de rendez-vous incontournable des skieurs des 3 Vallées. Elle offre une programmation musicale éclectique avec DJ sets et performers tous les après-midi à partir de 14h00, quel que soit le temps. Du plus festif au deep house, les énergies sont décuplées au grand air, face aux sommets de la vallée des Belleville.

GASTRONOMIE D'ALTITUDE

Au restaurant, pizzas, pastas et plats traditionnels italiens sont proposés par une brigade 100 % transalpine. Le chef italien Raffaele Piemontese signe une carte généreuse et chaleureuse, à l'image de sa cuisine. Les indispensables de l'Italie s'invitent aussi côté bar : Bellini, Negroni et carte de Spritz sur mesure.

Ouvert 7j/7 de 9h30 à 16h30.

Après-ski festif à partir de 14h00.

Accès piéton par la Télécabine du Roc 1 depuis la Croisette des Menuires.

Réservation conseillée sur le site du restaurant.



ROC SEVEN x VEUVE CLICQUOT

°Fahrenheit Seven écrit un nouveau chapitre de son histoire avec Veuve Clicquot. Pour la troisième année et à l'occasion du lancement de la nouvelle cuvée Rich, les deux marques renouvellent leur collaboration pour donner vie à deux terrasses solaires, au Roc Seven Les Menuires et au °Fahrenheit Seven Val Thorens. Une expérience à découvrir de décembre à avril.



ROC SEVEN!

Portrait de chef

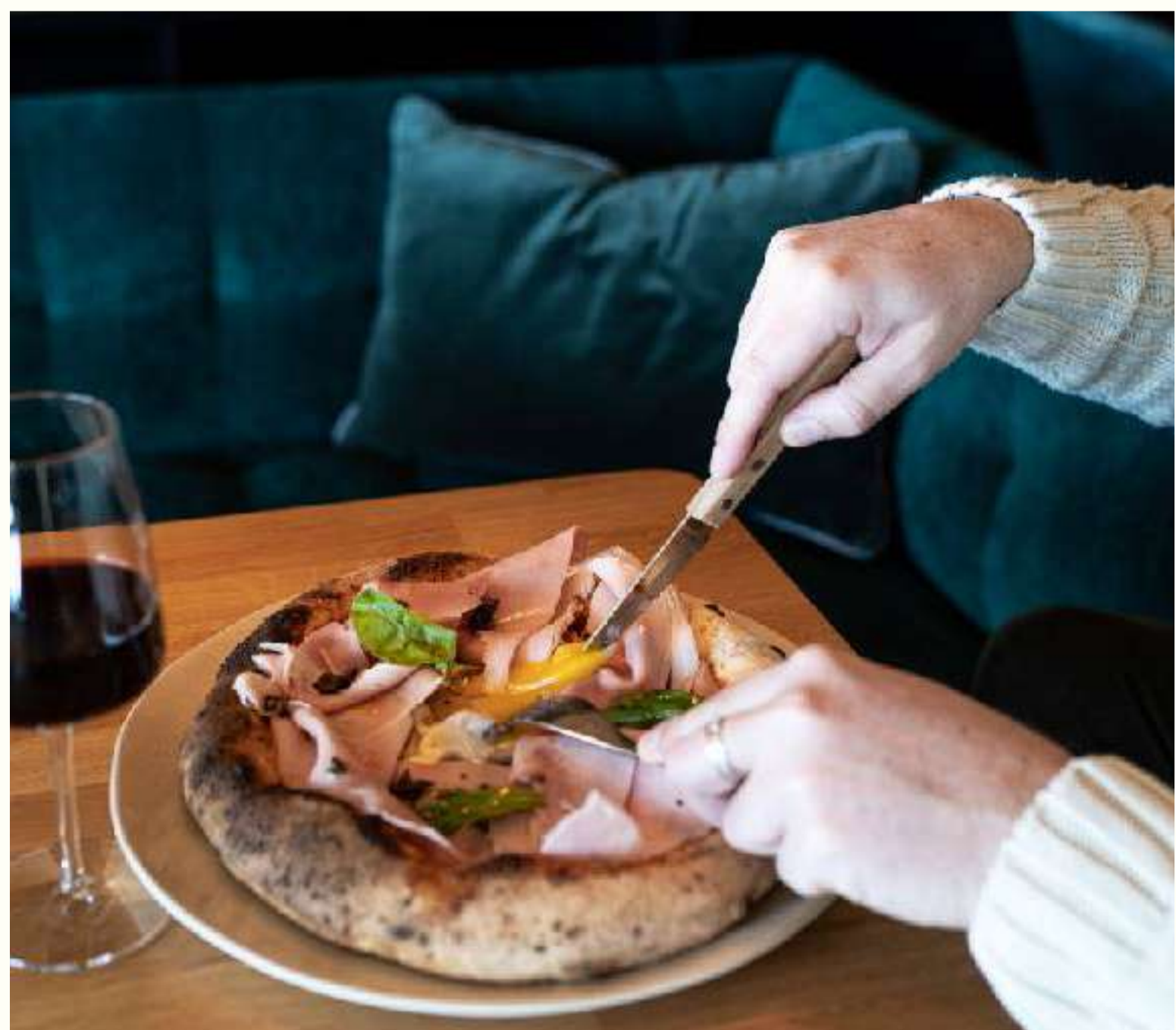
Raffaele Piemontese, chef cuisinier du Roc Seven Les Menuires l'hiver et de Casa Santini x Roc Seven l'été, est un véritable passionné de la cuisine italienne. Originaire des Pouilles, région qui a vu naître quelques-uns des plats les plus emblématiques du terroir italien - la burrata, la focaccia, les orecchiette... - Raffaele a appris l'art culinaire par lui-même.

L'autodidacte de la cuisine

Ancien directeur de restaurant, Raffaele se rend compte petit à petit que sa passion peut devenir son métier. Il aime à rappeler qu'il a appris « sur le tas », aux côtés des nombreux chefs dont il s'est entouré au fil des années, en observant leurs gestes et en discutant de leur savoir-faire. Il se souvient toujours de ses premiers pas en cuisine : « J'arrivais dans ma cuisine et je m'obligeais à inventer chaque jour une nouvelle recette avec ce que je trouvais dans le placard ! ».

C'est en 2019 qu'il rejoint son compère Daniele Negri aux fourneaux 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 ses trois éléments fétiches : l'huile d'olive, le parmesan et les tomates. Tradition italienne oblige !

Féru du bon et du beau produit, il rend hommage à la tradition culinaire qu'il chérit, en sélectionnant et en travaillant de magnifiques produits italiens. « Impossible de prétendre faire de la cuisine italienne si l'on sert à nos clients des pâtes carbonara à la crème fraîche ! Avec le Roc Seven, c'est vraiment un bout d'Italie que nous amenons en Savoie, et on ne peut pas faire la cuisine italienne à moitié. » À l'image de sa pâte à pizza, qui a fait la renommée du Roc Seven Les Menuires !



ROC SEVEN



Veuve Clicquot
PORTO-VECCHIO
REIMS - 946 KM

Veuve Clicquot
CAP FERRET
REIMS - 654 KM

Veuve Clicquot
VAL THORENS
REIMS - 481 KM

Veuve Clicquot
LES MENUIRES
REIMS - 477 KM

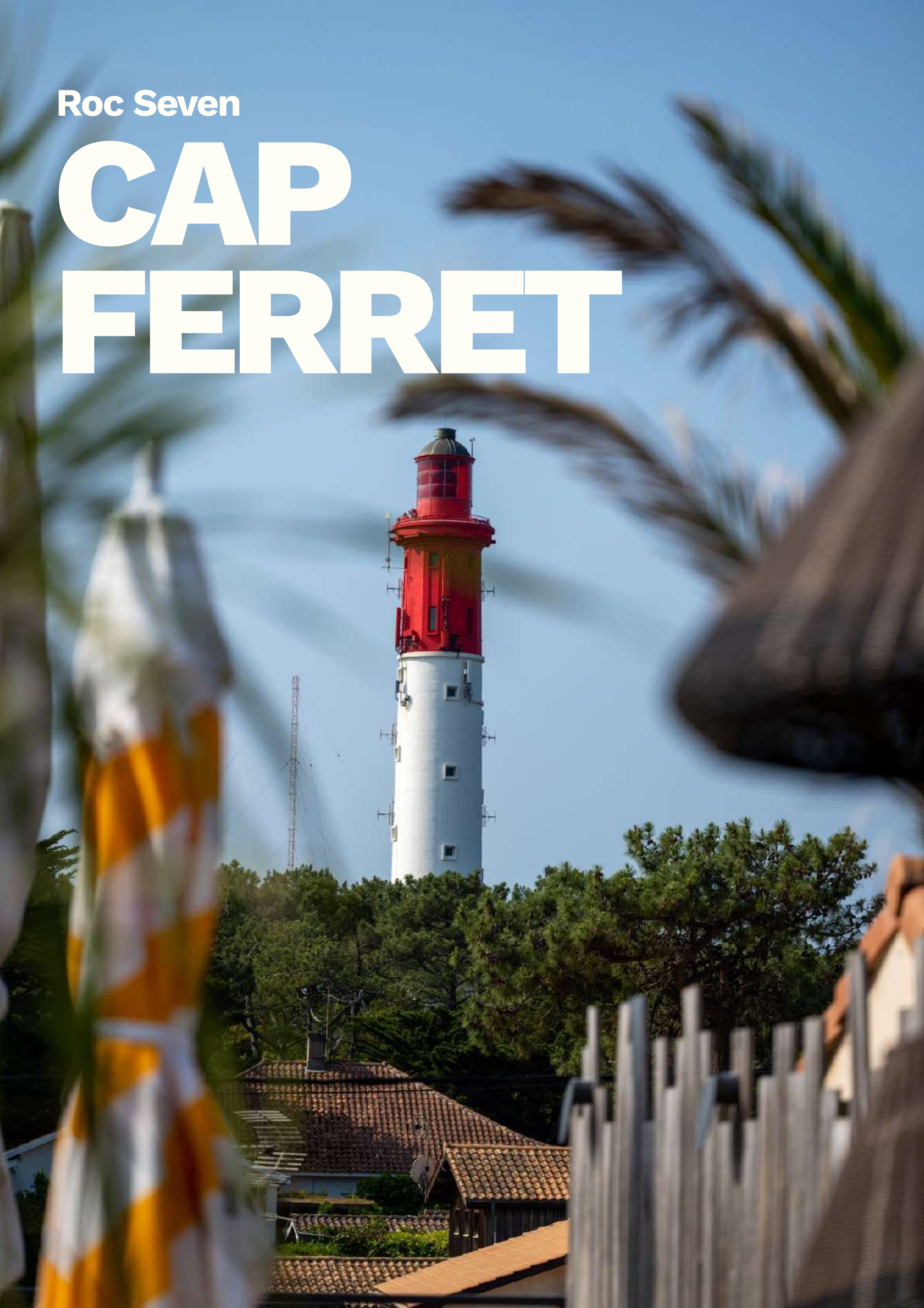
Veuve Clicquot
COURCHEVEL
REIMS - 468 KM

Version été



Roc Seven

CAP FERRET



Roc Seven Cap Ferret

Avec l'ouverture du Roc Seven Cap Ferret en juin 2022, les Vidoni ont signé le quatrième lieu de la collection °Fahrenheit Seven. De retour sur la côte Atlantique de leurs débuts, ils ont imaginé au Cap Ferret le restaurant de leurs rêves.

Le retour aux sources...

Savoyards d'adoption, Véronique et Stéphane Vidoni ont tous les deux grandi dans le Sud-Ouest. Le long des Pyrénées, à quelques dizaines de kilomètres de la frontière espagnole, c'est à Pau qu'ils se sont rencontrés. Après Pau, ville qui a vu naître leur romance, et Bayonne, ville de leurs aïeux, Bordeaux sera leur ville de cœur. Stéphane Vidoni y dirigera pendant trois ans l'hôtel Mercure Château Chartrons (Groupe Accor). Les deux premières filles du couple y naîtront, avant le départ vers les Alpes quelques années plus tard.

La genèse

L'histoire du Roc Seven Cap Ferret commence en août 2021, lorsqu'au détour d'un café, le parrain de leur fille aînée mentionne des amis qui souhaitent vendre leur restaurant rue des Goélands : le Mascaret. L'appel de l'Atlantique se fait entendre et 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, Co-fondatrice de °Fahrenheit Seven. Soutenus par leurs partenaires et amis, Claudia et Glen De Unger, ils commencent à esquisser les premiers traits du projet.



... et de nouvelles inspirations

Dès son ouverture, le Roc Seven Cap Ferret incarne un état d'esprit doux, convivial et familial. Son rooftop avec une vue imprenable sur le phare en fait un des lieux incontournables de la presqu'île. Dans cette « dolce vita » ambiante, le chef Damien Ducharlet a choisi de mettre à l'honneur une cuisine du Sud. On y déguste par exemple du poulpe rôti et autres antipasti, pasta al dente et poissons cuits au four Jospier. Un repaire pour les bons vivants qui veulent prendre le temps de déguster huîtres et poissons grillés en toute quiétude.

Pour Véronique Vidoni, le retour aux origines est encore plus fort. Après le style neo-vintage des trois premiers établissements du groupe, elle récrée au Roc Seven Cap Ferret l'ambiance de son enfance catalane. La décoration d'intérieur du restaurant mêle ainsi différentes inspirations latines et touches méditerranéennes : une cuisine ouverte sur la salle, des étagères qui rappellent les Cavos grecs, des tables en travertin, des tomettes et poteries espagnoles... Le tout crée une ambiance douce et chaleureuse.

Ouvert d'avril à mi-septembre, partiellement en mai et juin, puis 7j/7 en juillet et en août.
17 rue des Goélands, 33950 Lège-Cap Ferret.
Réservation conseillée sur le site du restaurant.



Casa Santini x Roc Seven

PORTO- VECCHIO

Casa Santini x Roc Seven

En 2023, l'équipe °Fahrenheit Seven s'implante à Porto-Vecchio, avec une nouvelle adresse Roc Seven et la reprise de l'exploitation de l'hôtel Le Goéland, sous son identité historique ; « Casa Santini ».



Un jardin face à la mer

C'est en 1963 que la Casa Santini reçoit ses premiers clients, au bord du port de Porto-Vecchio. Soixante ans plus tard, les chemins de Casa Santini et de la maison °Fahrenheit Seven se croisent, par l'intermédiaire d'amis communs. Une belle rencontre et un coup de coeur pour cet emplacement unique, qui aboutit en décembre 2022 à la signature d'un partenariat. Ainsi, pour son 60e anniversaire, l'hôtel Goéland devient Casa Santini x Roc Seven.

Aujourd'hui, Casa Santini x Roc Seven perpétue la tradition d'un accueil familial, authentique et chaleureux. À la fois au coeur de la baie de Porto-Vecchio, à proximité du port et de la Citadelle, et protégé par son jardin d'été, son cadre unique invite à se ressourcer dans un havre de paix, où l'on admire les panoramas corses depuis une terrasse les pieds dans l'eau...



Un hôtel à l'abri des regards

Protégée par son mur d'enceinte, mais à deux pas du port et de la Citadelle, Casa Santini x Roc Seven insufflé l'atmosphère d'une maison de famille, couplée à l'amour du design. Véronique Vidoni a opéré un premier rafraîchissement de la décoration d'intérieur, avant une seconde salve de travaux plus conséquents prévus à l'hiver 2025. Les 34 chambres et suites de l'hôtel se déclinent ainsi dans une palette de tons chaleureux, du kaki au beige. Le mobilier, épuré, se concentre sur des matières nobles à la naturalité marquée : appliques en rotin, meubles en bois massif, poteries en terre cuite, tapis d'inspiration berbère... Une ambiance apaisante et épurée qui sublime l'esprit des lieux.



Une nouvelle table Roc Seven

Pour sa deuxième saison, le Roc Seven Porto-Vecchio propose une carte d'inspiration méditerranéenne, marquée par de fortes influences italiennes. Une fusion entre terroir corse, Piémont italien, et clins d'oeil aux classiques de la bistronomie française. Portée par le chef Raffaele Piemontese (également chef du Roc Seven Les Menuires), cette carte est travaillée au plus proche des produits locaux. On retrouve une large sélection de fromages corses, de charcuteries corses, de fruits et légumes de saison, ou d'antipasti à partager.



Véronique Vidoni signe la décoration du restaurant, dans la droite lignée de sa réalisation du Cap Ferret. Dès l'entrée, le bar géant est un marqueur fort de l'architecture d'intérieur, avec la création d'un mur de niches sur mesure où viennent se loger des poteries catalanes en terre cuite aux couleurs pastel. La rénovation totale de la salle s'est aussi accompagnée de la suppression de la cloison intérieure pour libérer les espaces et ouvrir la vue sur la mer. Le plafond a également été entièrement refait, et se couvre de rotin tressé qui apporte chaleur et modernité à la salle intérieure. Côté mobilier, la salle joue avec les hauteurs en alternant grandes tablées, alcôves intimistes, canapés lounge en intérieur et extérieur, sur la pelouse face à la mer.

Pratique



Dates d'ouverture

°Fahrenheit Seven Val Thorens : du vendredi 22 novembre 2024 au samedi 19 avril 2025

°Fahrenheit Seven Courchevel : du vendredi 13 décembre 2024 au samedi 5 avril 2025

Roc Seven Les Menuires : du samedi 7 décembre 2024 au dimanche 20 avril 2025

Roc Seven Cap Ferret : du 12/04/2025 au 15/09/2025

Casa Santini x Roc Seven : du 27/04/2025 au 13/10/2025

Accès

Aéroport International de Genève : 2h30 (Val Thorens), 2h15 (Courchevel)

Aéroport de Lyon-Saint Exupéry : 2h30 (Val Thorens) , 2h15 (Courchevel)

Aéroport de Chambéry Savoie Mont Blanc : 1h30 (Courchevel), 1h40 (Val Thorens)

Gare SNCF Moûtiers - Salins - Brides-Les-Bains : 50 min. (Val Thorens), 30 min. (Courchevel)

Gare SNCF Lyon Part Dieu : 3h00 (Val Thorens), 2h40 (Courchevel)

Gare SNCF Grenoble : 2h00 (Val Thorens), 1h40 (Courchevel)

Aéroport de Bordeaux-Mérignac : 1h10 (Lège-Cap Ferret)

Gare SNCF Arcachon : 1h (Lège-Cap Ferret)

Aéroport de Figari Sud Corse : 30 min. (Porto-Vecchio)

Photothèques

°Fahrenheit Seven Val Thorens : <https://www.dropbox.com/scl/fo/u4x1m4d35sd5gtoy6lwba/h?rlkey=r4nu72nnt5dymi9fws04f0oe3&dl=0>

°Fahrenheit Seven Courchevel : <https://www.dropbox.com/scl/fo/q991yq3sdrc6m58fi9oyz/h?rlkey=dnnlx3xyh70hmsi5e7bbpv9jd&dl=0>

Roc Seven Les Menuires : <https://www.dropbox.com/scl/fo/8o1jx70j2ql39wwro39fw/h?rlkey=p47fzhj7vqdeinz5lbu1aa4xk&dl=0>

Contact presse

Presse interne
Manon DEVEMY
06.47.93.42.72
manon@fahrenheitseven.com

Photos : Jérôme Carret, Valentin Vion, Elsa Rouanet, Un Duo,
Artiste Associé, Fou d'Images
Textes : Véronique Pilon, Claire Pimenta de Miranda

Pourquoi °Fahrenheit Seven ?

Fahrenheit 7°, ou -13,89 degrés Celsius, est la température à laquelle se forme le Stellar Dendrite, le flocon parfait

FAHRENHEIT SEVEN