



Restaurant JAVA au Cap-Ferret : La nouvelle adresse qui fait voyager

Envie d'un voyage au pays des saveurs dans un environnement enchanteur ? Direction la pointe du Cap Ferret pour découvrir le restaurant Java, la nouvelle référence locale de la gastronomie inspirée. Tout récemment inauguré par Arthur Vonderheyden et Pierre Deleume, le duo de choc de [La Gigi](#) à Bordeaux, Java s'annonce comme le spot incontournable du Bassin cet été !



Côté emplacement, on en prend plein les yeux ! A seulement quelques mètres du nouveau restaurant, la fascinante pointe du Cap Ferret. La dune du Pilat, les passes du Bassin et l'Atlantique à 360°. Comme une émotion de bout du monde sur fond de sable doré. Pour répondre à l'appel du large, pas besoin d'embarquer. On met le cap sur Java pour un voyage enchanté !

Saveurs du monde entier

Elaborée par Arthur Vonderheyden (Top Chef 2020), la carte est un véritable concentré de saveurs glanées dans le monde entier. A l'image du parcours et des influences de ce jeune chef passionné qui a appris son métier aux côtés de Joël Robuchon avant de s'expatrier pendant 6 ans entre la Jordanie et la Turquie.

On retrouve l'inspiration fusion made in Robuchon dans quelques entrées résolument japonisantes : *tataki de bœuf*, *gyozas*, *sashimi* ou *poireaux en sauce Miso*. Le Moyen-Orient est tout aussi présent entre *zaatar* en assaisonnement, *baba ganoush* à l'huile d'olive épicée et *halloumi pané*. Les délices de la Méditerranée agrémentent les plats comme les entrées : *poulpe rôti*, *straciatella des pouilles*, *olives taggiasca de Ligurie*, *mélasse grecque de petimezi* et *fromage kaskavali* en direct de l'île de Lemnos. Avec le caviar d'Aquitaine de la Maison Neuvic, le Bassin n'est pas oublié ! Viandes, poissons ou fruits de mer, les plats de résistance sont copieux et généreux en goût. Les desserts sont à se damner. No stress ! Les gourmands qui travaillent leur « summer body » peuvent aussi opter pour les fruits glacés de Fruttini by MO ; de sublimes sorbets réalisés à partir de la chair même du fruit.

La carte des vins est concoctée par Pierre Deleume avec le mixologue Alan Leroy qui a fait ses classes à l'Apothek de Bordeaux. Une sélection haut de gamme que l'équipe continue à étoffer. Avec un large choix de vignobles (Graves, Médoc, Bourgogne,...), une belle proposition de vins bio, un vin orange et quelques Champagnes incontournables à l'image du Billecart-Salmon rosé.

Côté carte des cocktails, entre les classiques et les créations, on retrouve l'*Anti Spritz* et le *Basil Smash* qui font les belles heures de l'Happy Hour à La Gigi. Le must local ? Le « *Java Mule* », cocktail signature du Java !



Nouvelle pépite du Cap Ferret

Nouvelle expérience culinaire au Ferret, le restaurant Java se veut résolument différent. Loin des cabanes à huitres et des établissements traditionnellement installés, Arthur Vonderheyden et Pierre Deleume misent sur une ambiance aussi originale que décontractée.

La quasi-totalité des 150 couverts est nichée dans un jardin superbement arboré. Une réalisation signée Arnaud Desage, un paysagiste bien connu des Bordelais. Entre lauriers-roses, palmiers et oliviers, on s'installe au choix au soleil ou à l'ombre des stores foncés. Un méli-mélo de mobilier façon indus, de jolies tables en bois et des chaises en osier ajoute une touche de design à l'esprit chiné. Aux quatre coins, des espaces plus lounge sont aménagés avec de superbes fauteuils en rotin XXL et des tables marocaines recouvertes de zelliges. L'endroit parfait pour apprécier la douceur des soirées d'été et l'ambiance musicale du DJ !

A l'intérieur, quelques tables hautes accueillent les clients dans un décor empreint de sérénité. Palette chromatique jouant sur le gris et le vert olive, tapis en jonc de mer, tableau inspiré et déco épurée. A proximité, le bar joue résolument la carte indus. Habillage en bois brut, ustensiles chromés et comptoir en acier.

Si la carte du Java est un peu plus élaborée que celle de La Gigi, les inconditionnels de l'adresse bordelaise retrouveront avec plaisir l'identité culinaire du chef et la même atmosphère de partage et d'authenticité. Accueil chaleureux, ambiance conviviale et service attentionné : autant d'atouts qui font de Java la nouvelle pépite du Cap Ferret !

Une histoire d'amitié

Amis d'enfance, Arthur Vonderheyden et Pierre Deleume ont commencé par rouler leur bosse chacun de son côté.

Arthur a été Chef cuisinier pour Joël Robuchon avant de s'exiler pendant 6 ans à l'étranger. Il a travaillé dans la restauration entre la Jordanie et la Turquie. À son retour, il participe à Top Chef 2020 et commence à envisager l'ouverture de son propre restaurant. Après un Master en école de commerce, Pierre commence une carrière de barman à l'Experimental Group à Paris, notamment au Prescription Cocktail Club. Devenu propriétaire du restaurant La Girondine à Bordeaux, il souhaitait y développer un nouveau concept.

Les années passées n'ont en rien altéré cette histoire d'amitié. Après des parcours professionnels parallèles, Arthur et Pierre décident de s'associer et de développer ensemble leurs projets. En 2021, [La Girondine est rebaptisée La Gigi et devient rapidement l'une des références du street food bistrannique à Bordeaux](#). En 2022, ils créent le groupe Puppets Society qui réunit leurs deux adresses.

Informations pratiques :

Java Cap-Ferret
41 avenue Est 33970 Lège Cap-Ferret

--