



COSMHO
COSTA SMERALDA
HOTELS

CHANGE EVERYTHING AND YET CHANGE NOTHING

Avete progettato anche il primo Beefbar in Sardegna. Qual è il concept?

Abbiamo preso spunto dai materiali dell'architettura sarda e dialogato con le strutture Beefbar già esistenti, fino ad arrivare a qualcosa di nuovo. Abbiamo integrato il controsoffitto con travi di legno in contrasto con il bancone in granito giallo di San Giacomo. Abbiamo preservato ed esaltato i mosaici in vetro scolpiti nel muro da Couëlle. Sono stati scelti colori scuri in contrasto con i toni dell'ambiente circostante. Per il pavimento abbiamo scelto il granito nero dello Zimbabwe e mobili italiani in rovere spazzolato nero che contrastano con i tessuti a trama naturale e con i vasi in terracotta smaltata, ispirati alle stoviglie foce scoperte sull'isola e realizzate da artigiani locali.

Come è nata l'idea di creare una connessione tra Le Grand e il Beefbar attraverso la nuova cantina?

Una cantina era già presente, in fondo al ristorante. Abbiamo, però, pensato di trasformarla in una doppia cantina, in grado di ospitare 2.000 bottiglie, messa poi in evidenza come transizione. Uno spazio filtrante che evoca lo spirito di convivialità tipico del Cala di Volpe, ma anche un tributo al territorio, con numerose importanti etichette locali. E naturalmente, un ampio assortimento di bottiglie da tutto il mondo.

Raccontateci del nuovo mood del ristorante Barbecue.

Il ristorante Barbecue è stato reso più confortevole, senza però lasciare disorientati gli habitués, che ritroveranno sempre i segni distintivi. All'interno abbiamo poi creato un angolo juice bar, dove poter scegliere frutta e verdura così come nel market sotto casa, creando un'atmosfera molto familiare.

Parliamo anche delle camere e suite...

Quest'anno abbiamo ultimato il restyling delle ultime camere 'contemporary' nel corpo centrale dell'Hotel e abbiamo lavorato sul soft-refurnishment di 12 camere nell'ala originale. Ogni volta è un'esperienza emozionante, perché sono quelle che costituiscono il nucleo originale del Cala di Volpe. Per quanto riguarda le stanze nell'ala originale, la sfida è stata mantenere il mood morbido, quasi primordiale, che le caratterizza e che gli ospiti si aspettano, ma renderle più fruibili, fresche, comode e accoglienti.

and modernity of the spaces. New chiseled metal display cases were also added.

You designed the first Beefbar in Sardinia, too. What's the concept?

We took inspiration from the materials of Sardinian architecture and from the existing Beefbar structures, until we came up with something new. We integrated a false ceiling featuring wooden beams in contrast with the yellow San Giacomo granite counter. We preserved and highlighted the existing glass mosaics sculpted in the walls by Couëlle. We also selected a range of dark colors that contrast with the tones of the surrounding environment. Black Zimbabwean granite was chosen for the floor, and we installed Italian furniture in black brushed oak, that contrast with natural weave fabrics and glazed terracotta vases, inspired by the Phocaeen tableware discovered on the island and made by local artisans.

What gave you the idea to connect Le Grand restaurant and the Beefbar via the new wine cellar?

There was already a cellar in the back of the restaurant. We simply had the idea of doubling it, so that it can now hold up to 2,000 bottles, and make it more visible, by using it as a passageway. A filtering space that evokes the convivial spirit typical of Cala di Volpe and, at the same time, a tribute to the territory, with numerous and renowned local labels. And of course, a large assortment of bottles from around the world.

Tell us about the new mood of the Barbecue restaurant.

We have made the Barbecue restaurant even more comfortable and welcoming, without disorienting the regulars, who will still recognize all its key features. Inside we've created a juice bar corner, where you can choose fruit and vegetable as if you had a marketplace just beneath your bedroom, creating a very homely mood.

Let's talk about the bedrooms and suites...

This year we completed the restyling of the last contemporary rooms in the main wing of the Hotel and worked on the soft-refurbishment of 12 rooms in the original wing. Each intervention was a very exciting experience, because those areas represent the original heart of the Hotel. The challenge was to maintain that characteristic soothing, almost primitive mood, which guests have come to expect. We have tried to make them more usable, comfortable and welcoming.



*Claire Betaille and Bruno Moinard
from 4BI & Associés based in Paris*