



## Star-Designer Henry Chebaane verantwortet internationales Restaurantdesign im Toscana Resort Castelfalfi



Design/Ambiente



Henry Chebaane, der in Paris geborene britische Star-Designer, nahm die Herausforderung an, ein internationales Gastronomiedesign für das Toscana Resort Castelfalfi, zu entwerfen. Chebaane lebt seit 35 Jahren in London und gewann bereits zahlreiche Design-Awards für Restaurantkonzepte in über 40 Ländern von Australien, Kanada und Korea bis Island.

Er ist bekannt für seinen unkonventionellen und kreativen Ansatz, der oft auf seiner persönlichen Geschichte und seinen Reiseerfahrungen basiert. Chebaane hat auch als Künstler gearbeitet und seine Arbeiten wurden in Ausstellungen in London und Paris gezeigt.

Er folgt mit seiner Arbeit den globalen Restauranttrends von Concept-Stores und macht das Toscana Resort Castelfalfi zu einem der Trendsetter in der Toskana, indem er ein modernes Bar- und Bistrokonzert mit handwerklichen Ateliers, Weinkeller, Salumeria, Kaffeebar, Bäckerei und Schauküche mixt.



Der in Paris geborene, aber seit 35 Jahren in London ansässige Henry Chebaane ist ein britischer Designer und hat bereits zahlreiche Design-Awards für seine Restaurantkonzepte in über 40 Ländern gewonnen, darunter Australien, Kanada, Korea und Island. Chebaane hat die Herausforderung angenommen, ein internationales Gastronomiedesign für das Toscana Resort **Castelfalfi** zu entwerfen.

Durch seine kreative Vision wird das Toscana Resort **Castelfalfi** zu einem Trendsetter in der Toskana, mit einem modernen Bar- und Bistrokonzert, handwerklichen Ateliers, einem Weinkeller, einer Salumeria, einer Kaffeebar, einer Bäckerei und einer Schauküche. Chebaane ist dafür bekannt, dass er bei seinen Designs persönliche Erfahrungen und Reiseerlebnisse einfließen lässt.

"Die Idee für das gesamte Konzept kam mir eines frühen Morgens, nachdem ich einen langen Spaziergang über das 1000-Hektar Anwesen von **Castelfalfi** gemacht hatte, den Vögeln zuhörte, den Tau auf den Olivenbäumen roch und die Seele der Elemente des alten landwirtschaftlichen Erbes, das diesem Land innewohnt, in mich aufnahm", erklärt Henry Chebaane sein sinnliches Gastronomiekonzept.



Für das antike Landgut **Castelfalfi** entwarf Henry Chebaane "Olivina", ein spektakuläres Raumkonzept mit einer landschaftlich anmutenden Promenade im typisch toskanischen Stil, das alle Sinne der zukünftigen Hotelgäste für die florentinischen Düfte, Klänge, Farben und Texturen der historischen Kunstmetropole Florenz aktivieren soll. Die theatralischen Innenräume wurden mit einer reichen und eleganten Palette regionaler Materialien in sanften Terrakotta-, Kupfer-, Eichen-, Bronze-, Getreide-, Trauben- und Olivtönen gestaltet. Als Hommage an das legendäre etruskische Land der Weinreben und Olivenbäume und inspiriert von dem durchscheinenden grünen Stein, den die antiken Bewohner als "Edelstein der Sonne" bezeichneten, soll das Olivina ein einzigartiges und eindringliches toskanisches Esserlebnis bieten.

Das Restaurant unter der Leitung von Chefkoch Davide De Simone wird auch externe Besucher in seiner gastronomischen Destination willkommen heißen. Seine Speisekarte bietet einen faszinierenden Dialog zwischen den kulinarischen Traditionen der Provinz und seiner modernen kosmopolitischen Erfahrung, die er auf seinen Reisen gesammelt hat.



"Unsere Küche ist einfach und elegant und verzichtet auf unnötige Schnörkel. Wir sind der festen Überzeugung, dass die starken Aromen der Tradition Vorrang haben. Unsere Vision ist es daher, Gerichten in gehobenen Restaurants ihre Komplexität zu nehmen. Heutzutage sollte 'feine Gourmetküche' nicht zu viele konkurrierenden Zutaten einsetzen", erklärt Davide De Simone.

Für den Küchenchef sind die Gerichte am elegantesten, die den authentischen Geschmack hervorheben: ausgesuchte, lokale und saisonale Zutaten, vorzugsweise aus biologischem Anbau, gekonnt und modern zubereitet. Diese Philosophie findet sich auf der Speisekarte des Olivina wieder, wie zum Beispiel bei den Tagliolini mit Eiern und frischem Trüffel nach alter Tradition, Butter-Parmesan-Sauce und Pilz-Ristretto oder dem Fischgericht Cacciucco alla Livornese. In der Olivina findet man Aromen, die den Ort widerspiegeln, in dem sie sich befindet, kombiniert mit denen der modernen internationalen Küche.



**Castelfalfi** bereitet sich mit vielen weiteren Neuheiten auf den Saisonstart am 1. April 2023 vor. Dank der Zusammenarbeit mit international renommierten Designern sind exklusive Signature Suiten, die Renovierung des Spa-Bereichs und eben die Neugestaltung des Hotelrestaurants geplant. Die neuen Räumlichkeiten sollen ein einzigartiges Design-Setting in Bezug auf Atmosphäre und gastronomisches Angebot bieten, das sich durch edle Materialien und Farben auszeichnet - ganz im Sinne der faszinierenden Landschaft der Toskana.



**Castelfalfi** ist eine alte etruskische Siedlung im Herzen der Toskana, die sich über 1.100 Hektar zwischen Florenz, San Gimignano, Volterra und der Küste von Livorno erstreckt. Das Dorf, das im Sommer 2021 von Sri Prakash Lohia erworben wurde, ist dabei, einen neuen Kurs einzuschlagen. Dies ist der Vision des indonesischen Mäzens zu verdanken, der das Potenzial des Dorfes erkannt hat und einen ehrgeizigen Investitionsplan verfolgt, um die natürlichen Werte von **Castelfalfi** zu erhalten und es zu einem einzigartigen Ort für einen ausgewogenen und gesunden Lebensstil zu machen. Dabei geht es nicht darum, einen exklusiven Ort für wohlhabende Investoren zu schaffen, sondern die Offenheit und den freien Zugang zu **Castelfalfi** als einen der wertvollsten Vorteile zu fördern.

Reisende und Einheimische können dank einer Reihe neuer Aktivitäten und des 27-Loch-Golfclubs von **Castelfalfi**, dem größten der Region und einem der anspruchsvollsten des Landes ihre Erlebnisse im Einklang mit der umliegenden Natur genießen. Zentrum ist das großzügige Fünf-Sterne-Luxushotel Toscana Resort **Castelfalfi**, das von einer Reihe vollständig restaurierter Villen und traditioneller Bauernhäuser flankiert wird, die zur Vermietung und zum Verkauf angeboten werden.

[www.castelfalfi.com](http://www.castelfalfi.com)