



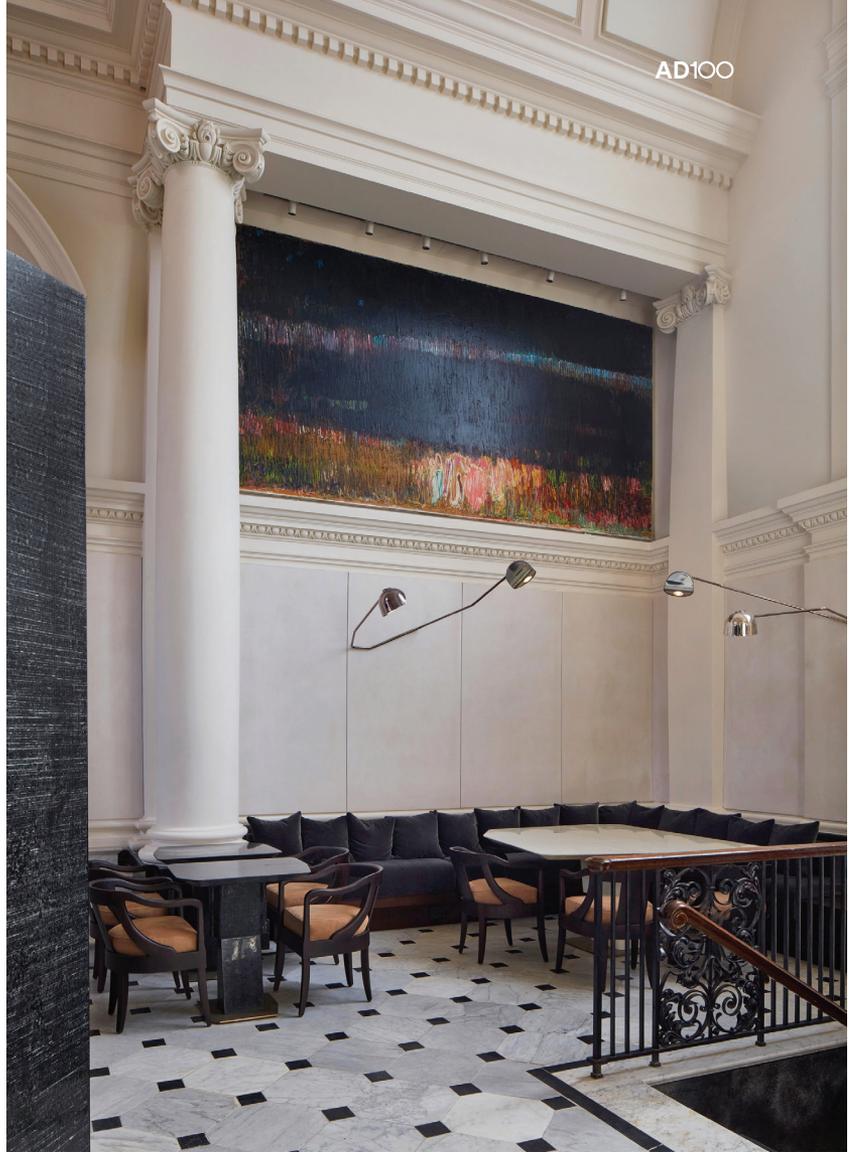
AD100
Vincenzo DE COTIIS
 MAILAND

KULTURTEMPEL

TEXT — Anna-Lena Reith

Die Inhaber der Carpenters Workshop Gallery haben ein neues Baby: das Künstlerhaus Ladbroke Hall in Notting Hill. Dessen Herz ist das Fine-Dining-Restaurant „Pollini“, in dem die Kunst italienischer Kulinarik mit dem Interiordesign von Vincenzo De Cotiis fusioniert.

Die edwardianischen Fenster und Säulen des „Pollini“ kontrastieren Vincenzo De Cotiis und sein Team mit selbst entworfenen Fiberglastischen in Schwarz und Off-White und Wandleuchten-Duos mit Midcentury-Aura. Vor der Bar schwebt ein gewaltiger Kronleuchter von Nacho Carbonell.



Für Vincenzo De Cotiis ist exzellentes Essen „eine Erfahrung, die alle Sinne anspricht“. Fine Dining umfasst längst nicht mehr nur die kulinarische Kunst auf dem Teller, sondern

ist das Resultat allerlei ineinandergreifender Bausteine, die nicht weniger als das Streben nach Perfektion verlangen. Neben tadellosem Service geht es um ein atmosphärisches Ambiente, das die Kulinarik erst in den passenden Mantel hüllt. „Ein Restaurant sollte eine Geschichte erzählen, die dem Esserlebnis eine weitere Dimension hinzufügt“, sagt De Cotiis. Der Mailänder Architekt und Designer war es auch, der Loïc Le Gaillard und Julien Lombraill, die Gründer des neuen Londoner Kulturtempels Ladbroke Hall und zugleich Inhaber der Carpenters Workshop Gallery, mit dem italienischen Chefkoch Emanuele Pollini zusammenbrachte. Im September hieß Ladbroke Hall das Restaurant „Pollini“ im In-Viertel

Notting Hill offiziell willkommen. Da sich „die Ausrichtung des Restaurantprojekts auf die feine italienische Küche mit meinem italienischen Innenarchitekturerbe deckte“, erklärt De Cotiis, übernahmen er und sein Team die Gestaltung der Räume. „Für mich zeichnet sich italienisches Design, das von Handwerkskunst, Eleganz und Liebe zum Detail geprägt ist, durch eine kühne Verbindung von Tradition und Moderne aus.“ Und so vereinte Vincenzo De Cotiis Architects die Geschichte des unter Denkmalschutz stehenden Beaux-Arts-Gebäudes aus dem Jahr 1903, das einst der Hauptsitz des britischen Autoherstellers Clément-Talbot Limited war, mit ultrazeitgenössischem Design. So taucht etwa

Sir Christopher Le Bruns bisher größte permanente Auftragsarbeit in England: Vier wandfüllende Ölgemälde des Künstlers (o. und li.) spielen auf die Jahreszeiten und die saisonalen Menüs des Restaurants an.

Nacho Carbonells verästelter, fünf Meter hoher und drei Meter breiter Kronleuchter „Big Ladbroke Cocoon“ aus Stahl, Metallgewebe, Sand, Papiermasse und Paverpol alles in ätherisches Licht. Inmitten der 65 Plätze wächst die Bar aus Glasfaser und Granit empor und setzt feinste Spirituosen beiläufig in Szene – sie ist das Lieblings-element von Vincenzo De Cotiis: „Der solitäre Barentwurf verbindet Kunst mit Design und kulinarischer Exzellenz.“ Sie bringt Menschen ins Gespräch – und zwei Kulturbereiche noch näher zusammen. —

„DAS ‚POLLINI‘ FÜGT RAUM UND KÜCHE ZUM UNVERGESSLICHEN ERLEBNIS ZUSAMMEN.“ — Vincenzo De Cotiis