

# FASHION STREET

AUTUMN & WINTER 2014/15





TOMMY  HILFIGER



MASSIMODUTTI.COM



Massimo Dutti



FURLA



FURLA

nanushka

Fashion Street - Deák Ferenc utca 17.  
Budapest, Hungary 1052

[www.nanushka.hu](http://www.nanushka.hu)



# IMPRESSZUM IMPRESSUM

2014/15 őszi & téli  
2014/15 Autumn & Winter

A Fashion Street Magazin  
a Fashion Street hivatalos márkamagazinja.  
Fashion Street Magazine  
is the official brand magazine of Fashion Street.

Főszerkesztő Editor in Chief  
**Lami Juli**

Művészeti vezető Art Director  
**Arató Alíz**

Közreműködők Contributors  
**Ács Gábor, Bognár Hajnalka, Oleg Borisuk,**  
**Csengő Kinga, Koczka, Kovács Kristóf,**  
**Lendvai Lilla, Liz Mayer, Orosz Tibor,**  
**Svraka-Gévai Juli, Trokán Nóra,**  
**Trunkó Bálint, Viszlay Márk**

Grafikai tervezés és tördelés Layout and Design  
**AD House Kft.**

Olvasószerkesztő Copy Editor  
**Darvasi Linda**

Fordítás Translation  
**Kulcsár András**

Kiadó Publisher  
**Immobilia Zrt.**  
Fashion Street, Deák Palota,  
1052 Budapest, Deák Ferenc u. 15.

Marketing Management Marketing Management  
**Grósz Andrea**  
**Keresztes Kinga**  
**Szántó Péter**

Hirdetésfelvétel Advertising  
e-mail: [hirdetes@fashionstreet.hu](mailto:hirdetes@fashionstreet.hu)  
telefon: + 36 1 411 2676

Nyomdai kivitelezés Printing  
**Keskeny és Társai Nyomdaipari Kft.**  
1158 Budapest, Rákospalotai határút 6.  
[www.keskenynyomda.hu](http://www.keskenynyomda.hu)

Kapcsolat Contact  
e-mail: [magazin@fashionstreet.hu](mailto:magazin@fashionstreet.hu)

Megjelenik évente kétszer.  
Published twice a year.

Megtalálható a Fashion Street üzleteiben, 4-5\*-os  
hotelekben és luxusszállodákban, illetve kiemelt divat-  
és szépségszalonokban, éttermekben, bárokban.  
Distributed in Fashion Street's stores, 4-5\* hotels, and in  
highclass beauty-shops, restaurants, bars.

[www.fashionstreet.hu](http://www.fashionstreet.hu)

# KÖZREMŰKÖDŐK CONTRIBUTORS

**KOCZKA**  
Hair Stylist  
Hair Stylist  
(Beauty Queen)



**VISZLAY MÁRK**  
Fotós  
Photographer  
(Heartbreak Hotel)



**BOGNÁR HAJNALKA**  
Stylist  
Stylist  
(Frozen, Dark Knight)



**OLEG BORISUK**  
Fotós  
Photographer  
(Shining, Frozen, Dark Knight)



**TRUNKÓ BÁLINT**  
Fotós  
Photographer  
(Beauty Queen)

**CSENGŐ KINGA**  
Stylist  
Stylist  
(Beauty Queen, Heartbreak Hotel)



**LENDVAI LILLA**  
Stylist  
Stylist  
(Shining)



**KOVALIK NATASA**  
Sminkes  
Make up artist  
(Heartbreak Hotel)



**LAMI JULI**  
Főszerkesztő  
Editor in Chief

**ARATÓ ALÍZ**  
Művészeti vezető  
Art Director



A ragyogás nem pusztán a szemnek való dolog. A ragyogás tulajdonképpen egyfajta kölesönhatás. Egy szikrányi elég belőle ahhoz, hogy elinduljon a folyamat, ami a hétköznapit különlegessé, felejthetlenné varázsolja. Ilyen például, amikor két szerelmes tekintete összeolvad, és megszűnik körülöttük a világ. Vagy amikor a győztes a dobogó legfelső fokára áll. Vagy amikor egy apa végignézi fia diplomakiosztóját. De ott van akkor is, amikor az egyébként nedves aszfalt, a nagy karácsonyi várakozás légkörében és az

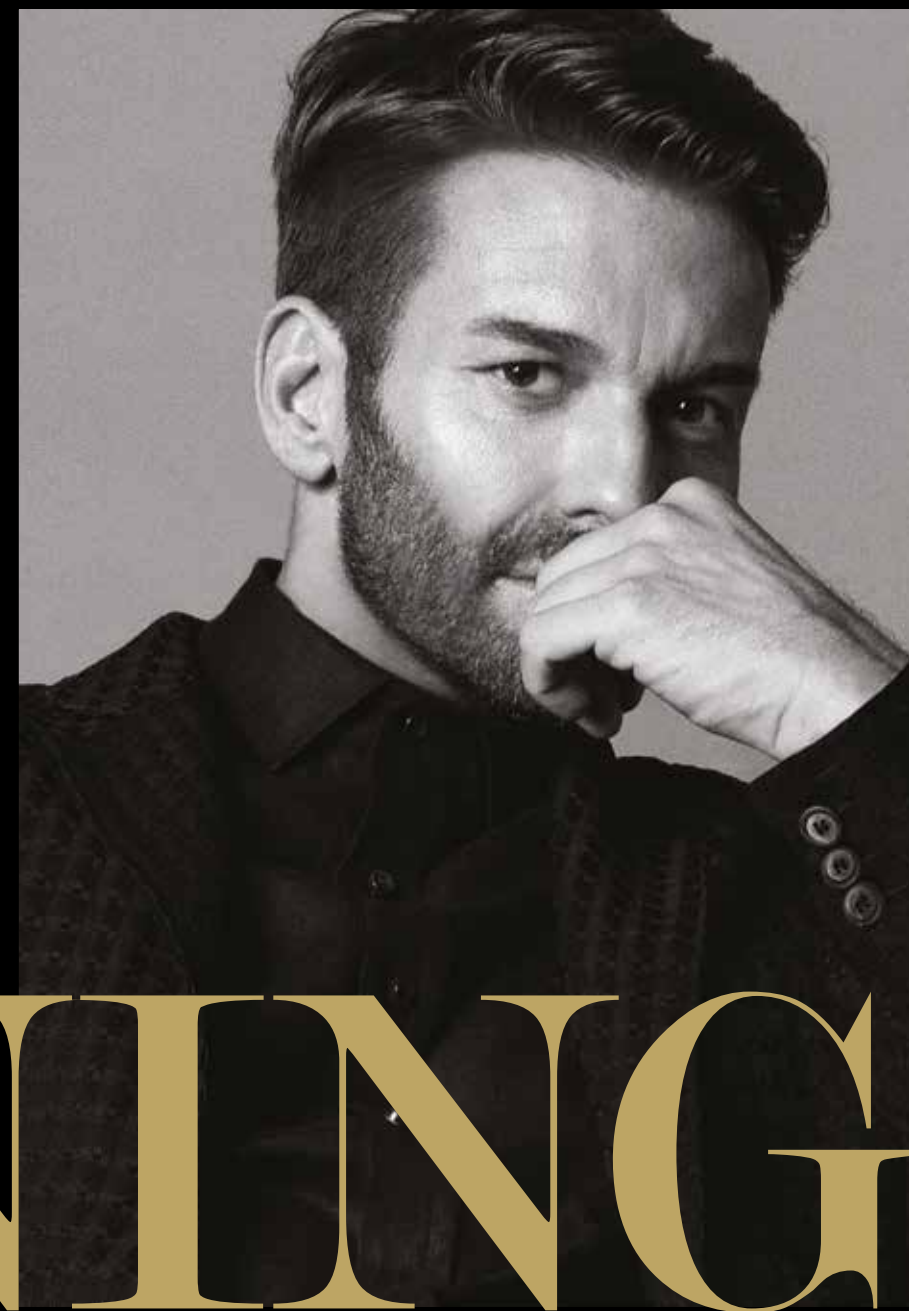
*Shining is not only for the eyes. It's actually some kind of an interaction. One little spark is enough to start something, and make the ordinary special and unforgettable. Like when the eyes of two lovers melt into each other, and the world stops around them. Or when the winner steps on the top of the podium. Or when a father is there to see his son's graduation. But it's also there when in the atmosphere of the waiting of Christmas and in the lights of the evening streets, the otherwise wet asphalt suddenly turns into*

# SHINING

esti utcák fényjátékában hirtelen tükörré lényegül át. A ragyogás több a pusztá csillogásnál, mert mélyebbről fakad, a lelkünkbeli táplálkozás. Míg a csillogás felett egy kedves mosollyal könnyedén átsiklunk, addig a ragyogás megállít és elvarázsol, s így a csoda és a mindenség részévé válhatunk benne egy pillanatra. A ragyogás miattunk több a csillogásnál. Miattunk, emberek miatt. Mi hisszük, hogy csak úgy őrizhetjük meg, ha valódi tartalmat adunk a csillogásnak. Éppen ezért nemcsak a Fashion Street kapott ünnepi fényeket, hanem a magazinunkban is különlegeset ajándékozunk Önöknek: többek között közelebbről megismerkedtünk az ország első Michelin-csillagos éttermével, a Costesszel valamint bepillantást engedünk néhány kivételes szépségű és tehetségű hölgy életébe is. Mert a fényeknél már csak az igazi boldogság tud szebben tündökölni, az az öröm, ami mögött rengeteg alázatosság, önfeláldozás és munka is rejtőzik. Egy ilyen évet zárva magunk mögött kívánunk Önöknek is békés, boldog és ragyogó karácsonyi ünnepeket!

*a mirror. Shining is more than twinkling, because it comes from deeper, comes from our spirit. Twinkling is something that makes us smile and move on, but shining stops us and creates magic, so it makes us the part of the miracle and the Universe for a second. We can make shining more than twinkling. We, people. What we believe is that we can only save the shining if we put real content into twinkling. This is the reason that not only Fashion Street got festive lights, but we give you a special gift in the magazine as well: amongst others we get you a close look of Hungary's first Michelin-start restaurant, Costes, and introduce you some exceptionally beautiful and talented ladies. Because there's only one thing that can overshadow the lights: the joy, that has a lot of humility, self-sacrifice and work behind. Closing a year like this we wish you peaceful, happy and shining holidays!*

Csipak Péter



Fotó Photography Oleg Borisuk

# TARTALOM

# CONTENT



CÍMLAP COVER  
 Fotó Photography  
**Oleg Borisuk**  
 Stylist Stylist  
**Lendvai Lilla**  
 Smink Make up  
**Árpa Karolina**  
 Haj Hair  
**Müller Attila**  
 Modell Model  
**Csilla Icon Modell Management**  
 Tükrök Mirrors  
 Retro Design

**8** KÖZREMŰKÖDŐK  
 CONTRIBUTORS

**10** PROLÓGUS  
 PROLOGUE

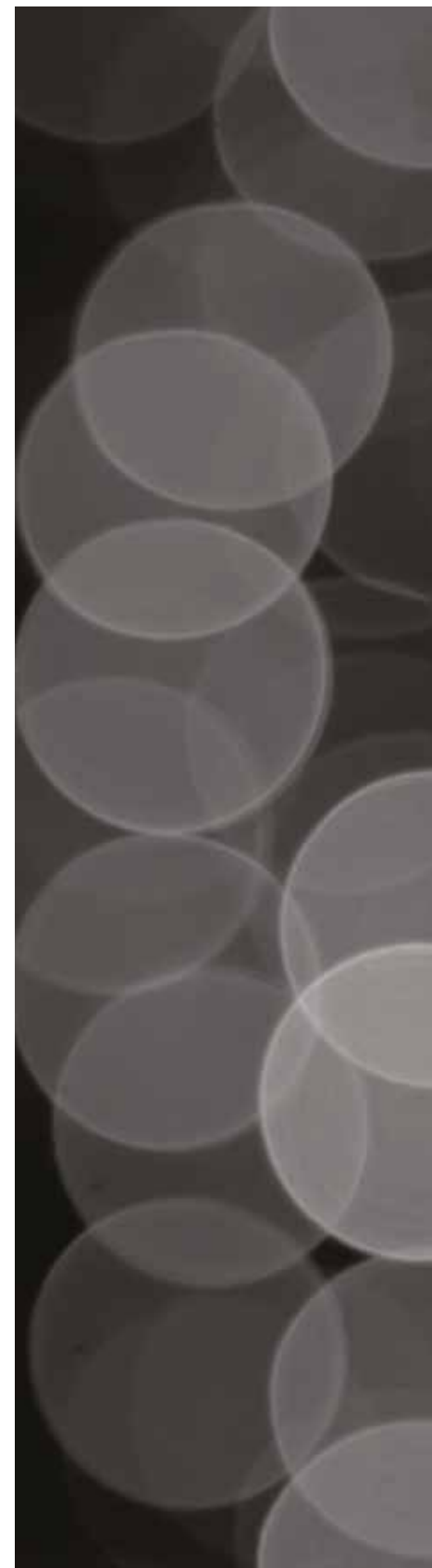
**12** TARTALOM  
 CONTENT

**14** ELSŐSORBAN SZÍNÉSZNŐ  
 PRIMARILY AN ACTRESS

**24** ÁLLJUNK MEG EGY SZÓRA: ÉS LEGYEN AZ  
 A SZELFI!  
 HOLD ON FOR A SECOND - AND TAKE  
 A SELFIE!

**30** SHINING  
 SHINING

**48** DARK KNIGHT  
 DARK KNIGHT



**62** TÖBB FÉNYT!  
 MORE LIGHT!

**70** LEGYEN ÜNNEPI!  
 'TIS THE SEASON!

**76** HEARTBREAK HOTEL  
 HEARTBREAK HOTEL

**98** FROZEN  
 FROZEN

**112** BEAUTY QUEEN  
 BEAUTY QUEEN

**124** A VILÁGBÉKÉN TÚL  
 BEYOND WORLD PEACE

**132** A CSILLAG ÍZE  
 THE TASTE OF THE STAR

**136** „EZEK MEG MIT CSINÁLNAK?”  
 „WHAT ARE THESE PEOPLE DOING?!”

**140** A SOKOLDALÚ ZSENI  
 A VERSATILE GENIUS

**153** KREDITEK  
 CREDITS

**157** ÜZLETLISTA  
 SHOPPING LIST





# Trokán Nóra

## PRIMARILY AN ACTRESS

SHE'D LIKE THE FIRST THING EVERYBODY KNOWS ABOUT HER, TO BE THE FACT THAT SHE REHEARSES AND PLAYS AT THE NATIONAL THEATRE, AND BELONGS TO THOSE FEW, WHO BELIEVE IN THE CHANGING POWER OF THE THEATRE. KNOWING THIS, WE ONLY WHISPER ON THE SIDE, THAT SHE ALSO IS THE AMBASSADOR OF INTIMISSIMI, AND STILL LOVES PHOTOGRAPHY. WE ASKED HER ABOUT ALL THIS.

## ELSŐSORBAN SZÍNÉSZNŐ

AZT SZERETNÉ, HA MINDENKI TUDNÁ RÓLA, HOGY A NEMZETIBEN PRÓBÁL ÉS JÁTSZIK, ÉS HOGY AZON KEVESEK KÖZÉ TARTOZIK, AKI MÉG HISZ A SZÍNHÁZ MEGVÁLTÓ EREJÉBEN. EZÉRT AZT CSAK SÚGVA TESSZÜK HOZZÁ, HOGY Ő AZ INTIMISSIMI MAGYAR NAGYKÖVETE, ÉS MÉG MINDIG IMÁD FOTÓZNI. ÉS MOST MINDERRŐL KI IS KÉRDEZTÜK.

Szöveg Text Lami Juli  
Fotó Photography Trokán Nóra

**Nemrég fantasztikus ruhakölteményben pózoltál Veronában egy Intimissimi-rendezvényen. Úgy tűnik, a nagykövet élete irigylésre méltó. Igaz ez?**

Nagyon örültem, amikor felkeresett az Intimissimi. Szép és igényes dolgokat gyártó cégről van szó, amely mögé szívesen odaállok bármikor. Nyilván akármibe nem adom az arcom, de ilyen gyönyörű férjeműknek ki tud ellenállni? Sokan kérdezték, hogy én, aki soha nem meztelenkedem, nem vetkőzöm, és nem vagyok klasszikusan csajos nő, mit keresek az Intimissiminel... de hát melltartója mindenkinek van (nevet). Az a jó benne, hogy nagyon sokféle terméke van, mindenki megtalálja a hozzá illőt. Én, aki az egyszerűbb dolgok híve vagyok, ugyanúgy válogathatok, mint azok a nők, akik odavannak a szuperszexi, csipkés holmikért.

**Mit jelent pontosan nagykövetnek lenni?**

Egyéves megállapodást kötöttem a céggel, ami azt jelenti, hogy itthon, Magyarországon, én képviselem a márkát. Nem az arca vagyok, hanem jó hírét keltem, és emellett persze hordom is. Néha meg is kell jelennem, nemrég volt Veronában a már említett Opera Show, ahol én reprezentáltam Magyarországot, de rajtam kívül ott volt minden más ország helyi arca is, színésznők, modellek. Nagyjából ez a nagykövet asszony feladata.

**Sok mindent csinálsz, de vajon te magad mit tartasz ezek közül a legfontosabbnak?**

Elsősorban színésznőnek tartom magam, csak ez sajnos néha nem elég érdekes. A legszélesebb közönség számára az valóban izgalmasabb, hogy Veronában a vörös szőnyegen vonul fel Trokán Nóra, hiszen ez egy sokkal jobban eladható sztori, mint az, hogy Trokán Nóra a Nemzeti Színházban próbál. Igyekszem azon lenni, hogy ezen változtassak. Itt az alkalom.

**Hol láthatunk téged mostanában a színpadon?**

A Nemzetiben az *Éjjeli menedékhelyet* próbálok Viktor Rizsakov rendezővel, aki szenzációs ember. Most ismertem meg. Fantasztikus színházi figura, olyan dolgokat mond, olyan témákról beszélünk, amelyek már kezdtek elfelejtődni. Ő azt éleszti újra, ami a lényeg. Nagyon jó újra hallani, újra hinni benne, hogy mennyire nagyszerű a színház. Hihetetlen élmény. Ezt a darabot novembertől már láthatja a közönség is. Nem mellesleg fantasztikus Töröcsik Marival együtt játszani, aki az egyik főszereplő. Egyszerre tűnünk fel a színpadon, ugyanis én hozom őt be. Megtiszteltetés, hogy kézen fogva léphetek fel Töröcsik Marival a Nemzeti Színház színpadára. Már ezért megérte színésznőnek lennem. Ezen kívül Ibsen *Brandj*át próbálok Zsótér Sándorral, valamint Kecskeméten is játszom két darabban. Most folynak a *Kossuthkifli* utómunkálatai, amelyet tavaly nyáron forgattam, nagyon izgatott vagyok, mi sül ki belőle. Ez egy hatrészes sorozat, amelyet nagy munka és nagy öröm volt forgatni, úgyhogy tényleg kíváncsi vagyok a végeredményre.

**Szerinted mit kell, hogy adjon a színház 2014-ben?**

Minden klasszikus darab hátborzongatóan aktuális és modern. Az ember semmit nem változott kétezer év alatt. Mindegy, hogy Euripidész, Shakespeare-t vagy Molière-t nézzük, az ember mindig ugyanolyan volt. Színészként én is arra törekszem, hogy megmutassam: semmit sem változunk. Én egyébként ma is hiszek a színházban, szerintem ma is ugyanúgy el lehet érni az embereket. Szokták mondani, hogy „annyi bajunk van az életben, hogy a színházban erről meg akarunk feledkezni, nevetni akarunk, szórakozni”. Én úgy gondolom, a színháznak nem ez a feladata: kérdéseket és problémákat kell felvetni, ugyanazokat, amelyekkel a nézők nap mint nap szembenéznek. Így a nézők

*Not so long ago you were posing in a fantastic dress creation at an Intimissimi event held in Verona. Seems like being an ambassador is truly enviable. Is it really?*

*I was really happy when Intimissimi asked me. They are a company producing nice and sophisticated things, the kind of company I would support with pleasure anytime. Obviously I wouldn't give my name to anything, but who can resist such beautiful lingerie? Many people asked what I'm doing with Intimissimi, as I never did nudity in my work, and I'm generally not the classic girly type... but you see, every woman needs a bra (laughs). The good thing about Intimissimi is, that there are a lot of products to choose from, and anyone can find what they are looking for. For me, someone who prefers simple things, there is just as much to choose from, as for someone who loves super sexy, laced lingerie.*

**What exactly does it mean to be an ambassador?**

*I have a one year agreement with Intimissimi to represent the brand here in Hungary. I'm not the face of it, my job is building the positive image, and also wearing the products. Sometimes I have to be present at certain events, like the recent Opera Show in Verona, where I was representing Hungary, among local faces, actors and models of many other countries. That's about the job of a Madam Ambassador (laughs).*

**You do a lot of things, but which one of these do you consider to be the most important?**

*I primarily consider myself an actress, sometimes however this isn't interesting enough. For the widest audience, Nóra Trokán parading on the red carpet in Verona truly is a lot more exciting, as it's a far more marketable story, than a rehearsal at the National Theatre. I do work on changing this though. Here's another chance.*

**Here's another chance then. Where can we see you on stage these days?**

*In the National we are rehearsing „Night lodging”, directed by Victor Rizakov, who is a sensational man. Only now did I have the chance to get to know him, and he is a fantastic theatre goof. He says things, we talk about things which have already started slipping into oblivion. He re-animates what is truly important. It's great to hear it again, and believe in it again, how grand the theatre can be. It's an unbelievable experience. This play will be in the repertory from November already. Not to forget what a fantastic thing it is to play at the side of Mari Töröcsik, who is playing one of the lead characters. We appear on stage at the same time, as I lead her in. The mere fact that I can set foot on the stage of the National Theatre holding hands with Mari Töröcsik is worth any sacrifice. For this one little moment it was already worth being an actress. Other than that, we are rehearsing Brand by Ibsen under the direction of Sándor Zsótér, and I also have a role in two other plays in Kecskemét. Post-production of „Kossuth Kifli”, which we shot in summer, is now underway, and I'm really excited to see how it turns out. This will be a series of six episodes, which all were huge work and a lot of fun to shoot, so I'm truly curious about the end results.*

**What do you think, theatre has to offer in 2014?**

*All classical plays are in fact thrillingly relevant and modern. Human beings didn't change at all during the last two thousand years. No matter if we look at the works of Euripides, Shakespeare or Molière, the people in them are always the same. And that is what I also try to show as an actor: we are not changing at all. Personally I still believe in theatre, and that people can be reached the same way as centuries ago. One can often hear the words „we have so many worries in our lives, which we want to forget in the theatre, to laugh*

láthatják, nincsenek egyedül, és létezhet megoldás a problémáikra. Rizsakov azt mondja – és ez nekem nagyon tetszik –, hogy jelenleg a színháznak nem a nevetetés a feladata, hanem az, hogy az emberek el tudjanak menni valahova, ahol ki tudják sírni magukat. Szóval aki akar egy jót sírni, jöjjön a Nemzetibe, és nézze meg az *Éjjeli menedékhelyet*.

#### **Milyen a közönség napjainkban?**

Nem könnyű, mert rettenetesen ingergazdag környezetben élünk. Nincs előadás, amikor legalább egyvalaki ne venné elő a mobilját a nézőtérén. Olyan a tempó, olyan intenzíven érik a stresszhatások az embereket, hogy nagyon nehéz lekötöni őket arra a három órára is, amíg tart az előadás.

#### **Neked mint nézőnek melyik volt a legmeghatározóbb színházi élményed a közelmúltban?**

Nagyon szeretem Vidnyánszky Attila előadásait, mert azt adja, amit szeretek érezni a színházban. Szeretem azon kapni magam, hogy ömlik a könnyem, és azt sem tudom, mi van. A *Szarvassá változott fiú* nagyon ilyen élmény volt. De láttam egy norvég vendég előadást a Nemzetiben, amelyet egy öreg-asszony és egy fiatal srác játszott, az is hatalmas élmény volt. Pintér Béla *Titkaink* című előadása is nagy hatással volt rám.

#### **Ha már említéd Pintér Bélát, mit gondolsz, nagyon más a kőszínház és a független társulatok?**

Ha úgy vesszük, Pintér Béla társulata is úgy működik, mint egy kőszínház, csak szerényebb állami támogatással. Én a jó munkára voksolok, a jó társaságra, az egyfelé gondolkodásra. Most például a Katonában Schilling Árpád öt hónapig fogja próbálni a *Faustot*, ami kőszínházban egyáltalán nem megszokott, ott erre sokkal kevesebb idő. Egyszer én is kipróbálnék egy ilyet, bár lehet, hogy megbolondulnék a végére. Igaz, hogy a *Fauston* van mit dolgozni.

#### **Te magad is tagja vagy a 011 Alkotócsoporthoz, amely egy független társulat. Ott mik a tervek?**

A társulat most épp Vinnai András egyik első darabját, a *Garzonpánikot* játssza, de készülnek majd újabbak is, valamint a régebbi darabok is újra előkerülnek. A 011-gyel rugalmasan dolgozunk együtt, ez visszaidézi a főiskola hangulatát, amikor sok fiatal egyfelé gondol és cselekszik. Vannak tervek jövőre is, hamarosan egy nagy összeállítást szervezünk, de erről most bővebben nem tudok mondani.

#### **Fotózol még?**

Igen, viszont nem dolgozom mindennap fotósként, úgyhogy nincs tőle csömöröm, nekem ebből csak a kreativitás és a szenvedély marad. Az utcán is folyton fotózom – akkor inkább telefontal, valamint akkor, amikor utazom. Rengeteg utazási fotóm van, tervezek ezekből összeállítani egy nagyobb anyagot. Persze továbbra is fényképezem a barátnőimet, színésznőket, úgyhogy ez nagyon intenzív hobbi, és nagyon erősen bennem van.

#### **Vannak terveid az ünnepekre? Egyáltalán: szeretsz ünnepelni?**

A karácsony nekem nagyon fontos, mert eléggé szanaszét él a családom. Ez az egyetlen este, amikor tényleg úgy vagyunk jelen, hogy figyelünk egymásra, hogy feltöltődünk egymással. Mindig nagyon szép és nagyon fontos alkalom. De máskor is szeretek ünnepelni, imádom a színházi premierbulikat, teljesen más kategória, de nagy hangulatuk van. Szerintem fontos az ünnepeket megélni, mert nagyon sokat adnak.

## „MINDEN KLASSZIKUS DARAB HÁTBORZONGATÓAN AKTUÁLIS ÉS MODERN”

*and be entertained”. I think however, that the theatre has different mission: asking questions and bringing up problems. The same problems, people in the audience have to deal with every single day, because this way they can see that they are not alone, and there can be a solution to their problems. Rizakov says, and I like this a lot, that the purpose of the theatre is not to make one laugh, but to offer people a place where they can go to cry themselves out. So if someone would like to have a good weep, they are invited to the national theatre to see „Night Lodging” by Maxim Gorky.*

#### **And how is the audience these days?**

*It's not easy, because we live in an awfully overstimulated world. Not a single play can be finished without someone in the audience checking their phone. There's such a pace, intensity and stress, that people's interest is very hard to be sustained even for the three hours of a play.*

#### **What was the most influential theatrical experience for you recently as a spectator?**

*I really like renditions by Attila Vidnyánszky, because he can give that very feeling I'm looking for in the theatre. I enjoy it to suddenly realise that I'm sobbing and have no idea what's going on. „The Boy who turned into a deer” was a great experience of this kind. Then I saw a Norwegian guest play at the National, with an elderly lady and a young boy as the cast, which also was a huge experience. „Our secrets”, by Béla Pintér had a big impact on me as well.*

#### **Now that you mentioned Béla Pintér, what do you think, are institutional theatres and independent companies very different?**

*If you look at it, the company of Béla Pintér also works like a repertory theatre. I'm all for quality work, good actors and thinking in the same direction. Árpád Schilling for example is going to rehearse Faust for five months at the Katona, which is absolutely not typical for permanent theatres, where you have much less time for this. I would like to try this sort of work once, though I'd might go crazy by the end. On the other hand, there truly is a lot to work out in „Faust”.*

#### **You yourself are also a member of the 011 Creative Group, which is an independent company. What are your plans with them?**

*The new play „Panic in the studio apartment”, which is the first play by András Vinnai is running already, but others will also follow. With 011, we have a flexible way of cooperation that reminds me of the atmosphere back at the academy, when a lot of young people think and act the same way. We have plans for the future too, soon we will have a great sit-together, but for now there isn't much I can say about this.*

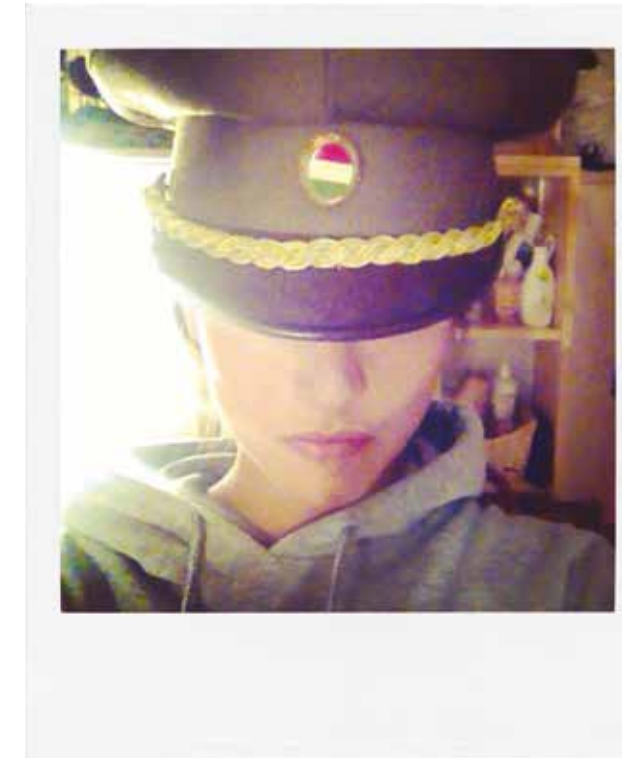
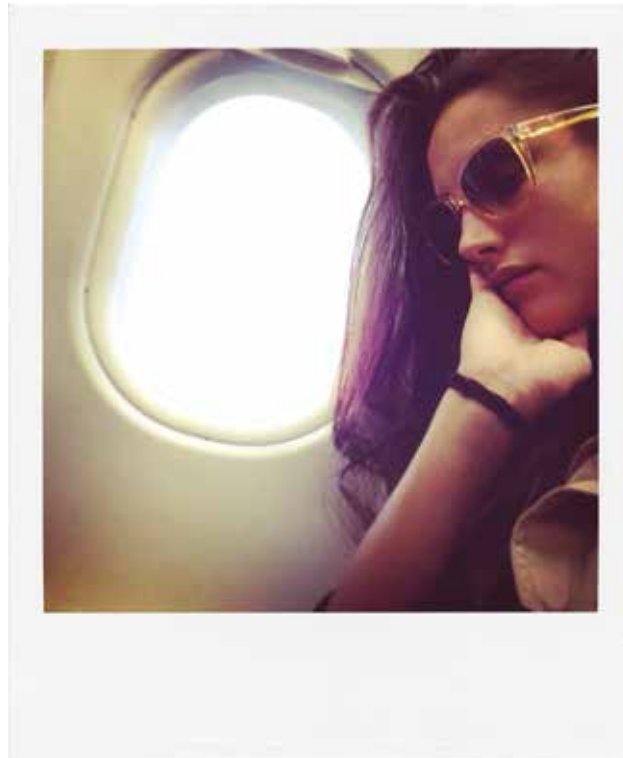
#### **Are you still doing photography?**

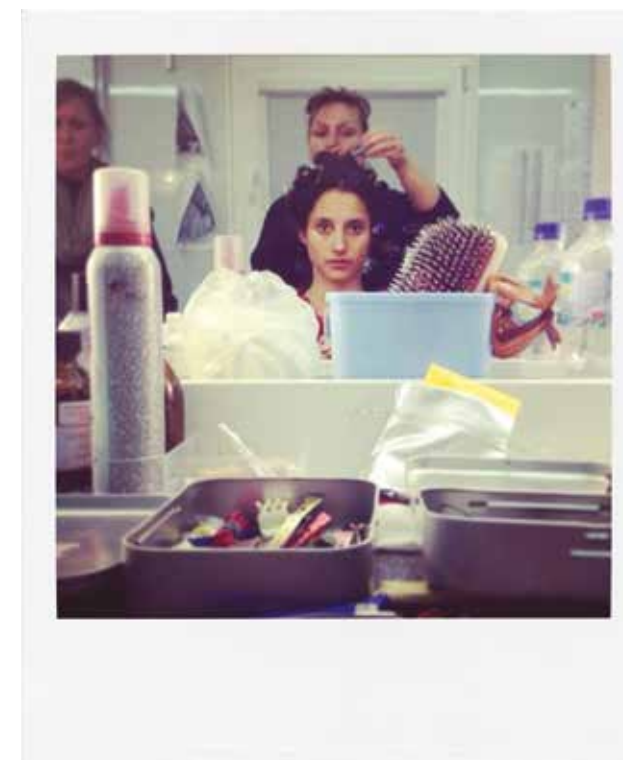
*I do, but I don't work every single day as a photographer, so I'm not fed up with it, which allows me to keep it as my own creative passion. I keep taking photos in the streets or when traveling, but these are just shots with my phone. I do have a lot of travel pictures though, from which I plan to compile a bigger piece of work. I still photograph my girlfriends and actresses around me, so this is quite an intense hobby and is a very strong part of myself.*

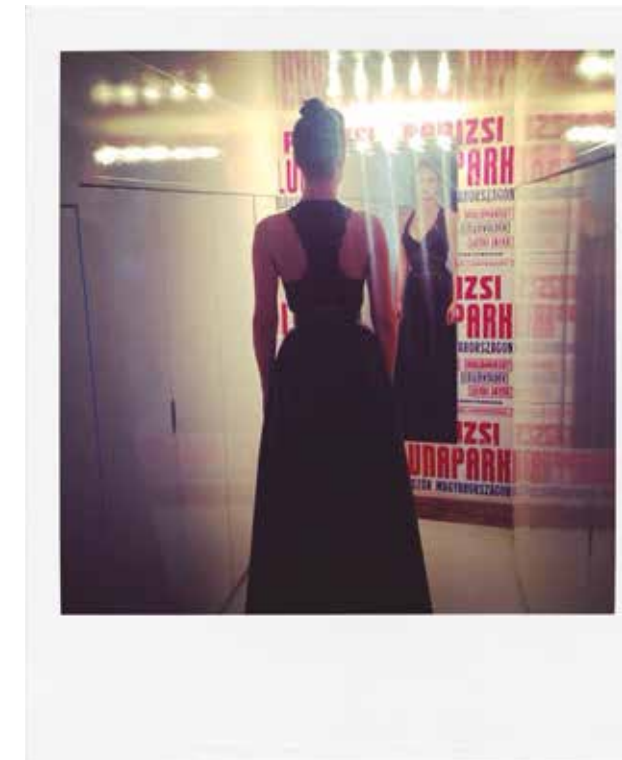
#### **Do you have any plans for the holidays already? Do you like to celebrate at all?**

*Christmas is very important to me, as our family is pretty much scattered, and this is the only night when we are not just present, but also listen to and fill up on each other. It's always a very nice and important occasion. I also like to celebrate otherwise, I love premiere parties in theatres which are a completely different category, but do have their special atmosphere. I think it's important to live these celebrations because they can give a lot.*









# HOLD ON FOR A SECOND — AND TAKE A SELFIE!

## ÁLLJUNK MEG EGY SZÓRA: ÉS LEGYEN AZ, A SZELFI!

Szöveg Text Lami Juli  
Fotó Photography PressArchive, Shutterstock

EGY SZÓ, AMIT KÉT ÉVVEL EZELŐTT MÉG SZINTE NEM IS ISMERTÜNK. EGY JELENSÉG, AMELY ÖNÁLLÓ ÉLETRE KELT A KÖZÖSSÉGI MÉDIÁBAN, ÉS MA MÁR URALKODÓK ÉS VALLÁSI VEZETŐK SEM MONDANAK RÁ NEMET. AKI ESETLEG KIMARADT AZ ŐRÜLETBŐL, ANNAK MONDJUK, HOGY MOST A SZELFIRŐL, AZAZ AZ OKOSTELEFONNAL, DIGITÁLIS FÉNYKÉPEZŐVEL KÉSZÍTETT ÖNARCKÉPRŐL LESZ SZÓ.

A WORD WE BARELY KNEW ONLY TWO YEARS AGO. A PHENOMENON THAT IS LIVING ITS OWN LIFE IN SOCIAL MEDIA, AND BY TODAY CAN'T EVEN BE AVOIDED BY MONARCHS AND RELIGIOUS LEADERS. FOR THOSE WHO MISSED OUT SO FAR, WE ARE TALKING ABOUT SELFIES, THE SELF-PORTRAITS USUALLY SHOT WITH SMARTPHONES OR DIGITAL CAMERAS.

2013. november 19-én az *Oxford Dictionaries* közzétette: az év szava nem más, mint a selfie. Ezt a címet olyan szavak vagy kifejezések kapják, amelyek az adott évben a legnagyobb érdeklődésre tartanak számot. A nyelvészek rámutattak, hogy a selfie szó gyakorisága egyetlen esztendő leforgása alatt 17 ezer százalékkal megemelkedett. Ez borzasztó ritka bármilyen nyelv történetében.

A szó azonban – bár Shakespeare-korabeli nyelvemlékekben nyilván nem találhatóunk vele – nem tavaly született meg: 2002-ben használták először egy ausztrál online fórumon, legalábbis a kutatók idáig jutottak, amikor a szó eredetét vizsgálták. Az igazi áttörés azonban 2013-ban következett be, amikor az angol nyelvet beszélő országokban ellepte a közösségi médiát

*On the 19th of November 2013 Oxford Dictionaries announced the word of the year: selfie. The title is awarded to the most interesting and influential words or expressions of the given year. Linguists have shown that the popularity of the word „selfie” rose by a stunning 17 thousand percent in only a year. This growth is extremely rare in the history of any language.*

*Although it doesn't appear in Shakespeare's work, the word itself isn't last year's invention either: it was first used in 2002 on an Australian on-line forum – at least that's as far back as researchers got while looking for the origins of the expression. The real breakthrough however came in 2013, when social media in English speaking countries was flooded with it. Just how much ingenious potential it has, is clear when looking*



1.



2.



3.



5.



6.



4.

1. Az első „brownie camera” szelfi hátulról...  
The first „brownie selfie” from behind...
2. ...És maga a szelfi...  
...And the selfie itself
3. Albrecht Dürer Albrecht Dürer
4. Robert Cornelius Robert Cornelius
5. Anasztázia nagyhercegnő, az első tükörszelfiző  
Grand Duchess Anastasia, the first mirrorselfie-maker
6. Ismeretlen tükörszelfi a 20. század elejéről  
Unnamed mirrorselfie from the beginning of the 20th century

ez a kifejezés. Hogy nyelvi mennyi leleményt tartogat, arra ékes bizonyíték a számtalan variáció: helfie (a hajról készült szelfi), healthie (egészséges aktivitás közben készített szelfi), vagy épp shelfie (ami az ember könyvespolcát ábrázolja).

Maga a szó, és a jelenség, ami mögötte áll, nagyjából egyszerre tört utat magának a közösségi médiában. De az ne felejtjük, hogy a szelfi tulajdonképpen nem más, mint önarckép, és mint ilyen, sokkal nagyobb múltra tekint vissza, mint az okostelefonokkal elkapott önárbrázolások.

A reneszánsz festészetben például a festő önarcképe nem más volt, mint egy hatalmas műgonddal elkészített CV. Albrecht Dürer, a reneszánsz kor egyik legaktívabb szelfikészítője (nem, ezt nem lett volna szabad leírni, elnézést kérek az egész reneszánsztól) 1498-ban készítette el első önarcképét. A festmény derűs, világos, amelyen önmagát fiatal, kimondottan szép férfinek ábrázolja, a kép háttérében egy, a hegyekre nyíló ablak is látható, ami ebben a kis részletben szépen megmutatja, hogy Dürer tájképet is tud festeni. A kép azt sugallja, „béreljtek fel engem, ez vagyok én, ennyi mindent tudok”.

A reneszánszban az önarcképek ugyanis pontosan ezt a célt szolgálták: megmutatták egyrészt, hogyan néz ki a festő, milyen a ruhája, kinézete milyen társadalmi státuszra enged következtetni, másrészt azt is demonstrálták, hogy mire képes az adott festő. Két évvel később Dürer megfestette leghíresebb önarcképét, amelyen meglepő módon még mindig csak 28 éves, ő azonban

sokkal idősebbnek ábrázolja magát: ezúttal sötét, komoly képet fest, amelyen pontosan úgy néz ki, mint Jézus a korabeli festményeken. Ez alatt a két év alatt ugyanis olyan komoly sikereket ért el, hogy az új önarcképpel szó szerint mennyei magasságokba magasztalta magát. Igaz, neki erre minden alapja megvolt – Kim Kardashiannal ellentétben, akinek nemrég jelent meg könyve *2000 selfie* címmel. A cím nem metafora: a könyv valóban 2000 darab szelfit tartalmaz az örmény származású valóságshow-szereplőről.

De ne szaladjunk ennyire előre az időben. Repüljünk vissza 1839-be, amikor Robert Cornelius, amerikai fotográfus elkészítette az első dagerrotípiát, mégpedig saját magáról. Tehát a világ első fotója nem más, mint egy szelfi, még ha kimondottan másképp is fest, mint egy mai darab. Amikor 1900-ban forgalomba került az első hordozható Kodak Brownie dobozkamera, az önarcképkészítés széles körben elterjedt fotózási módszerre vált. Mégpedig tükör segítségével. Az első fennmaradt tükörszelfit a kamaszkorú orosz nagyhercegnő, Anasztaszija Nyikolajevna Romanova készítette 1913-ban, majd küldte el barátjának egy évvel később. Akkor még valószínűleg nem is sejtette, hogy száz évvel később ő lesz ennek az örületnek az egykori legendája.

Azonban van egy rossz hírünk: a szelfi állítólag halott. Most már az ussie vagy usie az új trend, bár nyelvtani formája egyelőre nem eldöntött. A szóban az „us”, azaz a „mi” névmás szerepel, és a közösségi médiával foglalkozó kutatók szerint sokkal nagyobb hírértéke van, mint azoknak

at the countless variations it has spawned: helfie (selfie about a haircut), healthie (selfie shot during fitness or health activities) or the shelfie (showing off one's bookshelf).

The word itself, and the whole phenomenon behind it have infiltrated social media more or less simultaneously. But let's not forget, that a selfie actually is not much more than a self-portrait, and as such has a way longer history to look back on than those moments captured with a smartphone.

For Renaissance painters, the self-portrait was like a giant, meticulously detailed CV. Albrecht Dürer, one of the most active selfie-maker of the Renaissance (ok, right, this should not have been typed anywhere, and my apologies go to the entire Renaissance) finished his first self-portrait in 1498. The painting is cheerful, bright and shows the artist as a young, particularly handsome man, with a window opening to a view of mountains in the background, demonstrating elegantly, that Dürer is also capable of painting landscapes. The picture clearly conveys the message „hire me, this is who I am, and this is what I can do”. During the Renaissance, the self-portraits served this exact purpose: they presented the painter himself, how well he's dressed and what social status his appearance implies, while also parading the actual skills as a painter. Two years later, Dürer painted his most famous self-portrait at the still surprisingly young age of 28, but portrayed himself much older, this time painting a dark, serious picture, depicting himself just like Jesus was usually painted in the period. During the two years between the portraits he acclaimed such success, that with his new self-portrait he allowed himself to be elevated to a heavenly status. We have to admit in retrospect that it all was justified. Unlike in the case of Kim Kardashian, who recently published her book titled „2000 selfies”... And the title is no metaphor either: the book actually contains „2000 selfies” of the reality show-star with Armenian roots.

But let's not rush ahead, shall we. Let's fly back to 1839, when American photographer Robert Cornelius snapped the first daguerreotype of himself. The first photograph of the world ever, even if it looks entirely different than a contemporary piece, was indeed a selfie. In 1900, as the first portable cardboard box camera, the Kodak Brownie hit the stores, taking self-portraits – with the help of mirrors quickly became a widely popular form of photography. The first ever recorded mirror-selfie was shot by no less than the teenage Russian duchess Anastasia Nikolaevna Romanova in 1913, who a year later sent it to one of her

# Easy to use. And own.

The full Apple product line.  
Tax free shopping.\*



Apple iPhone 6



Andrássy 36.  
Duna Plaza

Árkád  
Mammut

Fashion Street  
Westend

istyle



www.istyle.hu  
+36 1 428 8000

\*For detailed conditions please contact our shops.

Bulgaria  
Croatia  
Czech Republic

Hungary  
Lebanon  
Macedonia

Romania  
Saudi Arabia  
Serbia

Slovakia  
Slovenia  
UAE



7. A selfie, amely Nelson Mandela temetésén készült  
The selfie that was made at the funeral of Nelson Mandela
8. Ferenc pápa, a második leggyakoribb kereső kifejezés a selfie után (2013-ban)  
Pope Francis, the next best most famous thing after selfie (of 2013)
- 9-10. A világhírű Oscar-szelfi és egy variációja  
The world-famous Oscarselfie and a variation
11. Kim Kardashian Kim Kardashian

a szelfiknek, amelyeken csak egy ember szerepel. 2014 leghíresebb ussie-je az Oscar-átadón készült, és Bradley Coopertől Jennifer Lawrence-en át Brad Pittig mindenki szerepel rajta, aki számít. A popkultúra és az internet azonnal ráharapott a fotóra, és beindult a mémgyár: elkészült a híres fotó Simpson család-féle változata, de a prominens csapat legóból is felépült. A hírségek azonnal felismerték az ilyen fotó értékét. Egy-egy ilyen kép hatalmasat képes dobni a népszerűségükön, hiszen a közösségi média szó szerint zabálja a szelfiket. Nem véletlen, hogy Gerard Butler afrikai látogatása során nem győzött szelfizni az árvaakkal, hiszen egy pillanat alatt ellepte az internetet, milyen érző szívé ez a szívótipró.

A trend a legnagyobb hatalommal bíró nagyságokat sem hagyja hidegen. Szintén 2014 egyik leghíresebb szelfipillanata volt, amikor Nelson Mandela temetésén Helle Thorning-Schmidt, dán miniszterelnök elkapta az okostelefont, és készített egy közös képet Barack Obamával és James Cameronnal. A három elnök aztán nem győzött magyarázkodni, amikor egy perc alatt világhírű lett a kép, amely őket ábrázolja szelfikészítés közben.

És hogy visszatérjünk oda, ahonnan indultunk: 2013-ban az interneten a selfie szó volt a legnépszerűbb keresőkifejezés, azt pedig meglepő módon Ferenc pápa követte a második helyen. A pápa modernségét és nyitottságát mi sem jellemzi jobban, hogy előszeretettel szelfizik fiatal hívek gyűrűjében. Ha Jézusnak lett volna okostelefonja, biztos, hogy posztolt volna egy ussie-t a tanítványokkal az Instagramján. Ferenc pápa pedig lájkolná...

friends. She definitely didn't have a clue, that a good century later she'll become a former legend of a certain craze.

We have bad news though: the selfie is dying - allegedly. The new trend is the 'ussie' or 'usie', for which the grammatical rules still need to be clarified. Referring to the pronoun 'us', according to researchers of social media, has a way bigger news value than selfies showing a single person. The most famous usie of 2014 was shot by Bradley Cooper at the Oscars and included everyone of importance from Jennifer Lawrence all the way to Brad Pitt. Pop-culture and the internet immediately got on board and the meme-factory was running at full steam: a Simpson edition of the photo was drawn, and even a LEGO recreation of the prominent bunch was born. Celebrities realised the value of such photos right-away, and the fact that a shot like this can be a huge boost to their popularity due social media devouring these kind of selfies. Not surprising then, that Gerard Butler couldn't turn anywhere without being in a selfie when visiting African orphans, and the internet was flooded with them in no time, showing what a soft heart the though image is hiding.

And the trend doesn't go unnoticed by the biggest names and powerful people either. Also one of the most famous selfies of 2014 was born at the funeral ceremony of Nelson Mandela, when Danish president Helle Thorning-Schmidt grabbed his phone and made a group shot with Barack Obama and David Cameron. The three presidents then of course couldn't apologise quickly enough, as the picture ran viral and their smiling selfie spread around the globe.

Now to get back where we started: in 2013, the most popular search term on the internet was

'selfie', followed rather surprisingly by Pope Francis, whose modernity and open mindedness is best captured by the fact that he also loves to be in selfies when among young fans and followers. If Jesus would have had a smartphone, would he have taken a usie with his apostles to post on Instagram. Of course he would have, and Pope Francis likes this...



2014-ben a Sziget Fesztivál VIP sátrában hemzsegték a tükrök. Bárki, aki készített egy szelfit magáról a Fashion Street logóval ellátott tükör előtt, feltölthette az Instagramra #fashionstreetbp hashtaggal. Számátlan fotó érkezett, a szerencsések wellness belépőt nyertek.

In 2014 there were lots of mirrors in the VIP tent at Sziget Festival. Anybody could make a selfie in front of the mirror with the Fashion Street logo, and put them on Instagram with #fashionstreetbp hashtag. There were tons of photos, and the lucky ones won spa days.



## MAJMOK BOLYGÓJA PLANET OF THE APES

A természetfotós David Slater 2011-ben Indonéziában járt, ahol néhány majom belepiszkált a táskájába, és az egyik elvette a fényképezőjét. Egy ideig nála volt a gép, és a majom megállás nélkül kattintgatott, amiből hogy-hogy nem, kiült egy szelfi. Később az ügyből hatalmas pereskedés lett, ugyanis a fotós jogait, aki gyakorlatilag meggazdagodhatott volna ebből az egy képből, megkérdőjelezte a Wikipedia, és nem volt hajlandó fizetni a világhírű képért, mert azt „nem emberi lény” készítette.

Nature photographer David Slater was visiting Indonesia in 2011, when a couple of monkeys rummaged his bag and one of them grabbed a camera. He did have it for a while and kept exposing continuously, which rather profoundly resulted in a perfect selfie. The incident later led to a huge trial, as the rights of the photographer, who could have made a fortune with this one shot, were questioned by Wikipedia who refused to pay royalties, as the picture was taken by a „non-human being”.

# Vidd haza egyben, fizesd részletekben.



Igényelj Citi Life hitelkártyát, egyszeri 10 havi kamat- és költségmentes részletfizetésért! Részletek üzleteinkben és honlapunkon.

Andrássy út 36.  
Duna Plaza

Árkád  
Mammut

Fashion Street  
Westend

**iSTYLE**



www.istyle.hu  
+36 1 428 8000

Jelen tájékoztatás nem teljes körű, a részletekért látogass el a www.istyle.hu/citilife weboldalra. Az ajánlat 2014. szeptember 22-től visszavonásig érvényes. A fenti kép illusztráció.



A LÁNY, AKI NEM IJED MEG AZ ÁRNYÉKÁTÓL, ÉS NEM FÉL  
GÖRBE TÜKRÖT TARTANI MAGA ELÉ. EZ A LÁNY RAGYOG.  
THE GIRL, WHO IS NOT AFRAID OF HER OWN SHADOW  
AND BRAVE ENOUGH TO LOOK INTO A CURVED MIRROR.  
THIS GIRL IS SHINING.

Fotó Photography Oleg Borisuk  
Styling Styling Lendvai Lilla

SHINING



















LIFE IS A BEAUTIFUL SPORT **LACOSTE** 



# DARK KNIGHT

Fotó Photography Oleg Borisuk  
Styling Styling Bognár Hajnalka

AZ IGAZI FÉRFI KIRAGYOG A SÖTÉTBŐL, ÉS MAGA MELLÉ ÁLLÍJA. KOMOLY, DE NEM BORÚS, ELEGÁNS,  
DE NEM TÚLZÓ, ÉS FINOM, DE FÉRFIAS. MINT EGY POSZTMODERN LOVAG.  
THE REAL MAN OUTSHINES THE DARKNESS AND MAKES IT STAND BY HIM. SERIOUS, BUT NOT LOWERING,  
ELEGANT, BUT NOT TOO MUCH, AND DELICATE, BUT STILL MASCULINE. LIKE A POSTMODERN KNIGHT.









Smink *Make up*  
**Árpa Karolina**  
Haj *Hair*  
**Müller Attila**  
Modell *Model*  
**István WAM Models**

ZARA HOME

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



ZARA HOME

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





# TÖBB FENYTI! MORE LIGHT!

MEHR LICHT! – A LEGENDA SZERINT EZEK VOLTAK GOETHE UTOLSÓ SZAVAI. AMIKOR SÖTÉTEBBEK A NAPPALOK ÉS HOSSZABBAK AZ ÉJSZAKÁK, AKKOR A NAGYVÁROS ÚJ ÉLETRE KEL. A KARÁCSONYI FÉNYEKRŐL ÁCS GÁBOR, AZ EURÓPAI NAGYVÁROSOK RAJONGÓJA ÉS TITKAINAK ISMERŐJE FOGLALTA ÖSSZE BENYOMÁSAIT.

Szöveg Text Ács Gábor

Fotó Photography Liz Mayer, PressArchive, Shutterstock



2.

1.

Azt hittem, hogy belemegyünk egy esernyőbe, vagy ránk esik egy ajándékos doboz. Elég gagyi volt, hogy karácsonyi kivilágítás címén csak ezt a két motívumot tudták kitalálni, az egész Oxford Street fölött esernyők lógtak, és dobozok. Mégis csodálatos volt a londoni emeletes buszok egyikének tetején ülni, a rengeteg parányi utcai izzó magasságában. Mintha egy videoklipben fordultunk volna a fényárban úszó Regent Streetről a brit lobogó színeivel kivilágított Marble Arch felé, az addigi csillagocskákat és jégkristályokat felváltották az esernyők és dobozok. De miért pont esernyők?! Hogy pattan ki valakinek az agyából, hogy ezeket a borzalmas motívumokat lógassák fel utcához? Mint idehaza. Utcánként csak és kizárólag egyféle minta az összes lámpaoszlopon: fényangyalkák a Váci utcában, üstökösök a keresztutcákban, harang a Kiskörúton, fényt formáló fényfüzerek a Batyin. Ezen a ponton vallom be, hogy az utóbbit nagyon szeretem, hiszen a téren már december elején megjelennek a fényóráusok, akik éjszaka is ott vannak. Hol is lenne jobb helyen a fényfákat formáló fényfüzér, mint a karácsonyfa-árusok fölött? Na, erre tavaly lecsérélték ugyanolyan angyalokra, mint a Váci utcában, köszi. Át is bicikliztem az Andrássy útra, a karácsonyi fényekben varázslatosabb, mint a párizsi Champs-Élysées. Emlékszik még valaki, hogy milyen volt az eredeti változat, hosszú-hosszú évekkel ezelőtt? A fák törzsét mint egy ruhaszártó kötél kötötte össze egy egysoros izzósor, ami végigfutott az Erzsébet

tértől egészen az Oktogonig. Milyen elegáns, volt, mint egy királynő dekoltázsán a gyöngysor! Aztán a magukra valamit adó üzletek fényfüzerekkel kezdték betekerni az előttük álló fákat, mígnem az egész Andrássy ilyen lett. Bizony, egyszerre a divat és a fény fővárosával, Párizssal, ahol a Concorde tér és a Diadalív közötti fasort világítják ki ugyanígy – csak ott már a színekkel is játszanak. Persze kell is, mert mindig van valami zsbívásár a Champs-Élysées elején, amit nem árt feldobni színes izzósorokkal, de az Andrássy úton az Opera, a Párizsi Nagyáruház, és a neoreneszánsz palotásor eleganciájához sokkal jobban passzol a sárgásfehér fényár. A budapesti karácsonyi kivilágítás szép lassan világszínvonalú lett. A Vörösmarty tér fényei meszeszerűbbek, mint a londoni Leicester Square-é. A bazilika előtt, a Szent István téren álló karácsonyfa és jégpálya pont olyan atraktív, mint a Somerset House udvarán ugyanez látvány – a pink és kék reflektorok árnyalatai is hasonlóak. A Fashion Street palotáinak ugyanúgy tündérország feelinget adnak a bőkezűen felaggatott fénysorok, mint a kirakatairól év közben is híres Selfridges homlokzati oszlopsorának. Szerencsére a karácsonyi kivilágításra nem igaz a mondás az ékszerek eleganciájáról, miszerint a kevesebb több. Ellenkezőleg! Látva, hogy a Duna-parti szállodasor zömök tömbjei mézeskalács-házikókká változnak a tetőről sűrűn aláhulló fényzuhatoktól, azt kívánjuk, bárcsak egész évben világítana a milliányi kis izzó, LED-es fénysor, sőt!



3.

1. London  
London
2. Bécs  
Vienna
3. Champs Elysées, Párizs  
Champs Elysées, Paris
4. Champs Elysées, Párizs  
Champs Elysées, Paris
5. Katalán-tér, Barcelona  
Plaça Catalunya, Barcelona
6. Fashion Street, Budapest  
Fashion Street, Budapest
7. Fashion Street, Budapest  
Fashion Street, Budapest
8. Szent István bazilika, Budapest  
St. Stephen's Basilica, Budapest



6.



4.



5.

Fényfüggönyök, fényhálók, swing lightok, fényjégcsapok és a még viszonylag újdonságnak számító ice fallnak nevezett csepegő jégcsapok. A Nizza Csillagának nevezett pláza (Nice Étoile) előtti utcaszakason sok éve annyira látványos fénydekorációt húztak a Jean Médecin sugárút fölé, hogy állandó fényeffekt maradt a kék és a türkiz árnyalataiból készített fényjáték. Idehaza egy-egy étterem „felejtí” ablakában a karácsonyi fényfüggönyöket jóval az ünnepek után is, és nem véletlenül. Az apró pontocskák függetlenül attól, hogy mekkora világvárosban látjuk, falusiasan hívogatóvá tesznek minden ablakot. Mintha csak egy alpesi hűtőházban lennénk, az odabenn ránk váró barátságos meleg ígérétéve; vagy akár odakinn, a nyílt utcán, amilyen szemfényvesztésre csak a bécsi képek! Gigantikus kristálycsillárokat idéznek az ügyesen meghajlított fényfüzerek, amelyek a Graben fölött himbálózva egy schönbrunni bálteremmé változtatják a Stephansdomtól a Hofburg felé elterülő széles sétateret. Ide épp ezért nem is állítanak a Vörösmarty térihez hasonló vásáros házikókat, a báltermi fényekhez a forralt italok, a szabadtéri koncertek és a tánc passzol. Lassan a fényfestés is bekúszik a karácsonyi kivilágítás eszköztárába, a legszebb példáját pont a már emlegetett Stephansdombon láttam tavaly. Az egész templombelsőt beborítva azokból a színekből vetítettek foltokat a falakra és oszlopokra, amelyek nappal a templom padlójának kövezetén jelennek meg, amikor a napfény a festett üveglakokon keresztül beáramlik. Elsősorban a sötét és világos lila, a citrom- és narancssárga, valamint az eget idéző kék. Ámulatba ejtő ünnepi fényköntös! Ehhez foghatóan csak egyszer akadt el a lélegzetem Budapesten, amikor egy hajszálvékony fénycsíkot húztak végig az I. kerületi Iskola utca kandelabersorának magasságában. Kérdeztem, mivégre? A fényszalagot felhelyező kis csoport azt válaszolta, hogy egykor az utcában lakó Cseh Tamás gyakran sétált erre, a fénycsík azt szimbolizálja, hogy amíg bennünk él a zenéje, ő is itt jár közöttünk.

For a moment I thought we are going to bump into an umbrella or get hit on the head by a gift box. For a moment it seemed rather lame, that covering it all in umbrellas and boxes was the only motive they could come up with, to decorate the entire Oxford Street. Yet it was mesmerizing, sitting on top of a double-decker, at eye level with the myriads of small light bulbs. While we turned from Regent Street, which was flooded in light, onto Marble Street, lit up in colours of the Union Jack, and where the little stars and ice crystals were replaced by the aforementioned umbrellas and gift boxes, we felt like in the middle of a music video. But why on Earth the umbrellas?! What can make anyone think it's a good idea to display this horrendous shapes along entire street sections? Just like back home, where every street has strictly one pattern on each and every lamp post: glowing angels on Váci street, comets in the side streets, bells on Kiskörút, and Christmas

if not above the heads of merchants selling the trees, right? Apparently not exactly, as last year these were replaced with the angels already familiar from Váci street. Thanks a lot. With this rather disappointing development lingering in my mind, I cycled over to Andrassy street, which in Christmas decorations can be way more enchanting, than the Champs-Élysées in Paris. Does anyone remember, what the original attempts looked like, several years ago? The tree trunks were connected by clothesline-like, single row lights, stretching from Erzsébet square all the way to Oktogon. Oh, how elegant it was, like a pearl necklace on a princess' décolleté! But then, the more ambitious shops and retailers started covering the trees in front of the with more and more Christmas lights, until the entire Andrassy street ended up illuminated. Indeed, this all happened at the same time as it did in the capitol of fashion and light, where the avenue between

# MORE CHRISTMAS LIGHTS

tree shaped light strips on Batthyányi square. At this point I have to admit, that I rather adored the last option, as Christmas tree vendors show up around here at the beginning of December already, and tend to stay open late into the evening. And where else would a Christmas tree shaped decoration be appropriate,

Place du Concorde and Arc de Triumph is lit up in the same manner – although there, they already started playing with colours too. And this most certainly is needed, as there always seems to be some sort of rag-fair at the beginning of Champs-Élysées, which needs to be pepped up with colourful lights, but on



7.

MEHR LICHT! LEGEND HAS IT, THAT THESE WERE THE LAST WORDS OF GOETHE. WHEN THE DAYS GET GLOOMIER, AND THE NIGHTS LAST LONGER, BIG CITIES REANIMATE THEMSELVES IN A SPECIAL WAY. ENTHUSIASTIC KNOWER OF EUROPEAN CITIES AND THEIR SECRETS, GÁBOR ÁCS SHARES HIS THOUGHTS AND IMPRESSIONS ABOUT CHRISTMAS LIGHTS.



8.

Andrassy street, the elegance of the Opera, the Paris Department Store and the Neo-Renaissance row of palaces show much more in a yellowish light. The Christmas light decorations of Budapest slowly evolved to a world class level. Lights on Vörösmarty square are more mesmerizing than those on Leicester Square in London, the Christmas tree and skating rink in front of the Bazilika are just as attractive as the same arrangement in the court of Somerset House, and even the blue and pink shades of lighting seem to be similar at these two venues. The generously spread light strings in Fashion Street give the same fairy-tale atmosphere to the palaces, as to the pillars of Selfridges, otherwise famous for its shop fronts. Fortunately, the saying about jewellery, according to which, less is more, does not apply to Christmas lights. On the contrary! Seeing how the row of blocky hotel buildings on the riverbank morph into gingerbread houses, thanks to the dense waterfall of lighting strings hanging from the rooftops, one can only wish for the million little bulbs and LEDs to spread their light all year long! Curtains and matrixes of light, swing lights, icicles of light, and the dropping icicles called ice falls which are still considered a novelty. The street in front of the shopping centre

called the Star of Nizza (Nice Étoile) has been treated with such an exquisite light decoration, that the blue and violet illumination stayed for good. Back home in Hungary, some restaurants might „forget” to remove the Christmas lights, even long after the holidays, but certainly not by accident. Regardless of what city we are in, those little dots give any window a touch of inviting countryside cosiness. It's like walking towards an alpine cabin, with the promise of the comforting warmth inside. Or even outside, for that matter, on the open street. A trickery only the Viennese can truly pull off! Dangling over the Graben, mimicking gigantic crystal chandeliers, the craftfully bent light structures transform the wide pedestrian area stretching from Stephansdom direction Hofburg into a ballroom straight out of Schönbrunn. For this very reason, unlike in Vörösmarty square, visitors won't find a makers fair here, as hot drinks, open air concerts and dancing go much better with the ballroom like lighting. Recently another gimmick, projection mapping is making its way into the line of Christmas light decorations. The nicest example for this technique that I came across, happened to be at the already mentioned Stephansdom in Vienna last year. Patches of colours visible on the floor during the day as

a result of sunlight shining through the colourful windows of the cathedral, were projected on the walls and pillars, covering the entire interior. Primarily dark and light purple, yellow and orange hues and the blue of the sky reappeared in the night, creating an astonishing ceremonial robe of light! I can recall only one such breathtaking occasion in Budapest, when a nimble line of light was laid out in the height of the candelabras of Iskola street in the first district. I simply had to ask about it. The little group putting up the lights then told me, that singer songwriter Tamás Cseh, who once lived in these streets, often walked this way, and the line of light symbolizes, that as long as his music is living on with us, he himself will also be walking among us.



---

ADVENT  
A  
FASHION STREETEN!

---

*Kézműves és Iparművész Vásár  
a Belvárosi Rendezvényiroda  
szervezésében*

---

# LEGYEN ÜNNEP!

Szöveg Text Lami Juli  
Fotó Photography PressArchive

## NOVEMBER 1. CSOKIT VAGY CSALUNK! MINDENSZENTEK, AZAZ HALLOWEEN

Amikor Magyarországon még a Coca-Cola is olyan ritka volt, mint a fehér holló, a halloween maximum onnan ismertük, hogy hangalámondásos kópián kezünkbe jutott az azonos című, nagy sikerű 1978-as horrorfilm, amelyben Mike Myers kaszabol mindenszentekkor. Pedig ez a nap sokkal nemesebb célt szolgál:

ilyenkor emlékezünk azokra a szentekre, akiknek neve nem maradt fenn sem a naptárban, sem a történelemben, pedig életük Istennek tetsző és embernek példát adó volt. A névtelen szentek ünnepe egy pogány kelta hagyományon, a *samsainon* alapszik, amely a boszorkányok, a szellemek és a kísértetek ünnepe volt, és már a Római Birodalom korában is létezett. Innen ered az eleinte csak az angolszász kultúrában, majd az egész világon elterjedt szokás, hogy halloween éjszakáján kísértetnek öltözünk. A töklámpás szintén a *samsain* hagyatéka.

## NOVEMBER 11. OTT REPÜL MÁRTON LÚDON! MÁRTON NAPJA

A kultúrtörténet leghíresebb lúdja, aki nem melleleg Márton névre hallgat, kétségtelenül Nils Holgersson kedvenc cimborája Selma Lagerlöf világhírű meséjéből. A jeles nap azonban természetesen még egy ennél is nagyobb kaliber történetén alapszik. Szent Márton Szombathelyen, az akkori Savariában született, a becslések szerint 316-ban, pogány családba. Ő azonban már gyerekként szerzetesi létről álmodozott. Azonban kénytelen volt katonának állni, és több évig a király seregében szolgált. Ezután azonban megkeresztelkedett és otthagyta a katonaságot. Látván szent életét, püspökké akarták választani, ő azonban egyszerű szerzetes akart maradni. Amikor erőszakkal próbálták elvinni, elbújt a libaólbá, a libák azonban hangos gágogásukkal elárulták őt, Márton megtalálták és püspökké tették.

BÁRMILYEN BORÚS ÉS SZÜRKE A NOVEMBERTŐL MÁRCIUSIG TARTÓ IDŐSZAK, TELE VAN ÜNNEPEL. SOKAN CSAK TÚLÉLNI SZERETNÉK EZT A PÁR HÓNAPOT, MI MOST AZONBAN AZT JAVASOLJUK: TESSÉK ÉLVEZNI. EVÉS, IVÁS, MULATOZÁS... KÁR LENNE ÁTSIKLANI EZEK FELETT.

Innen ered a magyar szokás, hogy Márton napján libasültet eszünk és bort iszunk. Márton napja egyébként a gazdasági év zárónapja is.

## DECEMBER 6. HO-HO-HO MIKULÁS

Szent Miklós „elvilágiasodott” alteregója nemcsak a téli ünnepkör, hanem az egész év egyik legrokonszenvesebb alakja, akivel kiválóan sakkban lehet

tartani a rosszkedő gyerekeket. A legenda szerint a harmadik században Miklós püspök városában egy szegény embernek három lánya volt, akiket megfelelő hozomány hiányában nem tudott férjhez adni. Így az a sors várt rájuk, hogy hajadonok maradnak. Miklós, a myrai püspök elhatározta, hogy segít rajtuk, de szemérmességéből vagy szerénységéből ezt titokban tette. Az éj leple alatt egy-egy arannyal telt erszényt tett a szegény ember ablakába. Egyes változatok szerint ezt három egymást követő éjjelen tette, mások szerint három egymást követő évben. A harmadik esetben az ablak zárva volt, mert kint nagyon hideg volt. Miklós püspök ekkor felmászott a tetőre, és a nyitott kéményen át dobta be az aranyat, a harmadik lány éppen akkor kötötte fel harisnyáját száradni a kémény alá. A keszkenőbe rakott arany éppen belehullott a harisnyába. Innen már nem sok magyarázatot igényel, honnan a népszokás.



NO MATTER HOW GLOOMY AND GREY THE TIME BETWEEN NOVEMBER AND MARCH MAY BE, IT STILL IS FILLED WITH HOLIDAYS. MANY OF US SIMPLY WANT TO SURVIVE THESE MONTHS STILL, WE RECOMMEND TO EVERYONE: ENJOY IT PLEASE! EATING, DRINKING, CELEBRATING. WOULDN'T IT BE A SHAME TO PASS?

# 'TIS THE SEASON!

## 1<sup>st</sup> OF NOVEMBER TRICK OR TREAT!

### ALL SAINT, ALSO KNOWN AS HALLOWEEN

Back when Coca Cola in Hungary was rare as white crows, Halloween was known at best by a few, who managed to get their hands on a VHS copy of the 1978 movie titled after this holiday, where Mike Myers indulges in a massacre on All Saints day. While in reality this holiday should serve a much nobler purpose: this is the day to celebrate all the saints whose name wasn't immortalised in the calendar or recorded by historians, even though they lived in the liking of God and exemplary for men. The holiday of anonymous saints is rooted in a pagan Celtic tradition, the *Samsain*, which was a celebration of witches, ghosts and poltergeists, dating back to the times of the Roman Empire. This is where the tradition of wearing costumes originates from, which at the beginning was prevalent in the Anglo-Saxon world, but

lately spread around the entire world. Oh, and pumpkin lanterns are also a legacy of *Samsain*.

## 11<sup>th</sup> OF NOVEMBER THERE FLIES ST. MARTIN ON A GOOSE! ST. MARTIN'S DAY

The most famous goose in cultural history, who happens to be called Martin, is without doubt the favourite companion of Nils Holgersson from the world famous tale of Selma Lagerlöf. The holiday however goes back to a story of even greater importance. Saint Martin was born in the region today called Hungary into a pagan family, according to estimations in the year 316. Despite his parents, he was dreaming about living as a monk. Still he was forced to enlist in the king's army and serve as a soldier for two years. He then finally has been baptised and left the army. Seeing his holy life, the church wanted to elect him to be a bishop but he chose to remain an ordinary monk. When they wanted to force him, he hid in a goose stall, but the gabbling of the geese gave him away, so Martin was found and elected to be a bishop after all. This is where the Hungarian tradition of eating roast goose and drinking wine on this day originate from. St.Martin's by the way is also the end of the fiscal year.

## 6<sup>th</sup> OF DECEMBER MAN IN RED SANTA CLAUS

The secular alterego of Saint Nicholas is not only the most loveable figure of the winter holiday season, but the whole year. He is the one that makes nasty kids a bit better when December is coming. According to the legend in the third century there lived a very poor man in Nicholas Bishop's town, who had three daughters but no dowry. Nicholas, the bishop of Myra decided to help them secretly. At night he put three purses full of gold into the man's window. Certain versions say that he did that at three different nights, but when he went the third time, the window was closed. Nicholas climbed up to the roof and threw the gold through the chimney. The third daughter was just putting her stockings under the fireplace, so the gold fell into the stockings immediately. So need to explain why the folk custom.



**DECEMBER 13.  
BABONÁSOK ELŐNYBEN  
LUCA-NAP**

Luca napjához számos népszokás kapcsolódik. Ezeknek nagy valószínűséggel az az eredete, hogy a Gergely-naptár bevezetésekor ez volt az év legrövidebb napja (ma dec. 21-e esetenként dec. 22-e a téli napforduló). Luca napján régen tilos volt fenni, sütni, mosni. Nem volt ajánlatos kölcsönadni sem, mert az elkért dolgok boszorkányok kezére kerülhettek. Németországban Szent Luca igen nagy népszerűségnek örvend, északon a Luca-menyasszonyt koszorúval és gyertyával 1780-ban említik először a források. A szokást újraélesztették Svédországban, mivel ezen a napon halt meg Alfred Nobel. Ezért a Nobel-ünnepségek zárónapja mindig december 13-a, és e napon gyertyás-koronás lányok köszöntik az új Nobel-díjasokat.

**2014-BEN DECEMBER 17–25-IG  
EZ NEM KARÁCSONY!  
HANUKA**

Mindjárt osztassunk el egy esetleges félreértést: a zsidó hanukának semmi köze nincs a keresztény karácsonyhoz. Ez nem más, mint a fények ünnepe, amely a makkabeusoknak a szíriai görögök feletti győzelmére, a jeruzsálemi szentély megtisztítására és újraavatására, valamint a nyolc napon át tartó égő mécses csodájára emlékezik. Kivételes ünnep, mert egy hadi eseményt örökít meg a nép emlékezetében, és nem a Tórán alapszik. A hanuká a *Biblia* szerint Jézus is rendszeresen megünnepelte. Hanukakor a családok összegyűlnek, és nyolc napon át minden este meggyújtják az ünnep jelképét szolgáló menóra egy-egy gyertyáját. A kilencágú gyertyatartóban, amelyből nyolc gyertya az ünnep nyolc napját jelképezi, a kilencedik pedig a sámás, azaz a szolgál, amelyik meggyújtja a többi. Étkezéskor olajban sült dolgokat illik tálalni, ami szintén a csodára emlékezteti az ünneplőket. A leggyakoribb hagyományos éték a *latke*, azaz burgonyaérme.

**2014-BEN NOVEMBER 30-DECEMBER 24-IG  
VÁRAKOZÁSSAL TELVE  
ADVENT**

A keresztény világban advent első napjával kezdetét veszi a karácsonyi időszak, amely egészen vízkeresztig, azaz január 6-áig tart. A szó maga eljövételt jelent, a megváltó eljövételét. Régi hagyomány szerint *szűz Mária* kisbójtnak is nevezik, azonban ez az ünnepkör szerencsére semmiféle ételmegevonással nem jár, sőt.

**DECEMBER 24., 25., 26.  
ÜNNEPEK ÜNNEPE  
SZENTESTE ÉS KARÁCSONY**

Pedig a történelmi adatok szerint nem is ezen a napon született Jézus, hanem január 6-án. Ennek azonban nincs különösebb jelentősége, már csak azért sem, mert ez, az eredetileg vallási ünnep osztatlan népszerűségnek örvend a nem vallásosak körében is. Idegesítő rokonok, folyamatos gyomorbántalmak, minimum három pluszki... de minden évben alig várjuk. A karácsonyhoz kapcsolódó, világszerte „egységes”, legnépszerűbb jelkép a karácsonyfá, melynek hagyománya a 16. században terjedt el a Német-

-Római Birodalomban, mikor a keresztények elkezdtek feldíszített fenyőfákat állítani otthonaikban. A legenda szerint Luther Márton volt az első, aki égő gyertyákkal díszített fel karácsonyfát. A német reformátor éppen hazafelé tartott egy téli estén, mikor az egyik fenyőn ragyogó csillagfényekre lett figyelmes; Luthert annyira magával ragadta a látvány, hogy amikor hazaért, mindenáron be akart számolni családjának a jelenségről, s jobb ötlete nem lévén, elővett egy fát, és gyertyákat helyezett rá. Pesten az első karácsonyfát valószínűleg Brunsvik Teréz grófnő állította 1824-ben, ám elterjesztésében jelentős szerepe volt a Podmaniczky és a Bezerédy családoknak is. A pompás szokás a városokban viszonylag gyorsan meghonosodott.

**DECEMBER 31.  
A KÖTELEZŐ BULI NAPJA  
SZILVESZTER**

Szilveszterkor – akárcsak az év bármely más napján – Budapest felveszi a versenyt bármelyik európai nagyvárossal. A bulizni vágyók – valamint azok, akik egyáltalán nem vágnak szórakozni, de kénytelenek, mert kötelességüknek érzik – számos lehetőség közül választhatnak, hogyan szeretnék elbúcsúztatni az évet. Egyvalami azonban kétségtelen: a városi kutyák ezt a napot gyűlölik és rettegik a leginkább az évben.

**JANUÁR 6-TÓL A NAGYBŐJT KEZDETÉIG  
MEHET A BULI!  
FARSANG**

A farsangnak semmiféle kapcsolata nincsen a vallással, viszont igen gazdag néphagyományokon alapszik. Csúcspontja a karnevál, hagyományos nevén a „farsang farka”. Ez farsang vasárnaptól húshagyó keddig tart, három napon át, és a multságokon túl a telet is búcsúztatja. Számos nagyvárosban ilyenkor rendezik meg a legendás hírű karneválokat, például Rióban és Velencében, és nem utolsósorban a mohácsi busójárás is ebben az időpontban tombol. Az utóbbi években a halloween komoly konkurenciájává válni a farsangnak, ami persze nem baj: így legalább évente kétszer vetkőzhetünk ki magunkból és bújhatunk valaki más bőrébe.

**2015-BEN FEBRUÁR 19.  
AZ UTOLSÓ VACSORA  
TORKOS CSÜTÖRTÖK**

Félreértés ne essék, senkit sem szeretnénk összezavarni. A torkos csütörtök nem összekeverendő nagycsütörtökkel. Előbbin eszünk, utóbbin nem. Torkos csütörtök a nagybójt legelején kap helyet, mindjárt húshagyó kedd és hamvazószerda után, amikor vallási szempontból már nincs helye a nagy lakomának. Világi szempontból azonban van, és a Torkos csütörtök ma már az egyik legnépszerűbb jeles nap a téli naptárban, és mindenki lehetőséget, asztalt foglalhat a prémiumétermekben.

**13<sup>th</sup> DECEMBER  
ADVANTAGE FOR THE SUPERSTITIOUS  
DAY OF LUCY**

Many folk traditions are tied to the day of Lucy. The origin of these probably is, that at the time of introducing the Gregorian calendar, it was the shortest day of the year (now the winter solstice falls to the 22nd, occasionally the 21st of December). On the day of Lucy it was forbidden to spin, bake or wash. It wasn't recommended to lend things either, as the borrowed belongings could get into the hands of witches. Saint Lucy was especially popular in Germany, where the first mention of a Lucy-bride with girdle and candles in the northern parts of the country date back to 1780. This tradition was revived in Sweden, because Alfred Nobel died on this very day. For this reason, the Nobel-Prize ceremonies always end on the 13th of December, and the Laureates are greeted by girls with candles and crowns.

**IN 2014 FROM 17<sup>th</sup> TO THE 25<sup>th</sup> OF DECEMBER  
THIS ISN'T CHRISTMAS!  
CHANUKAH**

Let's get a possible misunderstanding straight right away: the Jewish Chanukah has absolutely nothing to do with the Christian tradition of Christmas. It's no more than the Festival of Lights commemorating the rededication of the Holy Temple (the Second Temple) in Jerusalem at the time of the Maccabean Revolt against the Seleucid Empire and the miracle of the lantern shining for eight days. It is indeed a special holiday as it immortalizes an event of war, is not based on the Torah, and according to the Bible, Chanukah was regularly celebrated even by Jesus himself. For the time of Chanukah families come together and for eight days light up a new candle in the menorah every evening, which is the main symbol of the holiday. The menorah itself is a nine branched candelabrum, where eight represent the days of the festival and the ninth is the Shamash, or „attendant” which serves to give light for practical purposes. The menu should consist of fried foods which are ought to remind the celebrators of the miracle. The most common dish is latke, a potato based pancake.

**IN 2014 FROM 30<sup>th</sup> NOVEMBER TO THE 24<sup>th</sup> OF DECEMBER  
FULL OF EXCITEMENT  
ADVENT**

For the Christian world, Christmas time starts with the first day of advent, and lasts all the way to epiphany, which is the 6th of January. The word itself means coming, and here specifically refers to the second coming of Christ. In an older tradition it's also called small lent, but fortunately this doesn't mean any food withdrawal for the holidays, on the contrary...

**24-25-26<sup>th</sup> OF DECEMBER  
ONE HOLIDAY TO RULE THEM ALL  
HOLY NIGHT AND CHRISTMAS**

According to historical data, Jesus Christ wasn't even born on this day, but on the 6th of January. This doesn't have any significance though, especially as the originally religious holiday is enjoying undivided popularity even among non-religious people. Annoying relatives, constant stomach ache, and a minimum 3 kilo weight gain...still we just keep looking forward to it year after year. While it is clear that the modern Christmas tree originated during the Renaissance of early modern Germany, there are a number of



speculative theories as to its ultimate origin. Its 16th century origins are sometimes associated with Protestant Christian reformer Martin Luther, who, according to the legend, first added lighted candles to a tree.

**31<sup>st</sup> OF DECEMBER  
DAY OF MANDATORY PARTYING  
NEW YEAR'S EVE**

On New Year's Eve – just like on any other night – Budapest is keeping up well, or even surpassing any European city. Those out for a wild night – and those who don't wish to party at all, but still feel obliged to do so – can choose from numerous possibilities to bid farewell to the past year. One thing however is without doubt: city dwelling dogs hate and loath this day the most in their lives.

**FROM 6<sup>th</sup> OF JANUARY TO THE BEGINNING OF LENT  
LET'S PARTY!  
CARNIVAL**

Carnival time has no ties whatsoever to religion, but has a very rich background in folk traditions. Its highlight is traditionally called the „carnival's tail”, and lasts three days after Easter Sunday until Mardi Gras, closing off not only the celebrations, but also wintertime in general. Many big cities, like Rio de Janeiro or Venice hold their famous carnivals in these days, and there is of course the masquerade called 'busójárás'. In recent years, Halloween started seriously rivalling the traditional carnival season, which of course shouldn't be a problem at all, at least this way we can dress up, play pretend and leave our everyday selves behind twice a year.

**IN 2015 ON THE 19<sup>th</sup> OF FEBRUARY  
THE LAST SUPPER  
GLUTTONOUS THURSDAY**

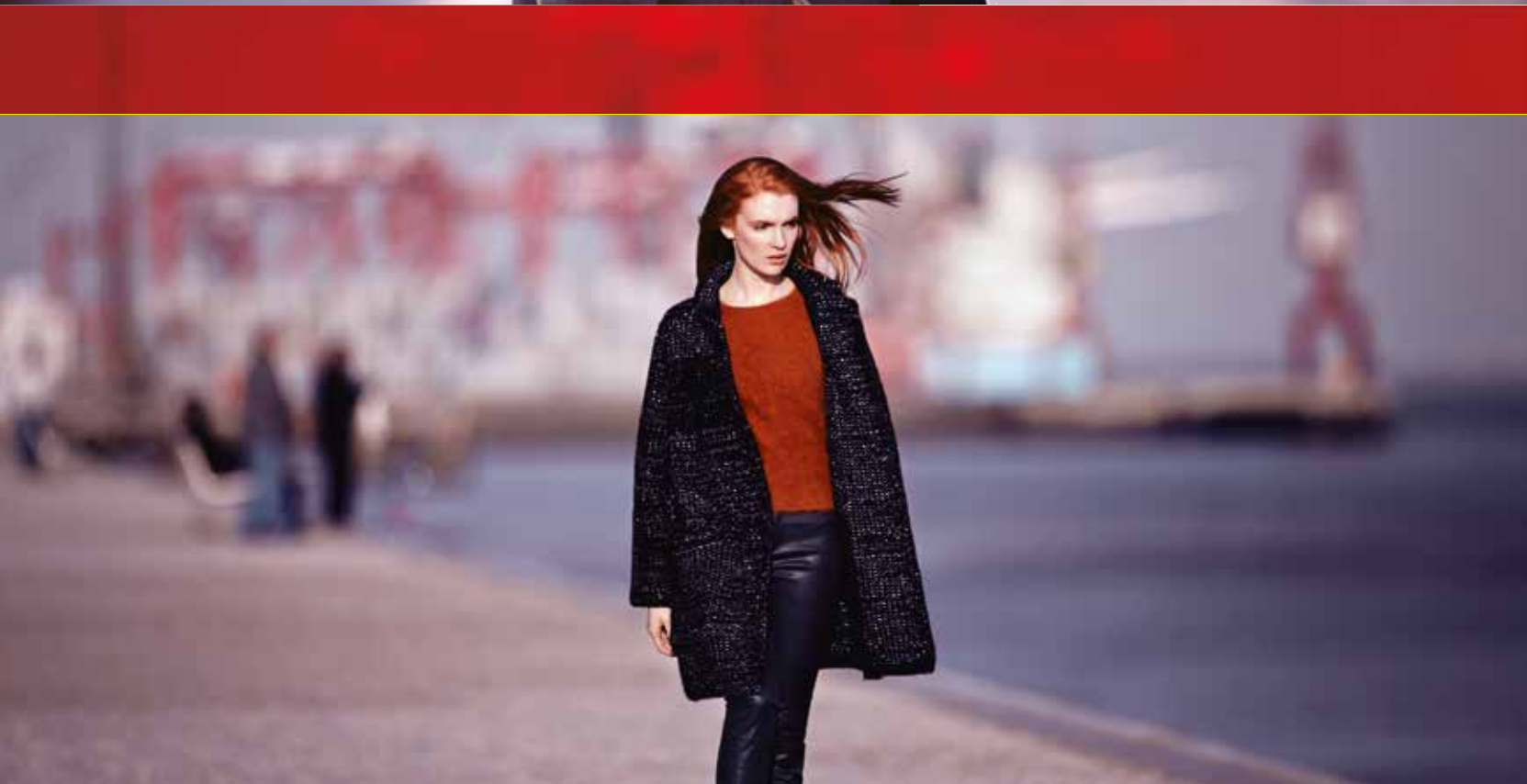
Don't get the wrong impression, we are not trying to confuse anyone. Gluttonous Thursday should by no means be mixed up with Maundy Thursday. At the first one we eat, at the latter we don't. Gluttonous Thursdays take place at the beginning of lent, right after Mardi Gras and Ash Wednesday, from a religious point of view in a time where feasting is already out of place. From a worldly perspective however, Gluttonous Thursday is already one of the most famous marked days in the winter calendar of many foodies.





**LLOYD**

GERMANY



**LLOYD CONCEPT STORE**  
FASHION STREET | Deák Ferenc utca 21. | Budapest

[www.lloyd.de](http://www.lloyd.de)

KÉT NŐ, EGY FÉRFI. ITT VAGY PEZSGŐ FOG PUKKANNI, VAGY SZÍV FOG TÖRNI. VAGY MINDKETTŐ.  
TWO WOMEN, ONE MAN. THERE WILL BE BOTTLES POPPING OR HEARTS BREAKING. OR BOTH.

# HEARTBREAK HOTEL

Fotó Photography Vízlay Márk  
Styling Styling Csengő Kinga

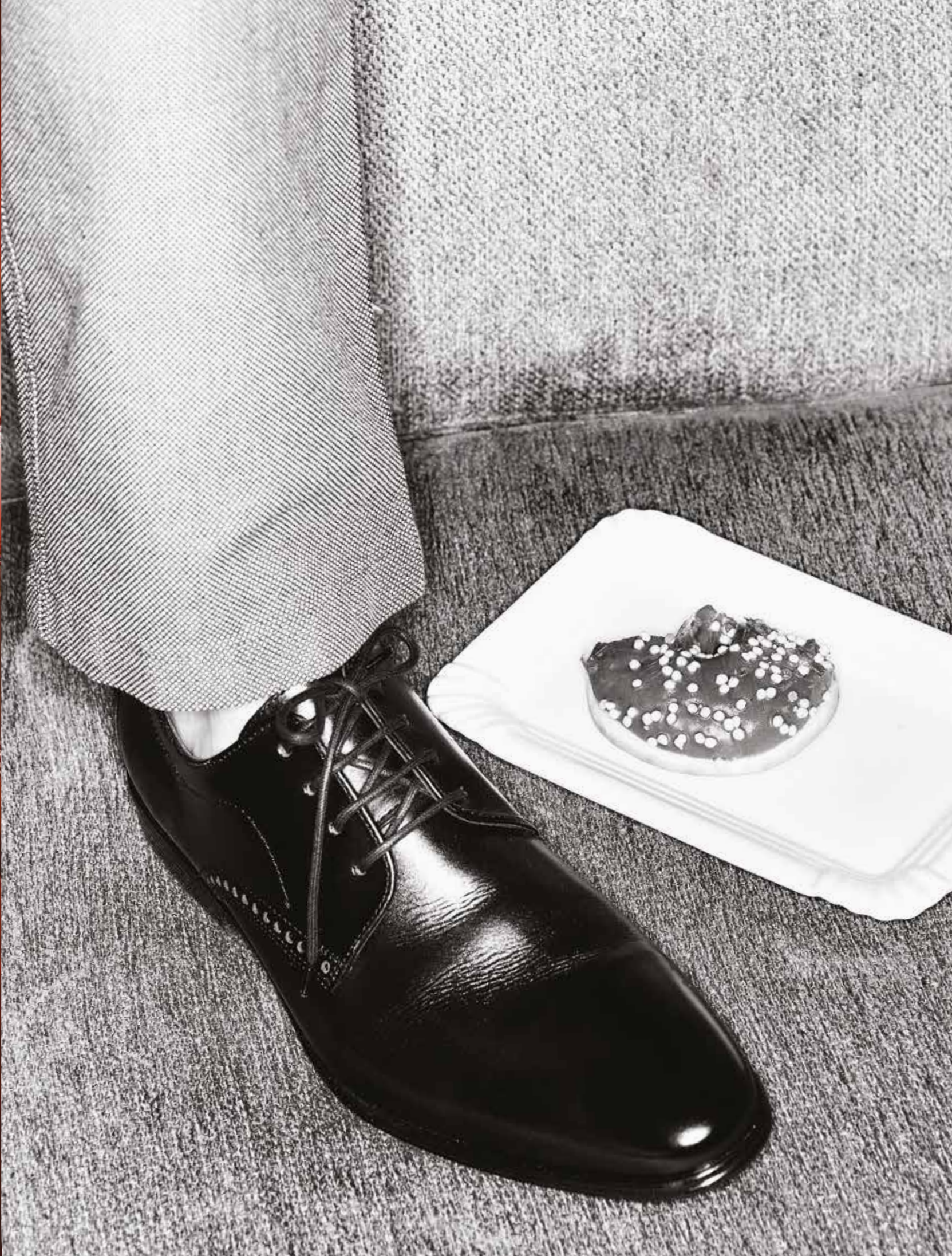


















Smink *Make up*  
**Kovalik Natasa**  
Haj *Hair*  
**Herczeg Csaba**  
Haj asszisztens *Hair assistant*  
**Czeró Brigitta**  
Stylist asszisztens *Stylist assistant*  
**Szabó Róbert**  
Modellek *Models*  
**Kamilla, Vanessza Icon Modell Management**  
**Máté Visage**



**Milyen inspirációk hatottak és hatnak a konyhaművészetére?**

Számos összetevője van az inspirációgyűjtés folyamatának. Ez lehet akár egy szezonális zöldség vagy gyümölcs, amelyet a piacon látok meg – az adott alapanyagot hozom össze egy másik összetevővel vagy esetleg egy emlékekkel, amelyet gyerekkoromból hozok. Édesanyám sokat főzött nekem.

**Hogyan tudja megújítani magát és a menüt szezonról szezonra?**

A szezon, az időjárás folyamatos változása adja meg az első löketet egy új menü kialakítása felé. Ha hideg van, természetes módon melegebb, esetleg fűszerebb ételre vágyom, illetve szezonálisan változik az elkészítési mód is. A Gresham Étterem új menüjén megtalálható lesz a Füstölt Lazac teaszósszal, amelyet a nemrégiben létrehozott Gresham Palace teakeverék inspirált.

**Mi a különbség a szállodai és az éttermi gasztronómia között?**

A szállodákban általánosságban alap nemzetközi ételeket találhatunk meg. A Gresham Étteremben megpróbálunk elkülönülni ettől a tendenciától, és arra koncentrálnunk, hogy a vendég egy olyan étteremben érezhesse magát, amelyben four seasons a kiszolgálás, de különálló egység a szállodától. Autentikus ételeket készítünk, a legjobb helyi összetevőkből, amelyeket a piacon is megtalálhatunk.

**A Gresham mint fantasztikus helyszín menüire és milyen módon befolyásolja a hotel menüjét?**

Az 1906-ban megalkotott Gresham Palota, híres volt a művészekkel teli kávéházáról, megszenvedte a háborúkat és végül Szentkirályi Miklós és csapata segítségével új életre kelt. Ma, az art nouveau-szecessziós épületben található szálloda, spa, bár és étterem a 21. századi modernitást tükrözi. Én is a két hatás kombinációját szeretném megvalósítani a menükben – modern ételek, hagyományos receptek alapján.

**Melyik ételt szereti a legjobban elkészíteni a világon?**

Mivel olasz vagyok és a tengerpart mellett nőttem fel, ezért nagyon szeretem a házi készítésű tésztát tenger gyümölcseivel. Amikor ezt az ételt készítem, az otthon, a tenger és a barátok mellett töltött nyári vakációk jutnak eszembe.

**Ön szerint melyik a világ legjobb étterme és legjobb szállodája, ahol valaha járt?**

Az olaszországi Le Calandre, a 3 Michelin-csillagos étterem véleményem szerint legjobb, ahol valaha jártam. Az étterem rendkívül különleges – egy teljesen új világot nyitott meg. A hely atmoszférája és ételei annyira magával ragadóak, hogy meg tudtam feledkezni a mindennapi életről, és a séf által kreált ételkompozícióra tudtam fókuszálni.

# TERÍTÉKEN A MÚLT ÉS A JÖVŐ

LEONARDO DI CLEMENTÉVEL, A FOUR SEASONS HOTEL GRESHAM PALACE BUDAPEST SÉFJÉVEL BESZÉLGETTÜNK.

Fotó Photography Tealeaves





## PAST AND FUTURE ON ONE PLATE

LEONARDO  
DI CLEMENTE, THE  
EXECUTIVE CHEF  
OF FOUR SEASONS  
HOTEL GRESHAM  
PALACE BUDA-  
PEST SHARES HIS  
THOUGHTS



### *Where did you and do you get your inspiration from?*

There are several elements of the process of collecting inspiration. This element could be a seasonal vegetable or a fruit that I see at the market - when I find an ingredient, I start to imagine it could be combined with another one or with a memory from my childhood. My mother used to cook a lot for me.

### *How can you renew yourself and the menu from season to season?*

The season's and the weather's change puts me in the mood for starting the creation of the new menu. When it is cold, I naturally prefer warm and spicier dishes. Inspired by our recently launched Gresham Palace Tea Blend, we created the Smoked Salmon with Tea Sauce, which you will find as our signature dish on the new Gresham Restaurant menu.

### *What is the difference between hotel and restaurant gastronomy?*

Usually in hotels the guests can find basic international dishes. At the Gresham Restaurant we try to move away from this tendency and concentrate more on the restaurant experience, with Four Seasons service. We create authentic dishes with the best local ingredients that can also be found at the market.

### *How does such a stunning building as the Gresham Palace influence the Gresham Restaurant's menu choices?*

Gresham Palace was born with great fanfare in 1906, lived for years at the decadent heart of Bohemian café society, suffered the indignities of war and the weight of the Iron Curtain, when Miklós Szenkirályi and his team of restoration artists came to the rescue. Today, Four Seasons Hotel Gresham Palace Budapest is a glittering example of Art Nouveau-Secessionist architecture and design. The transformation from old to glittering is reflected in the Gresham Restaurant's menu, offering modern Mediterranean and Hungarian cuisine choices from traditional mamma's recipes.

### *Which is your favourite dish of all time to prepare?*

As an Italian, growing up next to the sea, I have always loved home-made pasta with seafood, which reminds me of the sea and summer vacations spent with my friends.

### *Which one is the best restaurant you have ever been to?*

The 3 Michelin-star restaurant located in Italy, Le Calandre, is the best I have ever been to. The restaurant is very unique - it opened up and showed me a completely new world. The venue's atmosphere and its dishes make you forget your everyday life, experience the dish and enjoy the very best of Chef's inspirations.

koccintsunk az ünnepre  
*Nobilis Pálinkával!*

n  
Nobilis  
Pálinka



[www.nobilispalinka.hu](http://www.nobilispalinka.hu)

# MEXIKÓI FIESTA

CSIRKE  
FAJITA  
AJÁNDÉK  
AVOKÁDÓVAL



**SUBWAY**  
eat fresh.®

# ÖRÖMTELI PILLANATOKHOZ

GINGERBREAD  
LATTE



**ÚJ**  
HONEY & ALMOND  
HOT CHOCOLATE

TOFFEE  
NUT LATTE



A feltüntetett italok 2014. november 4-től kaphatóak a Starbucks kávézóknban, a készlet erejéig.

Fotó Photography Oleg Borisuk  
Styling Styling Bognár Hajnalka

# FROZEN

AMIKOR KIHUNYNAK AZ ÜNNEP FÉNYEI,  
BEKÖSZÖNT A HOSSZÚ ÉS BORÚS JANUÁR.  
HÁNY ÁRNYALATA IS VAN A SZÜRKÉNEK?  
WHEN THE LIGHTS OF THE HOLIDAY DIE OUT,  
A LONG AND LOWERING JANUARY COMES.  
HOW MANY SHADES DOES GREY HAVE AGAIN?











Smink *Make up*  
**Árpa Karolina**  
Haj *Hair*  
**Müller Attila**  
Modell *Model*  
**Csilla Icon Modell Management**





*Discover  
the autumn collection  
at [benetton.com](http://benetton.com)  
or in your nearest store.*

**UNITED COLORS  
OF BENETTON.**



*Discover  
the autumn collection  
at [benetton.com](http://benetton.com)  
or in your nearest store.*

**UNITED COLORS  
OF BENETTON.**



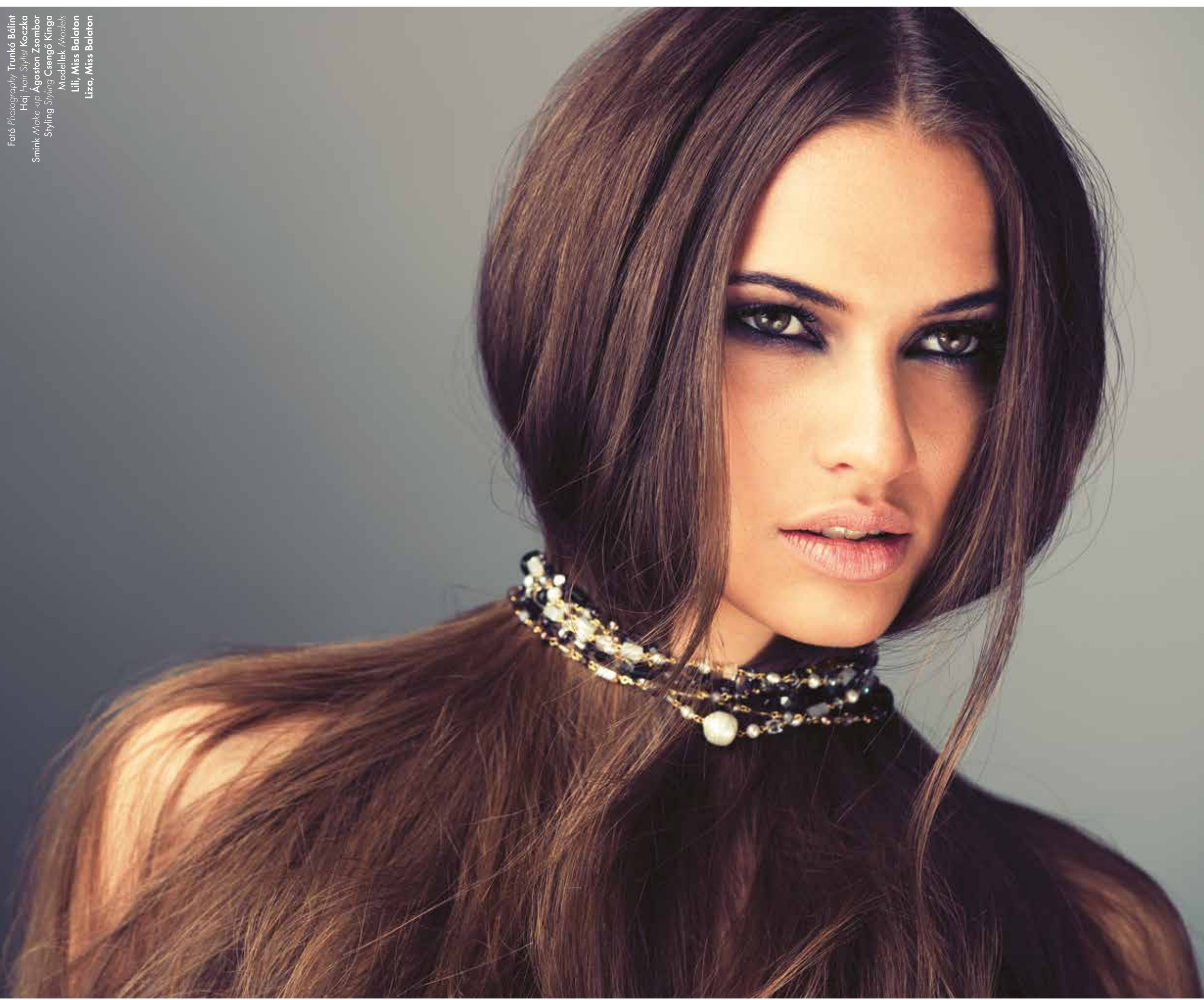


Life as a star



UNITED COLORS  
OF BENETTON.

# BEAUTY QUEEN



Fotó: Photography, Trunkó Bálint  
Haj: Hair Stylist, Koczka  
Smink: Make-up, Agoston Zsombor  
Styling: Styling, Csengő Kinga  
Modellek: Models  
Lili, Miss Balaton  
Liza, Miss Balaton

„SZÉP AZ, AMI ÉRDEK NÉLKÜL TETSZIK.” [KANT]



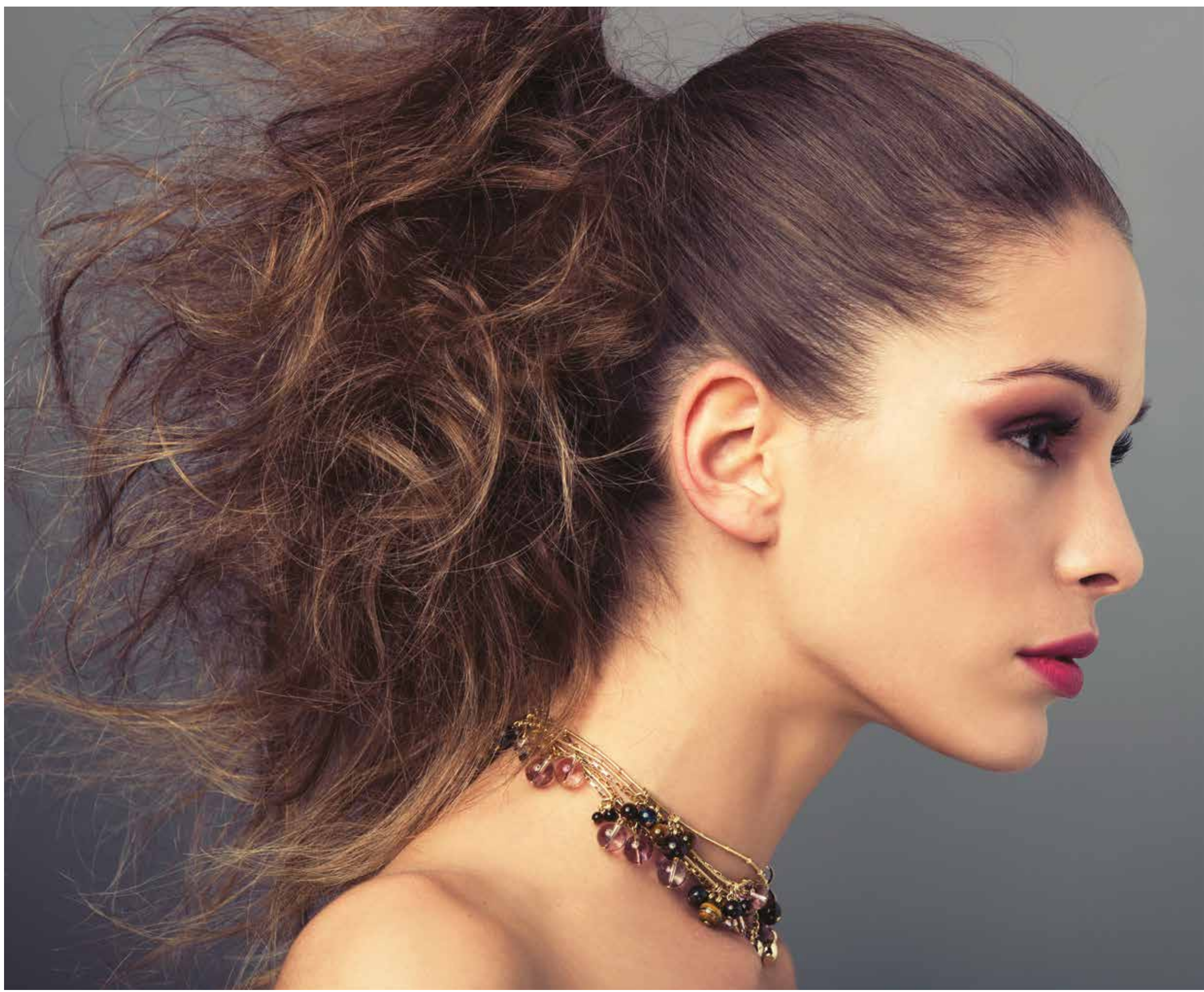
„SZÉP AZ, AMI ÉRDEK NÉLKÜL TETSZIK.” [KANT]



„SZÉP AZ, AMI ÉRDEK NÉLKÜL TETSZIK.” [KANT]



„SZÉP AZ, AMI ÉRDEK NÉLKÜL TETSZIK.” [KANT]



„SZÉP AZ, AMI ÉRDEK NÉLKÜL TETSZIK.” [KANT]



„SZÉP AZ, AMI ÉRDEK NÉLKÜL TETSZIK.” [KANT]

# A VILÁGBÉKÉN TÚL



## Kislánynak is szépek voltak?

**Király Lili:** Most sem szívesen mondanám ki magamról, hogy szép vagyok. De tény, hogy nem ma kezdtem: már öt évesen beleszóppentem ebbe a világba, amikor a szüleim beirattak Sütő Enikő modelliskolájába. Gyerekként is rengeteg divatbemutatón és fotózáson vettem részt.

**Vámos Liza:** Én nem vettem részt semmilyen versenyen és divatbemutatón, a szüleim nem pártolták. Viszont hosszú göndör barna hajam és szép kis pocakom volt, jó husis voltam mindig, nem egy klasszikus szépség.

## Mik a szépség legnagyobb előnyei és hátrányai?

**Lili:** Inkább előnyei vannak, főleg a hétköznapiakban. A férfiak előzékenyebbek velünk, és volt olyan is, hogy az ellenőr elengedte a büntetést, amikor blicceltem a metróban. A hátránya az, hogy pont emiatt sokkal nehezebben barátkozom. Sokan azt hiszik, beképzelt vagyok. Van az a sztereotípiája, hogy a szép lányok buták, és ennek lépten-nyomon bizonyítani kell az ellenkezőjét.

**Liza:** Nekem a magyartanárom úgy mutatkozott be az első órán, amikor valamire rosszul válaszoltam, azt mondta: hosszú haj, rövid ész. Aztán szín kitérő lett.

## Szerettek tükörbe nézni?

**Lili:** Én nem. Viszont sokszor belenézek, mert félek, hogy valami rosszul áll rajtam.

## Mert tőled tökéletességet várnak?

**Lili:** Én várom magamtól a tökéletességet. Elégé maximalista vagyok.

**Liza:** Én néha annyira sietek, hogy bele se nézek a tükörbe.

## Mi a legkedvesebb emléketek a Balatonnal kapcsolatban?

**Liza:** Kiskoromban nagyon sokszor jártunk a Balatonra, minden évben ott volt a belföldi nyaralásunk. Ha pedig magára a versenyre gondolok, a legjobb dolog, ami eszembe jut, a segítőkészség. Nem volt furkálódás, nem volt rivalizálás, senki nem azt akarta, hogy a másiknak rossz legyen. Nagyon jó csapat jött össze, azóta is tartjuk a kapcsolatot.

**Lili:** Nekem Veszprémben élnek rokonaim, úgyhogy nagyon gyakran járok arra felé. Szerintem a Balatont mindenki szereti.

## Inkább északi vagy déli partiak vagytok?

**Lili:** Ha bulizni akarok, akkor Siófok és környéke a cél, de sokkal szebb az északi part.

**Liza:** Én is jobban szeretem az északi partot.

VAJON EGY SZÉPSÉG-KIRÁLYNŐ MIT TEHET A VILÁGBÉKE ÉRDEKÉBEN? VALÓSZÍNŰLEG SEMMIT. EZ A KÉT LÁNY, A BALATON SZÉPE-VERSENY DÖNTŐSEI NEM IS HASZNÁLNAK ILYEN NAGY SZAVAKAT. TESZIK A DOLGUKAT, MIKÖZBEN GYÖNYÖRŰEK, ÉS MEGMUTATJÁK, HOGY IDEJE ELFELEJTENI A KLISÉKET.



Szöveg Text Lami Juli  
Fotó Photography Debreczeni Zita, Miss Balaton

# BEYOND WORLD PEACE

## Were you already considered beautiful as children?

**Lili Király:** Even now, I wouldn't like to say that about myself. It is true however, that I didn't start yesterday: I found myself in this world at the age of five, when my parents enrolled me in the modelling school of Enikő Sütő. Even as a child I took part in a lot of fashion shows and photo shoots.

**Liza Vámos:** I didn't participate in any competitions or fashion shows, as my parents didn't support these. I did have long curly brown hair, and a nice tummy, as I always was rather chubby as a child, so I wouldn't say I was a classic beauty.

## What are the biggest advantages and inconveniences of beauty?

**Lili:** There are mostly advantages, especially in everyday situations. Men are more courteous, and on one occasion the conductor even gave me a pass, when I was riding the metro without a ticket. One inconvenience is, that for the very same reason, I find it hard to make new friends, and many think that I'm swell-headed. There's the stereotype of cute girls being dumb, and we have to prove otherwise every step of the way.

**Liza:** My literature teacher introduced himself to me in his first lecture by replying to anything I happened to answer incorrectly, with the phrase: Long hair, short mind. Then I got top marks in all classes.

## Do you like to look into the mirror?

**Lili:** I don't. Still, I often do, as I'm afraid that something doesn't fit me well.

## Because everyone expects perfection from you?

**Lili:** It's an expectation towards myself. I am a real maximalist.

**Liza:** I'm in such a hurry, I sometimes don't even see any mirrors.

## What's your favourite memory about the Lake Balaton?

**Liza:** When I was little we spent a lot of time at

WHAT CAN A BEAUTY QUEEN ACTUALLY CONTRIBUTE TO WORLD PEACE? PROBABLY NOTHING. THAT'S WHY THESE TWO GIRLS, BOTH FINALISTS OF THE MISS BALATON PAGEANT, REFRAIN FROM SUCH BIG WORDS. THEY JUST DO THEIR THING WHILE BEING BEAUTIFUL, AND SHOW US ALL THAT IT MIGHT BE ABOUT TIME TO FORGET ABOUT SOME CLICHÉS.

**Lake Balaton.** We always spent our yearly inland holiday there. If I think about the pageant itself, the first thing that comes to mind is the helpfulness. There was no scheming, nobody wanted anything bad for the others. A very good team came together, and we still keep in touch.

**Lili:** I have relatives in Veszprém, so I'm around there quite a lot. I think everyone loves the Lake Balaton.

## Do you prefer the north or the south shore?

**Lili:** If I want to party, the Siófok area is the favourite, but the northern shore is much nicer.

**Liza:** I also like the north side more.

## What are the biggest clichés about beauty pageants that are wrong?

**Lili:** A lot of people believe that the whole thing is set-up.

**Liza:** There really is a perception in Hungary that you can only get in, and win if you know the right people. This contest has been started exactly in order to end this misconception, and show how a beauty pageant should be organised. Here, the personalities were also taken into account, the jury saw us without make-up too. In one of the rounds we even had to bring a personal belonging, so the jury could get to know us better.

## What did you bring?

**Lili:** An aerobic dress and a medal, as I was competing in aerobics for fifteen years, and this was a huge part of my life so far.

**Liza:** I took a piece of paper, with a number written on it. The story behind this is, that I was in a great panic before graduation exams, as I was desperate to get into college at the first try (both girls study at the Budapest Business School, the editor.), and I was determined to complete this goal. So I wrote 367 on a piece of paper that was then hanging above my desk for the entire time I was studying. In the end I made exactly 367 points at the exam. I believe in the law of attraction.

## How do you continue what you have achieved in this pageant, and what are your dreams beyond beauty?

**Liza:** We have been shown a way now, and we have a year before the next pageant, until which we get a lot of support.

**Lili:** Now it's up to us to bring out the most of this. My goal besides that is to finish college, and I also plan to take an aerobics instructor exam. I'm also interested in the beauty industry. While I'm still young, I definitely want to work as a model, but later on working in make-up or as a stylist also seem attractive.

**Liza:** I also like modelling a lot, but as I'm not too tall, photo shoots would be better for me.

## Where else would you live, if not in Hungary?

**Lili:** In Italy. I do have some relatives there, and I love Italian people, the language, the cuisine and the whole country.

**Liza:** My second language is German, so I would



definitely live in a German speaking country, Germany or Austria.

**Who do you consider the most beautiful person in the world?**

**Lili:** For me, Nicole Scherzinger is a top ten woman. Her voice, her hair, her body, her face, and her movements, everything.

**Liza:** Angelina Jolie.

**How much did your lives change since the pageant?**

**Liza:** Professionally definitely a lot. We did get a lot of requests, and something has started.

**Lili:** It's not easy to arrange everything with school, but every change has been positive so far.



**Melyek a legnagyobb téves klisék a szépségversenyekkel kapcsolatban?**

**Lili:** Sokan azt hiszik, biztos bunda az egész.

**Liza:** Eddig valóban az a kép alakult ki a szépségversenyekről Magyarországon, hogy protekcióval lehet bekerülni és megnyerni. Ezt a versenyt pont azért találták ki, hogy véget vessenek a rossz megítélésnek és megmutassák, hogyan kell szépségversenyt csinálni. Itt számított a személyiség is, smink nélkül is láttak minket a bírák. Az egyik fordulóban még egy személyes tárgyat is magunkkal kellett vinni, hogy jobban megismerhessen bennünket a zsűri.

**Mit vittetek magatokkal?**

**Lili:** Egy aerobikdresszt és egy érmét, mert tizenöt évig versenyaerobikoztam, az tette ki az életem nagy részét.

**Liza:** Én egy papírt vittem, amire rá volt írva egy szám. Ennek az a története, hogy nagy pánikban voltam az érettségi előtt, mert nagyon szerettem volna, hogy elsőre felvegyenek a főiskolára (mindkét lány a Budapesti Gazdasági Főiskolára jár, a szerk.), és mivel kitűztem ezt a célt, mindenáron véghez akartam vinni. Ráírtam a papírra, hogy 367, és ez a papír végig az asztalom felett volt, amikor tanultam. Végül az érettségim pontosan 367 pontot értem el. Hiszek a vonzás törvényében.

**Hogyan visztek tovább azt, amit ezen a versenyen elértetek, és a szépségen túl mik az álmaitok?**

**Liza:** Nekünk most megmutattak egy utat, és van egy évünk a következő versenyig, addig segítenek nekünk és egyengetik az utunkat.

**Lili:** Most már rajtunk múlik, mit tudunk ebből kihozni. Nekem az is célom, hogy befejezzem a főiskolát, sőt mellette egy aerobikedzői vizsgára is készülök. Érdekel a szépségipar is. Amíg fiatal vagyok, mindenképp modelkedni szeretnék, és a későbbiekben vonzana a sminkes vagy a stylist szakma is.

**Liza:** Nekem is nagyon tetszik a modelkedés, de mivel nem vagyok elég magas, nekem inkább a fotózás fekszik jobban.

**Ha nem Magyarországon élnétek, akkor hol?**

**Lili:** Olaszországban. Élnék is ott rokonaim, imádom az olasz embereket, a nyelvet, a konyhát, az egész országot.

**Liza:** Nekem a német a második nyelvem, úgyhogy én biztos valamelyik német nyelvterületen élnék, Németországban vagy Ausztriában.

**Kit tartotok a legszebb embernek a világon?**

**Lili:** Nicole Scherzinger számomra top tízes nő. A hangja, az alakja, az arca, a mozgása, minden.

**Liza:** Angelina Jolie-t.

**A verseny óta mennyire változott meg az életetek?**

**Liza:** Munkáink szempontjából biztosan. Számos felkérést kaptunk, elindult valami.

**Lili:** Kicsit nehéz is összeegyeztetni a sulival, de ami a változást illeti, ez csak pozitív.

**Hogyan jellemeznétek a saját stílusotokat?**

**Liza:** Én a sportos elegancia híve vagyok, imádom a tornacipő-blézer kombinációt. Ez mindenhol megállja a helyét.

**Lili:** Nálam ez nagyon hangulathüggő, többnyire minden este eltervezem, másnap mit veszek fel. A hajammal is sokat variálok, szeretem, ha minden stimmel az összképen. És szeretem változtatni a stílusokat.

**Ha egy hetet egy lakatlan szigeten töltenétek, kit vinnétek magatokkal?**

**Lili:** Anyukámat. Ő áll hozzám a legközelebb, olyan, mintha a barátnőm lenne.

**Liza:** Én a barátomat, mert akkor nem halnánk éhen. Ő biztos feltalálná magát.

**Ti csak szépfűkkel ismerkedtek?**

**Liza:** Nem, nekem egyáltalán nem ez a fontos. Talán ezért is kicsit nehezebb nekünk a párválasztás, mert sokszor van az, hogy nem mernek minket leszólítani. A barátomat, akivel négy éve vagyok együtt, egy edzőtáborban ismertem meg. Mindketten vívunk, ő benne is van a magyar válogatottban.

**Lili:** Nekem sem csak szépfű barátaim voltak, az a lényeg, ami belül van. Lehet, hogy klisé, de mint minden klisé: igaz.



**How would you describe your own style?**

**Liza:** I'm a fan of sporty elegance, I love blazers with sport shoes. This combination can hold up anywhere.

**Lili:** For me, this always depends on my mood, but I usually plan ahead every night, what I'm going to wear the next day. I also play a lot with my hair, and I like it if the whole picture fits together. I like to switch between different styles as well.

**If you had to spend a week on a deserted island, what would you bring?**

**Lili:** My mom. She is the closest to me, she is like my best friend.

**Liza:** I would bring my boyfriend, because then I wouldn't starve to death. I'm sure he would know his way around.

**Do you only date playboys?**

**Liza:** No, for me, this isn't important at all. Maybe it's because of this that finding a partner can be a little harder for us, as guys don't always have the courage to approach us. I met my boyfriend in a training camp four years ago. We both fence, and he is even part of the national team.

**Lili:** I also didn't only have playboy boyfriends, what matters is on the inside. This might be a cliché, but just like any other cliché: it's true.

OYSHO

Fall winter 14/15 campaign

WWW.OYSHO.COM





*Süel*



*Süel*

# A CSILLAG ÍZE

Szöveg Text **Lami Juli**  
Fotó Photography **Costes**

## THE TASTE OF THE STAR

## GERENDAI KÁROLY AZ IDŐZÍTÉS NAGYMESTERE

## THE MASTER OF TIMING

**SAJÁT BEVALLÁSA SZERINT NEM Ő TALÁLTA FEL A SPANYOLVIASZT, VISZONT MINDIG LÁTTA, MIBE ÉRDEMES BELEVÁGNI. ÍGY TETTE ÉLETÜNK RÉSZÉVÉ TÖBBEK KÖZÖTT A SZIGET FESZTIVÁLT ÉS MAGYARORSZÁG ELSŐ MICHELIN-CSILLAGOS ÉTTERMÉT, A COSTEST IS.**

**Kiemelkedő kulturális, gasztronómiai és turisztikai szakembernek tartanak, pedig a legenda szerint plakátragasztóként kezdte a pályafutását. Hogyan vezetett az út idáig?**

Szakmai történetem tizennégy éves korom körül kezdődött, akkor indítottam el Gödöllőn egy ifjúsági klubot és kezdtem el szervezéssel foglalkozni. Közben Budán jártam gimnáziumba, ott megalakítottuk a Zenei és Rádiós Öntevékeny Kör nevű szervezetet egy barátommal. A rendszerváltás előtt ugyan ezt nem nézték még jó szemmel, mivel azonban ez nem politikai jellegű szervezet volt, engedték működni. Olyan nagy sikere volt, hogy több tagja lett az iskolában, mint a KISZ-nek. Élveztem, amit csináltam, a szüleim azonban nem támogatták, ezért aztán tizenhat éves koromban elköltöztem otthonról. Innentől nekem kellett eltartanom magam, úgyhogy felkerestem azokat az embereket, akikkel szervezői munkám során megismerkedtem, hogy adjanak valami feladatot, amiből eltarthatom magam. Így kezdtem plakátragasztóként, de persze a hangfálpakolástól a jegyszedésig minden feladatot elvállaltam. Ezáltal hatalmas tapasztalatot szereztem abban a közegeben, ahova vágytam.

**Szerinted a nyolcvanas években leleményesebbek voltak a fiatalok, mint most?**

Akkoriban az élet sokkal szabályozottabban működött, ami jobban rákényszerítette a fiatalokat, hogy leleményesebbek legyenek, ha a rendszer korlátait feszegetve akarják megtalálni a boldogulásukat. Ma nagyobb a szabadság, de kevesebb a

lehetőség. Nekem szerencsém volt, mert pont a rendszerváltás időszakában léptem a felnőttkorba, amikor új kapuk nyíltak meg. Aki akkor kicsit is nyitottabb és vállalkozóbb szellemű volt, az könnyebben tudott érvényesülni. Ma már nagyon nehéz lenne odaállni a polgármester elé mindenféle referencia nélkül, hogy fesztivált akarsz csinálni.

**Ti viszont megcsináltátok...**

Ahogy egyre több kapcsolatom lett, és beletanultam többféle területbe, egyre több megbízatást kaptam. Elkezdtem turnémenedzserként dolgozni, majd én lettem a vezetője egy újonnan induló hanglemezkiadónak is. Ez adta ki többek között a Sziámi lemezeit is. Sziámival közösen találtuk ki, hogy kéne csinálni egy nagy, táborozós, nyári zenei rendezvényt. Akkor siker lett, hogy már az első évben 43 ezer látogatója volt a Diákszigetnek. Ez azonban csupán szakmai sikert jelentett, mert miután nem értettünk a pénzügyekhez, gyakorlatilag a második év után csődbe vittük a vállalkozást. Lelkes amatőrök voltunk, mindenki önkéntesként dolgozott, az üzleti tervezéshez viszont nem értettünk. Ekkor azonban úgy döntöttünk, megpróbálunk szakembereket bevonni és szakszerűbben folytatni ezt az egészet. Így a harmadik évben már nyereséggel zártunk, és láttuk, hogy van kiút a gödörből.

**A Costes elindításával is az ismeretlenbe vágta bele.**

Már nem volt az a kezdeti naivitás, mint a Szigetnél, de az ambíció hasonló volt: létrehozni valamit, ami itthon még nincs, de szerintem jó lenne, ha lenne.

**You are thought of as an exceptional gastronomic and touristic expert, although according to the legend you started your career as a bill-sticker.**

**How did you manage to get this far?**

My professional story began around the age of fourteen, when I started a youth club in the city of Gödöllő and got into organising. Meanwhile I was going through grammar school in Buda, where we also operated an organisation called „Unprompted Music and Radio Circle”, together with a friend of mine. Before the regime change of 1989 this wasn't really appreciated, but as it wasn't anything of a political nature, they'd let us operate. It got so successful, that we had more members in the school, than the youth organisation of the socialist party, then called KISZ. I enjoyed what I was doing, but my parents weren't too fond of it, so at the age of sixteen I moved out from home. From then on I had to support myself, so I started contacting all the people I got to know through my work as an organiser. And that's how I started bill-sticking, but of course I also did a lot of other stuff from stage building to controlling tickets. This way I could manage to gather a lot of experience in the field I was longing to be a part of anyway.

**Would you say that youths in the eighties were more resourceful than today?**

Back then young people were forced to it by life to a much greater extent. Today we have more freedom but less opportunity. I was lucky, as I just entered adulthood at the times of the change, when a lot of gates opened up in a very short period of time. Anyone who was a bit more open-minded and entrepreneurial, could succeed much more easily. Today it would be pretty bold and definitely harder to get an appointment with a mayor, without any references whatsoever, and present the proposition to make a huge festival.

**But you did it...**

As my network got more and more widespread and I learned a lot in many different fields, I received more and more assignments. I started working as a tour manager, then ended up as the manager of a start-up record label which among many others, also published and distributed records of the band Sziámi. It was together with them, that we had the idea: we should make a big, camp like musical event during summer. It turned out to be such a success that

Diáksziget was visited by 43 thousand people in the first year already. This however, as we didn't have much of a clue about financials, was a professional success in organising at most, and by the second year we basically bankrupted the whole enterprise. We were enthusiastic amateurs, we all were volunteers, but to be blunt, didn't know anything about the background of organising big festivals. At that point we decided to try and bring in some experts and continue the whole thing together with them. This way we managed to make some profits by the third year and we started to see that there is a way out of the ditch we got ourselves into.

**By starting Costes, you also jumped into unfamiliar territory.**

It wasn't quite the same naivety as with Sziget, but the ambitions certainly were similar: create something that is completely unheard of in Hungary. With Costes however, we knew from the very beginning that we would need real experts. The restaurant itself did already exist, and I have been visiting there a couple of times. At that time I had a place at Liszt Ferenc square, called Buena Vista café, which opened in

A Costes esetében azonban az első pillanattól tudtam, hogy szükség lesz hozzá szakemberekre. Különben egy létező étterem volt, megfordultam ott vendégként néha. Akkoriban volt egy helyem a Liszt Ferenc téren, a Buena Vista kávézó, ami 2001-ben nyitott meg. 2006-ban sikerült nagyon jó áron eladni. Közben egyre jobban elköteleződtem a fine dining irányába, ez volt az, ami a vendéglátásból igazán érdekelt, ezért elhatároztam, hogy a profitot visszaforgatom a minőségi vendéglátásba. Egy igazán nagyon jó helyet akartam csinálni Budapesten. Azzal már tisztában voltam, hogy a tényleg jó hely kevés vendéget tud kiszolgálni, miközben magas a működési költsége, ami nem éppen kecsesítő egy üzleti vállalkozásnál. Ezt csak akkor érdemes csinálni, ha az ember kellően elkötelezett, és nem ebből akar megélni. A Costesben vendégként azt láttam, hogy van benne potenciál, érdemes lenne tovább fejleszteni, ugyanakkor azt is éreztem, hogy nem megy a hely, valószínűleg veszteségesen működik. Egyik alkalommal egyszerűen megkérdeztem a pincért, hogy ki a tulajdonos, akinek felajánlottam, hogy szívesen befektetek, ha van kedve egy kompromisszummentes gasztronómiai kalandhoz, mert jó lenne már itthon is egy világszínvonalú helyet létrehozni. Így kezdődött, az álmat követtem.

#### Hogyan éreztél rá a fine diningra?

Azt szoktam mondani, hogy én vendégként értem a vendéglátáshoz. Egy rántottát sem tudok elkészíteni, de felnőtt életem nagy részét éttermekben töltöttem. Évekig rántott húson és rántott gombán éltem, volt időm megtapasztalni a hazai éttermi közállapotokat. A történet másik szála még '94-ben kezdődött, amikor először jutottam el igazán messzire: Balira és Bangkókba. Azelőtt nem igazán voltam külföldön, maximum Ausztriában, és barátok tanácsai alapján indultam útnak. Bangkókban az első éjjel máris olyan félreértésbe keveredtünk a recepciósokkal, hogy végül egy tucat rendőr törte ránk az ajtót. Ezek után átköltöztem egy másik szállodába, ahonnan a rovarok miatt kellett távoznunk. Amikor megérkeztünk Balira, egy olyan szállást ajánlottak, ahol nem volt se légkondi, a mosdó sem működött, és az volt az a pillanat, amikor visszazálltam a taxiba és azt mondom, vigyen

el most valami igazán jó helyre, kerül, amibe kerül. Azóta csak tutira vagyok hajlandó menni, és mindent előre lefoglalok. Igyekeztem a legjobb szállodákba menni, ahol általában jók az éttermek is, ezáltal sikerült a csúcsgasztronómiával is megismerkednem. Amikor kezembe akadt az első *Michelin Guide*, azt sem tudtam, mi az, viszont kiderült számomra, hogy már számos csillagos helyen voltam. Utána már tudatosan előre választottam ki az éttermeket is. A sok utazás eredményeképpen lett egyfajta rálátásom, hogyan működik a csúcsgasztronómia. És ezt nagyon hiányoltam itthonról. A hiány több okra volt visszavezethető: az alapanyag-problémáktól a szakemberképzésig sok mindenre. Az elsődleges gondot az okozta, hogy a szereplők természetes módon ebből akartak megélni, a piac viszont még nem értékelte a minőséget, nem tartotta el azokat, akik jobbat akartak nyújtani a többiekénél. 2008-ban még az ország három legjobb étterméből kettő tönkrement, és bezárták, mi ebben az évben nyitottunk a Costesszel. Azt hamar megtanultam, hogy a csúcsmínőség kulcsa, hogy nem lehet kompromisszumokat kötni, mindenből csak a legjobban szabad gondolkodni.

#### Mondhatjuk, hogy az időzítés nagymestere vagy?

A Costes megnyitása nagyjából egybeesett azzal az időszakkal, amikor érezhetően fejlődésnek indult Magyarországon a gasztrokultúra. Ma már bele sem fognék, mert szerencsére vannak világszínvonalú helyek Budapesten. Egyébként menet közben kiderült, hogy az üzemeltetés még annál is többre kerül, mint gondoltam. A Costesben ma már rendszeresen telt ház van, de még így sem tudja eltartani magát.

#### A Michelin-csillag segítette, hogy a magyarok megismerjék a csúcsgasztronómia fogalmát?

Sokat segítette az elfogadtatásában. A Michelin-csillaggal mint elismeréssel sokan tisztában voltak itthon is, ám amikor megkaptuk, a legtöbbször akkor állt össze a kép. Hirtelen egy csomó magyar jött, hogy megnézzék, mit is csinálunk, milyen egy csillagos étterem. Mindig azzal vicceltünk, hogy mi most napi szinten többszörözzük a számát azoknak a magyaroknak, akik már voltak Michelin-csillagos étteremben. Ez az edukáció is a mi feladatunk volt. Részben

ennek az eredménye lett talán az is, hogy ma már megint van becsülete a szakács szakmának itthon is.

#### A TripAdvisor szerint a Costes a világ huszonötödik legjobb étterme. Ez mit jelent pontosan?

Ez nagyon komoly elismerés, ugyanakkor én nem igazán hiszek a toplistákban, hiszen olyan ember nincs, aki össze tudná hasonlítani a világ összes éttermét. Ez nem lehet objektív döntés. Inkább marketingeszköz – annak persze nagyon jó, hiszen híresebbé, keresettebbé tesz minket. Aminek kifejezetten örülök, hogy ezt a listát nem a normál, sokszor megkérdőjelezhető, laikusok által leadott értékelések alapján, hanem egy szűrt, szakértő közönség szempontjai alapján állították össze, így a szakmai presztízse is sokkal komolyabb.

#### Mi a Costes jövője?

Ha minden jól megy, hamarosan aláírunk egy megállapodást arról, hogy jövő márciusban elköltözünk. Addig a Fashion Streeten lesz egy kis, bisztró jellegű „kitelepülésünk”, ami a maga szintjén persze nagyon jó minőségű lesz, de természetesen nem hasonlítható ahhoz, amit az eredeti, az étterem nyújt. Én azt remélem, hogy a Costes ma már a minőség védjegye, és bármit csinálunk, bisztrót vagy street foodot, az garantáltan jó minőséget jelent. Tehát amit a pavilon ad majd, az a maga nemében világszínvonalú lesz.

#### Hova költözik az étterem?

Egy újonnan induló szállodába megyünk, ahol Costes Downtown néven üzemel majd. Viszont megmarad az eredeti Costes is, hiszen annak nyitva kell tartania, hogy megtartsuk a csillagot, amíg az új hely is meg nem kapja. Szerintem amit mostanában nyújtunk, már több mint az egycsillagos szint. Viszont mi nem azzal akarunk foglalkozni, hogy megtartsuk a csillagot, hanem fejlődni akarunk, hogy kiérdemeljük a következőt. Szerintem jó úton járunk, és talán néhány éven belül megszerezhetjük a második Michelin-csillagunkat.

# HE DOESN'T CLAIM TO HAVE REINVENTED THE WHEEL, BUT HE DEFINITELY WAS ONE TO ALWAYS FORESEE WHAT IS WORTH INVESTING IN. THAT'S HOW AMONG OTHER THINGS HE BROUGHT TO LIFE THE SZIGET FESTIVAL AND COSTES, THE FIRST MICHELIN AWARDED RESTAURANT OF HUNGARY, AND MADE THEM INTEGRAL PART OF OUR LIVES.

*2001. In 2006 I was able to sell it for a reasonable price, while in the meantime I've gotten more and more intrigued by fine dining, and I knew this was something I was going to be primarily interested in. I wanted to put together a really, truly exquisite place in Budapest. It was already clear to me, that any restaurant of true quality has to be relatively small with a huge operational budget, and one has to pay attention to every little detail, which all in all doesn't sound like a promising business venture at all. This kind of thing is only worth doing if one is properly dedicated, and doesn't necessarily want to make a fortune with it. As a guest already saw at the former Costes that it has potential, so I simply asked one of the waiters who the owner was, and that's how it all started. I was following my dream, and accepted from the very beginning that I wouldn't be making any money off of it.*

#### How did you get a taste for fine dining?

*I always say that I'm an expert in gastronomy, but strictly as a guest. I couldn't even cook decent scrambled eggs, but I did spend a significant part of my adult life in restaurants. I was living on wiener schnitzels and breaded mushrooms for years. The story started back in 1994, when I first had the chance to get really far away from home, to Bali and Bangkok. Before that, I haven't really been abroad, have visited Austria at most. Already the very first night in Bangkok lead to such confusion with the reception at the hotel, that the police rammed our door. Then we moved to another hotel, which we had to abandon due to an insect invasion. When we finally arrived in Bali, they recommended lodging without neither air-conditioning nor a bathroom. That was the point where we got back into our cab, and told them to take us to a nice place, whatever it may cost. Ever since, I have to go for sure every time, and I book everything in advance. During the years I've really put effort in visiting good hotels, and getting to know good restaurants with it. When I first laid my hands on a Michelin Guide, I didn't even know what it was, but as it turned out I've already been to a lot of places listed in there. Through my many travels I did get a good insight into the mechanics of high-end gastronomy. And this was exactly what I was missing in Hungary. The lack of these kind of places had many reasons from the defect of the finest ingredients and the problem of the education, but mostly the problem was that people in this business wanted to make profit, while this market wasn't ready for this at all. In 2008, when we opened Costes, two out of the three best restaurants in Hungary went bankrupt. But I also learned, that in this segment, there is no room for compromises. That's why I also had to buy out my co-owner in the end.*

**One could say, that you are a true master of timing.** The launch of Costes happened around the same

*time as Hungarian gastronomy in general started to gain some momentum. Today I wouldn't even bother starting it, as there already are world class places in Budapest. Besides, along the way I also had to conclude, that operating a place like this costs even more than I thought and planned before. It's rather specific to this genre that even a full house won't necessarily keep a restaurant afloat.*

#### Did the Michelin star help to introduce high end gastronomy to the Hungarian crowd?

*It did help the acceptance a lot. Many didn't know the Michelin star system before, but for the majority the puzzle fell into place when we first received it. Suddenly a lot of people came by to have a look at what we were doing. We were always joking about multiplying the number of Hungarians with a Michelin experience every single day. And this education was also one of our tasks: we demonstrated what a Michelin star means. And one important result of this was, that today the profession of being a chef is recognized and acknowledged again.*

#### According to TripAdvisor Costes is the twenty-fifth best restaurant in the world. What exactly does this mean?

*This is a great recognition, but I don't really believe in these kinds of lists, as there can't be any person who could compare all restaurant in the world. There simply can not be an objective judgement. It's much more of a marketing tool, which is good, as it makes us even more famous and more wanted. The really good thing about this list however is, that it's based on the criteria and feedback of a very selected audience.*

#### What is the future of Costes?

*If everything goes well, we are going to sign an agreement about moving quite soon. Until then we'll have a small bistro-kind of place at the Fashion Street, which is a great thing by it's own terms, but can certainly not be compared to what the restaurant is offering. I hope that Costes is already a trademark of quality, and whatever we get ourselves into, may that be street food or a bistro, will represent a guaranteed high level of quality. What our pavilion is going to offer, will be world class in it's way.*

#### Where is the restaurant going to move?

*We are headed to a newly opening hotel, where the restaurant will run under the name Costes Downtown. The original Costes will still be operational however, as we wish to keep our star, until the new place also receives the honour. I believe that what we are offering now is already above the one star level. But we don't want to focus on keeping our one star, but rather on getting the next one. I think we are on the right path, and it's a realistic expectation to get the second star within the next couple of years.*



# MIGUEL ROCHA VIERA

„EZEK MEG MIT CSINÁLNAK?”

Ő A COSTES ARCA, DE NEM SZERETI MAGÁT EKKÉNT APOSZTROFÁLNI. VEZETÉSÉVEL AZ ÉTTEREM HATALMAS VÁLTOZÁST HOZOTT MAGYARORSZÁGON, ÉS FELTETTE ORSZÁGUNKAT A GASZTRONÓMIA VILÁGTÉRKÉPÉRE. EZÜTTAL INSPIRÁCIÓIRÓL, A CSAPATÁRÓL ÉS A COSTES KULISSZATITKAIRÓL MESÉL.

*Portugáliából származik, és nyilvánvalóan rengeteget utazott. Milyen inspirációkat hozott magával a világ különböző tájairól?* Abban nem vagyok biztos, hogy Portugáliából hoztam-e valamit, mert onnan már '99-ben eljöttem. De valóban nagyon sokat utaztam, mielőtt itt kikötöttem. Arra már nem is emlékszem, milyen Portugália – de ahogy viselkedem, és amilyen szenvedélyes vagyok, az nyilván mediterrán dolog. Azonban arra törekszem, hogy mindenhonnan azt gyűjtssem össze, amit a legjobban szeretek. A konyha, amit a Costesben csinálunk, valamelyest visszatükrözi mindazt, amit az idegen kultúrákból magamba szippantottam. Ezért is utazunk: új kultúrákat keresünk, és rengeteget tanulunk mindenféle ételről és feldolgozási módokról.

*Hogyan került Magyarországra?* Kifejezetten a Costes miatt jöttem. Az első pillanattól itt voltam. Azelőtt Dél-Spanyolországban dolgoztam sous chefként, úgyhogy ez nagy ugrás volt számomra is.

*Mit gondol, hogyan szerepel az étterem a várthoz képest?* Szerintem nagyon jól. Eleinte nehéz volt, és új helyet elindítani sosem könnyű. Ráadásul az ország is új volt a számomra, a nyelvet sem ismertem. A magyar gasztronómia hatalmas fejlődésen ment keresztül az elmúlt öt-hat évben. Néhány évvel ezelőtt a helyzet tényleg nagyon más volt, s a Costes céljai kez szerepelt, hogy változtassunk ezen.

*Mi volt a magyarok reakciója a fine dining jelenségre?* Eleinte úgy néztek ránk, mint akik azt kérdezik: „ezek meg mit csinálnak...?” Az első évben senki nem értette igazán, mit akarunk. Aztán jött a Michelin-csillag, és minden megváltozott. Az egyik nap még nem vagy olyan izgalmas, ám másnap három hónapos várólista van az étteremben, és mindenki látni akarja, mit csinálsz. Bár a vendégeink 90 százaléka ma is külföldi, de akkor is sikerült feltennünk Magyarországot a gasztronómiai világtérképre.

*Milyen változást hozott a Michelin-csillag?* Egy nap alatt megváltozott minden. Ha nincsen csillagod, az emberek nem feltétlenül akarnak veled dolgozni. Aztán hirtelen ellepnek az önéletrajzok. A főzés ugyanaz maradt, ami azonban a kiszolgálást illeti, mi is nagy fejlődésen mentünk keresztül. Egy csapat vagyunk, össze kellett szokni, és együtt váltunk jobbbá és jobbbá.

*Mi a véleménye a magyar szakácsképzésről?* Azt gondolom, a magyar képzés évekkal le van maradva. Londonban diplomáztam, de Franciaországban, Spanyolországban és Olaszországban is vannak nagyon jó iskolák, amelyek jóval Magyarország előtt járnak. Persze van a Costesben egy szakács, aki annak idején magyar iskolában végzett, és van egy gyakormokunk is. Most derült ki számukra, hogy húsz év a korkülönbség közöttük, de mindketten ugyanabból a könyvből tanultak. Vannak itt olyanok is, akik kikerülnek a hároméves képzésből, de életükben nem láttak halat – nem

tudják az alapokat. Magyarországon az alapokkal van a probléma. De a helyzet javul.

*Hogyan választja ki, kivel dolgozik együtt?* Az önéletrajzok alapján döntünk. Nincs semmiféle különleges teszt: akit kiválasztunk, az eljöhet hozzánk egy napra, így meglátja, mi a követelmény, és nekem is rálátásom lesz, mire képes az illető. Általában erre elég egy nap.

*Mire van szükség azon túl, hogy valaki kiválóan főz?* Az a legfontosabb, hogy igazán akarja. Én pedig a szenvedélyt akarom látni rajta. A kis dolgokat meg tudom tanítani, ám sokkal fontosabb, hogy büszkék legyenek rá, hogy itt lehetnek, és hogy nyitottak legyenek. Ha valaki idejön, és az első öt percben a túlróról és a fizetésről érdeklődik, nálam elvágta magát.

*Hogyan működik a konyha?* Különböző részlegekre van osztva. Vannak a hideg és a meleg előételek, a snackek és *amuse bouche*-ok, a meleg ételek, a desszertek és a díszítés. Minden részlegnek van egy felelőse. Hétfőn és kedden zárva vagyunk, szerdán általában segíték megtisztítani a halat és a húsokat, a hét további részében pedig ott segíték, ahol szükség van rá, kóstolok és elvégzem a papírmunkát. És persze megcsinálom mindazt, amihez másnak nincs kedve.

*Igaz, hogy az alapanyagok nagy részét külföldről hozzátják?* Amikor hat évvel ezelőtt megnyitottunk, mindent külföldről rendeltünk. Három hónappal a nyitás előtt érkeztem, és bár alapos kutatómunkát végeztem, arra jutottam, hogy nincs olyan beszállító, aki folyamatosan a legmagasabb minőségű alapanyagokkal tudna ellátni. Ez mára sokat javult: manapság a tengeri hal az, amit külföldről hozatunk, hiszen itt nincs tenger, és bizonyos húsok. Nagyon jó minőségű húsok találhatók Magyarországon is, például a mangalica és a kacsamáj. Sokat vásárolunk a Vásárcsarnokban. Azt mondanám, hogy hatvan-negyven százalék arányban oszlik meg a külföldi, illetve a hazai alapanyag.

*Sztárséfként van valami allűrje?* Nagyon józan ember vagyok, és sosem felejttem el, honnan jöttem. Véres veritékkel jutottam el ideáig, és úgy vélem, nagyon fontos, hogy ne feledkezzem meg a gyökereimről. Ezt tanultam a szüleimtől is. Gyerekkorom óta ugyanazok a barátaim, nem sokat változtam.

*Mi volt a legjobb étel, amit valaha elkészített?* Nem tudnék egyet mondani. A főzés nem csak az ételről szól. Amikor az ember azt érzi, élete legjobb ételét fogyasztotta el, az az élmény számos kis részletből tevődik össze: mit ettünk előtte, mit iszunk, kivel vagyunk... Rengeteg jó ételt készítettem, órákig tudnék erről beszélni. De hiába eszi az ember a világ legfinomabb ételét, ha rossz társaságban van vagy rossz a kiszolgálás, fabatkát sem ér.

*Mely magyar éttermeket látogatja szívesen?* Mindenhova elmegyek, ahova csak tudok. Szeretem a Borkonyhát, de pont a Zónában voltam a minap, és briliáns volt az étel. Ha olasz ízekre vágyom, a Pomo D’Oróba megyek, ha pedig tapast kívánok, a Pata Negrát választom.

*A gyorskajával hogy áll?* Azt is eszem. Évente egyszer a McDonald’s is finom.

*Hova utazik a legszívesebben?* Délkelet-Ázsiába. Holnap pont Bolíviába repülök, de Kambozsza, Vietnam és Laosz utánozhatatlan.

*Mit gondol, mi lenne a Costesszel, ha ön elmenne?* Csak akkor megyek el, ha úgy érzem, hagytam magam után valamit. E nélkül nem lenne értelme. Lehet, hogy én vagyok a séf és az emberek velem azonosítják a Costest, de én is ugyanúgy egy csapat tagja vagyok, mint a srác, aki az edényeket mosogatja. Mindnyájan fontosak vagyunk. Biztos vagyok benne, hogy ha egy nap elmegyek, a Costes ugyanolyan jól fog működni.



## „WHAT ARE THESE PEOPLE DOING?!”

HE IS THE FACE OF COSTES, BUT HE DOESN'T REALLY DEFINE HIMSELF LIKE THAT. WITH HIS LEADING COSTES MADE A CHANGE IN HUNGARY AND PUT OUR COUNTRY ON THE GASTRONOMIC WORLD MAP. NOW HE IS TALKING ABOUT HIS INSPIRATIONS, HIS TEAM, AND WHAT HAPPENS BEHIND THE SCENES IN COSTES.



*Originally you are from Portugal and obviously traveled a lot. What are the inspirations that you've brought with yourself to Costes?* I'm not sure I took something with me from Portugal, because I left the country in 1999, and I've been traveling quite a lot before I came here. I don't even remember how Portugal looks like anymore. The way I behave and the passion I put on things are sort of Mediterranean. But I try to collect things I like from everywhere, and I think that the kitchen and the food we make here is a bit of a reflex of everything I learned from different cultures. There's nothing specific, but the things you like are obviously become the part of your world. That's why we travel: looking for new cultures and learn about new foods, new ways of processing food.

*When did you come to Hungary?* I exactly came here to start this new project. I was here from the beginning. Before that I was in South-Spain, and worked as a sous chef, so it was definately new to me.

*How do you think „the project” worked?* I think it's working well. It was difficult at the beginning, but it's always difficult to open a new place anywhere else, and on the top of that I was in a different country where I knew nothing about the culture and the language. Gastronomy has gone through a big evolution in the past five-six years. A few years ago things were really different, and it was our goal to make a change.

*How did Hungarian people react to fine dining?* At the beginning they looked at us like: „what are these people doing?”... In the first year nobody really understood what we did here. And then the Michelin-star came and it changed everything. One day you are not that good, the next day you have three months long waiting list and everybody wants to see what you are doing. Ninety percent of our guests are still foreigners. But actually we put Hungary on the gastronomic map.

*What did the Michelin-star change?* The changes happened in one day. When you don't have a star, people don't really want to work with you, and the next day you receive tons of CV-s. Cooking is the same, but we have gone through a big evolution especially when it comes to service. We are a team, we have to adapt each other and become better and better together.

*What do you think about Hungarian cooking education?* I think cooking schools in Hungary are years behind. I took my degree in London, but there are really good schools in France, Spain and Italy, and they are ahead of Hungary. There's a cook in this kitchen who learned cooking in Hungary 20 years ago and a guy from school. They realized that they learned cooking from the same book. We have guys here who finished three years in school but never saw a fish. They don't know the basics. In Hungary there's a big problem with basics.

*How do you choose your team?* We choose about the CV-s. We try to work mostly with Hungarians. There's no special test, they come here and spend a day with us, so they can see what the requirement is and I can have a feeling what they can do. Usually one day is enough to see.

*What do you think your teammates have to know beyond cooking?* The most important thing is that they have to really want it. I want to see passion. Little things I can teach. I want them to be proud of being here, I want

them to be open to learn. If someone asks me in the first five minute about working hours and salary, I don't want to work with them.

*How exactly does your kitchen work?* The kitchen is devided by sections. There's a pastry section, the cold starters and the hot starters, the snacks and amuse bouches, and the hot, which includes the fish, the meat and the garnish. Every section has a responsible for the section. On Monday and Tuesday we are closed, on Wednesdays I help cleaning the fish and the meat, on Thursdays I help whatever I can, I do a bit of tasting and do the paper-work. Weekends are very busy. And I do the things that nobody really wants to do.

*Do you have any whimsy as a star chef?* I'm very down to earth and I never forget where I come from. I had a lot of sweat and tears to get here, and I think it's very important not to forget where I started. That's what I learned from my parents. I've had the same friends since my childhood, I didn't change.

*Is it true that you get your ingredients from abroad?* When we opened six years ago we bought everything from abroad. I came three months before the opening, and I traveled around the country to find really good ingredients, but I couldn't find anybody who I was sure to deliver the finest ingredients constantly. Nowadays we buy the sea fish from abroad, but that's normal, because Hungary has no sea, and some meat. For example mangalica and duck liver is very good in Hungary. We buy a lot in Vásárcsarnok. I would say that 60 percent is from abroad, and 40 percent is local.

*What was the most fantastic meal that you've ever done?* I can't choose one. It's not just about food. The experience, when you feel you had the most fantastic meal of your life has a lot of other important details: what you did before, what you drank, who you were with... I had many good meals, I could talk about them for hours. And you can have a very good food, but if you are with someone who doesn't talk to you, or the service is bad, or you feel cold, the experience is not good.

*Where do you like to eat in Hungary?* I go everywhere I can. I like Borkonyha, I was in Zona the other day, and the food was brilliant. If I feel Italian, I go to Pomo D’Oro, and I choose Pata Negra if I want some tapas.

*Do you eat streetfood?* I eat everything. Once a year McDonald's is delicious, too.

*Where do you like to travel the most?* I'm in love with South-East Asia. I'm flying to Bolivia tomorrow. I travel a lot, but Cambodia, Vietnam and Laos are my favorite places.

*What do you think would happen to Costes if you left?* When I leave, I want to have the feeling that I left something behind. I would never leave without this. Maybe I'm the boss here and if people talk about Costes, they talk about me, but I'm part of the team just like the guy who clean the dishes. We are all important. The day I leave I'm sure the place will still going very well.

# PIZZA *Me*®



PIZZA *Me*®

N°03

FASHION STREET  
DEÁK TÉR 3.

BUDAPEST V.,  
DEÁK FERENC TÉR 3.

TELEFON | PHONE  
+36 (1) 266 0377

NYITVATARTÁS | OPEN  
10:00-24:00  
Péntek-Szombat  
Friday-Saturday  
10:00-03:00

100% ITALIAN | CENTOx100 ITALIANO

A Pizza Me hálózat új tagjaként,  
megnyitottunk a Fashion Streeten!

Minőségi, friss pizzaszeleteink olasz recept alapján,  
100% olasz alapanyagokból készültek.

Egy szelet Olaszország,  
kiváló minőségben, elérhető áron.

Pizza Me Fashion Street is a new member  
of the Pizza Me team.

Quality fresh pizza made with love  
from 100% Italian ingredients.

Taste it and feel the difference.  
Pizza Me, what else...



pizzamefashionstreet

A NextArt Galéria profilját meghatározó festészet mellett az animáció, a videó, a grafika, az installáció és a fotó is fontos szerepet kap. A NextArt elsősorban a hazai kortárs képzőművészet újabb nemzedékének alkotóira fókuszál, akik a legrangosabb hazai és nemzetközi képzőművészeti díjakat mondhatják magukénak. Új művészeti kezdeményezések, nemzetközi együttműködések bemutatóhelye, olyan eleven közösségi hely, amely közvetlen lehetőséget biztosít a művészet iránt érdeklődőknek művekkel és alkotójukkal való megismerkedésre.

1054 Budapest, Aulich street 4-6.  
t/f: +36 1 302 7882  
info@nextartgaleria.hu  
www.nextartgaleria.hu  
open: Thursday-Friday: 11-17h  
Saturday: 10-16h

... next ART



# A SOKOLDALÚ ZSENI A VERSATILE GENIUS

## *Jó napod van?*

Igen, bár ez a mai nap kicsit rohanós. Reggel hatkor keltem, hogy elvigyem Sárkát, a foximat a Tabánba futni, utána kollégáimmal átbeszéltük a heti teendőket, aztán át az irodába egy tévés megbeszélésre, majd ebéd Kiss Ádival – aki ilyenkor gulyást rendel és egy óriás bécsit –, végül otthon egy gyors zuhany, mert este buli van a Déryné Grillben, és ilyenkor a csillárról is vendégek lógnak. Sokszor ott kell lennem hajnalig, hogy minden rendben menjen.

## *Sokat vagy bent?*

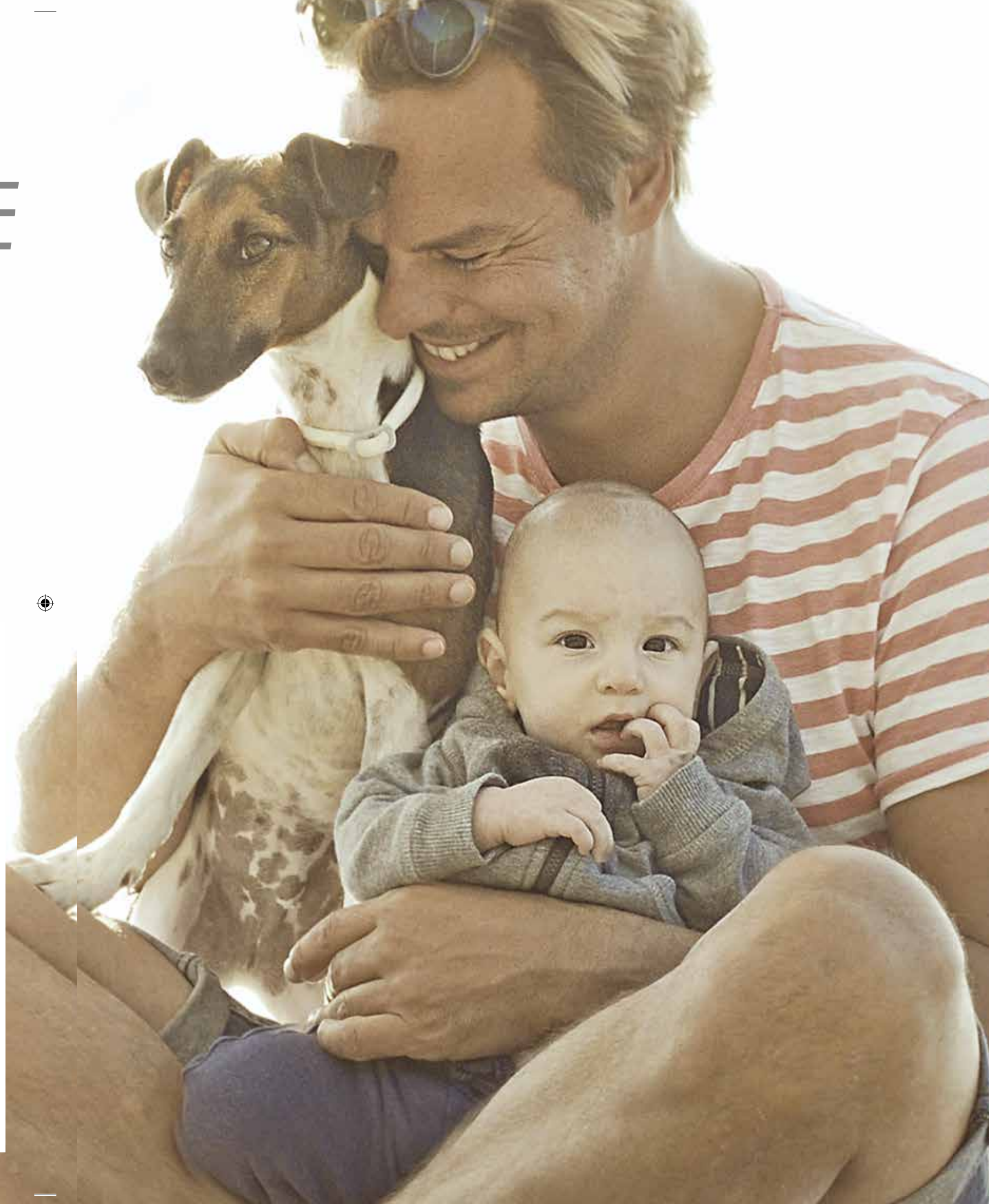
Rengeteget. Egy sikeres családi vendéglő állandó jelenlétet kíván. De nem egészen úgy, ahogy gondolnád. A kollégáimért vagyok ott. Az egyetlen igazi támaszuk a mindennapokban én vagyok. Ahhoz, hogy ilyen sikereket érjünk el, nem ülhetek otthon a bevételt számolva. Ki kell szolgáljam őket napi 16 órában, oda kell figyelnem rájuk minden erőmmel. Ha furcsán is hangzik, elsősorban a kollégáimról gondoskodom, utána jön a Vendég. Jól vendéget látni ugyanis csak jókedvű, magabiztos munkatársakkal lehet – az én dolgom pedig megteremteni számukra azt a hátteret, amely erőt ad nekik, hogy a legjobbak lehessenek a városban. És azok is. Azt szoktam mondani, hogy a vendéglátás negyven százaléka szakma, a maradék hetven pedig gondoskodás, figyelem, személyiség. Csak így lehetünk száztíz százalékosak, így múlhatjuk felül vendégeink elvárásait.

***Kicsit meglep ez a „gondoskodó főnök” szerep. Televíziós berkekből ugyanis híres-hírhedt maximalista vagy, precíz és rideg irányító, aki szemrebbenés nélkül rúgja ki azokat, akik szembenek vele...***

A maximalizmusom semmit sem változott, az éttermeimben is csak a legjobbakkal vagyok hajlandó együtt dolgozni. Am a produceri munka egészen más emberi tulajdonságokat kíván, mint a vendéglátás. A showbiznisz, a tévé egy óramű-pontosan működő gépezet, határidőkkel, szigorú költségvetéssel. Hadsereg, akiket diktatórikus módszerekkel kell irányítani. Az előadás, a felvétel után persze jöhet a lazulás. A vendéglátás ezzel szemben folyamatos kapcsolat a vendéggel, így nagyfokú figyelmet, érzelmi intelligenciát igényel mindkét részről. Ezt kapják tőlem a kollégáim. Figyelem az arcukat, beszélgetek velük, megismerem az életüket; azt szeretném látni, hogy kerek számukra a világ. Ha szigorú is vagyok, a határok, az elvárások mindig világosak, és ők pontosan tudják, hogy minden körülmények között számíthatnak rám.

Szöveg Text **Svraka-Gévai Juli**  
Fotó Photography **Kovács Kristóf**

MALCOM GLADWELL, KANADAI ÍRÓ, AKIT A TIME A 100 LEGBEFOLYÁSOSABB EMBER KÖZÉ SOROLT, EGYSZER ÚGY FOGALMAZOTT, HOGY A SIKER AZ ÁLLHATATOSSÁG, A KITARTÁS ÉS AZ ELSZÁNTSÁG FÜGGVÉNYE. KOVÁCS KRISTÓF AMIHEZ CSAK NYÚL, ARANNYÁ VÁLIK A KEZÉBEN, FANTASZTIKUS KARRIERJÉT AZONBAN NEM A VAK SZERENCSENEK KÖSZÖNHETI, HANEM, HOGY A FENT EMLÍTETT JELLEMVONÁSOK MINDEGYIKÉVEL RENDELKEZIK. KORA REGGELTŐL, KÉSŐ ESTIG DOLGOZIK, SAJÁT BEVALLÁSA SZERINT BARÁTAIT AZ ŐRÜLET-BE KERGETI ÁLLANDÓ PERFEKCIONIZMUSÁVAL. AZ EREDMÉNYEK AZONBAN ŐT IGAZOLJÁK. AZ ESTI SHOWDER ELKÉPESZTŐ SIKERE PRODUCERI MUNKÁJÁT DICSÉRI, A DÉRYNÉ BISZTRÓ PEDIG AZ IRÁNYÍTÁSÁVAL VÁLT BUDA LEGJOBB ÉTTERMÉVÉ, AMELY IDÉN A MICHELIN-KALAUZBA IS BEKERÜLT.





**A televíziózás, és a vendéglátás két nagyon különböző világ.****Melyik áll hozzád közelebb?**

Nem mondanám, hogy egyikben vagy a másikban jobb vagyok. Édesapám, Kovács P. József az ország legismertebb bemozdója volt. A televízióban nőtem fel. Az érettségi után kiutaztam Amerikába, hogy az egyetem mellett kitanuljam a szakmát. Kezdetben helyi kábeltelevízióknál, később a CNN-nél, és az NBC-nél dolgoztam. Ingyen melóztam, kávéfőztem, fénymásoltam, elvállaltam minden kuli munkát. Éjjel a rendőrség, és a tűzoltóság frekvenciáját hallgattam, hírműsoroknál gályáztam, nappal a leghíresebb amerikai talkshow-nál, a *Tonight Show with Jay Lenónál* lestem el a szakma csínját-bínját. Húszévesen úgy éreztem, mindent tudok a műfajról, telve voltam önbizalommal, ötlettel, meg akartam csinálni Magyarországot legjobb show műsorát. Hazajöttem, találkoztam Fábry Sándorral, leszerződöttünk, és ezzel útjára indult az *Esti showder*. Az ő tehetsége és az én szakmai tudásom nagyon jól kiegészítette egymást. Talán sikerre is voltunk ítélve. Aztán jött még rengeteg ötlet: *Activity Show*, *Nagy Fogadás*, *Szulák Show*, *Liptai Show* aztán a *Showder Klub*. Talán ez utóbbi a legnagyobb büszkeség, mert a jövőbe mutat és egyedülálló a régióban. Am tíz év masszív televíziózás után új szerelem jött, Dérynének hívták. Megtartottam a produceri irodám, ma is 35 humoristával készítjük a *Showder Klubot*, de mára abban a szerencsés helyzetben vagyok, hogy nem kell mindent elvállalnom, nem gyártunk licenccsatornákat. Az energiáim kétharmadát most egyértelműen a vendéglátás köti le, a produceri munka remek balansz mellette.

**A vendéglátás manapság keserves kenyér. Keveseknek megy...**

Tizből jó, ha kettő nyereséges, mert rengeteg „vállalkozó” különösebb koncepció nélkül nyit éttermet. Csak nézik a trendeket, és fújja őket valamerre a szél. Nekem és a kollégáimnak teljesen egyértelmű volt, hogy milyen irányt kell követnünk. A Déryné 1914 óta működik, a mi dolgunk „csak” annyi volt, hogy a történelméhez méltó klasszikus kávéházi vendéglátás hagyományait felelevenítsük. Száz éve ez a műfaj még sokkal több volt pusztán szerviznél, egyszerű kiszolgálásnál. A pincér név szerint köszöntötte a vendégeket, a társaságoknak társasztalai voltak, a kávéház izgalmas közösségi hely volt, ahol a szerelmesek-

től az üzletemberekén át a balerináig és a bohém művészekig mindenki megfordult, és különleges odafigyelést kapott. Mint kiderült, az emberek ma is ki vannak éhezve erre a klasszikusan budai, dekadens hangulatra, amit a városnak ez az álmos szeglete és a Déryné bája nyújt évtizedek óta. Ahogy Márai írta: Budán lakni világnézet. Én ezt úgy fordítanám: Budán vendéglőbe menni világnézet. Egy pestinek olyan, mint egy üdítő kirándulás a piros lécszék világába, ahol mosolygósabb a pincér, zöldebbek a lombok, részegesebb a hosszúlépés és habosabb a kávé. Egy budainak pedig alapvető szükséglet... Ezt nyújtja a Déryné, és ebből adunk egy szeletkét Pest legelegánsabb sétálóutcájában, a Fashion Street-en működő Déryné Kioskban. Itt menyeien krémes tejeskávét, a Déryné Pékség süteményeit és kenyereit, cukrászaink gyümölcsstortáit, lágy habcsókjait és sok-sok mosolyt kínálunk.

**Lehetséges, hogy tíz év múlva megint valami egészen más irányba indulsz?**

Akár. A reneszánsz ember rendkívül sokoldalú. Óriási pazarlás, ha azt gondoljuk magunkról, hogy csak egy szakmában tudunk helytállni. Ki tudja? Talán valami egész másba fogok, például elkezdek tőzsdézni. Mindig is érdekelt, hogyan lehet rövidnadrágban a tengerparton laptop mellett ülve milliókat keresni – az egyetlen gond csak az, hogy nálam 1+1 az még sosem jött ki kettőre, és a számok a legnagyobb ellenségeim... Úgyhogy talán mégiscsak jobb, ha maradok a kaptafánál!

**Are you having a good day?**

Definitely, although it's quite busy today. I got up at six in the morning to take my dog, Sárka, who is a fox terrier lady, for a run in the Tabán, then discussed our weekly schedule with my colleagues after which I set off to the office for a broadcasting meeting, followed by lunch with Ádám Kiss – who always orders goulash soup and a huge wiener schnitzel when we meet - and at last a quick shower to prepare for the evening, as we have a party at Déryné Grill and on such occasions we tend to be full to the brim. In many cases like this one, I have to stay in until the early morning hours to make sure everything is running smoothly.

CANADIAN AUTHOR, MALCOM GLADWELL, WHO WAS LISTED AMONG THE 100 MOST INFLUENTIAL PEOPLE BY TIME MAGAZINE, ONCE SAID THAT SUCCESS DEPENDS ON PERSEVERANCE, ENDURANCE AND DETERMINATION. ANYTHING KRISTÓF KOVÁCS LAYS HIS HANDS ON SEEMS TO TURN INTO GOLD, BUT HIS FANTASTICALLY SUCCESSFUL CAREER IS FAR FROM SOMETHING HAPPENING BY CHANCE, BUT IS RATHER THE RESULT OF HIM POSSESSING ALL THREE OF THE ABOVE CHARACTERISTICS. HE WORKS FROM THE EARLY MORNINGS LATE INTO THE NIGHT, AND IN HIS OWN WORDS, DRIVES HIS FRIENDS CRAZY WITH HIS CONTINUOUS PERFECTIONISM. THE RESULTS HOWEVER, PROVE HIM RIGHT. THE WILD SUCCESS OF THE LATE NIGHT SHOW ESTI SHOWDER VERIFIED HIS TALENTS AS A PRODUCER, WHILE UNDER HIS MANAGEMENT BISTRO DÉRYNÉ EVOLVED TO BE AMONG THE BEST RESTAURANTS IN BUDA, AND THIS YEAR EVEN WAS MENTIONED IN THE ANNUAL MICHELIN GUIDE.

**Kovács Kristóf (40)**

- Az amerikai Columbia Egyetem film- és televíziós szakán diplomázott.
- 1997-ben alapította meg a Primetime Entertainment Produkciós Stúdiót.
- A kereskedelmi televíziózás leg sikeresebb műsora, a Fábry Show producere, de az ő nevéhez köthető az Activity, a Szulák-show, valamint a jelenleg is futó Showder Klub.
- A budai Déryné Bistro, és Déryné Grill étterem tulajdonosa.
- Van egy foxija, Sárka.
- Szabad idejében ritórlázik, versenytáncol, a Művészetek Palotájában jazzkoncertet rendez, és mindemellett zenésztársaság fotós is.
- Budán él.

- Graduated in film and television from Columbia University in the United States.
- In 1997 he founded the production agency Primetime Entertainment.
- He was producer of the most successful programme in Hungarian commercial broadcasting, the Fábry Show, but Activity, the Szulák-show, and the still running Showder Klub are also tied to his name.
- He is owner of Déryné Bistro, and Déryné Grill in Buda.
- He owns a fox terrier called Sárka.
- In his spare time he is sailing, ballroom dancing, directing jazz concerts at MÚPA and is a great photographer.
- He is living in Buda.

**Do you spend a lot of time there?**

I do. Any successful family restaurant requires constant presence. Though not exactly as one might imagine it at first. I'm there for my colleagues. I am their only real support in day to day business. In order to be as successful as we are, I can't be sitting at home counting the incoming money. I have to be at their service 16 hours a day and have to listen to them with all my energy. This might sound strange, but my first responsibility is the wellbeing of my colleagues, and only then come the guests. Great gastronomy is only possible with confident employees in a good mood, and my job is to provide this well balanced background, which allows them to be the best in town. And they are. I always say, running a restaurant is 40 % professional knowledge, the remaining 70 % per cent has to come by caring, attention to detail and personality. And this is the only way to achieve 110% and not only to meet, but to exceed our guest's expectations.

**I have to admit, I'm a bit surprised about the „caring boss” role. In TV circles you are notorious for being a maximalist, precise and cold leader, who gets rid of anyone opposing him, in a blink of an eye ...**

Well, my drive for the maximum didn't change a bit, and in my restaurants I'm also only willing to work with the best. But the job of a producer requires entirely different human qualities than gastronomy. Television programming is a clockwork-like machinery, with deadlines and strict budgets. A bit like an army, which can only be operated with dictatorial methods, and slacking off can only come after everything is in the box. Gastronomy on the other hand is a permanent relationship with the guests, requiring a high level of attention and a great deal of emotional intelligence. That's what my colleagues get from me. I look them in the eyes, follow their faces, get to know their lives, and want to see that the world is round for them. Even if I'm strict and draw clear lines, they always know exactly, that they can count on me in any situation.

**Television and gastronomy are two entirely different worlds then. Which one is closer to you as a person?**

I couldn't say that I'm better at one or the other. My father, József P. Kovács was one of the best known announcers in the country, so I practically grew up in the studios. After graduating from grammar school, I travelled to the United States to learn this profession alongside my studies. I started working at local cable companies, then moved on to CNN and NBC. I was working for free, made coffee, photocopied documents, and generally took any little job that had to be done. At night I was listening to police and fire brigade broadcasting, and was drudging at local news stations, at day I had the chance to get a glimpse into and learn the gimmicks of the trade on the set of the most famous American talk-show „The Tonight Show with Jay Leno”.

At the age of twenty, I felt like I knew everything about the genre, I was full of confidence, had a lot of ideas and just wanted to create the best show programme in Hungarian television. When I came home, I found Sándor Fábry, we signed a contract, and „Esti Showder” was born. His talent and my professional skills complemented each other perfectly. Maybe we even were destined to be successful. And then a bunch of ideas came: Activity Show, The Big Catch, Szulák Show, Liptai Show and then Showder Klub. This last one probably is my biggest pride as it is way ahead of it's time and is a unique format in the region. After ten intense years in television, a new love came along in the form of Déryné. I kept my production agency, and we still are producing the stand-up programme called Showder Klub with 35 comedians, but I'm lucky enough not to be forced to compromise and take any job to produce licensed shows for TV channels. About two thirds of my efforts are now going into gastronomy, and work as a producer provides a great balance to that.

**Gastronomy seems to be a cruel way to earn a living these days, and only a few actually succeed ...**

Out of ten, it's good if two make a profit, mostly because a lot „entrepreneurs” open up restaurants without any concept behind it. They just keep looking at the trends and drift along somewhere with the wind. For us it was absolutely clear which way we have to go. Déryné operates since 1914, so our job was to „simply” reanimate the traditions of classic gastronomy related to its very own historical background. A century ago, this genre was so much more than just simple service and waiting tables. The waiter greeted the guests by their names and fellowships had reserved tables. Coffee houses were real social gathering places, frequented by lovers, businessmen, ballerinas and bohemian artist, basically everyone, and each of them received a bit of a special treatment. As we found out, people nowadays are still longing for this classic decadent mood of Buda that Déryné and this sleepy little corner of the city have been offering for decades. As Márai wrote: Living in Buda is an ideology. I would paraphrase this: eating out in Buda is an ideology. For someone from Pest, it's like a refreshing picnic into the world of chairs made of red splinter chairs, where the waiter is ever so slightly jollier, the trees are greener, spritzers are a bit stronger, and coffee is creamier. For someone in Buda however, these are basic needs... And this is what Déryné offers, and what anyone can get a taste of in our kiosk on Fashion Street. The lattés are



heavenly creamy, and we offer cakes and breads of our bakery as well as fruit tarts, soft meringues of our pastry-cooks along with many-many smiles.

**Do you think there's a chance that you will be going in a completely different direction again in ten years' time?**  
 Maybe. A renaissance man can be remarkably versatile. It's a great waste to think that we could only excel in one single profession. Who knows? Maybe I'll start something very distant, like trading stocks. It always has allured me anyways, how one can make millions while sitting at the beach with a laptop, wearing nothing but shorts - the only obstacle is, that 1+1 never gives two for me and numbers are my greatest enemies...so I guess it's best if I stick to my trade!

# CHI VA PIANO VA SANO E VA LONTANO

## Interjú – Sári Péterrel, a Vapiano Magyarország tulajdonosával

FS: Mik az első emlékei a Vapianoval kapcsolatban?

SP: 2005-ben egy üzleti úton jártam Hamburgban, amikor egy barátom ajánlotta, hogy mutassa nekem egy érdekes gasztrokonceptiót. Első este – egy pénteki napon – nem sikerült bejutnunk, majd szombat délben is teltház fogadott bennünket. Vasárnap nem bíztuk a véletlenre és az első vendégek közt érkezünk. Ekkor volt először módomban részleteiben is megtapasztalni – egyelőre természetesen vendégként – az akkor még csak három éves Vapiano koncepciót.

FS: Nagyon bízhatott a Vapianoban mint márkában, ha el merete indítani Magyarországon. Mire alapozta ezt a bizalmat?

SP: Az olasz konyha evergreen, a koncepció innovatív, kozmopolita és trendteremtő. Az ilyen vállalkozásokat az elsőként kell elindítani, nem követőnek lenni, egyébként nincs esély az egyedi sikerre. Természetesen senki nem tudta, hogyan reagál a Vapiano a magyar piac, hisz nemhogy Magyarországon, de Közép-Kelet Európában sem volt sehol a Vapianohoz hasonló sem.

FS: Miért éppen a Fashion Streeten nyílt az első üzlet?

SP: A márkeépítés elindításakor a premium lokáció, a belvárosi környezet elengedhetetlen volt. A Fashion Street minden akkori feltételnek megfelelt: centrális elhelyezkedés, minőségi bevásárló környezet, jelentős irodapotenciál és különösen vonzó volt a fejlesztő azon törekvése, hogy minél több egyedi márkát első magyarországi üzletét fogja egy csokorba.

FS: Hogyan fogadták a magyarok a Vapianót, mennyire hozta be a hozzá fűzött reményeket?

SP: A fogadtatás szerencsére a várt érdeklődést hozta. A márka gyorsan lett népszerű, hiszen egy korszakalkotóan új, trendteremtő gasztrónómiai koncepciót hoztunk a magyar piacra egy nagyon kedvező árszinten. A nehézségeket elsősorban a túlárazott belvárosi ingatlan környezet és az ebből adódó európai szinten is meglepően magas bérleti díjak valamint a Vapiano minőségi alapanyagaihoz képesti mérsékelt éttermi árszint okozta.



FS: Ön szerint mit tud a Vapiano, amit más nem tud?

PS: *Chi va piano va sano e va lontano*. Ez a szlogen áthatja minden gondolatunkat, napi munkánk minden mozzanatát, hogy egy olyan helyet teremtsünk, ahol vendégeink valóban kiszakadnak a mindennapok rohanásából, ahol barátaikkal, szeretteikkel gondtalan perceket, órákat tölthetnek el nem csak a gasztrónómia élvezete jegyében, hanem a számukra fontos társaság önfeloldott közepében. A különleges ételek, a természetközeli frissesség, a megnyugtató kellemes atmoszféra és mindenekelőtt elhivatott kollégáink mind azon munkálkodnak, hogy a nálunk eltöltött ebéd vagy vacsora után vendégeink egy komplex élménnyel gazdagodva távozhassanak, mintha csak a barátaikkal, a barátaikkal főztek volna közösen ételve ennek az együttlétnek minden élményét.

FS: Gondolta volna az induláskor, hogy hét év múlva itt fog tartani a Vapiano Magyarországon?

SP: Nagyon hittünk a sikeres fogadtatásra a magyar vendégek körében. Ennek ellenére az elmúlt hét év egy folyamatos küzdelem és tanulás volt. Ma is nap mint nap igyekszünk odafigyelni a vendégeink minden apró visszajelzésére és ennek megfelelően fejleszteni és jobbra tenni a Vapiano budapesti éttermeit.

FS: Van különbség a Fashion Street-i és a többi étterem között?

SP: A Fashion Street eleinte a klasszikus belvárosi Flagship étterem volt. A további éttermi nyitásokkal igyekeztünk lekövetni a vendégeink azon főbb vonzókörzeteit, ahol a mindennapi munkájuk, életük során a legkönnyebben elérhetik kedvenc Vapiano éttermüket. A 4. budapesti étterem már a megújult 2.0 design elemeivel épült és bár ma már talán ez a legtrendibb Vapiano, elmondhatjuk, hogy mind a négy étterem népszerű és vonzó találkozási pont a vendégeink számára.



[www.vapiano.hu](http://www.vapiano.hu)

FS: Ön milyen alkalmak megünneplését javasolná a Vapianoban? Mitől hétköznapi és mitől ünnepi az étterem?

SP: Néha az az érzésem, egy házon belül három éttermet üzemeltetünk. Hétköznapi délben a Vapiano egy vonzó casual étterem, amely a rohanó üzleti életben egy-egy órányi nyugalmat biztosít egy egészséges, de gyors ebédhez. Estére megváltozik az egész hely atmoszférája és a megtelik az asztali lámpák fényével duruzsoló párokkal és baráti társaságokkal, majd hétvégén szinte minden éttermünk gyermekszívajtól hangos, hisz a családok közkedvelt hétvégi éttermévé vált. Nem kis kihívás, de igyekszünk minden elvárásnak megfelelni.

FS: Ha ma a Vapianoban vacsorázna, kit vinne magával és mit rendelne?

SP: Bárkit, aki egy különleges atmoszférájú étteremben a világ egyik legradicionálisabb konyhájának igazán különleges és újszerű remekét szeretné kipróbálni. Kezdhetnénk egy előétellel, hisz az olasz fogások elképzelhetetlenek antipasta nélkül. Ma egy különleges humuszsalátát választanék, datolyával csicsereborssal, házi pomodoro szószunkkal és scampi feltéttel. A bemelegítő után egy sütőtök krémleves ajánlanék, amit a kókusztej és a különleges fűszerek merész házasítása tesz egyedivé. Mivel a Vapiano fő erőssége a házi pasta egy beszélgetős könnyed ejtőzés után a hölgyeknek egy folyamirakos homarszósos tésztát javasolnék, melyet egy különleges zöldgágyon készítettünk el. Az uraknak természetesen egy bélszínes pasta az ajánlat szintén zöldseggel vörösbors-tejszínes szószban. És ha átülve a loungeba a borozgatós beszélgetés során szeretnénk feltenni a vacsorára a koronát, akkor bármely kézzel készült édességünket jó szívvel ajánlom, sőt a paleo konyha kedvelőinek egy vaníliás-málnás tortácskával is tudunk kedveskedni.

*Buon appetito.*



# VAPIANO®

PASTA | PIZZA | BAR

EXCLUSIVE



CHANGE<sup>®</sup>

Valuta vétel-eladás

THE INTERNATIONAL MONEY EXCHANGE COMPANY

WESTERN UNION **WU**<sup>SM</sup>

Gróf Buttler  
EGER, TERMÉSZETESEN!





**LOFT**  
RESTAURANT • CLUB • BAR

**Facebook:** facebook.com/loftbudapest  
**Phone:** 061-9501106  
**Address:** 1052 Deak Ferenc Utca 10.  
**Opening Hours:** 09:00 - 24:00  
**Email:** info@loftbudapest.com

EGER  
**KOVÁCS NIMRÓD**  
WINERY

*A világot látott Eger*



**Kovács Nimród Winery**  
3300 Eger, Verőszala u. 66.  
+36 70 452 26 26  
info@kovacsnimrodwinery.com  
[www.kovacsnimrodwinery.com](http://www.kovacsnimrodwinery.com)

**Monarchia borszaküzlet**  
1052 Budapest, Haris köz 2.  
+36 70 452 26 01  
borbolt@monarchiaborok.hu  
[www.monarchiaborok.hu](http://www.monarchiaborok.hu)



EXECUTIVE CHEF  
MIGUEL ROCHA VIEIRA



**COSTES**  
RESTAURANT

1092 BUDAPEST, RÁDAY U. 4.

SZERDA - VASÁRNAP 18:30 - 23:00

+36 1 219 0696 · WWW.COSTES.HU



Melltartó Bra **Oysho** 5 995 Ft  
Csipkés alsó Underwear **Oysho** 6 995 Ft  
Ing Shirt **Nanushka** 40 000 Ft  
Gyűrű Ring **Furla** 28 500 Ft



Csipkés alsó Underwear **Oysho** 6 995 Ft  
Pulóver Sweater **Nanushka** 45 000 Ft  
Gyűrű Ring **Massimo Dutti** 10 995 Ft



Ujjatlan ing Shirt **Nanushka** 32 000 Ft  
Melltartó Bra **Oysho** 6 995 Ft  
Nadrág Pants **Benetton** 18 490 Ft

Kötött sál Scarf **Tommy Hilfiger** 25 999 Ft  
Napszemüveg Sunglasses **Furla** 64 500 Ft



Felső Top **Süel** 6 900 Ft  
Nadrág Pants **Nanushka** 52 000 Ft

Felső Top **Massimo Dutti** 10 995 Ft  
Szoknya Skirt **Benetton** 12 290 Ft



Felső Top **Benetton** 6 490 Ft  
Táska Bag **Furla** 168 500 Ft



Blúz Blouse **Hugo Boss** 84 990 Ft



Pulóver Sweater **Nanushka** 52 000 Ft  
Szoknya Skirt **Nanushka** 45 000 Ft



Szoknya Skirt **Benetton** 18 790 Ft  
Borítéktáska Clutch **Furla** 26 500 Ft

Ruha Dress **Süel** 10 900 Ft



Felső Top **Hugo Boss** 74 990 Ft  
Karkötő Bracelet **Furla** 24 500 Ft



Póló *T-shirt* **Hugo Boss** 33 999 Ft  
Zakó (alul) *Jacket (under)* **Tommy Hilfiger** 104 990 Ft  
Zakó (felül) *Jacket (top)* **Hugo Boss** 124 990 Ft



Ing *Shirt* **Hugo Boss** 33 999 Ft  
Mellény *Vest* **Lacoste** 74 400 Ft  
Zakó (felül) *Jacket (top)* **Benetton** 39 790 Ft  
Nadrág *Pants* **Massimo Dutti** 24 995 Ft

Nadrág *Pants* **Tommy Hilfiger** 31 999 Ft  
Farmer dzseki *Denim jacket* **Tommy Hilfiger** 56 999 Ft  
Cipő *Shoe* **Lloyd** 64 990 Ft  
Fülhallgató *Earphone* **Massimo Dutti** 34 995 Ft



Sál *Scarf* **Lacoste** 22 320 Ft  
Ing *Shirt* **Lacoste** 29 717 Ft  
Pulóver *Sweater* **Massimo Dutti** 19 995 Ft  
Zakó *Jacket* **Hugo Boss** 134 990 Ft  
Nadrág *Pants* **Benetton** 18 490 Ft  
Cipő *Shoes* **Tommy Hilfiger** 50 999 Ft



Bukósisak *Helmet* **Massimo Dutti** 64 995 Ft  
Ing *Shirt* **Tommy Hilfiger** 21 999 Ft  
Öltöny *Suit* **Hugo Boss** 169 990 Ft  
Kesztyű *Gloves* **Hugo Boss** 33 999 Ft

Dzseki *Jacket* **Hugo Boss** 124 990 Ft  
Kabát *Coat* **Lacoste** 403 000 Ft



Napszemüveg *Sunglasses* **Tommy Hilfiger** 42 999 Ft  
Garbó *Turtleneck* **Benetton** 9 990 Ft  
Kabát *Jacket* **Hugo Boss** 134 990 Ft

Garbó *Turtleneck* **Benetton** 9 990 Ft  
Nadrág *Pants* **Massimo Dutti** 19 995 Ft  
Óra *Watch* **Massimo Dutti** 39 995 Ft  
Táska *Clutch* **Lloyd** 44 990 Ft  
Cipő *Shoe* **Lloyd** 149 990 Ft



Öltöny *Suit* **Massimo Dutti** 64 995 Ft  
Ing *Shirt* **Massimo Dutti** 19 995 Ft  
Nyakkendő *Tie* **Massimo Dutti** 14 995 Ft



Nadrág *Pants* **Benetton** 11 490 Ft  
Ing *Shirt* **Lacoste** 29 760 Ft  
Melltartó *Bra* **Intimissimi** 8 990 Ft  
Nyaklánc *Necklace* **Benetton** 10 990 Ft  
Kabát *Fur jacket* **Benetton** 42 490 Ft  
Leggings *Leggings* **Intimissimi** 7 990 Ft  
Felső *Top* **Benetton** 4 990 Ft

Borítéktáska *Clutch* **Furla** 82 500 Ft



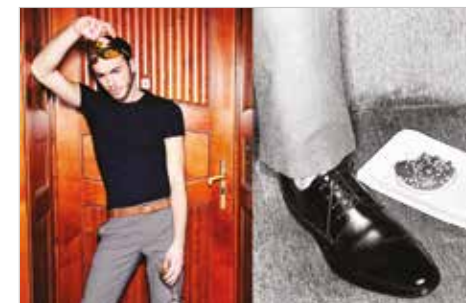
Ruha *Dress* **Benetton** 18 490 Ft  
Dzseki *Jacket* **Nanushka** 68 000 Ft  
Karkötő, fém *Bracelet metal* **Massimo Dutti** 10 995 Ft  
Karkötő, műanyag *Bracelet plastic* **Furla** 26 500 Ft  
Karkötő, bőr *Bracelet leather* **Furla** 26 500 Ft  
Karkötő, gyöngy *Bracelet pearl* **Furla** 47 000 Ft  
Fülbevaló *Earring* **Benetton** 2 790 Ft

Kalap *Hat* **Massimo Dutti** 14 990 Ft



Köntös *Robe* **Oysho** 11 995 Ft  
Nyaklánc *Necklace* **Massimo Dutti** 14 995 Ft

Tüsrakú *Stiletto* **Benetton** 20 790 Ft



Nadrág *Pants* **Lacoste** 33 480 Ft  
Öv *Belt* **Massimo Dutti** 14 995 Ft  
Póló *T-shirt* **Benetton** 5 490 Ft

Nadrág *Pants* **Lacoste** 33 480 Ft  
Cipő *Shoe* **Lloyd** 49 900 Ft



Blúz *Blouse* **Benetton** 12 490 Ft  
Nadrág *Pants* **Benetton** 18 490 Ft  
Cipő *Shoes* **Benetton** 22 900 Ft  
Táska *Bag* **Lacoste** 60 450 Ft



Szoknya *Skirt* **Nanushka** 45 000 Ft  
Felső *Top* **Massimo Dutti** 9 995 Ft  
Borítéktáska *Clutch* **Furla** 37 000 Ft  
Karkötő, műanyag *Bracelet plastic* **Furla** 26 500 Ft

Nyaklánc *Necklace* **Massimo Dutti** 14 995 Ft



Fülbevaló *Earrings* **Furla** 21 000 Ft  
Karkötő *Bracelet* **Massimo Dutti** 10 990 Ft

KÖSZÖNET A PIZZAME FASHION STREETNEK A PIZZASZELETEKÉRT ÉS A STARBUCKS FASHION STREETNEK A SÜTEMÉNYEKÉRT! SPECIAL THANKS TO PIZZA ME FASHION STREET FOR THE PIZZA AND STARBUCKS FASHION STREET FOR THE PASTRIES!



Táska *Clutch* **Furla** 82 500 Ft  
 Zakó *Jacket* **Massimo Dutti** 49 995 Ft  
 Dzseki *Jacket* **Lacoste** 83 080 Ft  
 Kabát *Jacket* **Hugo Boss** 144 990 Ft  
 Cipő *Shoes* **Lloyd** 49 990 Ft



Kulcstartó *Key ring* **Furla** 21 000 Ft  
 Ing *Shirt* **Nanushka** 40 000 Ft  
 Ujjatlan ing *Shirt* **Nanushka** 32 000 Ft

Sapka *Hat* **Benetton** 4 290 Ft  
 Csokornyakkendő *Bow tie* **Hugo Boss** 20 999 Ft  
 Ing *Shirt* **Nanushka** 29 000 Ft  
 Köntös *Robe* **Hugo Boss** 55 999 Ft  
 Zakó *Jacket* **Tommy Hilfiger** 104 990 Ft  
 Kabát *Coat* **Massimo Dutti** 89 995 Ft  
 Öv *Belt* **Furla** 28 500 Ft  
 Cipő *Shoes* **Lloyd** 54 990 Ft



Karkötő *Bracelet* **Furla** 47 000 Ft  
 Body *Body* **Intimissimi** 16 990 Ft  
 Öv *Belt* **Lloyd** 14 990 Ft  
 Mellény *Vest* **Nanushka** 57 000 Ft  
 Cipő *Shoes* **Benetton** 22 290 Ft

Kalap *Hat* **Hugo Boss** 28 999 Ft  
 Öv *Belt* **Lloyd** 14 990 Ft  
 Kabát öv (kabáttal) *Coat belt (with coat)*  
**Benetton** 63 990 Ft



Sapka *Hat* **Lacoste** 12 400 Ft  
 Garbó *Turtleneck* **Lacoste** 41 230 Ft  
 Ruha *Dress* **Nanushka** 62 000 Ft  
 Mellény *Vest* **Lacoste** 106 950 Ft

Nyaklánc *Necklace* **Benetton** 4 790 Ft  
 Fülbevaló *Earring* **Benetton** 2 790 Ft  
 Blúz *Blouse* **Benetton** 12 490 Ft  
 Kabátujjak (kabáttal) *Sleeves (with coat)*  
**Lacoste** 106 950 Ft

# ÜZLETLISTA SHOPPING LIST

**FURLA**  
 Fashion Street, 1052 Budapest, Deák Ferenc utca 23.  
 +36 1 328 0851  
 hétfő - szombat *Monday - Saturday*: 10:00 - 20:00  
 vasárnap *Sunday*: 11:00 - 19:00  
 furla.com

**HUGO BOSS**  
 Fashion Street, 1052 Budapest, Deák Ferenc utca 19.  
 +36 30 992 5901  
 hétfő - szombat *Monday - Saturday*: 10:00 - 19:00  
 vasárnap *Sunday*: 10:00 - 18:00  
 roland.hu

**ISTYLE**  
 Fashion Street, 1052 Budapest, Deák Ferenc utca 23.  
 +36 1 453 9939  
 hétfő - szombat *Monday - Saturday*: 10:00 - 21:00  
 vasárnap *Sunday*: 10:00 - 18:00  
 istyle.eu/hu

**LACOSTE**  
 Fashion Street, 1052 Budapest, Deák Ferenc utca 21.  
 +36 30 676 9458  
 +36 1 266 9792  
 hétfő - szombat *Monday - Saturday*: 10:00 - 20:00  
 vasárnap *Sunday*: 10:00 - 17:00  
 lacoste.com

**LLOYD**  
 Fashion Street, 1052 Budapest, Deák Ferenc utca 21.  
 +36 1 429 0101  
 hétfő - szombat *Monday - Saturday*: 10:00 - 19:00  
 vasárnap *Sunday*: 10:00 - 17:00  
 lloyd.de

**LOFT BISTRO**  
 Fashion Street, 1052 Budapest, Deák Ferenc utca 10.  
 +36 70 774 0245  
 minden nap *Every day*: 8:00 - 24:00  
 www.facebook.com/loftbistro

**MASSIMO DUTTI**  
 Fashion Street, 1052 Budapest, Bécsi utca 5.  
 +36 1 501 2030  
 hétfő - szombat *Monday - Saturday*: 10:00 - 21:00  
 vasárnap *Sunday*: 11:00 - 20:00  
 massimodutti.com

**EXCLUSIVE CHANGE**  
 Fashion Street, 1052 Budapest, Deák tér 3.  
 hétfő - szombat *Monday - Saturday*: 9:00 - 21:00  
 vasárnap *Sunday*: 9:00 - 18:00

**NANUSHKA**  
 Fashion Street, 1052 Budapest, Deák Ferenc utca 17.  
 +36 1 202 1050  
 hétfő - szombat *Monday - Saturday*: 10:00 - 20:00  
 vasárnap *Sunday*: 10:00 - 18:00  
 nanushka.hu

**OYSHO:**  
 Fashion Street, 1052 Budapest, Bécsi utca 5.  
 +36 1 580 2313  
 hétfő - szombat *Monday - Saturday*: 10:00 - 21:00  
 vasárnap *Sunday*: 11:00 - 20:00  
 oysho.com

**PIZZAME**  
 Fashion Street, 1052 Budapest, Deák tér 3.  
 +36 1 266 0377  
 minden nap *Every day*: 10:00 - 24:00

**STARBUCKS:**  
 Fashion Street, 1052 Budapest, Deák Ferenc utca 23.  
 +36 1 423 4000  
 minden nap *Every day*: 07:00 - 22:00  
 starbucks.hu

**SUBWAY**  
 Fashion Street, 1052 Budapest, Deák tér 3.  
 minden nap *Every day*: 0:00 - 24:00

**SÜEL**  
 Fashion Street, 1052 Budapest, Deák Ferenc utca 13.  
 +36 30 670 1455  
 hétfő - szombat *Monday - Saturday*: 10:00 - 21:00  
 vasárnap *Sunday*: 10:00 - 20:00  
 suel.hu/suel

**TOMMY HILFIGER**  
 Fashion Street, 1052 Budapest, Deák Ferenc utca 15.  
 +36 30 676 9458  
 hétfő - szombat *Monday - Saturday*: 10:00 - 19:00  
 vasárnap *Sunday*: 10:00 - 18:00  
 roland.hu

**UNITED COLORS OF BENETTON**  
 Fashion Street, 1052 Budapest, Deák Ferenc utca 19.  
 +36 30 682 3617  
 hétfő - szombat *Monday - Saturday*: 10:00 - 20:00  
 vasárnap *Sunday*: 10:00 - 18:00  
 benetton.com

**VODAFONE BELVÁROS**  
 Fashion Street, 1052 Budapest, Deák Ferenc utca 19.  
 +36 70 288 8459  
 minden nap *Every day*: 10:00 - 20:00  
 vodafonemartstore.hu

**VAPIANO**  
 Fashion Street, 1052 Budapest, Bécsi utca 5.  
 +36 1 411 0864  
 vasárnap - csütörtök *Sunday - Thursday*: 11:00 - 23:00  
 péntek - szombat *Friday - Saturday*: 11:00 - 24:00  
 vapiano.hu

**ZARA HOME**  
 Fashion Street, 1052 Budapest, Bécsi utca 5.  
 +36 1 580 2356  
 hétfő - szombat *Monday - Saturday*: 10:00 - 21:00  
 vasárnap *Sunday*: 11:00 - 20:00  
 zarahome.com



Nyaklánc (fehér) *Necklace (white)* **Furla** 41 500 Ft  
 Nyaklánc (fekete) *Necklace (black)* **Furla** 41 500 Ft



Fülbevaló *Earring* **Massimo Dutti** 10 995 Ft



Body *Body* **Intimissimi** 19 990 Ft



Nyaklánc *Necklace* **Benetton** 12 790 Ft



Nyaklánc *Necklace* **Furla** 41 500 Ft



Pulóver *Sweater* **Benetton** 21 490 Ft  
 Nyaklánc *Necklace* **Furla** 41 500 Ft





**BOSS**  
HUGO BOSS



