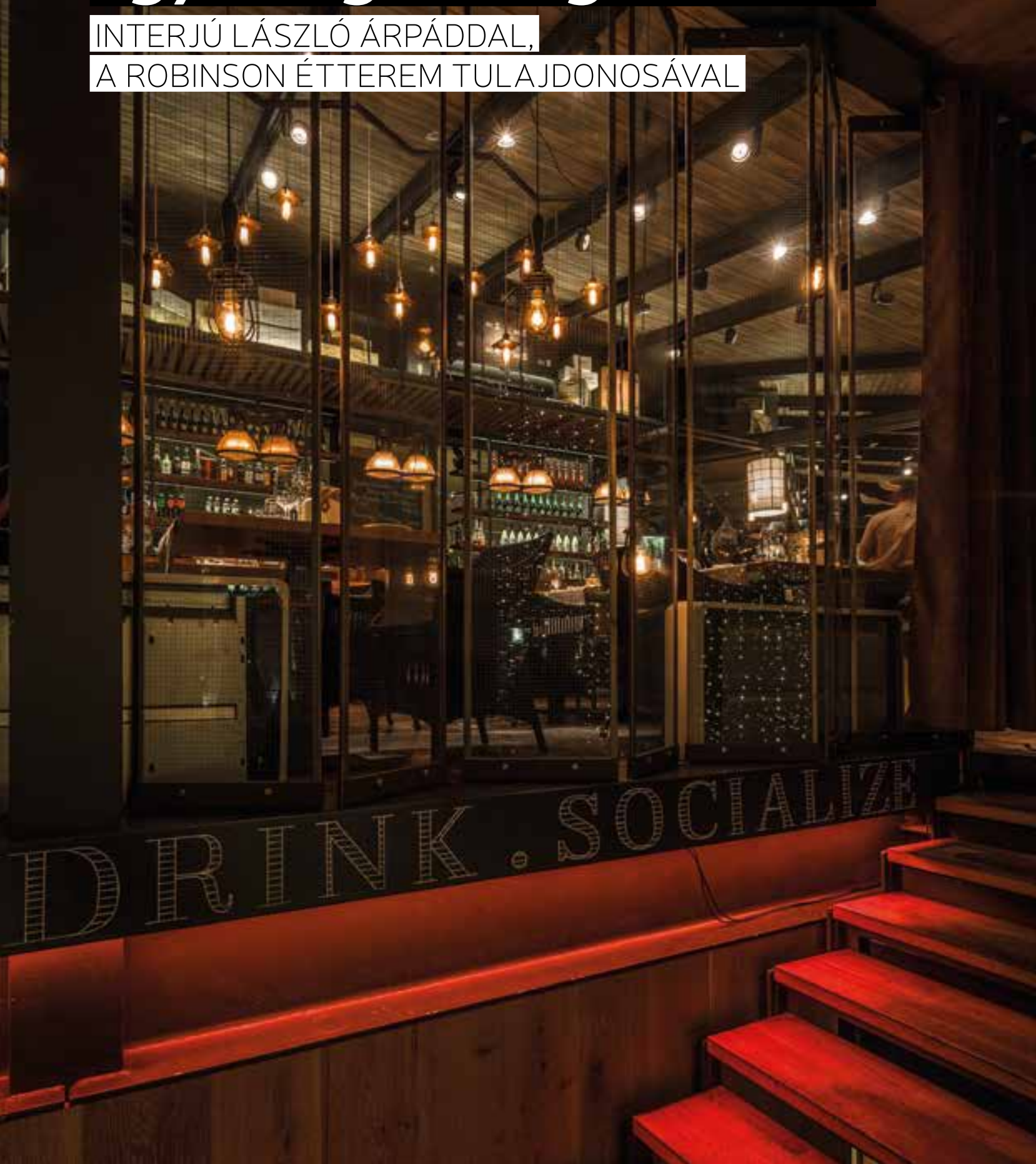


„Álmodtam egy világot magamnak”

INTERJÚ LÁSZLÓ ÁRPÁDDAL,
A ROBINSON ÉTTEREM TULAJDONOSÁVAL



Látszó szerkezetek – HEA-gerendák és csavarok – és a ridegségüket oldó tölggyfa burkolatok (Fotó: Batár Zsolt)

Közel három évtizede meghatározó szereplője Budapest étteremi életének László Árpád, s mindeközben felépítette a Happy Box ajándéküzlet-hálózatát. Éttermei (pld. Columbus pub, Fusion, Cucina, Spoon, Robinson) sikerének hátterében komplex szemlélete áll: olyan helyen épít és nyit,

ahová másnak eszébe se jutna, majd a maga álmodta belsőépítészettel teszi otthonossá, szerethetővé.

Nem volt ez másként a Robinson étterem esetében sem.



Farsang Barbara: Mesélnél arról, miként formálódott, majd lett végleges a Robinson újabb enteriőrje?

A mostani állapot egy hosszú, több átépítést, designt megélt időszak kikristályosodott eredménye. Mivel még fiatalon két, számomra nagyon vonzó szakma között kellett választanom – az építészet és a vendéglátás –, így az életemet a mai napig meghatározza ezek párhuzama. Az építészet formavilága számomra ösztönös, érzem a teret és látom a végeredményt a falon logó képekkel vagy az esti fények hangulataival. 1988-ban az akkor kiszáradt tómederbe álmodtam bele a szigetet, rajta a Robinsont. Természetes volt, hogy belül is az lesz, amit én szeretnék majd a vendégeimmel láttatni. A mai állapot az emeletrépitésével persze már komoly tervezést igényelt, olyat, ami városképi szempontból is kiforrott; az építészeti részt Anthony Gall vitte. Az enteriőrhöz bevontam Bara Ákost, aki modern formavilágot vizionált, ellentétben az én romantikusabb elképzeléseimmel. Ebből nem engedtem: a végeredmény magáért beszél, fantasztikus hangulatú hely lett. Egyébként érdekes az élet, mert azon túl, hogy a vendéglátásban teljesedtem ki, minden, amit kitaláltam eddig, az alapvetően az építészetből fakadt. Ilyen volt, amikor 1986-ban – Klösz György régi ligeti fotói alapján – pavilont építettem az Állatkert főbejáratával szemben. Ez akkor egy kis kávézó, fagyaltozó volt terasszal – ma már egy nagyvárosi street food hely, a BRGR. A másik felfedezésem a Duna volt. Az alapkérdés

az volt, hogy miért nincs a Dunán egy hajó, azon egy szép étterem? Vettem egy 75 méter hosszú, 300 tonnás hajótestet és megépítettem a Columbus pubot 1995-ben, majd pár méterrel feljebb, 2002-ben, a Spooont. Az ide tervezett férfi WC-m mai napig beszédtéma, mert egyik fala plafonig üvegtábla: a piszoárok előtt állva épp a királyi várra látni.

Ezeket hallgatva, adott a kérdés, hogy ha meg kellene fogalmaznod, akkor kinek/minek tartod magad?

Egy álmodozónak, aki ha felébred, meg is valósítja az álmait. Nem szeretem a négy fal közé szorítani magam, ott a tágas tér, bele lehet képzelni azt, ami még nincs. Nagyon sokat utazom, szívom magamba az élményeket az új építészeti/belsőépítészeti ötleteket, majd adott helyen és pillanatban, egy megoldandó feladatnál összeáll a kép és megcsinálom. A Happy Box is így született 1990-ben. Hiánygazdaságunk ezernyi kiaknázatlan lehetőségéből nekem az ajándékkultúra érintetlensége szűrt szemet. Kint létezik és működik, nálunk még mindig a hamutálca és a zokni az ajándék. Ebből a felismerésből született a Happy Box 45 üzlete az országban. Az étterem nekem elsősorban nem azt a helyet jelenti, ahol jól lehet lakni. Hiszem, hogy ma már nem elég jól főzni, élményt is kell adni, ami arra inspirálja a vendéget, hogy újra akarja élni a séf varázsolt íz világot és azt a hangulatot, amit én nyújtok abban a térben, amiben egyébként én is jól érzem magam. Ez idáig bejött.

És nem akartál soha belsőépítész lenni?

Egy ideig el sem tudtam képzelni, hogy ez hivatásszerűen menne nekem, ma már másként látom, de alapvetően örülök, hogy megmaradt „hobbinak”. Nincs hiányérzetem, mert annyi mindent építettem, hogy szinte nem volt 25 éve egy „üres évem”, vagyis amikor nem terveztem valamit. Szeretek rajzolni, jó a térlátásom, így könnyű átadni papíron a gondolataimat annak, akinek jogosítványa van ahhoz, hogy az ötletből remekmű szülessen. Persze nem diadalmenet az egész élet. Ott van a 2007-ben megnyitott csodálatos, ázsiai stílusú Fusion étterem, amit a gazdasági válság 2008 év végére elsodort. Pedig talán ez volt a legszebb és legátgondoltabb éttermem. Az újraértelmezett Utolsó vacsora 12 méter széles képe alatt lehetett étkezni. Váltani kellett, de gyorsan. Hat hónappal később újranyitottam ugyanott a Cucina éttermemet, ami villámválasz volt az átalakult fogyasztói igényekre. Könnyed, laza, olaszos-családias hangulattal. De az élet úgy hozta, hogy terveztem már szállodaépületet is, a Clark Ádám térré. 2008-ban társammal megvettük az 50 éve üresen álló telket. Sajnos az időközben összeroppanó turizmus, a mélybe zuhanó szobaárak ellehetetlenítették az építkezést. Eladtam.

Mi volt az alapja a Robinson újabb enteriorkonceptójának?

Nincs arany szabály arra, hogy mikor kell megújulni. Vannak tulajdonosok, kiknek meggyőződésük, hogy elég jól főzni. Szerintem a határozott arculatváltás, egy grafikai újrarendelt étlap, egy megtervezett munkaruha, mind fenntartják az érdeklődést. Persze mindenhol vannak hullámvölgyek, hiszen ma olyan sebességgel

nyitnak-zárnak éttermek, hogy az a kevés étterembe járó magyar azért közben mást is kipróbál, majd visszatér. A Robinson 25 éve áll! Talán kijelenthetem, hogy fénylő állócsillag a budapesti gasztronómia egén, de mint épület időközben elavult, lelakott lett. Kellott a váltás, és nem volt elég a bútorcsere. Fekvése miatt már az alap gondolat is az volt, hogy ez egy „kifordított” étterem legyen. Ott a tó, azt láttatni kell, nehézkes falaknak nincs helye. Szerettem az ipari stílust, így megegyeztünk Anthonyval, hogy látszó HEA-gerendákkal és csavarokkal, a ridegségüket oldva, sok tölgyfával alakítsuk ki a helyet. Az épület vonala leköveti a tó vonalát és szabad rálátást nyújt, minden szintjéről, a szökőkútra. Gyönyörű lett. Ezek alapján, lényegében az enteriört már el is döntöttük, hiszen minden üveg, de ott a lehetőség a látványkonyhára, a nagy belmagasság miatt pedig a körbefutó mezzaninra. Utóbbira kerültek azok a tárgyak és a függeszték-lámpák, amiktől otthonos és romantikus maradt a hely. A konyhai hűsbeszállítónk, egy nagyon híres olasz hentes, Dario Cecchini mester, beleszeretve az épületbe és a helyszínbe, csak nekünk szállít a minőségi marhahúsából: így egy utánozhatatlan steak house született az emeleten.

A belsőépítészeti kreativitásodat most hogy „éled ki”?

Nem atakozom: egy családi házat tervezek, de egy új étterem körvonalai is kezdenek kirajzolódni. Van egy új hajótervem is, amit Bara Ákossal álmodtunk meg, és itt a Liget Projekt múzeumokkal, színvonalas vendéglátás-igénnyel. Vannak ötleteim. Hogy mi fog megvalósulni, még nem tudom, de bárhol nyitunk, arról mindenki fog tudni.

Az épület vonala leköveti a tó vonalát és szabad rálátást nyújt, minden szintjéről, a szökőkútra (Fotó: Batár Zsolt)



Szemlélődésre invitáló belsőtéri részletek (Fotó: Batár Zsolt)