

Múzsák randevúja a patinás cukrászdában

A százötven éves Gerbeaud jubileumi albuma

A „cs. kir. udvari cukrász” megtisztelő címet kiérdemelt Kugler Henrik másfél évszázada alapította Pesten azt az európai hírű és rangú cukrászdat, amelyik később utóda, Gerbeaud Emil nevét vette fel. Az intézménynek otthont adó épület homlokzatát Hild József tervezte, majd Fellner Sándor építette át mai külsejére. Elegáns belső tere a kezdettől fogva szintén látványosságnak számított, amelyet a jó ízlésű tulajdonosok külföldi útjaikról hozott műtárgyakkal folyamatosan gazdagítottak. A cukrászda bútorait és falburkolatát az 1900-as évek táján Schmidt Miksa műbútorgyáros készítette. Mára a teljes berendezés – a csillároktól a tükrökön át a festményekig – nyilvánartott, védett műemlék. (Másokéi mellett Iványi-Grünwald Béla, Szüle Péter és Komáromi-Kacz Endre képei díszítik a falakat.)

A slágerekben is megénekelte jeles találkahelynek számos híres törzsvendége volt. Közülük a kiegyezést előkészítő politikust, Deák Ferencet, a zeneszerző-zongoravirtuóz Liszt Ferencet vagy Augusztia főhercegnőt – aki gyakran naponta kétszer is megfordult itt – szokták elsőként említeni. Az udvari protokoll szigorú előírásai szerint a főúri dáma érkezését és távozását egyaránt állva kellett fogadnia az egész vendégseregnek, az alkalmazottaknak s a tulajdonosnak is. Gerbeaud Emil szellemes és praktikus ötlettel vetett véget ennek a sorozatos kényelmetlenségnek. Ráadásul úgy, hogy a királyi család tagjai szintén megtisztelve érezhették magukat. Annak idején kizárólag a fenséges família használatára épült meg ugyanis a Harmincad utca felől külön bejárattal Kis Szalon, az úgynevezett „Kis Gerbeaud”. A millenniumi ünnepségek idején egy fényűző csarnok, a Royal Gerbeaud Pavilon is ezért épült a királyi pár méltó fogadására. E hely hangulatát Márk Lajosnak a Magyar Nemzeti Múzeum történeti képcsarnokában őrzött festménye örökítette meg. Egy merőben polgári, sőt, bohém törzsvendég, Heltai Jenő Incubus álnéven „Gerbeaud-nál” címmel, költeményt írt, s A Hét 1896. június 1-i számában cikket is közölt a cukrászdáról. *Egész Európának legjobb édeségei, czukorkái, fagyaltjai, parfait-i, cequembouche-jai, pralinejai, fondantjai, mexicainjei, brésiliennejei, tortái és apró süteményei nem Párisban készülnek – írta – s nem Milánóban, nem Londonban s még csak nem is Berlinben, hanem igenis Budapesten, melynek a régi, híres szállóigévé vált Kugler nevét lángoló ambícióval igyekszik a magáéval kiszorítani az új tulajdonos, Gerbeaud...*

A francia mignonnt mifelénk hosszú évtizedeken át kuglernek hívták első itteni készítőjéről, amint az József Attila első fennmaradt verse is megörökíti: „De szeretnék gazdag lenni, / Egyszer libasültet enni, / Jó ru-

hába járni kelni, / S öt forintér kuglert venni...” A mostani kerek évfordulóra Esterházy Péter írt „Nincs, van” címmel utószót az emlékkönyvbe. Szerénységére jellemző, hogy nem a felmenőinek nevét viselő Esterházy-tortát említi a helyi különlegességek közül, hanem a kis betűvel írott – mert köznévvé vált – kuglert és a nagybetűs Rigó Jancsit.

Gerbeaud Emil a belső berendezések további tervezésével s fejlesztésével korának számottevő és sokoldalú iparművészt, Darilek Henriket bízta meg. Ő ékszerek és dísz- valamint használati tárgyak, könyvgrafikák és kereskedelmi reklámok készítésével szerzett közismertséget, a szecesszió elegáns s könnyed stílusában alkotott. Az egyes szalonok nemes fából való lambériái, a plafonok neo-rokokó modorú stukkói, a historizáló csillárok és falikarok működése nyomán egységes atmoszférát teremtettek a Kuglertől örökölt eklektikus stílusú, márványlapos asztalakkal. Csakúgy, mint azokkal a szecessziós, későbbi társaikkal, amelyeket Gerbeaud valószínűleg az 1900-as párizsi világkiállításon vásárolhatott. Összhang született annak ellenére, hogy a mennyezet gipsz reliefjei XV. Lajos francia király, a világítótestek Mária Terézia korát, Gustave Moreau a francia festő 1893-as zsánerképe pedig az akkori századfordulót idézték. Ez a kép – a sekrestye előtt várakozó pékinasnak misebort csempésző ministráns-gyerek humoros jelenetével – szintén a párizsi világkiállításról került a cukrászda Vörös Szalonja falára, ahol most is függ. A nagyméretű gobelin faliszőnyeg azonban, amelynek párja a római Vatikán falát ékesítette, a második világháború idején sajnos elpusztult.

Egy 1917-es műtermi felvételen Stróbl Alajos is látható, amint a Gerbeaud-házaspár életnagyságú gipsz mellszobrait mintázza. Az egy évvel később bronzba öntött patinás szobor ma is a cukrászdában fogadja vendégeket.

A másfél évszázados jubileumra magyar és angol nyelven kiadott album a Gerbeaud svájci szülőhelyéről (a Genf egyik városnegyedéről) elnevezett Musée de Carouge, valamint a Magyar Nemzeti Múzeum, illetve a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum által kölcsönzött korbelti fényképek felhasználásával készült. Még a cukrászda mai – hazai és külföldi – törzsvendégei közül is csak kevesen tudják, hogy az utóbbi években serfőzde, saját hentes termékekkel büszkélkedő bankett-részleg, valamint gourmet-étterem is működik az épülettömbben. Ezért aztán a könyvben, a leghíresebb torták és sütemények elkészítési módjának ismertetései mellett jobbnál-jobb ételreceptek is olvashatók.

Wagner István