



Családban marad

AZ IFJABB COSTES
A PRESTIGE HOTELBA KÖLTÖZÖTT

Szöveg **FLÓRI ANNA**
Belsőépítész **VÖRÖS VIRÁG**
Fotó **FILEP KRISZTINA**

A Costes Downtown elegáns, a szó klasszikus és nem divatos értelmében. Kifogástalan, de ezzel nem hivatkozik, és vendégeitől nem „várja el” az etikettet. Az első Michelin-csillagos magyar étterem fivére semmiben sem hasonlít azokhoz a vendéglátó-ipari egységekhez, amelyek szomszédságát adják Budapest belvárosában. A sztárséf, Miguel Rocha Vieira új konyhája jó helyre és jó kezekbe került a budapesti Vigyázó Ferenc utcában. A Lánchíd pesti hídfőjéhez vezető szűk utcácskában nemrég nyitott a szépséges Prestige hotel (OCTOGON 2015/3) és szerződött társa, a Ráday utcai Costes új híd-főállása, a Costes Downtown. Gerendaiék méltó

partnerre találtak Mazen Al Ramahiban: a hozzáértéssel és tisztelettel felújított, elbűvölő Hild-ház úgy simul bele térben és időben a belvárosi szövetbe, ahogyan a portugál konyhaművész pazar fogásai a magyar kulináriába.

Az étterem, amely nemcsak a betérőket, hanem a szállóvendégeket is kiszolgálja, az épület megőrzött klasszikus formavilágába illő, de azt nem ismétlő enteriőrt kapott. A szépség, amely itt sem él önálló életet, hanem a kényelmet szolgálja, a Costes Downtown berendezésében a natúr fa, a téglá és a mindenütt burjánzó növényzet harmóniájából fakad. A földszínek és a zöld hullámvázása otthonossá teszi a teret, így aztán annak sem kell feszengenie, aki tudja, hogy luxusétteremben ül, és az is megnyugvásra talál, aki messziről repült, intim óráit szállodai szobákban tölti egy ideje.

Azon, hogy a menü és a tálalás zavarba ejtő, nem lehet segíteni. Bár a várakozás feszültségét valamelyest oldja a hatalmas látványkonyha,

ahol a munkát elsősorban Vieira egykori sous chefje, Tiago Sabarigo irányítja, az ott tányérra kerülő kompozíciókról az embernek csak percek után jut eszébe, hogy ez valami olyasmi, amit meg lehet ennie. Azok, akik már jártak a Ráday utcai Costesben, hamarabb rájönnek erre. Nem lepi meg őket az sem, hogy itt homárt nem kapnak: a Costes Downtown is helyi és szezonális alapanyagokból dolgozik, a magyar konyha ízvilágában forog.

A tervező olyan környezetet teremtett, amelyben minden ezt szolgálja. A letisztultságukban egyszerű megoldásokat a legmodernebb épületegészség, konyhatechnológia, világításvezérlés is támogatja. Vörös Virág érti, hogy a séf csapatának és a vendégeknek kell egymásra találniuk – engedi, hogy ezé az interakció legyen a főszerep. Így aztán a Costes Downtown, amely egyszerre keresetlenül hétköznapi és egzotikus tájakat idéző, befogadja és nem beengedi az érkezőt.



A tér lenyűgöző, de nem zavarba ejtő
Itt Krúdy és Asz-Sziszí tábornok is otthon éreznék magát

