

KÉT NŐ, EGY FÉRFI. ITT VAGY PEZSGÓ 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







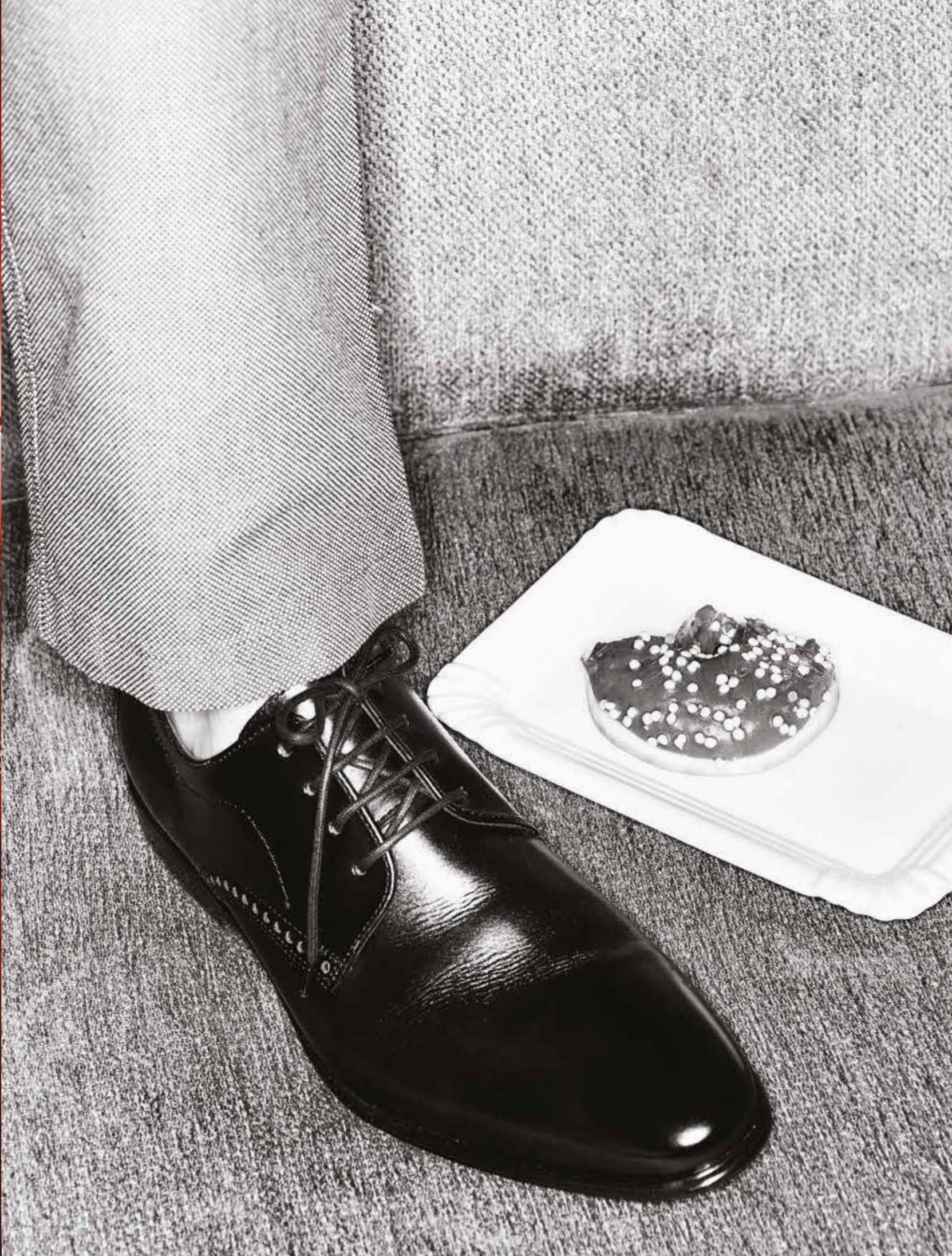
























Smink *Make up*  
**Kovalik Natasa**  
Haj *Hair*  
**Herczeg Csaba**  
Haj asszisztens *Hair assistant*  
**Czeró Brigitta**  
Stylist asszisztens *Stylist assistant*  
**Szabó Róbert**  
Modellek *Models*  
**Kamilla, Vanessza Icon Modell Management**  
**Máté Visage**





**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.

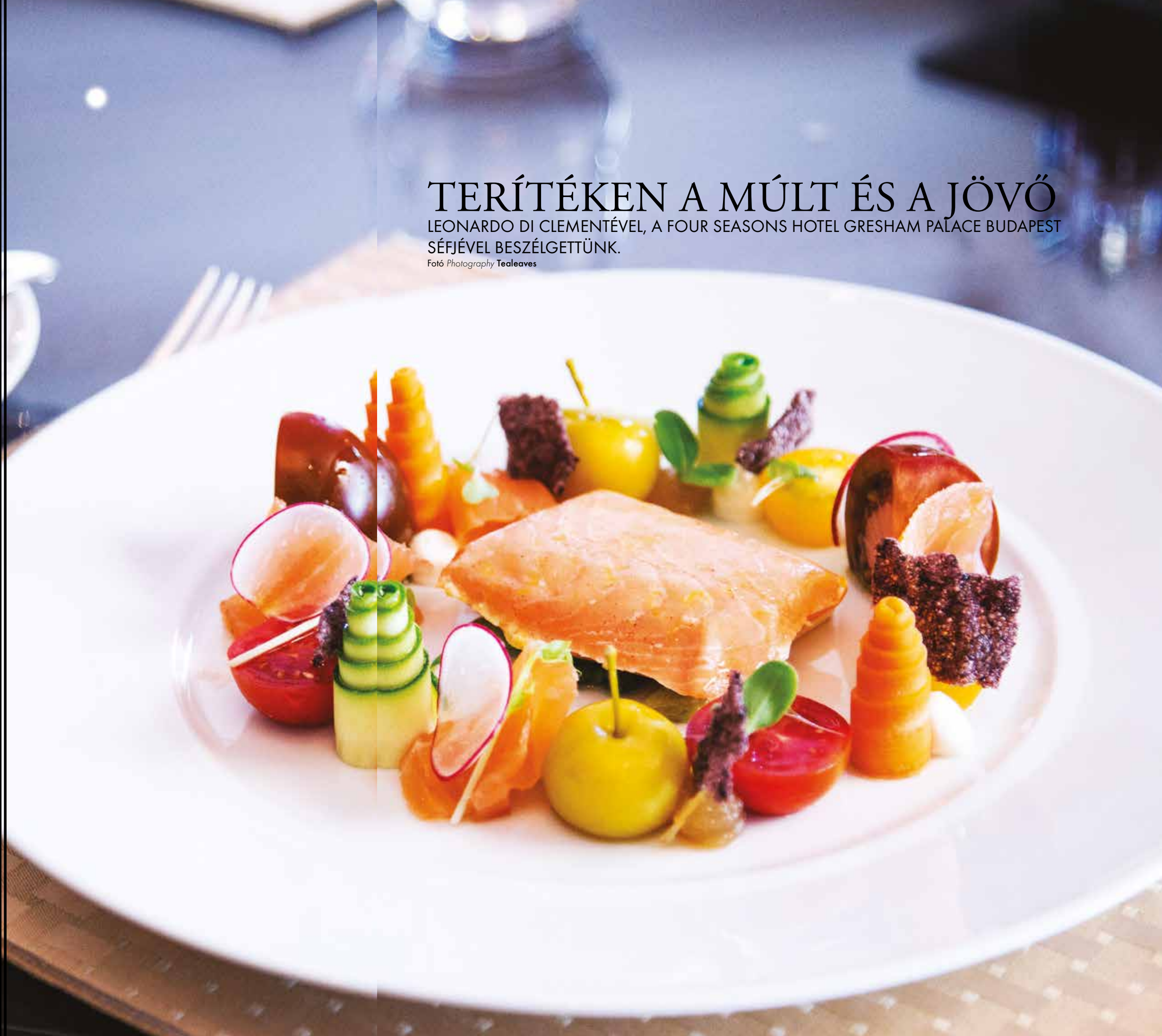
**Ön szerint melyik a világ legjobb étterme és legjobb szállodája, ahol valaha járt?**

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)