



FOTÓ: M. SCHMIDT JÁNOS

VENDÉGVÁRIAK

Varga G. Gábor

A Kazinczy utcai romkocsmanegyedben időről időre megjelenik egy mosolygós házaspár, akik nemcsak eleganciájuk, de életkoruk okán is kiűnhetnének a tömegből. Mégsem keltenek feltűnést. Több, mint harminc éve azzal foglalkoznak, hogy mindenféle emberrel megtalálják a közös hangot. Vendéglátások, még-hozzá a vérbeli fajtából, akik minden pillanatban követik a hozzájuk betérők igényeit. Ma már nemcsak álmodoznak egy színvonalas szórakoztatónegyedről a budai Várban, ahol a magyar gasztronómia is felvillanthatja háború előtti fényét, hanem keményen dolgoznak rajta. Ehhez persze folyamatos tapasztalatgyűjtésre van szükség. Számukra a „pesti vigalmi negyed” éppolyan érdekes, mint a legelőkelőbb párizsi vagy lyoni étterem utcák.

Volt honnan meríteniük. Zsidai Péter és felesége, Ilona a budapesti InterContinental szállodában dolgozott az 1970-es évek közepén. Péter édesapja újságíró volt, gyakran fordult meg a szerkesztőséggel szemközti szállodában. Ilona borsodi család gyermekeként a főiskola mellett próbálta kiegészíteni az ösztöndíjat, s megtetszett neki a szakma, hát maradt. A szocialista viszonyok közepette az érvényesüléshez éppúgy szükségük volt toleranciára, mint diszkrecióra. Ismerniük kellett a helyi sajátosságokat és a távolról érkező, rendszerint magas beosztású emberek igényeit, de össze is kellett hangolniuk ezeket. A szocialista szállodaiiparban a külföldi vendég és a Kádár-rendszer bizalma nélkülözhetetlen volt a sikerhez. Elvégre a vendéglátás bizalmi ügy. Nem pusztán megélhetés, hanem hivatás, az önmegvalósítás és a fejelem próbája is.

1981, a Columbia első úrrepülésének, s a romániai jegyrendszer bevezetésének éve számukra a világ kinyílását jelentette azzal, hogy saját vállalkozásba, egy kávézó nyitására fog-

tak. Mindennek előzménye, hogy amikor Magyarországon a gmk-nak (gazdasági munkaközösségnek) nevezett vállalkozások szárnyaikat bontogatták, a Zsidai házaspár 1976-ban a kapitalista Amerikába utazhatott szállodavezetői továbbképzésre. Cso-da-e, ha hazatérve az amerikai üzleti mentalitással megfertőzve, rögtön saját étterem nyitására gondolkodtak? Bátorítást, támogatást persze volt honnan kapniuk, Roy Watson, az amerikai szállodaszövetség elnöke, családi barát volt, egyetlen gyermekük, Zoltán Roy keresztapja is lett, s a fiú minden nyáron hat hetet tölthetett az Egyesült Államokban, később a Harvardon folytatta tanulmányait.

Az amerikai keresztapa fordított időt a szocialista blokkból érkező fiatal rokon formálására. Amikor meghívta Watson feleségének vadonatúj autóját, s szégyenében nem akart többet kocsiba ülni, patrónusa csak legyintett: a koci sérülése nem számít. Sokkal fontosabb, hogy a gyerek kedve és önbizalma ne menjen el az autóvezetéstől.

– Mutasd meg, hogy másként is lehet. Ne sajnáld az energiát, de vállald

Névjegyek

ZSIDAI ILONA

1947-ben született, a Kereskedelmi és Vendéglátó-ipari Főiskolán diplomázott, saját vállalkozásuk alapítását megelőzően a Hungarhotels marketing-igazgatójaként dolgozott.

ZSIDAI PÉTER

1948-ban született, a Kereskedelmi és Vendéglátó-ipari Főiskolán diplomázott, majd a Hotel InterContinentalban szerzett vendéglátós tapasztalatot.

ZSIDAI ZOLTÁN ROY

1976-ban született. Közgazdász, korábban a Boston Consulting Groupnál dolgozott. Két lány és egy fiú édesapja, feleségével (Lídia egyetemi szerelme) negyedik gyermeküket várják.

a felelősséget – írja le Roy a mentalitást, amit a szülei és ő hazahoztak Amerikából. Ez a szemlélet, valamint az új üzleti ismeretek segítettek a hazatérő házaspár érvényesülését, mert a gmk-világ ellenére idehaza cseppet sem volt könnyű vállalkozni. Különösen nem olyan helyet nyitni, ahová nagy eséllyel térnek be külföldi turisták. Kapcsolataik akkor jöttek jól, amikor tanácsra volt szükségük. Egy, még a szállodás korszakból ismert osztrák ékszerész barátjuk tanácsolta: ha nyitnak valamit, azt csakis a budai Várban tegyék. Megfogadták. Hétfőként járták a Vár utcáit, ideális helyet keresve az első üzletüknek.

A Fortuna utcában hozta össze őket a sors a máltai lovagrend mindenésével, Marika ajánlotta a figyelmükbe zöldeségek ingatlanját, ami korábban pékség volt. Sok küzdelem után végül kibérelhették a festői, belső udvaros üzlethelyiséget. Ebben nyílt meg 1982-ben a Pierrot, a párizsi stílusú kávézó. A vendégekörben mindenki megfordult, aki akkoriban Budapesten számított. Ma a Pierrot – négy átalakulás után – francia stílusú étteremként működik, Litauszki Zsolt kreatív séf és Kovács Árpád konyhafőnök vezetésével. Az egykori kemence helyén elegáns pult húzódik, az évtizedekig kihasználatlan belső udvar sokak szerint a Vár gyöngyszeme.

A Pierrot már befutott hely volt, amikor a '91-ben a Várban futótűzként terjedt a pletyka, hogy Zsidaiék privatizálnák a szemközti közeget. Eszük ágában sem volt, de ezúttal is hallgattak más véleményére. Történt, hogy egy nagy építőipari cég vezére hosszú órákat üldögélt náluk a szemközti házakat nézegetve, s a pletyka nyomán, megkérdezte Zsidaiékat: akkor sem érdeklí őket, ha a hely tényleg kiadó, azt azonban más viszi el, s pár év múlva megnyitja a Pierrot konkurenciáját? A kérdés nyilván költői volt.

A szívósságra itt volt igazán szükség: tizenhét évig tartott, mire 2008-

ban megnyithatták magyar stílusú bisztrójukat, a 21-et. Ez volt Zsidai Zoltán Roy első komoly projektje a családi vállalkozásban. Előtte multikarriert épített: akkor, az ezredforduló után utazott az internetes-informatikai üzletben, amikor az iparági lufi kipukkadt. Igaz, mint mondja, őt legalább nem érték meglepetésként a 2008-as válság jelei. Amíg a szülők az ingatlan kapcsán a műemlékvédelem és más hivatalok útvesztőit járták, Roy szerint a várbéli építészeti szabályozás túllépett egy „feledhető” szakaszán, s mire ők a kivitelezéshez értek, a műemlék épület olyan stílusban szépülhetett meg, amit eredetileg is elképzelték. Nem kellett kompromisszumot kötni az ablakok és az ajtók méretében, formájában.

Bár a családi vállalkozás tudatosan épült, gyakran döntenek a megérzéseik alapján. A Gozdsu-udvarban 2004-ben az épületgyűttes körüli botrányokat bemutató cikk hatására vásároltak üzlethelyiséget. Roszszul indult a dolog. Vitába bonyolódott a beruházóval, már szabadultak volna az egésztől, akár bukás árán is. Aztán 2012 elején jött az ötlet, mihez kezdjenek az ingatlannal. Ügyvédjük hívta fel a figyelmüket, hogy a szomszéd utca a robbanásbiztonsági fejlődő romkocsmanegyed centruma, amiért turisták ezrei keresik fel a magyar fővárost.

Roy és szülei éjszakákon át járták a romkocsmákat. Vegyültek a Szimpla kert húszéveseivel, de szakmai megbeszélést tartottak a Szimpla kitalálójával, Zsendovics Ábellel, aki Roy fiuk gyermekkori cimborája. Három hónap alatt tető alá hozták a Spilert – a modern romkocsmát. A közönség pedig azóta is vevő a bundás kenyérral tálalt spenótra, a csörögéfánkra, az izgalmas hazai kézműves sörökre.

A Fortuna utcában található Pest-Buda nyitására már felkérték őket: a hely nagymama házias ételeinek tradicionális ízvilágát adja vissza, a fogásokat a francia Gault Millaut étteremkalauz melegen ajánlja olvasóinak. Vallják, hogy az apróságok leg-

alább annyit számítanak, mint a fontos dolgok. Több év munkájuk van abban, hogy a vendégeik kényelmesen közelíthessék meg az éttermet. E ponton is megmutatkozik az Amerikából hozott szemlélet: a rivalizálás ellenére is vannak közös érdekek, a sok jó étterem egymást is képes fejleszteni, akárcsak a főváros és a Vár színvonalát. Ennek jegyében, szakmai összefogással, a Budavári Önkormányzattal közösen valósult meg a projekt, amelyben az éttermek fizetik a vendégek parkolását.

– Igényességiükkel sokat tettek azért, hogy a Várba a hazai közönségnek is megérje felmenni egy jó vacsoráért. Helyes irányba fejlesztik a magyarok ízlését – mondja a Világevő, azaz Jókuti András gasztroblogger. Hozzátevé: nagy szerencse, hogy Zsidaiék azért nincsenek egyedül a Várban. Ott van például az Alabárdos csapata.

A család szeret teret engedni a fantáziának, ám építenek a tradíciókra. A fejlesztésekért alapvetően Roy felel, Ilona a humán és az operatív dolgokkal foglalkozik, Péter pedig átlátva a pályán a kontrollt gyakorolja. Ha a gondolatok az irrealitás felé szárnyalnának, a család fő parancsol visza mindenkit a földre.

Amikor belépnek éttermeikbe, már ahogy köszöntik őket, abból tudni lehet, itt nem mindennapi együttműködés van a tulajdonosok és a dolgozók között. – A vendéglátás nem egy személyes show. Elkötelezett alkalmazottak nélkül semmi sem menne – mondja Ilona. Zsidaiék adják a hátteret és az álmokat. Alkalmazottaik pedig elhiszik, hogy nincs siker nélkülük. Mármint azzal, aki bent marad a csapatban. Nem egy jelöltjük volt, aki maga döntött úgy, nem vállalja ezt a tempót. Alibizni, trükközni nem lehet, a vendég elvárja a megszokott színvonalat. – A turisták néhány helyről azonosítanak be egy várost. Ha ezek között vagyunk, jól csináljuk. Ha nem, akkor még jobbnak kell lennünk – ez Zsidaiék ars poeticája.