

Egy motellel indultak, ma ők a csúcsluxus

Nem kérdés, hogy a világ első számú luxusszállodalánca a fősodorból a Four Seasons. Ugyanazt az ötcsillagos színvonalat nyújtják a legkülönbözőbb kultúrákban, a Távol-Kelettől Észak-Amerikáig. A hangulat mindenhol más, a matrac keménysége egyforma.

ÍRTA: CSEKE ESZTER ÉS S. TAKÁCS ANDRÁS



magát a Ritz-Carlton versenytársává. Míg a Ritz mindenhol ugyanazt a klasszikus, elegáns formatervezést garantálta vendégeinek, a Four Seasons direkt a helyi építészetnek és az adott kultúra stílusjegyeinek kívánt megfelelni, és „csak” a szolgáltatás színvonalát tette egységessé. A Four Seasons mára 46 országban 111 szállodát üzemeltet.

A cég két legnagyobb tulajdonosa 2007 óta Bill Gates és al-Valíd bin Talál szaúdi milliárdos. Nekik volt köszön-

hető, hogy a 2008-as pénzügyi világválság után a lánc nem vitte le az árait, ahogyan azt a világ szinte összes szállodája tette a túlélés reményében. A dúsgazdag tulajdonosok éveken át finanszírozták a veszteséget, hogy a hotelek színvonalát ne kelljen alább adni. Így a válság a Four Seasons falain kívül rekedt, és odabent ugyanaz a bézs-rózsaszín buborék fogadta a vendége-

Várostörténet a felhőkarcok árnyékában

Torontó, Kanada. A város történelmi negyedében, Yorkville szívében tör az egekbe a Four Seasons kék üveg felhőkarcolója. A rideg külső kifejezetten meleg, bézs színeket takar, már ami a szobák lakberendezését illeti, a tapétától az ágytakarón át az L alakú kanapéig, de még a WC függőnye is bézs, amit ha elhúzzunk, elképesztő városi panoráma tárul eléink a 23. emeletről.

A Four Seasons minden lépése mögött ott rejlő tudatosságot megsejtve nem lennénk túlzottan meglepve, ha azért tervezték volna meg így a saroklakosztályt – hogy tulajdonképpen minden pontjáról tág perspektívában lássuk Torontót a padlótól a plafonig érő üveglakokon át –, mert ez a város rejtja a hotel-lánc eredettörténetét. Hiszen éppen itt, Torontóban kezdődött minden, 57 évvel ezelőtt.

A kezdő építész Isadore Sharp 1961-ben nyitotta meg a Four Seasons Motor Motelt Torontó egyik lepukkant negyedében. A cég a 90-es években nötte ki



Café Boulud étlapját egy lyoni nagymama inspirálta

FOTÓK: FOUR SEASONS HOTELS AND RESORTS

ket, mint minket a torontói szobánkban, amikor az első napsugarak beköszönnek a résnyire nyitva hagyott vászonfüggönyök között.

Csöngetnek. A szobapincér hófehér abrosszal letakart, ezüstszínű zsúrkocsit tol be az ajtón, majd egy szempillantás alatt terülj-terülj asztalkát varázsol belőle. Az előző este egyeztetett reggeli menü: frissen facsart grépfrút- és narancslé, francia péksütemények, joghurt, házi granola és tápiókapuding a szebbik és egészségesebb nemnek, áfonyás amerikai palacsinta a másíknak. A kávéhab és a frissen főzött kávé két külön termoszban, az omlett és a rántotta a zsúrkocsi fűtött belsejében marad a tálalásig. Minden a lent található Cafe Bouludból érkezik, az éttermet a fáma szerint Daniel Boulud mesterszakács lyoni nagymamájának konyhaasztala inspirálta. Hiszi a piszi, gondoljuk a tápiókapudingnál, mindenesetre mesteri izorgiát juttattak fel a 23. emeletre.

Néhány hónappal korábban, két óceánnal keletre, a szöuli Four Seasons vendégeként eszünkbe nem jutna a szobába rendelni a reggelit, itt ugyanis a svédasztalos büfé most a trendi, a frissen sült ázsiai ételeket három-négy szakács készíti a türelmesen sorban álló vendégeknek a büféreggeli különböző állomásain. A meglepő csak az, hogy előttünk is, mögöttünk is koreaiak állnak, és nem külföldiek. Mint kiderül, bevett szokás, hogy a gazdag koreaiak egy-egy hétvégére

A cég két legnagyobb tulajdonosa 2007 óta Bill Gates és al-Valíd bin Talál szaúdi milliárdos. Nekik volt köszönhető, hogy a 2008-as pénzügyi világválság után a lánc nem vitte le az árait, ahogyan azt a világ szinte összes szállodája tette a túlélés reményében.

bevetik magukat városuk legmenőbb luxus szállodáiba, ahelyett, hogy elutaznának valahova. Ráadásul a bevétel nem is elenyésző részét teszi ki a hétvégi koreai vendégsereg.

Itt tehát olyan szállodát kellett kreálni, amelyik nemcsak az ideutazó üzletembereket és tehetős turistákat szolgálja ki, de egyszerre nyújt autentikus koreai



ai és nemzetközi luxusélményt is a helyi vásárlóerőnek. Mi más indokolná Szöulban a Boccalinót, az egyik legjobb olasz éttermet, ahol valaha ettünk? Is-teni a cukkinis, fokhagymás, kagylós linguine, és párját ritkítja a bivalymozzarella (bizonyára ez meg a nápolyi szakács mammájának számlájára írható).

Miközben Torontóban egy gőzkabin, egy jakuzzi és egy medence fogadja a spa felfrissülni vágyó vendégeit, addig itt Szöulban három-négy különböző hőfokú medencéből álló hagyományos koreai fürdő vár a megfáradt vándorokra, ez az úgynevezett koreai szauna. A koncepció tradicionális, a kivitelezés persze überluxus, a komplexum mindkét emeletén, a legmodernebb szaunadizájntól a több száz négyzetméteren át egyenletesen és hibátlanul kitartó fekete mozaikcsempe-burkolatig.

A vendégek feltételezett környezettudatossági szintjét jól mintázza, hogy míg Szöulban eldobható műanyag palackban kapja a vizet a vendég, addig Torontóban a medence partján magunk töltjük a tisztított vizet üvegcancsókba a legdizájnosabb műanyag poharakba, itt már nem látunk eldobható palackot vagy poharat. Persze kérdés, hogy egy ilyen méretű és hatású globális vállalat miért csak megfelelni akar a vendégek által diktált trendeknek, és miért nem alakítja is azokat.



A tradicionális koreai szauna a szöuli spa fő attrakciója



Saját terasz az Új-mexikói pusztában elterülő luxusranchon

Új-Mexikóban mindenesetre már egyáltalán nem csodálkozunk a műanyag poharakon a resort spájában, elvégre az Egyesült Államokban járunk, amelynek elnöke speciel nem hisz a klímaváltozásban, és sorra lép ki a környezetvédelmi egyezményekből – mit is várhatnánk a Four Seasons ranchától a sivatagban? Santa Fe mellett járunk, a világ egyik legkisebb, mindössze 65 szobás Four Seasons resortjában. Minden elemében pontosan az ellentettje a szöuli vagy a torontói monumentális felhőkarcolónak a metropoliszok forgatagában.

Itt apró bungalókban lakhatunk, kiülhetünk a saját teraszunkra bámulni a naplementét, és még a méhek zümmögését is hallani a levendulabokorból. Aztán begyűjthetjük a kandallónkat, persze már meg van rakva, tényleg egyetlen szikra, és belobban – tűzrakás Four Seasons-módra. Olyan az egész, mint egy farm, csak luxusreszortot csináltak belőle. A környék ismerős lehet Georgia O'Keeffe festményeiről, aki a közeli Ghost Ranchon töltötte élete legproduktívabb éveit.

A szállodai szoba részletei pedig nagyon ismerősek lehetnek, de még az ágy keménysége és rezgése is már-már otthonos, és ez sem véletlen. A világ összes Four Seasons hotelszobájába pontosan ugyanaz a cég gyártja a matracot, arról nem beszélve, hogy a személyzetnek Koreától Kanadáig pontosan ugyanúgy kell megvetnie az ágyat. Isadore Sharp célja nyilvánvalóan az, hogy olyan otthonosságot hozzon a műfajukból adódóan hideg-rideg hotelszobákba négy kontinensen, hogy a folyton utazó kliensnek ne legyen kedve más szállodába menni, hanem két ágyra vágyjon

egész életében: a saját ágyára otthon és a Four Seasons ágyára – bárhol a világon.

És amikor azt gondolnánk, hogy vendéglátás ezen szintjén már nincs feljebb, akkor a cég idén márciusban előrukkolt egy teljesen új műfajjal, már ami a mainstream szállodalán-cok piacát illeti, és megnyitotta legújabb szerzeményét, egy privát szigetet az Indiai-óceánon. Lássuk

tehát, mire képes a nyüzsgő nagyváros és a világvégi sivatag után a Four Seasons, amikor azt akarja elhittetni a vendéggel, hogy hajótörött lett, mint Robinson Crusoe, csak épp a saját szigetén.

A világ összes Four Seasons hotelszobájába pontosan ugyanaz a cég gyártja a matracot, arról nem beszélve, hogy a személyzetnek Koreától Kanadáig pontosan ugyanúgy kell megvetnie az ágyat.

Desroches 35 perc repülésnyire van a Seychelle-szigeteken található eredeti Four Seasons resorttól. A szigeten 14 kilométeren át húzódik a hófehér homokú strand, és nincs itt egyetlen másik szálloda sem. 15 kilométer hosszú bicikliút szeli át keresztbe-kasul a szigetet, és minden vendég saját biciklijén közlekedhet, ha akar, csak arra kell vigyázni, hogy ne üssünk el egyetlen aldobra óriásteknőst sem. Ők a sziget őshonos, ugyanakkor kihalóban lévő, így aztán nagy becsben tartott lakói. Egyértelműen lassítják a forgalmat, de ide talán éppen azért jön a vendég, hogy egy kicsit maga is lelassuljon az otthoni ritmusához képest.

A seychellois kultúrának és a természeti környezetnek megfelelően a rusztikus villák fából épültek, a bútorok döntő többsége is fából, nádból, bambusz-



ból készült, még a szúnyogháló fából faragott tartórúdjai is belesimulnak a környezetbe, a klasszikus pávafotelről nem beszélve, amely a nappali talán legkényelmesebb és szemrevalóbb darabja a fonott szőnyegen. Egy villa legjobb esetben éjszakánként 660 euróba kerül reggelivel és vacsorával, szervizdíj és adó nélkül, de ehhez a kedvezményhez minimum öt éjszakát kell foglalni, és legkésőbb december 20-ig, mert aztán jön a karácsony, és ami az árakat illeti, a határ a csillagos ég.

A szigetet kiszolgáló 200 fős személyzet 38 különböző nemzetiségből került ki, a legnagyobb világnyelveken tehát biztosan megérteti magát a vendég. Hozzá kell tenni, hogy a Four Seasons hotelekben mindig van egy olyan furcsa érzésünk, mintha itt konkrétan egy új nyelvet hoztak volna létre, és azon kommunikálnának velünk. Nem kell sokat kérdezősködni, hogy kiderüljön: ez nagyjából tényleg így van. Konkrétan előírják a vendéglátás bibliájában, hogy ha egy vendég bizonyos távolságon belülre kerül, akkor hogyan kell köszönni neki, illetve hány méterről kell megkérdezni, hogy van, és milyen közel kell lenni ahhoz, hogy arról érdeklődjének, miben segíthetnek.

A Seychelle-szigeteken még ennél is tovább mennek: itt úgynevezett angyalprogramot fejlesztettek ki, ennek lényege, hogy a stábból minden villára jut egy-

egy „angyal”, aki a nyaralás alatt naponta, de legfeljebb kétnaponta „véletlenül” feltűnik, hogy ki-puhatolja a vendégek kívánságait, legyen az a kedvenc reggeli italuk vagy a kedvenc édességük.

Miközben a hotellánc egésze nyilvánvalóan minimum annyit tud a törzsvendégeiről, mint felhasználóiról a Facebook, kínosan ügyelnek rá, hogy ez a tudás ne jusson át az országhatárokon. Tehát ha a Seychelle-szigeteki szállodában minden reggel buggyantott egys benedictet rendelünk, akkor Desroches privát szigetén is meg fogják kérdezni reggel, hogy „hölgyem, hozhatom a szokásost?”, de a budapesti Gresham Palotában már eszük ágában sem lesz felhozni. Még akkor sem, ha esetleg a rendszerben szerepel a megjegyzés, hogy a jó múltkor nem ízlett a hollandi szósz, mert túl édes volt. **F**



A privát sziget, Desroches a lánc legújabb szerzeménye