



Venez déguster la
HONGRIE !





La gastronomie hongroise UN RETOUR AUX SOURCES

« Notre cuisine et nos plats, tout comme notre musique et notre langue, sont différents du reste de l'Occident, bien que ce ne soit pas au détriment du peuple hongrois. Il n'est pas seulement fascinant de le savoir, mais pratique également. »

(Károly Gundel)

Ces propos de Károly Gundel, le plus fameux chef et écrivain gastronome de la Belle époque sont actuellement plus vrais que jamais. Nous avons ces derniers temps été témoins d'une véritable révolution : le retour de la cuisine hongroise à ses sources. C'est une véritable effervescence qui ressort de la synergie entre la cuisine traditionnelle et le monde du 21^e siècle, et qui pose des défis à une nouvelle scène gastronomique ainsi rendue vraiment électrisante.

Il y a de plus en plus de jeunes, ainsi que de personnes d'âge moyen, éduqués, qui ont voyagé, et qui décident de donner un nouveau tournant à leur vie professionnelle en optant pour une des voies offertes par les métiers de l'hôtellerie et de la restauration : métiers de l'élevage, métiers du vin, activités artisanales, entre autres. De plus en plus de Hongrois décident également de « retourner à la terre », ce qui agrandit le cercle des professionnels qui travaillent dans le secteur. C'est grâce à eux que réapparaissent des variétés de vigne complètement oubliées dans le bassin des Carpates, et que des espèces végétales et animales hongroises portées disparues resurgissent dans le monde de la haute gastronomie hongroise. L'une des réussites majeures de leur travail est la redécouverte du porc mangalitz, race porcine hongroise à la renommée internationale. Il existe aussi beaucoup de plantes et de légumes tradition-

nellement cultivés en Hongrie par le passé, puis indûment négligés, qui sont cultivés de nouveau. Le sarrasin ou les topinambours n'en sont que quelques exemples.

La demande des consommateurs pour des produits artisanaux et alimentaires locaux provenant de petites exploitations, à la place des produits industriels standardisés, est en pleine croissance. La demande pour les saucisses et le lard fumés maison, les fromages affinés naturellement, ou encore la pálinka, elle aussi indûment négligée pendant longtemps, signale que non seulement ces procédés de fabrication qui remontent à des siècles sont toujours utilisés, mais aussi qu'ils ont une place de choix dans la gastronomie hongroise contemporaine et sur le marché autant national qu'international.

Venez déguster la **HONGRIE !**

L'hospitalité hongroise est légendaire, mais qu'en est-il de la gastronomie hongroise contemporaine ? La réponse ne peut que nous remplir de fierté : en quelques années à peine, un développement vertigineux s'est produit dans ce secteur, développement qui a permis à la gastronomie de devenir, à l'instar du tourisme, l'un des secteurs porteurs de l'économie hongroise. Autrement dit, il est impossible de vraiment connaître la Hongrie sans avoir découvert sa gastronomie.

SAVEURS HONGROISES – LA TRADITION SERVIE AU GOÛT DU JOUR

Pour ce qui est de sa gastronomie, à l'instar du caractère et de l'esprit du pays en général, la Hongrie est la patrie des idées et des solutions créatives inspirées aussi bien par le désir d'innovation que par un héritage accumulé au cours

de longs siècles. De nos jours, la philosophie des restaurants haut de gamme repose sur une synergie entre l'utilisation de produits locaux traditionnels et des techniques de la haute gastronomie internationale. La qualité professionnelle de cette cuisine est illustrée par une reconnaissance à l'échelle internationale. Ce que l'on appelle aujourd'hui la gastronomie contemporaine hongroise repose sur le respect et la préservation des valeurs locales et sur une certaine autonomie face aux tendances internationales. Il était encore récemment inconcevable pour un restaurant gastronomique de proposer des plats caractéristiques de la cuisine populaire hongroise. Nous avons aujourd'hui des chefs cuisiniers à la fois novateurs et respectueux de la tradition qui n'hésitent plus à le faire.

SUCCÈS À L'INTERNATIONAL : BOCUSE D'OR ET NOUVELLES ÉTOILES MICHELIN

La gastronomie est un secteur en ébullition en Hongrie, un secteur qui a parcouru un progrès spectaculaire et qui est donc devenu une option professionnelle attrayante pour un nombre croissant de jeunes créatifs hongrois. Grâce à nos restaurants étoilés Michelin et aux autres établissements recommandés par le Guide Michelin, la Hongrie a aussi pris sa place sur la carte internationale des destinations gastronomiques. Cette ascension de la gastronomie hongroise a été annoncée en particulier par la victoire remportée en 2016 par un de nos chefs cuisiniers les plus prestigieux, Tamás Széll, au concours européen du Bocuse d'Or. Cette victoire a été suivie par celle du restaurant Onyx en 2018, qui devient le premier restaurant de la région d'Europe centrale et orientale à obtenir une deuxième étoile Michelin à l'occasion de la remise de prix Michelin Main Cities of Europe, organisée à Budapest. En 2019, la Hongrie a eu l'occasion de célébrer deux restaurants étoilés Michelin en même temps : les restaurants Stand et Babel ont ainsi rejoint le Borkonyha, le Costes et le Costes Downtown dans le club exclusif des restaurants étoilés.

CARTE

Gastronomique

VIANDES ET POISSONS ○

- 1 Porc Mangalitza
- 2 Mouton
- 3 Oie
- 4 Canard
- 5 Gibier (cerf, sanglier, chevreuil)
- 6 Bœuf tacheté de Hongrie
- 7 Bœuf gris de Hongrie
- 8 Carpe
- 9 Truite
- 10 Poisson-chat
- 11 Coq

CHAMPIGNONS ●

- 12 Cèpes
- 13 Agarics
- 14 Truffes

FRUITS ●

- 15 Cerises cœur noir
- 16 Cerises acides à grappe
- 17 Pommes
- 18 Châtaignes
- 19 Abricots
- 20 Poires
- 21 Coings
- 22 Amendes
- 23 Pastèques
- 24 Noix
- 25 Prunes

LÉGUMES ●

- 26 Poivrons
- 27 Oignons
- 28 Ail
- 29 Raifort
- 30 Pommes de terre
- 31 Potirons
- 32 Choux
- 33 Ail des ours
- 34 Asperges
- 35 Courges
- 36 Carottes
- 37 Céleri





Cuisinons à la hongroise ! NOS INGRÉDIENTS TYPIQUEMENT HONGROIS

LA STAR : « LE MANGALITZA EST LE BŒUF DE KOBE DES VIANDES DE PORC. »

Le saviez-vous ? Cette phrase figure dans le magazine en ligne internationalement reconnu Fine Dining Lovers.

L'auteur de la phrase fait référence à la texture de la viande, puisque le porc mangalitsa pure race est vraiment unique

et ne peut être comparé à aucune autre viande porcine. Sa viande est richement marbrée et abonde en arômes et en graisses insaturées, saines. Grâce aux pâturages enrichis de plantes médicinales et à l'utilisation de fourrage traditionnel, la viande de cet animal élevé en plein air est forte en goût et a une valeur nutritionnelle particulièrement élevée. Cette viande est non seulement une favorite des restaurants hongrois, mais elle apparaît aussi sur la carte de restaurants gastronomiques de par le monde.



LE SYMBOLE DES PLAISIRS DE LA TABLE : LE FOIE GRAS D'OIE

Le saviez-vous ? La tradition du gavage des oies trouve ses origines dans la nature.

À l'instar de nombreux autres animaux, les oies accumulent des réserves pour la période hivernale : le départ et la migration des oies sauvages sont précédés par une période d'engraissement naturel. C'est ce modèle que l'homme imite lors du processus de do-



mestication, et c'est grâce à cela qu'a pu naître ce véritable délice : le foie gras des oies engraisées.

Le foie d'oie gras rôti est délicieux, mais c'est le foie gras des oies engraisées qui est considéré comme l'ingrédient le plus prestigieux. Le foie d'oie hongrois mérite bien sa réputation internationale : ce produit de qualité supérieure est exporté à travers l'Europe, ainsi que vers les États-Unis ou l'Asie. On en mange en particulier à l'occasion de fêtes. Servi froid ou chaud, c'est une entrée délicieuse qui peut être accompagnée de fruits, de confitures ou de saveurs épicées.



LA PERFECTION ISSUE DE LA NATURE – LES VIANDES DE GIBIER EN HONGRIE

Le saviez-vous ? Assurer un approvisionnement constant en ingrédients de qualité supérieure hongrois posait au départ, en 2008, un défi majeur pour le restaurant Costes, premier établissement étoilé Michelin en Hongrie.

Ceci était particulièrement vrai en ce qui concerne la viande de gibier, qui était pourtant déjà depuis longtemps un produit hongrois exporté en grande quantité.

Le gibier est une viande garantie bio, puisque même si elle n'est pas directement originaire d'exploitations biologiques contrôlées, l'entourage naturel des forêts et des prés hongrois garantit une viande saine d'excellente qualité, qu'il s'agisse d'animaux considérés comme trophées de chasse ou d'oiseaux. Les Hongrois consomment régulièrement la viande de cerf, de chevreuil, de sanglier, de lapin de garenne, de faisan ou d'oie sauvage, ainsi que, du mouflon, de la perdrix ou de la caille.

Peu de gens savent que la gestion de la faune sauvage jouit d'un système très bien organisé en Hongrie, et que la viande des animaux chassés en Hongrie est majoritairement destinée à l'exportation vers les marchés étrangers.



NOTRE HÉROS DU QUOTIDIEN : LE PAPRIKA

Le saviez-vous ? Le piment doux, qui reste notre paprika moulu le plus apprécié, est produit pour la première fois en 1859 par les frères Pálffy, originaires de la ville de Szeged.

Le piment doux ne fait son apparition qu'en 1859. Avant cette date, le paprika hongrois était toujours piquant. Les frères Pálffy réussissent à produire sa version douce par un procédé de production spécifique, et ce n'est que quelques décennies plus tard qu'on parvient à en créer une espèce douce en Hongrie.

Les poivrons sont séchés en plein air, et l'image des guirlandes de poivrons rougissants est l'une des images emblématiques du folklore hongrois, le « paprika hongrois » constituant en effet la marque de la gastronomie hongroise à l'étranger. À côté de la soupe de goulash (plat), le paprika (ingrédient) continue d'être une des premières choses que l'on associe à la cuisine hongroise. Le paprika est pourtant un ingrédient utilisé de façon si variée dans les cuisines hongroises que même le terme est à préciser pour savoir à quoi on se réfère exactement. Pour n'en mentionner que les formes les plus fréquentes, on peut parler de poivron à farcir, de piment fort pointu (hegyes erős) ou de piment doux (fűszerpaprika). Utilisé comme épice en forme moulue, c'est le piment doux qui est devenu mondialement connu. Cette épice existe en version piquante, douce (qualifiée également de noble), aigre-douce, poivre rose, etc.



L'ÉLU DE LA COMMUNAUTÉ MADE IN HUNGARY : LE FOIE GRAS DE CANARD

Le saviez-vous ? En 2019, soit l'année de sa création, l'un des deux produits star de la Communauté pour la Haute Gastronomie Made in Hungary est le foie gras de canard.

L'objectif de cette initiative est d'associer deux des produits les plus prestigieux de la gastronomie hongroise, de renommée internationale, et d'amener les meilleurs chefs hongrois à les utiliser en paire. La première de ces paires était le foie gras de canard et le fleuron de l'industrie viticole hongroise, le tokaji aszú 6 puttonyos.

Le foie de canard est un ingrédient véritablement gourmet qui « dit tout » sur les valeurs de la cuisine hongroise : c'est un ingrédient de qualité qui doit être préservé de façon adéquate et qui peut être préparé de multiples façons - un vrai délice. Il forme un accord parfait avec les vins hongrois, plus particulièrement avec l'aszú et les vins liquoreux.

Le foie gras de canard fait, à côté du foie gras d'oie, partie de la crème de nos aliments de qualité supérieure. L'avantage de ce produit au goût typé est qu'il est plus facile de le préparer : il perd moins de graisse lors du processus de préparation. Très versatile, il peut être préparé en forme de pâté, de terrine ou de rillettes. Très populaire en version douce également, il est souvent servi avec de la brioche. Il sert d'ingrédient pour une grande variété d'excellents desserts gourmands, mais est également délicieux frit. Et il est bien entendu impossible de ne pas mentionner la graisse fabuleusement savoureuse qui en ressort.





Soupe de poisson

Originale à fond — LES SPÉCIALITÉS DE LA CUISINE HONGROISE



Ragoûts de poulet



Mákos guba



Boules au fromage blanc

LA SOUPE DE GOULASH ET LA SOUPE DE POISSON NE SONT QUE LE PINACLE DE NOS SOUPES

Comme il est de coutume de le dire en Hongrie, nous sommes une nation de « mangeurs de soupe ». Alors que la soupe est un plat de moindre importance dans de nombreux pays, pour les Hongrois, le repas ne devient traditionnellement complet que lorsqu'il inclut une soupe. Nous en distinguons deux types principaux : les soupes à base de légumes, plus légères, et les soupes plus copieuses, à base de viande et de pâtes, comme par exemple l'emblématique soupe de goulash ou la soupe de poisson, toutes deux préparées de façon diverse aussi bien dans les ménages hongrois que dans les restaurants. Les deux grandes écoles de la préparation de la soupe de poisson sont la façon de la ville de Baja (bajai halászlé) et celle de la ville de Szeged (szegedi halászlé). La première est traditionnellement préparée à partir de carpe, son mode de préparation étant plus simple, tandis que celle de Szeged est filtrée à la passoire et préparée à partir de plusieurs poissons différents. Une autre spécialité de la cuisine hongroise est la soupe de fruits douce, qui est une soupe presque toujours servie froide. Préparées à partir de légumes et de fruits saisonniers, les soupes servies à table sont le reflet de la saison du moment. De même, les poissons et les viandes de gibier qu'on y trouve correspondent à la saison de chasse ou de pêche actuelle.

LE VRAI RAGOÛT HONGROIS SE PRÉPARE DANS UN CHAUDRON

Le pörkölt est un plat emblématique de la cuisine hongroise. Son mode de préparation exact suscite cependant depuis toujours de vifs débats – à chaque maison sa coutume. Traditionnellement, il faut faire revenir les oignons avec de la graisse de porc, les laisser mijoter avec des cubes de porc, puis y ajouter du paprika doux. Ce plat est traditionnellement préparé à base de viande de bœuf, de mouton, de porc ou de poulet, mais les pörkölt préparés à partir d'abats (gésier, tripes) ou de viande de gibier sont également populaires. Dans les restaurants, il est servi accompagné d'une garniture chaude, tandis que sa version maison est servie avec du pain et des pickles de légumes.

PLAT PRINCIPAL OU DESSERT ? LE CULTE DES PÂTES SUCRÉES

Pour ce qui est des plats de pâtes, les Hongrois sont d'avis que les pâtes peuvent également être servies sucrées, comme plat principal. Si la consommation des pâtes sucrées, servies chaudes, est un concept inconnu dans la plupart des pays, elle est très appréciée par les Hongrois, qui n'hésitent pas à manger des pâtes aux noix ou au pavot saupoudrées de sucre en poudre. Autre exemple de plat simple et bien-aimé : les pâtes à la confiture et à la semoule. Les pâtes sucrées au chou peuvent paraître une combinaison étrange : c'est cependant l'un des plats favoris de bien des ménages hongrois.

LES PLATS PRÉFÉRÉS DES GÉNÉRATIONS ENTIÈRES : BOULES ET CRÊPES

Les crêpes à la confiture, au fromage blanc sucré, à la crème de noix ou saupoudrées de sucre en poudre à la cannelle sont des desserts hongrois populaires. La cuisine hongroise apprécie également les boules sucrées, même comme plat principal sucré à consommer après une soupe plutôt copieuse. Les plus appréciées sont les boules au fromage blanc saupoudrées de sucre en poudre et servies avec de la crème aigre, ou les boules farcies aux fruits, aux prunes ou aux pêches, saupoudrées également de sucre en poudre à la cannelle.



Főzelék de haricots cuits (Bab főzelék)



Pommes de terre gratinées (Rakott burgonya)



Légumes au vinaigre



Kürtöskalács

UN PLAT CLASSIQUE PIONNIER : LE FŐZELÉK

Le főzelék (entre la soupe et la bouillie) est un plat principal à base de légumes avec lequel les Hongrois s'avèrent réellement des pionniers : il est non seulement léger et sain, mais offre une option végétarienne, voire, selon la façon dont sa consistance lui est donnée, il peut également constituer un choix végan.

Les főzelék sont des plats véritablement saisonniers. Il est recommandé de les préparer à base de légumes frais comme les petits pois, les pois jaunes, les épinards, les haricots secs, les haricots verts, les pommes de terre, les lentilles ou les choux de Milan.

DE LA MAISON À LA HAUTE GASTRONOMIE

Les plats composés viande-légumes figurent également parmi les plats faits maison très appréciés, comme par exemple les pommes de terre gratinées, le chou gratiné ou les choux-fleurs gratinés. Il est coutume de les consommer avec de la crème aigre, le produit laitier le plus populaire en Hongrie, qui est un produit local crémeux et doux, au goût aigre. Un des plats déterminants de Tamás Széll, champion européen du concours du Bocuse d'Or, était justement son plat de pommes de terre gratinées Stand25, qui a d'ailleurs reçu une qualification Bib Gourmand par le Guide Michelin. Il est à noter que le chef cuisinier primé a franchi, notamment avec ce plat, un pas important vers l'inclusion des saveurs classiques hongroises maison dans la haute gastronomie.

LA RÉPONSE DES GRAND-MÈRES HONGROISES À LA NOUVELLE TENDANCE MONDIALE : LA FERMENTATION

La fermentation – principalement sur le modèle des cuisines scandinaves – est la grande tendance du moment dans les cuisines modernes, et encore plus dans la haute gastronomie. En Hongrie, c'est la fermentation acétique au vinaigre, sans sel, qui est employée depuis des siècles, et non la fermentation lactique. Nous fermentons une gamme impressionnante de légumes de cette manière, les plus populaires étant les cornichons, les pickles de légumes (csalamádé), la choucroute, la betterave rouge, les poivrons nommés almapaprika, le paprika cerise, l'échalote, et le favori absolu, le concombre au levain.

NOS SPÉCIALITÉS STREET FOOD QUI FONT LE TOUR DU MONDE

Ce qui chez nous fait partie intégrante des scènes de rue, des marchés ou des foires, devient une véritable curiosité chez les autres. Le lángos est aujourd'hui très populaire au Japon, et le kürtöskalács (qui, il faut le dire, est toutefois revendiqué par plusieurs autres nations d'Europe centrale) aux États-Unis. Il est sensationnel dès le moment de sa préparation : une bande de pâte est roulée sur une broche qu'on fait lentement tourner sur un feu, puis on caramélise du sucre sur la pâte cuite croustillante et on la saupoudre traditionnellement de cannelle ou de noix. Il est autant apprécié par les Hongrois que par les touristes.

Généralement dégusté en mode street food, le lángos est également un classique de la cuisine hongroise. C'est un disque de pâte moelleux qui ressemble à une galette et qui est frit dans de l'huile et garni au choix d'ail, de crème aigre et de fromage. Mais il n'est plus choquant de nos jours de voir un touriste demander une version jusqu'ici inconnue comme un lángos à la viande.



Dix plats emblématiques DIX CHEFS AU TOP

En Hongrie, les grands chefs du pays semblent être plus tendance que jamais. Il était un temps quand les chefs cuisiniers faisaient leur travail « de manière anonyme, sans visage », le grand public ne sachant pas grand chose du monde caché de la gastronomie. Ce n'est plus le cas : en Hongrie comme ailleurs, le métier est désormais représenté par des personnalités reconnues. La renommée apporte à nos chefs cuisiniers stars une clientèle importante et des opportunités de se montrer et de s'exprimer. Ils en font usage jour après jour afin de faire découvrir au grand public des aspects de

la gastronomie qui vont au-delà de la simple nourriture et des plats, et qui nous parlent de crédibilité, de culture et d'identité commune.

La touche personnelle joue de nos jours un rôle important dans la gastronomie : nos meilleurs chefs sont en effet capables de donner une tournure unique à nos plats favoris. C'est donc à travers leur présentation que nous comprendrons le mieux les dix plats emblématiques qu'ils nous proposent de découvrir.



LE COUPLE GAGNANT *de la gastronomie hongroise*

TAMÁS SZÉLL

Tamás Széll est le chef d'Europe centrale le plus primé au concours du Bocuse d'Or. Dès son premier coup d'essai, il est qualifié au concours mondial de Lyon. Puis, quatre ans plus tard, il remporte de façon spectaculaire le premier prix du concours européen organisé à Budapest. Ce succès est suivi d'une quatrième place à Lyon, où il décroche également le prix spécial viande. Ses succès, son courage et sa volonté d'innover ont donné un véritable élan à la scène gastronomique hongroise. Ses réussites ont donné envie à nombre de jeunes gens ambitieux de se lancer dans la profession. Quand, en 2018, il est sélectionné comme membre du jury du Bocuse d'Or de Turin, la reconnaissance de Tamás Széll par ses pairs est confirmée au niveau international.

Soupe de goulash :

Le bœuf d'Angus hongrois, les pâtes pincées maison, les carottes et pommes de terre bio hongroises frites dans de la graisse de canard donnent les bases caractéristiques de ce plat désormais emblématique. Ses saveurs intenses et fraîches font que cette soupe de goulash repensée, peu conventionnelle mais tout de même fidèle à la tradition, se démarque et domine les autres plats.

SZABINA SZULLÓ

« Je considère l'essor des ingrédients hongrois comme une priorité, et je ne peux manquer de me soucier au quotidien de soutenir la nouvelle génération de producteurs émergents. Nous avons ouvert notre bistrot en 2017. Notre objectif est de faire découvrir la diversité de la cuisine hongroise dans un cadre décontracté, informel, mais sans compromis en matière de qualité. Dès l'année suivante, notre travail a été reconnu quand notre restaurant a été listé Bib Gourmand du Guide Michelin. En été 2018, nous avons ouvert notre premier restaurant gastronomique dans le centre de Budapest. L'établissement reflète aussi la philosophie qui accompagne l'ensemble de notre parcours : faire découvrir une gastronomie hongroise de qualité supérieure. Notre restaurant était ouvert depuis huit mois à peine lorsqu'il a reçu son étoile Michelin. »

Foie gras de canard, griottes, sureau, noisettes fumées, tokaji aszú 6 puttonyos :

« Chocolat fourré » préparé à base de foie gras de canard fumé, avec de la gelée de griottes au vinaigre d'aszú de Tokaj, accompagnés de pâté de foie de canard maison avec des griottes « pincées » (gardées au frais lors de leur préparation), des fleurs de sureau fermentées, des noisettes du Piémont sautées et fumées sur du bois de hêtre, et de la brioche maison, toastée et beurrée. L'utilisation du foie gras de canard, des griottes et du sureau, ainsi que du vinaigre à base d'aszú de Tokaj est le symbole de notre engagement sans faille envers les ingrédients locaux hongrois.



Les âmes d'artiste

DE LA HAUTE GASTRONOMIE



De Budapest vers la province —

DE LA PROVINCE VERS BUDAPEST



ÁKOS SÁRKÖZI

Ákos Sárközi est l'un de nos chefs les plus connus. Il doit sa popularité à ses nombreux passages sur les plateaux de télévision et ne laisse passer aucune occasion de prêcher la parole de la gastronomie de qualité.

« J'ai eu la chance dès le début de mon parcours de travailler plusieurs fois sous la direction de chefs remarquables. Ce n'était donc pas surprenant que ma passion pour la gastronomie s'intensifie avec le temps. Suite à nos réussites professionnelles en Hongrie, notre équipe a été décorée d'une étoile Michelin en 2014, puis à peine quatre mois après l'ouverture de notre restaurant, il était sur la liste des restaurants recommandés. »

Poulet au paprika (Paprikás csirke) :

Le poulet au paprika est un plat culte en Hongrie. Nous avons tous des souvenirs, des expériences quand à ce qui le rend vraiment exquis – c'est le point de départ que je me suis fixé pour élaborer ce plat. Le poulet à viande tendre, au goût familier, mais servi de façon peu conventionnelle, voire complètement innovante, et la sauce au paprika, sont accompagnés de pâtes hongroises appelées nudli et de purée de navet. J'utilise aussi du céleri pour lui donner une texture croquante.

ISTVÁN VERES

Venu de bien loin, ce garçon d'origine sicule a parcouru un long chemin. Parti de Transylvanie, il fait des études à la prestigieuse École Supérieure de Cuisine Française (ESCF) Grégoire Ferrandi, à Paris, puis perfectionne son savoir dans plusieurs établissements haut de gamme, avant de s'installer comme chef de cuisine à Budapest. Les saveurs et les traditions du Pays sicule (Székelyföld) sont bien présentes dans sa cuisine. Il les combine avec des expérimentations audacieuses et novatrices et finit par servir des plats véritablement étonnants et extraordinaires. Il n'a jamais caché son ambition de parvenir à se procurer une étoile Michelin, et ses efforts ont, en 2019, fini par porter leurs fruits.

Pâtes aux œufs (Tojásos nokedli) :

Il le dit simple, mais les pâtes aux œufs sont bel et bien devenues le plat signature d'István Veres et de son restaurant. Les pâtes aux truffes forment la base du plat et sont accompagnées d'œufs en neige, de jaunes d'œufs séchés et râpés, et de laitue iceberg acidifiée. C'est un des plats qui revient toujours sur la carte du restaurant, à tel point que quand le restaurant a tenté de l'enlever, les clients ont unanimement demandé un « rappel ».

ISTVÁN PESTI

Sa manière suprêmement élégante de dresser ses plats le fait sortir du lot : ils sont en effet bien caractéristiques et faciles à reconnaître. Au printemps 2015, il quitte Budapest pour s'installer en province, décidé à prouver que la restauration du terroir est aussi apte à afficher une qualité supérieure dont les Hongrois peuvent être fiers. Il croit fermement que chaque plat doit offrir au client une expérience unique basée sur la combinaison de plaisirs autant visuels qu'olfactifs et gustatifs. Ses prouesses font de son restaurant un lieu magique qui accueille dans un cadre pittoresque des clients venus des quatre coins du pays.

Rôti de cerf aux champignons de forêt, accompagné d'une sauce « gibier » (vadas) :

La version gastronomique de ce plat familial apprécié de tous – et un incontournable de la carte du restaurant – est témoin de la sensibilité et du sens de l'esthétique d'István Pesti : la viande de cerf est locale, les champignons de forêt grillés procurent au plat son caractère type « terroir », les champignons acidifiés et la saveur douceâtre de la sauce vadas forment un contraste intéressant et procurent au plat une intensité toute particulière.

ÁDÁM BARNÁ

Les plats infiniment intègres du chef Ádám Barna s'inspirent des traditions et des ingrédients de la Monarchie de jadis. Il aborde la cuisine populaire régionale avec une telle audace, et les transpose au monde de la haute gastronomie avec tant d'aisance qu'on a l'impression que ceux-ci ont toujours été des incontournables du fine dining. Si, sous les mains d'Ádám Barna, le boudin noir, le chou farci ou le ragoût de bœuf gardent leur authenticité de plats campagnards, la complexité et la sophistication de ses plats aux goûts riches et distingués sont indéniables.

Choux farcis :

Un vrai classique familial hongrois. Chaque région a sa propre recette particulière qui peut aussi varier selon les saisons. Il en est de même pour Ádám Barna, qui les prépare de manière différente au printemps, en été ou en hiver. La version estivale est préparée à partir de chou levé, avec une base de viande de porc mangalitz, de la crème aigre grasse maison, et est relevé d'aneth frais. La saveur douce et les notes acides des tomates séchées viennent compléter ce délice.



Tout comme si on rentrait
CHEZ SOI



LÁSZLÓ JAHNI

László Jahni dirige sa cuisine depuis 1992 dans l'un des restaurants emblématiques de la région du Balaton. S'il est rare de voir aujourd'hui des chefs à la tête de la même cuisine depuis trois décennies, il reste que le nom et le style de László Jahni sont désormais inséparables de son établissement légendaire, situé au Balaton. Ses plats sophistiqués évoquent les saveurs locales, et grâce à lui, bon nombre de clients étrangers font les louanges de la cuisine hongroise et propagent sa bonne réputation de par le monde depuis plusieurs dizaines d'années.

Soupe de poisson :

En raison de la proximité du lac Balaton, l'un des ingrédients favoris de ce chef est le poisson. La soupe de poisson est aussi l'un des plats traditionnels du pays, son mode de préparation variant de région en région, voire de maison en maison. Celle de László Jahni est légère, fortement pimentée et inclut des pâtes évidemment faites maison. Il utilise toujours les abats des poissons lors de la préparation.

SZABOLCS DUDÁS

Szabolcs Dudás et Szilárd Dudás sont les frères les plus connus de la scène gastronomique hongroise. Ils dirigent un restaurant florissant dans un coin peu fréquenté du pays. Les clients venus des quatre coins de la Hongrie, et même de l'étranger, n'hésitent pas à faire le voyage dans le seul but de savourer la cuisine à juste titre réputée de ce restaurant. Il s'agit toutefois de bien plus que d'une bonne cuisine hongroise avec des "notes" italiennes prononcées : leur restaurant est, en Hongrie, considéré comme le summum d'une l'hospitalité aussi sincère que chaleureuse. « La gastronomie est pour moi un plaisir. Je pourrais même dire que c'est la vie : un tour de force en soi plutôt banal qui requiert pourtant du courage et ne connaît pas de compromis. »

Poivron fumé, körözött :

Le körözött au poivron fumé est une crème de fromage blanc épicée à la hongroise, dont la texture est crémeuse grâce au beurre qui y est ajouté. Il est ici fait à partir de fromages de vache et de brebis. Ce sont les poivrons de couleurs différentes grillés sur du bois de hêtre, destinés à être farcis au körözött, qui donnent à ce plat son côté intrigant. Le plat est un symbole parfait de l'esprit que le restaurant veut communiquer : l'utilisation de produits locaux, la qualité sans compromis à découvrir de première main, dans une ambiance décontractée.



**LES VISIONNAIRES
DE LA PÂTISSERIE**
contemporaine hongroise

LÁSZLÓ MIHÁLYI

László Mihályi est un véritable grand nom du monde de la pâtisserie hongroise. Il est doté d'une personnalité bien affirmée qui va de pair avec une expertise et une humilité professionnelle phénoménales. C'est un pionnier de la réinvention des desserts classiques hongrois : ses créations montrent autant de respect pour la tradition que d'audace et d'élégance. Qu'il s'agisse de chocolat de qualité supérieure ou de fruits à baie cueillis à l'aube aux environs de Vác, il n'accepte aucun compromis quant à la qualité des ingrédients.

Le dessert Dobos :

La tarte Dobos est le gâteau hongrois emblématique par excellence. Elle a été créée par József C. Dobos en 1885 et est bientôt devenue sa création signature, assurant ainsi l'immortalité de son nom autant en Hongrie qu'à l'étranger. Il est intéressant de noter que la recette est restée secrète pendant des dizaines d'années, ce qui est également valable pour le dessert Dobos de László Mihályi.



ZOLTÁN KOLONICS

Zoltán Kolonics est propriétaire et pâtissier en chef d'une pâtisserie spécialisée, de tradition française, qu'il a fondée avec sa compagne. C'est l'un des pâtissiers les plus novateurs du pays. Professionnel dont l'engagement est légendaire, la vie de sa pâtisserie serait inconcevable sans sa présence au quotidien. Il s'exprime avec passion sur la situation actuelle et future du monde de la pâtisserie en Hongrie. « J'espère qu'avec ma longue expérience et mes efforts actuels dans le domaine, je serai à même de contribuer au développement de la pâtisserie hongroise. »

Le Somlói :

Ce dessert plutôt complexe donne une idée assez précise de l'univers des desserts de Zoltán Kolonics. Pour lui, tout ingrédient, même utilisé en quantité infime, se doit d'être d'aussi bonne qualité que les ingrédients principaux, qui sont dans le cas du Somlói les noix cultivées localement et la génoise. La noix est camouflée dans le dessert sous forme de croquant, de streusel, ou de purée. Décoré de ganache montée à la vanille, ce dessert classique hongrois est rendu absolument inoubliable grâce au coulis de chocolat d'une qualité suprême, au rhum et au szamodni de Tokaj qui parfume chaque bouchée.

LA CARTE DES VINS de Hongrie

LA RÉGION VITICOLE DE FELSŐ-PANNON

- 1 Région viticole de Etyek-Buda
- 2 Région viticole de Mór
- 3 Région viticole de Neszmély
- 4 Région viticole de Pannonthalma
- 5 Région viticole de Sopron

LA RÉGION VITICOLE DU BALATON

- 17 Région viticole de Badacsony
- 18 Région viticole de Balatonboglár
- 19 Région viticole de Balaton-felvidék
- 20 Région viticole de Balatonfüred-Csopak
- 21 Région viticole de Nagy-Somló
- 22 Région viticole de Zala

LA RÉGION VITICOLE DE FELSŐ-MAGYARORSZÁG

- 6 Région viticole de Bükk
- 7 Région viticole de Eger
- 8 Région viticole de Mátra

LA RÉGION VITICOLE DE TOKAJ

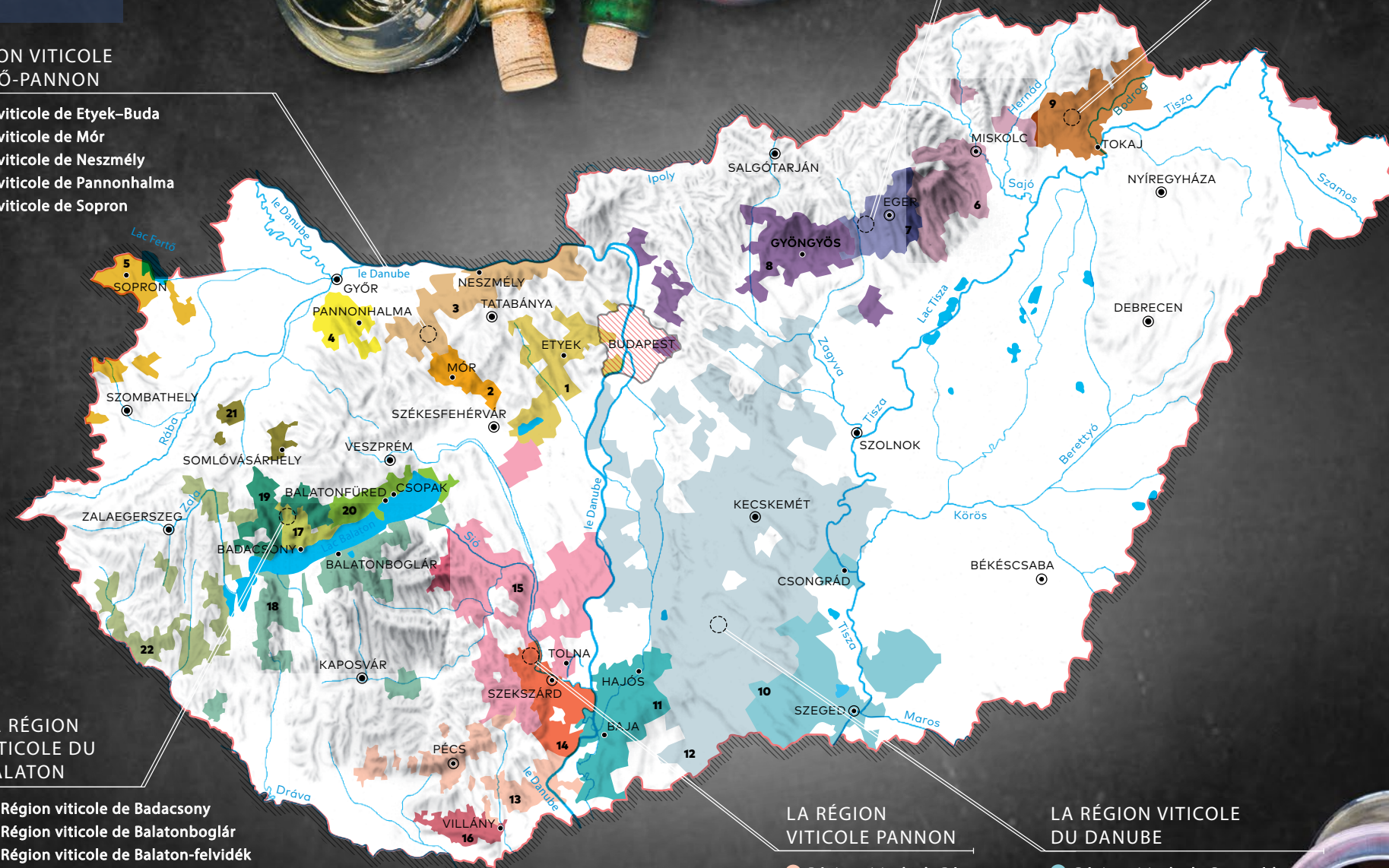
- 9 Région viticole de Tokaj

LA RÉGION VITICOLE PANNON

- 13 Région viticole de Pécs
- 14 Région viticole de Szekszárd
- 15 Région viticole de Tolna
- 16 Région viticole de Villány

LA RÉGION VITICOLE DU DANUBE

- 10 Région viticole de Csongrád
- 11 Région viticole de Hajós-Baja
- 12 Région viticole de Kunság





Les vins de Hongrie = LES PRODUCTEURS HONGROIS

Dans chaque pays des caractéristiques et des traditions différentes ont formé et forment encore ces valeurs, dont la somme est ce que nous appelons la culture humaine. Le vin, qui depuis des millénaires donne du plaisir et du travail aux générations qui se succèdent, en est partie intégrante. Nous produisons du vin en Hongrie depuis déjà plus de mille ans. Nous avons des cépages particuliers comme le furmint ou le juhfark. Nous avons des terroirs volcaniques uniques comme Tokaj et Somló. Nous avons d'excellents vins à la longue histoire comme l'aszú ou le bikavér (sang de taureau). Nous estimons cependant que notre plus grande richesse est celui qui décide chaque année quand et comment tailler la vigne, quels vins assembler, où et quels cépages planter. La vigne, le soleil et la terre sont seuls incapables de mener à bien ce travail, ni même de le concevoir.

Pour nous la plus grande richesse du vin hongrois est celui qui est capable de tout cela : le producteur. Il agit certes de concert avec la terre, le soleil et la vigne, mais c'est bien lui le chef d'orchestre, qui d'année en année transforme les trésors de la nature en nouvelle expérience. Nos vins ressemblent ainsi personnellement à leurs producteurs; ils sont tous différents. C'est justement cette diversité qui est la source intarissable de cette richesse, sans laquelle beaucoup de saveurs uniques manqueraient à notre monde.

Pour garantir une expérience gustative incomparable, il suffit de combiner la diversité créée par les viticulteurs hongrois avec le plat qui s'accorde parfaitement au vin proposé.



ACCORDS METS ET VINS

Les propositions de six viticulteurs hongrois

FURMINT – IL EXALTE LES SENS

Vivien Ujvári – Région viticole de Tokaj

Vin : « Le furmint est le vin sec fer de lance de la région viticole de Tokaj. Malgré son nom d'origine française, il s'agit d'un cépage indigène, dont un des lieux de production principaux est Tokaj-Hegyalja. On en produit du vin blanc sec, du vin mousseux sec, et, puisqu'il mûrit facilement, il est également idéal pour la production de vin doux. »

La proposition du viticulteur : « Côtelette de porc mangalitz, polenta crémeuse, carottes de couleurs différentes, chou-fleur frit, brocoli sauvage, graines. La fine couche de lard du mangalitz conduit parfaitement le caractère riche et croquant du vin, ce qui crée un équilibre serré avec son acidité. La saveur intense des légumes combinée aux arômes d'agrumes et à la minéralité du furmint permettent de captiver et d'exalter les sens. »



EGRI BIKAVÉR – ÉLÉGANCE FRAICHE ET ÉLAN

Ifj. György Lőrincz – Région viticole de Felső-Magyarország – Région viticole d'Eger

Vin : « J'adore les vins d'Eger. Élégance fraîche, beaucoup de fruits, une acidité dynamique et une structure complexe – voici les caractéristiques des vins de la région d'Eger, ce qui en fait des vins parfaits à marier à la gastronomie. »

La proposition du viticulteur : « Mon plat préféré du moment est le cerf, servi avec du risotto de blé, des blettes et des fruits à baie, et accompagné d'Egri Bikavér. Cette viande élégante accompagnée d'une garniture crémeuse, riche en saveurs, procure un plaisir exquis à côté de ce vin complexe. »



NOTRE PINOT NOIR

Pál Rókusfalvy - Région viticole de Felső-Pannon – Région viticole d'Etyek

Vin : « Quand on me demande quel plat choisir pour accompagner tel ou tel vin, on a souvent tendance à penser à un plat principal. C'est une limite que je tiens maintenant à dépasser. Le pinot noir est non seulement un de mes favoris, mais c'est un cépage très important dans la vie de la région viticole d'Etyek. »

La proposition du viticulteur : « Pinot noir et tartelette à la ganache au chocolat avec griottes et balsamique. Le mordant du chocolat est en parfait accord avec les arômes de fruits rouges du pinot noir. Les griottes caramélisées avec une goutte de miel de châtaignier viendront compléter l'acidité du vin. »



OLASZRIZLING DU LAC BALATON

Bence Lapos - Région viticole du Balaton – Région viticole de Badacsony

Vin : « Si on me demandait quel cépage est synonyme du Balaton, je répondrais sans hésiter que c'est l'olaszrizling – varié, multifacette, c'est un excellent choix pour toute occasion. Nous aussi servons plusieurs olaszrizling, des vins blancs légers jusqu'aux vins plus corpulents. Chacun a son propre caractère, mais ils ont un point commun : l'endroit où se trouvent nos vignobles abritait il y a longtemps pas mal de volcans en activité et nos vins restituent fidèlement la minéralité de ce sol. »

La proposition du viticulteur : « Il est plutôt facile de choisir des plats qui s'accordent parfaitement avec un olaszrizling. Les vins plus légers sont un choix idéal pour nos plats de poisson – nous le recommandons en ce moment dans notre restaurant pour accompagner la truite saumonée et l'esturgeon –, mais il est également sensationnel si on revient sur la terre ferme : rien de mieux pour accompagner un rôti de porc bien croustillant que notre olaszrizling plus corpulent, plus classique. »



SCHILLER ET SOUPE DE POISSON

Ifj. Attila Szentpéteri - Région viticole du Danube – Région viticole de Kunság

Vin : « La composition des raisins de la région viticole du Danube est bien large. Ce n'est donc pas toujours facile pour moi de proposer un vin pour accompagner un plat : selon mon humeur du moment, les plats servis ou le moment de la journée en question, je pourrais opter pour un vin blanc léger, ou pour un rosé frais et croquant, ou encore pour des vins blancs ou rouges plus nobles, élevés en fût de bois, sans oublier les vins plus concentrés qui proviennent de vendanges plus tardives. Il y a cependant un cépage qui a un caractère vraiment unique : le nero, un cépage à mille visages. »

La proposition du viticulteur : « Le schiller s'accorde bien avec les plats plutôt épicés, au paprika, et peut aussi parfaitement être associé à la soupe de poisson. C'est donc ce plat classique que je recommanderais. »



KADARKA : LE COMPAGNON DE PREMIER CHOIX DE LA CUISINE CLASSIQUE HONGROISE

Ifj. Zoltán Heimann - Région viticole Pannon – Région viticole de Szekszárd

Vin : « Notre kadarka est un cépage à peau fine qui nécessite beaucoup de travail manuel, et qui – sous la main d'un viticulteur compétent faisant un sérieux travail de sélection – procure une expérience irremplaçable, d'une légèreté subtile. J'ai souvent l'impression au cours de sa production, qu'il exige une esthétique propre au vin blanc : il vaut mieux faire la vendange plus tôt que plus tard, et il est préférable de le traiter de manière plutôt légère plutôt que de le mettre en fût pour une longue période. Avec ses notes de framboise, de cerise et de cynorrhodon, et son goût épicé si souvent évoqué, le kadarka a des saveurs et des caractéristiques olfactives idéales pour accompagner un repas. »

La proposition du viticulteur : « Le kadarka est le compagnon de premier choix de la cuisine classique hongroise. À Szekszárd, nous le choisissons régulièrement pour accompagner la soupe de poisson, le paprikás ou la ratatouille, mais il complète tout aussi merveilleusement des plats plus épicés. »



LE GUIDE DU FRÖCCS

Nos traditions de fröccs nous dictent le plus souvent qu'un vin blanc léger, avec une belle acidité, se doit d'être consommé avec de l'eau gazeuse : le fröccs. Cette boisson gazeuse rafraîchissante préparée à base d'eau gazeuse et de vin mélangés dans des proportions variables compte presque comme une boisson nationale en Hongrie. Il est toutefois considéré comme une faute grave de consommer le fröccs avec de l'eau minérale, puisque ces eaux ont chacune leur caractère propre qui varie en fonction de leur teneur en substances minérales, ce qui peut altérer le goût du fröccs.



Kisfröccs (petit fröccs) :	10 cL de vin + 10 cL d'eau gazeuse
Nagyfröccs (grand fröccs) :	20 cL de vin + 10 cL d'eau gazeuse
Hosszúlépés (pas allongé) :	10 cL de vin + 20 cL d'eau gazeuse
Házmester (concierge) :	30 cL de vin + 20 cL d'eau gazeuse
Viceházmester (vice-concierge) :	20 cL de vin + 20 cL d'eau gazeuse
Háziúr (propriétaire) :	40 cL de vin + 10 cL d'eau gazeuse
Sportfröccs (fröccs sportif) :	10 cL de vin + 40 cL d'eau gazeuse



Édité par: L'Office du Tourisme de Hongrie,
dr. Zoltán Guller, directeur général
1027 Budapest, Kacsá utca 15–23.
Telefon: +36 1 488 8700
Édité et rédigé par : Brightly Kft.
Imprimé par : CREW Kft.

 wowhungary.com

 [wellspringofwonders](https://www.facebook.com/wellspringofwonders)

 [wow_hungary](https://www.instagram.com/wow_hungary)



SZÉCHENYI 



HUNGARIAN
GOVERNMENT

European Union
European Regional
Development Fund



INVESTING IN YOUR FUTURE