



LA HONGRIE

– une terre pleine de saveurs



Chères lectrices, chers lecteurs,

Les Hongrois sont non seulement extraordinairement accueillants, mais ils sont aussi très fiers et profondément attachés à leurs spécialités culinaires et à leurs vins. La Hongrie offre par conséquent aux touristes des aventures gastronomiques mémorables, à vivre sur place, dans un environnement le plus authentique possible. La gastronomie a toujours joué un rôle central dans la culture hongroise, dans laquelle apparaissent, au-delà de la tradition et de l'innovation, des idées créatives inspirées d'un héritage accumulé au cours de longs siècles. Au cours de notre histoire, la diversité des peuples et des cultures du bassin des Carpates a donné naissance à nombre de plats, modes de préparation et traditions populaires originales et uniques à la Hongrie. La situation géographique et les conditions météorologiques particulièrement propices de la région nous apportent une vaste gamme d'ingrédients de qualité riches et variés.

Nous vivons actuellement en Hongrie une véritable révolution en matière de gastronomie : de nouveaux restaurants, bistrot, haut lieux de la street food et bars à vins de qualité ont ouvert leurs portes aussi bien dans la capitale hongroise qu'en province.

Au cours de ces dix dernières années, la remarquable évolution de la scène gastronomique hongroise a porté ses fruits, nous assurant des succès à l'échelle internationale : le premier restaurant décoré d'une étoile Michelin a été suivi, en l'espace de quelques années, par trois autres. En 2018, un restaurant budapestois décroche sa deuxième étoile Michelin - une première dans la région d'Europe centrale et orientale. En 2019, deux autres restaurants rejoignent le club des restaurants dotés de cette prestigieuse distinction. Le nombre de restaurants étoilés à Budapest s'élève donc désormais à six, la ville disposant d'un total de sept étoiles Michelin. Qu'il s'agisse d'apprécier un menu dégustation accompagné des meilleurs vins hongrois, un dîner ambiance bistrot ou un petit-déjeuner dans un des marchés de producteurs du pays, la gastronomie hongroise se caractérise par la rencontre d'ingrédients de qualité, de vins uniques et de recettes créatives. Nos bars à vins exceptionnels, nos cours de cuisine singuliers et innovants et nos festivals gastronomiques font aussi partie du large éventail d'offres culinaires proposé par le pays.

La viticulture hongroise et les 22 régions viticoles du pays font partie intégrante de la gastronomie hongroise et offrent des aventures inoubliables. La diversité des paysages et des cépages va de pair avec une culture viticole perfectionnée au cours de longs siècles retraçant l'histoire d'illustres familles de viticulteurs. Nos régions viticoles ont chacune un caractère qui leur est propre, donnant lieu à une diversité dont vous pouvez facilement profiter. Lors de votre voyage en Hongrie, ne manquez pas l'occasion de découvrir nos festivals de vins, parcourir nos routes des vins, visiter une cave à vins, discuter avec nos viticulteurs et goûter au tokaji aszú, un vin liquoreux considéré comme l'un des vins les plus singuliers au monde et produit dans la région viticole de Tokaj, inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO.

L'objectif de cette publication est de faire connaître la gastronomie hongroise dans toute sa diversité. Nous souhaitons inspirer les voyageurs à découvrir les paysages hongrois et à y vivre des aventures touristiques en profitant pleinement de la combinaison hors du commun des régions viticoles et de la gastronomie du pays. Indépendamment de votre destination en Hongrie, je vous invite à découvrir les mille visages de notre pays, et surtout à goûter à ce qui est le plus précieux : l'hospitalité des Hongrois !

Salutations cordiales :

dr. Zoltán Guller

directeur général

Office du Tourisme de Hongrie

La Hongrie – UNE TERRE PLEINE DE SAVEURS

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, un succès 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.

Une nouvelle tendance s'est aussi cristallisée dans nos restaurants haut de gamme. D'un côté, les professionnels hongrois n'hésitent pas à utiliser les technologies de la haute gastronomie internationale et à

atteindre ainsi, dans le secteur de l'hôtellerie-restauration, un degré de professionnalisme reconnu à l'échelle mondiale. Ils se consacrent toutefois également à la recherche d'une certaine autonomie, d'une indépendance face aux icônes et aux schémas internationaux, et d'un retour vers des valeurs hongroises modernisées et mises au goût du jour. 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.

La gastronomie figure désormais parmi les moteurs de l'économie et de la culture hongroises et est donc devenue une option professionnelle attrayante pour un nombre croissant de jeunes 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 par deux événements en particulier : la victoire remportée en 2016 par un de nos chefs cuisiniers les plus prestigieux, Tamás Széll, au concours européen du Bocuse d'Or, et la cérémonie, à Budapest, du lancement du Guide Michelin Main Cities of Europe 2018, durant laquelle le restaurant Onyx devient le premier restaurant de la région Europe centrale et orientale à obtenir une deuxième étoile Michelin. En 2019, grâce aux étoiles décernées aux restaurants Stand et Babel, la Hongrie s'est

vu rafler, pour la toute première fois, deux étoiles à la fois.

L'union exemplaire de la gastronomie hongroise a été révélée par la création, en février dernier, du Made in Hungary – Communauté pour la Haute Gastronomie. Dans le cadre de cette initiative, les chefs cuisiniers des vingt restaurants hongrois classés au top de la liste de notre guide gastronomique national doivent relever un défi hors du commun : préparer des plats à partir de deux ingrédients hongrois des plus nobles. Pour 2019, les deux ingrédients du plat Made in Hungary étaient le foie gras de canard et le tokaji aszú 6 puttonyos, le vin hongrois le plus célèbre au monde. Ces plats novateurs qui oscillent entre la modernité de la préparation et le caractère traditionnel des deux ingrédients hongrois classiques sont emblématiques des ambitions de la gastronomie contemporaine hongroise.

La naissance des saveurs

PRODUCTEURS ET ÉLEVEURS EN HONGRIE

L'UN DES DÉFIS MAJEURS DE LA GASTRONOMIE CONTEMPORAINE

Lorsque, après plusieurs décennies de régime communiste, les coopératives sont supprimées, c'est une nouvelle ère qui commence. C'est depuis que nous pouvons nous targuer d'éleveurs et de producteurs de niveau international que les restaurants hongrois peuvent travailler avec de plus en plus de fournisseurs locaux.

Le plus grand défi est d'assurer une qualité constante et une production continue. À défaut de remplir ces deux conditions essentielles, il est impossible d'assurer la place des agriculteurs hongrois comme piliers fiables de la gastronomie dans le pays. Les meilleurs acteurs du secteur sont désormais capables de fournir des ingrédients aux restaurants étoilés Michelin et aux autres restaurants haut de gamme du pays.

SUR LA SCÈNE GASTRONOMIQUE EUROPÉENNE AVEC LES INGRÉDIENTS HONGROIS DU BOCUSE D'OR

Comme le disait le chef cuisinier légendaire Paul Bocuse: « Il n'y a pas de bonne cuisine sans ingrédients de qualité ». Nous pouvons donc considérer que nous avons passé un cap symbolique quand, lors de l'édition du concours européen du Bocuse d'Or organisée à Budapest en mai 2016, nous avons pu utiliser un bon nombre d'ingrédients hongrois de qualité supérieure. L'esturgeon du Danube et ses œufs, ainsi que le faon comptaient parmi les ingrédients du concours utilisés par les équipes de la crème des chefs cuisiniers européens pour la préparation des plats dans le cadre de ce prestigieux concours.

LES PILIERS DU MADE IN HUNGARY

Le Made in Hungary – Communauté pour la Haute Gastronomie, lancé en 2019 avec le foie gras de canard et le tokaji aszú, n'aurait pas pu voir le jour sans l'existence d'ingrédients de qualité exceptionnelle. Le foie gras de canard et le tokaji aszú 6 puttonyos sont cette année-là fournis aux vingt restaurants participants par les meilleurs producteurs et caves à vin du pays. Cette communauté travaille également afin d'assurer que la Hongrie puisse faire valoir ses richesses sur la scène internationale.

UNE ÈRE PASSIONNANTE : CURIOSITÉ ET EXPÉRIMENTATION

Maintenant que tous les chefs cuisiniers et restaurateurs haut de gamme reconnaissent l'importance des ingrédients locaux et saisonniers, l'intérêt s'intensifie vis-à-vis des produits fabriqués à partir de races animales hongroises autochtones. Ces dernières dizaines d'années ont vu les meilleurs chefs cuisiniers se lancer avec passion dans des expérimentations à partir de ces ingrédients dont rien que le mode d'élevage garantit une qualité supérieure.

Parmi les stars des ingrédients hongrois ainsi redécouverts, on compte le porc mangalitzta, l'agneau de Kelemér ou la truite de Szilvásvárad, ingrédients que l'on retrouve dans les restaurants haut de gamme du pays. La haute gastronomie hongroise utilise aussi d'autres ingrédients classiques comme le foie gras d'oie ou de canard, ainsi que des poissons hongrois comme le süllő ou le sandre et des ingrédients naturellement bio comme la viande de gibier, en particulier le cerf, le chevreuil ou le sanglier.

Notre trésor national, LE PORC MANGALITZA HONGROIS

« Le mangalitzta est le bœuf de Kobe des viandes porcines. » Cette comparaison est apparue dans le magazine en ligne internationalement reconnu Fine Dining Lovers. L'auteur de la phrase fait certainement référence à la texture de la viande, puisque le porc mangalitzta 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.



LE GARDE-MANGER DE L'EUROPE



La Hongrie a joué durant certaines périodes au cours des siècles passés le rôle de «garde-manger de l'Europe». Étant enveloppé par le bassin des Carpates et doté d'un climat particulièrement favorable, le territoire de la Hongrie permet de produire une grande variété de fruits et de légumes. Nos fruits les plus caractéristiques sont les prunes de Szatmár, les pommes de Szabolcs, les abricots de Gönc, les amandes de Kál, ainsi que le pavot et les graines de courge de l'Őrség. Les forêts et les prés hongrois abondent en champignons comestibles utilisés dans la cuisine hongroise non seulement comme ingrédients mais aussi comme épices. Plus de 250 espèces de champignons comestibles poussent dans le bassin des Carpates.

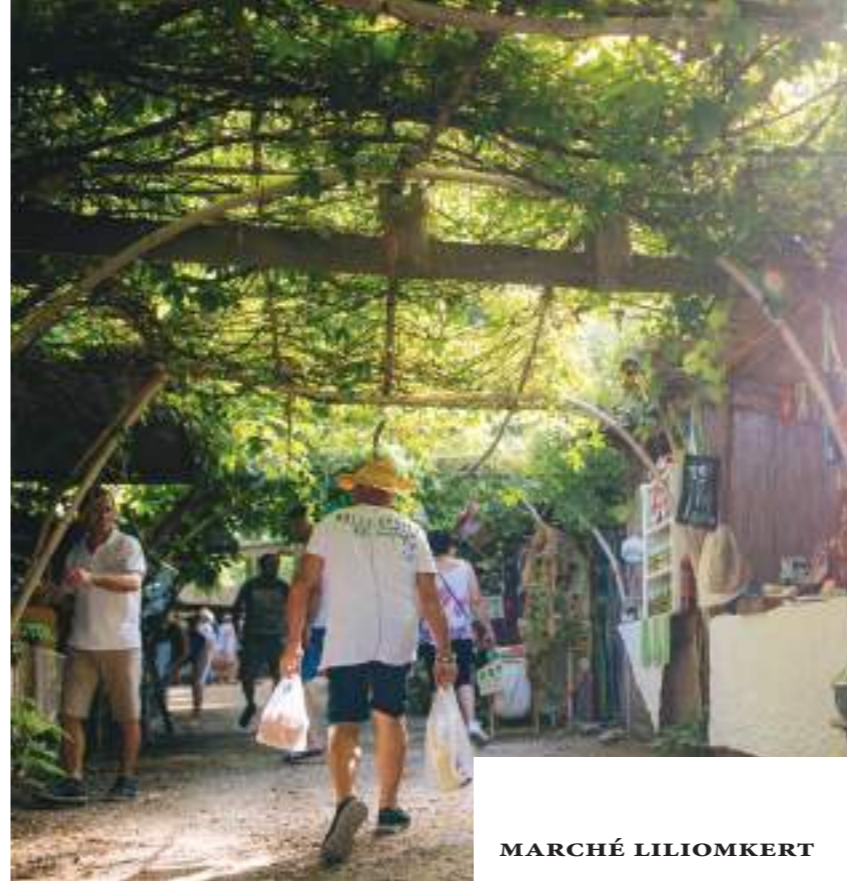
Produits fiables « à la source » LES MARCHÉS EN HONGRIE

Présents partout dans le pays, les marchés de producteurs constituent les sources d'approvisionnement en aliments les plus fiables en Hongrie. C'est la façon la plus directe pour les produits des agriculteurs locaux et les produits artisanaux d'arriver au consommateur. Il s'agit dans la majeure partie du pays de marchés de petite taille bien connus des locaux, des marchés qui fonctionnent parfaitement sans promotion quelconque et qui réunissent producteurs et consommateurs écologiquement conscients à la recherche de saveurs authentiques. Le plaisir d'une expérience particulière qui va au-delà de la simple consommation est également apprécié désormais par les Hongrois. On trouve aussi parmi les vendeurs, à côté des producteurs locaux, de plus en plus de personnes ayant choisi de retourner tenter leur chance en province. Les stands de dégustation de produits permettent de vivre l'expérience dans son intégralité. Les marchés de producteurs les plus populaires se trouvent aux environs du lac Balaton.



MARCHÉ DE PRODUCTEURS DE LA RÉGION D'ORSÉG

MARCHÉ ET FOIRE DE FONYÓD



MARCHÉ LILIOKERT

PLACE DU MARCHÉ DE TIHANY



GRAND MARCHÉ

MARCHÉ DU CENTRE-VILLE





Originale à fond LES SPÉCIALITÉS DE LA GASTRONOMIE HONGROISE

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 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 les 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 ?

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.

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.



UN PLAT CLASSIQUE ET 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.

PLATS GRATINÉS : LES PLATS PRÉPARÉS AU FOUR

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 utilisée depuis des siècles, et non la fermentation lactique. Nous fermentons une gamme impressionnante de légumes de cette manière, les plus populaires étant le cornichon, la betterave rouge et les poivrons nommés almapaprika. Les favoris absolus sont le concombre au levain et la salade de concombre préparée au vinaigre et garnie de crème aigre selon votre goût.



LES INCONTOURNABLES DE LA STREET FOOD

Le kürtöskalács est revendiqué par plusieurs nations d'Europe centrale. Ce gâteau jouit d'une longue tradition en Hongrie et est le grand favori des touristes. Même sa préparation est spectaculaire : 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. Le lángos est également un classique de la scène street food 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.

TAMÁS

Széll

18



Le chef cuisinier le plus primé de Hongrie. Vainqueur du concours européen Bocuse d'Or en 2016, propriétaire et chef cuisinier de Stand25, restaurant listé dans le Bib Gourmand du Guide Michelin, ainsi que du restaurant étoilé Michelin Stand.

« Avec l'apparition des bistrotts, une nouvelle tendance a vu le jour en Hongrie. C'est un style qui est avant tout préféré par ceux qui n'aiment pas être mal à l'aise, et qui ne veulent pas forcément avoir un service style gants blancs. Le Borkonyha, étoilé Michelin, se qualifie également comme un bistrot, ce qui prouve qu'il est possible de préparer des plats sans compromis de qualité dans une ambiance plus détendue. C'est justement cette philosophie qui est au cœur de Stand25. Le style bistrot peut vraiment être passionnant. Ce n'est un hasard qu'il soit tellement répandu en France.

En Hongrie, c'est dans les restaurants haut de gamme que ce changement d'approche a d'abord fait son apparition et les a pro-

pulsé en avant, laissant les établissements plus simples à la traîne. Cette dernière catégorie a cependant également retrouvé son élan et des lieux de restauration de qualité poussent les uns après les autres comme des champignons, ce qui donne une offre hétérogène et variée. C'est d'une part une tendance positive, qui attire les touristes. Cependant, toutes ces ouvertures vont de pair avec un grand nombre de fermetures. C'est donc un secteur qui est en pleine évolution. Très dynamique, l'option street food joue un rôle important dans ce changement de mentalité qui s'opère aussi chez les consommateurs. Le fait que ceux qui n'ont pas l'habitude de sortir au restaurant puissent goûter au même prix, ou à un prix légèrement plus élevé, à des plats d'une qualité bien supérieure au sandwich grec ou à la part de pizza dont la médiocrité n'a pas bougé ces dix dernières années, mène à ce que la qualité soit de plus en plus recherchée à tous les niveaux. »

ZOLTÁN

Hamvas

Personnage illustre de la gastronomie hongroise contemporaine, il est le président de l'Académie hongroise du Bocuse d'Or.

« Les décennies du communisme ont complètement ravagé la gastronomie hongroise. Les participants hongrois étaient donc au départ désavantagés aux concours du Bocuse d'Or, et nous considérons comme un résultat très important la neuvième place décrochée au concours européen par Tamás Széll en 2012, ainsi que la dixième place qu'il a décrochée au championnat mondial organisé à Lyon, sachant qu'il était le premier Hongrois à y avoir participé. Quatre ans plus tard, Széll inscrit son nom dans l'histoire. L'édition de 2016 du concours du Bocuse d'Or Europe représente une étape importante pour la gastronomie hongroise, d'autant plus que grâce à une étroite collaboration, nous avons réussi à faire venir le concours à Budapest. C'est grâce à ce succès qu'un grand nombre de chefs cuisiniers de renommée mondiale et d'autres professionnels du secteur sont venus en Hongrie et ont découvert les ingrédients et les vins hongrois. Le concours a été un triomphe en soi puisque l'édition organisée à Budapest était un réel succès d'un point de vue organisationnel. Mais c'est la victoire de l'équipe hongroise qui a évidemment rendu cet événement vraiment magique. Tout le pays a pu connaître et célébrer le secteur de la haute gastronomie, et ce qui n'est pas non plus négligeable est le fait que, grâce à Tamás Széll, un grand nombre de nos jeunes ont alors décidé de poursuivre la voie de la gastronomie.

Un véritable changement de mentalité a eu lieu : une nouvelle génération grandit, une génération prête à accueillir et à assimiler les modèles internationaux, des jeunes qui choisissent le métier de chef cuisinier non pas parce qu'ils n'ont pas de meilleure idée, mais parce que c'est un choix entièrement conscient de leur part. »



19

LÁSZLÓ

Ruprecht

Président du Stílusos Vidéki Éttermiség (Association des restaurants gastronomiques régionaux). Conseiller en gastronomie, pionnier de l'idée que les bateaux-mouches sur le Danube doivent offrir une cuisine de qualité.

« La cuisine du terroir est le fondement même de toute culture gastronomique nationale développée. »

« Un bon restaurant de spécialités régionales ne doit jamais se construire comme une fin en soi. Il se doit de prendre en considération les exigences spécifiques de la cuisine traditionnelle de la région en question et la présenter de manière contemporaine. Il doit construire son offre autour des produits du terroir ou de ses propres produits et ingrédients.

Nos principes de base sont les suivants : identifier les producteurs locaux et les ingrédients hongrois de qualité, nous en servir au quotidien, et les faire connaître par les professionnels de la gastronomie. Les divers programmes et événements que nous organisons nous servent non seulement à entretenir des contacts réguliers avec nos clients et à être ainsi à même d'évaluer leurs besoins, mais aussi à leur présenter la cuisine régionale que nous représentons.

Nous considérons que la cuisine hongroise est une cuisine basée sur des produits locaux et régionaux, une cuisine qui intègre les éléments des cuisines des différentes nations ayant vécu sur le territoire de la Hongrie au cours des siècles. C'est une cuisine qui n'hésite pas à faire usage d'une grande variété d'herbes aromatiques et qui exploite, de façon équilibrée, les saveurs salées, sucrées, amères et acides qui sont à sa disposition.

La restauration régionale est aujourd'hui en plein essor. Le mariage des nouvelles technologies et connaissances avec la cuisine traditionnelle suscite un intérêt grandissant pour l'inclusion et l'utilisation, au quotidien, de produits régionaux de qualité dans les menus. La cuisine du terroir est le fondement même de toute culture gastronomique nationale développée. La haute gastronomie elle-même se construit sur une cuisine régionale de qualité. Nous sommes aujourd'hui en Hongrie les témoins d'un réel mouvement de renouvellement dans ce domaine. »



BALÁZS

Csapody

Président de la Pannon Gasztronómiai Akadémia (Académie gastronomique Pannon). Propriétaire d'un restaurant de légende au bord du lac Balaton, professionnel en gastronomie

« Un bon restaurant régional présente le plus beau visage de la région. »

« Le développement spectaculaire du secteur de la restauration à Budapest a eu une influence majeure et positive sur le monde de la restauration en province. Budapest a montré l'exemple aux établissements de province exigeants qui recherchent l'excellence et le travail bien fait. La culture gastronomique est aussi en plein développement grâce à la vision moderne de la nouvelle génération.

Un bon restaurant de spécialités régionales présente le plus beau vi-

sage et les meilleures saveurs du pays, de la région en question. Il doit se soucier de ses possibilités et des besoins de sa clientèle et lui offrir une expérience totale de la région qui inclut aussi bien la culture, la vie artistique et la cuisine locale que la beauté de son paysage.

La cuisine hongroise ne doit pas être réduite à certains plats ou recettes particulières. Elle est synonyme avant tout de nos traditions, des souvenirs des repas pris en famille, et surtout des ingrédients saisonniers des différentes régions du pays. Il ne faut surtout pas s'arrêter aux plats des 50-70 dernières années. Il nous faut remonter à beaucoup plus longtemps, et découvrir ce que mangeaient les gens il y a 150-200-300 ans, quels ingrédients, herbes aromatiques, viandes ou poissons ils utilisaient. C'est dans cet esprit que nous travaillons dans notre restaurant, relevant les saveurs de nos plats avec celles de ma grand-mère ou de ma mère. »



LA PETITE HISTOIRE DES VINS

hongrois



La culture de la vigne et la production de vin sont des activités présentes dans le bassin des Carpates depuis des siècles. Les fouilles archéologiques révèlent que les premières traces de viticulture et de vin sur le territoire remontent au 1er siècle avant J.-C. Elles mènent aux Celtes, qui avaient trouvé dans les régions haut-pays du Balaton et Szeremség des conditions idéales pour le développement de la culture de la vigne.

Après la période florissante du Moyen-Âge, la production vinicole hongroise a grandement souffert pendant un siècle et demi, sous l'occupation turque. Elle n'a repris que sous la Monarchie austro-hongroise (de 1867 à 1918), quand de nouveaux marchés se sont ouverts aux vins hongrois. Le bassin des Carpates n'a pas été épargné par le phylloxéra qui a décimé les vignobles dans toute l'Europe à partir des années 1870. Au début du XXe siècle, une bonne partie des plantations était perdue. La solution est venue de la propagation de boutures de cépages endémiques européens, greffés sur des ceps américains (plus résistants). La reproduction des porte-greffes en Hongrie et la remise à niveau de l'activité vitivinicole sont associées à Zsigmond Teleki, originaire de

Villány. Après la Seconde Guerre mondiale la culture de la vigne et la production de vin ont connu une sérieuse cassure. L'objectif prioritaire de l'agriculture intensive était l'accroissement des rendements, au détriment de la qualité. La réglementation de l'environnement légal et économique inhérente au changement de régime politique, puis à l'adhésion à l'Union européenne, a incité les producteurs à accélérer leur développement continu. Aujourd'hui, la Hongrie est partie prenante du système européen unifié. Hugh Johnson, un des auteurs spécialisés les plus connus mondialement, mentionne dans beaucoup de ses ouvrages, la Hongrie, aux côtés de la France et de l'Allemagne, comme étant l'un des dépositaires des traditions viticoles européennes. En plus du vin liquoreux de Tokaj bien connu du monde entier, des vins blancs secs légers, fruités, riches, corpulents, le kadarka à l'acidité agréable ou même le cabernet franc, pouvant être longuement vieilli, ont élu domicile dans ce pays. Nos excellents vins effervescents, élaborés selon la méthode traditionnelle, sont appréciés par un nombre croissant de consommateurs exigeants, en Hongrie et à l'étranger.



LA CARTE DES VINS de la 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 Pannonhalma
- 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-Csupak
- 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

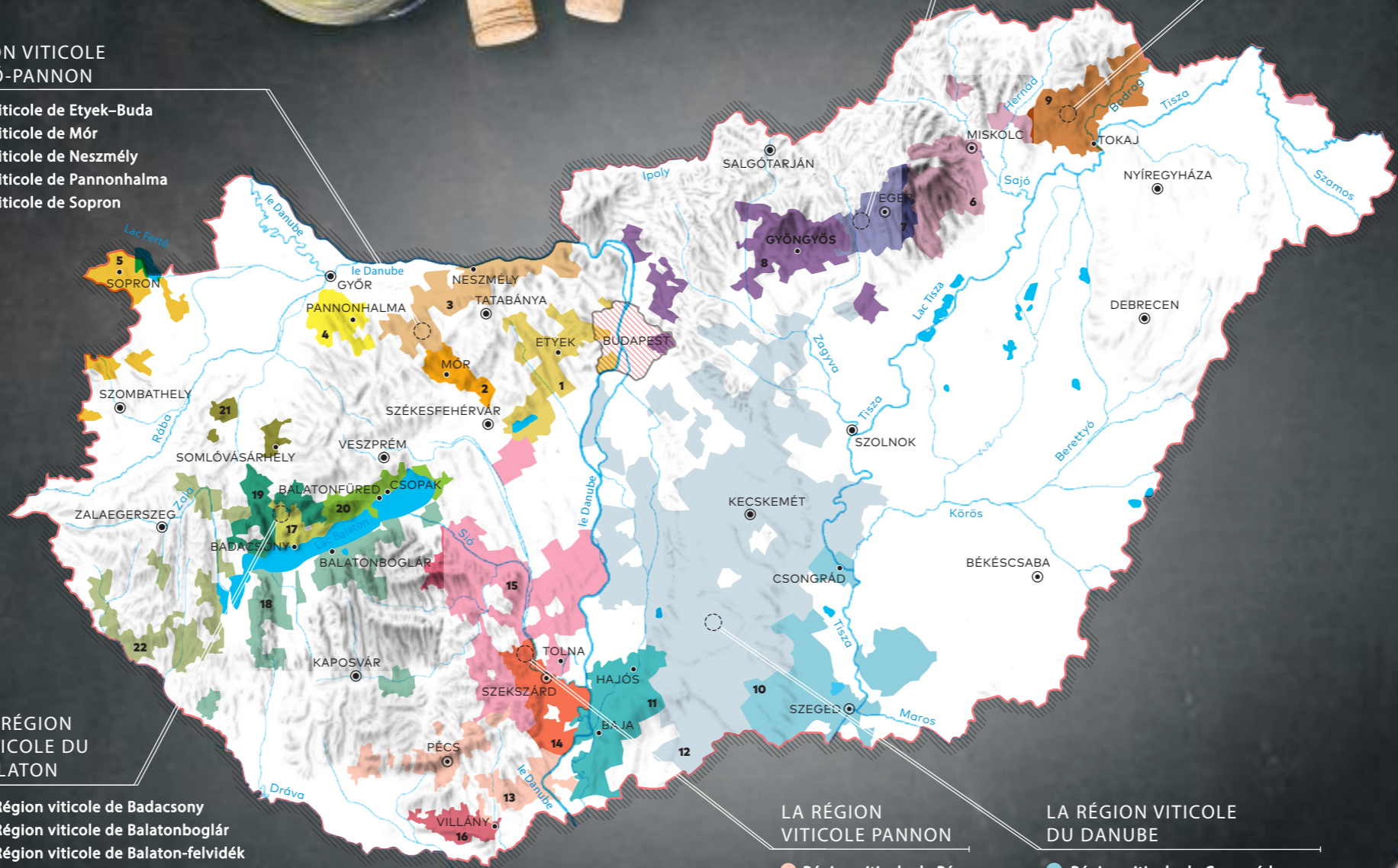
- 9 Région viticole de Tokaj

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



LE TOKAJI AU SOMMET

LE VIN ÉLABORÉ AVEC LE PROCÉDÉ LE PLUS COÛTEUX AU MONDE

Le Tokaji aszú est l'un des vins liquoreux les plus connus au monde. C'est dès le XVI^e siècle que voient le jour à Tokaj les premières descriptions sur l'élaboration de vin doux, ainsi que sur les lieux de production au sein de la région les plus propices à la culture de la matière première indispensable à l'élaboration de l'aszú. Tokaj fut la première région viticole au monde à enregistrer et réglementer l'origine du raisin et, par conséquent, des vins. Cela peut correspondre au système de protection de l'origine le plus ancien connu aujourd'hui. Nos ancêtres ont élaboré des aszús en respectant un cadre strict, dans la recherche de la meilleure qualité.

L'aszú lui-même n'est autre qu'un vin de base auquel on ajoute,

pendant et après la fermentation, les grains d'aszú (surmaturés) cueillis entretemps un par un à la main. Notre vin fermentera donc deux fois, ce qui lui confère une infinie richesse et une grande palette de saveurs.

Les grains d'aszú surmaturés, qui sont récoltés pendant des semaines (un vendangeur peut cueillir entre 12 et 18 kg de grains d'aszú par jour), sont ensuite conservés jusqu'à la fin des vendanges dans des conteneurs percés dans la partie inférieure. C'est par cet orifice que peut s'écouler goutte à goutte l'eszencia (l'essence), jus à la teneur en sucre très élevée, sous l'effet du poids croissant des grains d'aszú qui se pressent par gravitation. La majeure partie de cette essence est ajoutée au vin d'aszú en fermentation, ou plus rarement et en petite quantité elle est mise en bouteille en l'état.

Tous les vignobles ne sont pas adaptés à l'élaboration de vins semblables à l'aszú. Cela nécessite un climat particulier et surtout la plus grande présence d'eau naturelle. Le village de Tokaj se situe lui-même au confluent des rivières Bodrog et Tisza, qui garantissent l'humidité nécessaire à l'élaboration du vin. Que faut-il pour produire un bon aszú ? Un champignon, nommé *botrytis cinerea*, couramment appelé moisissure grise, qui crée cette matière première exceptionnelle. Une autre condition pour que la moisissure noble se répande sur les grappes : un raisin sain et parfaitement mûr.

Vins volcaniques et LE BALATON-FELVIDÉK (HAUT-PAYS DU BALATON)

Bien qu'il n'y ait pas de volcan actif en Hongrie, le territoire a un passé géologique riche en activité volcanique. Le bassin des Carpates entouré par la chaîne de montagnes du même nom était caractérisé par une activité volcanique particulièrement intense, depuis la période suivant l'extinction des dinosaures jusqu'à il y a quelques millions d'années. Les innombrables monts d'origine volcanique et les sources thermales naturelles et d'eaux riches en minéraux témoignent de cette période passée sur tout le territoire.

Le lac Balaton, communément appelé « la mer hongroise », est un reste d'une étendue d'eau bien plus grande, la mer de Pannonie d'antan. La rive nord du Balaton, offrant des paysages sublimes, est considérée depuis des siècles comme l'un des plus beaux sites du pays. On perçoit dans cette région les traces du passé volcanique alors si significatif : des collines de basalte pyramidales, aux formes étranges, qui s'élèvent de la plaine. Dans cette région appelée Zone volcanique du Bakony et du Haut-Balaton, les géologues ont répertorié plus de cinquante points d'éruption.

Les vins à l'appellation d'origine « Hauts-Pays du Balaton » (Balaton-felvidék) sont produits dans la région située au nord-ouest du lac. Une plus petite partie de cette zone est le lieu de production des vins à l'appellation d'origine « Badacsony ». Les meilleurs vins des Hauts-Pays du Balaton viennent des coteaux qui entourent le bassin de Kál, en particulier du mont Noir (Fekete-hegy), qui s'élève du bassin comme une presqu'île volcanique. L'appellation d'origine « Badacsony » couvre un espace bien plus restreint : le mont portant le même nom, planté de vignobles, et le village qui s'étend à son pied. L'appellation d'origine est également attribuée aux vins produits de vignobles sur des monts volcaniques voisins – Szent György, Szigliget, Csobánc, Gulács, Hörög ou bien Tóti, pour ne citer que les plus connus – bien que ceux-ci ne constituent pas officiellement des sous-régions de Badacsony.

En plus du terroir basaltique riche en éléments minéraux en tous genres, les conditions climatiques créées par les eaux chaudes et peu profondes du lac, très comparables au climat méditerranéen, parfaitement propices à la culture des oliviers, des figuiers et de la



vigne, jouent un rôle clé dans la qualité des vins produits dans cette zone.

Le vin le plus réputé de cette région est l'olaszrizling : un vin corpulent, avec des notes de pamplemousse, très tendre et appréciable ; le fleuron des vins produits sur ce terroir volcanique est le kéknyelű, qui présente des notes fumées et silicées, de miel, avec une acidité titillante et une grande teneur en extraits. Le rizling classique est appelé en hongrois rajnai rizling, un vin plutôt sec, moyennement corpulent. Le szürkebarát, une spécialité traditionnelle du vignoble de Badacsony, est particulièrement corpulent et savoureux.

C'est non loin du lac Balaton, au nord, que se trouve une butte d'origine volcanique : le mont Somló. Surplombant en solitaire la plaine principalement couverte de champs agricoles, il témoigne du passé géologique de plusieurs millions d'années de la région : alors que le sol s'est érodé tout autour de lui durant des siècles, son

chapeau de basalte a protégé de l'érosion les couches inférieures qui le composent.

Mais ce mont fut aussi le témoin d'autre chose : de la culture de la vigne qui est pratiquée sur ses coteaux depuis 2000 ans – plusieurs des vins blancs les plus particuliers sont élaborés ici. L'appellation « Somló » est le plus petit territoire viticole de Hongrie, elle est attribuée aux vins blancs secs, ou plus rarement doux, qui sont produits sur les coteaux même du mont Somló. Si aujourd'hui ce mont est recouvert de vignes de tous les côtés, historiquement, ce sont les vignobles du versant exposé au sud qui donnent la meilleure qualité – on y trouve les vignobles comme Szent Ilona, Apátsági et, certainement le plus renommé d'entre tous, d'où les vins ont reçu tant de récompenses depuis des siècles : Aranyhegy.





LE PAYS *DES FESTIVALS DU VIN*

La Hongrie foisonne chaque année de festivals consacrés à la gastronomie et aux vins, toutes sortes d'événements attendent les touristes gourmets aux quatre coins du pays.

Il s'agit d'événements thématiques, généralement autour des plats traditionnels hongrois, des viandes, des fromages, des légumes et des fruits, mais aussi des festivals du vin, de la bière et de la pálinka, ou encore de journées consacrées aux plats ou aux boissons propres et typiques d'un village ou d'une région.

Quelques exemples : la fête de la saucisse à Debrecen, appelée Debrecziner Gourmet, le festival de la saucisse de Csaba, qui est organisé depuis plus de 20 ans chaque année dans la ville de Békéscsaba, le festival international du poisson de la Tisza, où tout tourne autour des poissons et de la soupe de poisson de Szeged, le festival du vin de Szeged, où on peut déguster en un lieu les styles et les vins de toutes les régions viticoles du pays, le festival de l'ail des ours d'Orfű, l'occasion de se concentrer sur cette herbe aromatique et les plats cuisinés avec, les semaines du vin de Balatonfüred, où l'on trouve le meilleur des vins de la région Balatonfüred-Csopak, le festival Garda de Tihany, le festival du sandre de Szigliget ou les journées du vin de Győr. Ces événements sont en général accompagnés d'animations culturelles et

artistiques, de marchés d'artisanat et de productions musicales, autant de facettes supplémentaires pour agrémenter un peu plus ces festivals. Parmi les festivals du vin les plus importants on compte le festival du vin de Budapest, également bien apprécié des visiteurs étrangers, le festival du vin effervescent et du vin de Budafok, le festival du vin de Szeged ainsi que la fête du Bikavér d'Eger. Parmi ceux qui attirent le plus de visiteurs, on peut mentionner le Pique-nique d'Etyek, événement organisé quatre fois par an, mais aussi Rosalia, le Borangolás d'Avas à Miskolc et le festival Bor, Mámor, Bénye dans la région de Tokaj.

D'autres manifestations représentent une catégorie à part entière, au cours desquelles les producteurs ont l'occasion de présenter leurs vins non seulement aux spécialistes, mais aussi à un public initié, et où les visiteurs peuvent approfondir leurs connaissances en participant à des ateliers et à des dégustations thématiques : les plus populaires de ces événements sont ceux organisés par Winelovers et Bonjour, ainsi que VinCE Budapest. Enfin, les vrais sportifs pourront combiner leurs passions pour le vin et pour la course à pied en participant au semi-marathon de la région viticole de Szekszárd, à la course des vignobles de Palkonya ou encore au marathon du rosé à Villány.





Vin **DANS LA VILLE**

Depuis quelques années, Budapest est devenu une destination prisée des touristes, en grande partie grâce à sa pétillante vie culturelle et son offre gastronomique riche. Une particularité locale par exemple, l'univers des « ruin bars » (ce sont des cafés et bars agréables installés dans d'anciens immeubles d'habitation et dans leurs cours) est un milieu trépidant, à découvrir. Les bars à vin de la capitale et des grandes villes de province sont de la même façon devenus des endroits prisés, où les amateurs de vin sont accueillis dans un cadre soigné avec une offre de vins riche. La particularité de ces lieux réside dans le fait que les besoins des connaisseurs sont satisfaits tout autant que ceux des simples consommateurs, en effet dans leur large offre on peut fréquemment rencontrer des vins spéciaux, des vins uniques, de parfaite qualité et disponibles souvent en quantité limitée, produits par des domaines émergents, tout autant que l'on y trouve des

styles de vins communément appréciés et des cépages caractéristiques de leur terroir. Partie intégrante du service des bars à vin, en complément des vins dégustés, leurs caractéristiques, leurs procédés de fabrication et, bien sûr, sur le producteur lui-même, ce qui rappelle l'ambiance des visites et dégustations faites au domaine. Les bars à vin organisent parfois des soirées thématiques en présence des producteurs, introduisant ainsi en ville l'expérience des visites de vignobles et de la rencontre avec le producteur. De nombreux bars quant à eux construisent leur offre conséquente en mettant l'accent sur une région particulière, un style de vin ou un cépage particulier. Qu'il s'agisse de la participation à un programme organisé ou d'une conversation agréable dans le cadre d'un après-midi entre amis accompagnée d'un verre de vin hongrois spécial, le temps passé dans un bar à vin constitue sans aucun doute une expérience unique.



Alternatives AU VIN

La relation qu'entretiennent les Hongrois avec leurs vins est traditionnellement privilégiée. Elle a inspiré bien des écrivains et poètes. Nombre d'œuvres littéraires chantent les louanges du vin hongrois.

Les Hongrois sont fiers de leur culture viticole séculaire, preuve en sont ces vers de l'hymne national faisant référence au vin, en particulier au nectar de Tokaj. Le vin étant apprécié à ce point, il est naturel qu'en Hongrie il soit présent sur les tables de fête, comme par exemple le tokaji aszú. Cependant, cela ne signifie nullement que l'on sort les verres et les bonnes bouteilles exclusivement pour les grandes occasions. La vie en société, les événements en communauté, les soirées entre amis et les festivals sont autant d'occasions de boire du vin et il y a aussi énormément de façons différentes de le consommer.

Le fröccs accompagne facilement les rencontres détendues entre amis. 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. Lors des festivals, lors des concerts, dans les lieux de divertissement, le fröccs rosé est de nos jours l'une des boissons les plus populaires. Il en existe même de nombreuses autres versions parfumées. Le vin blanc sec est toutefois l'ingrédient de base traditionnel du fröccs.

On peut commander un fröccs dans tout lieu de restauration du pays, on en trouve partout, où qu'on aille. Certains bars à vins proposent même des spécialités, comme le fröccs rosé au sirop de lavande ou le fröccs blanc au sirop de sureau. Toutefois les bars à vins doivent leur popularité moins à ces boissons qu'au large choix de grands vins qu'ils proposent sur leur carte. À Budapest la culture des bars à vins s'est développée de façon proportionnelle à l'accroissement de l'intérêt pour les grands vins. Dans ces endroits spécialisés les clients peuvent faire un vrai voyage dans l'univers des saveurs. En effet, ils peuvent y déguster typiquement des vins moins connus des régions viticoles les plus reculées du pays, souvent accompagnés de bouchées gourmandes.



Tout comme il est agréable de se désaltérer dans la chaleur de l'été avec un bon fröccs bien frais, en hiver, par temps neigeux, en se promenant entre les cabanes des marchés de Noël, il n'y a pas mieux pour se réchauffer qu'un vin chaud, dont le parfum épicé nous attire. Le vin chaud peut être préparé à partir de vin rouge, blanc ou même de vin rosé. Il est, grâce à ses saveurs de cannelle, de clou de girofle, de miel, un incontournable de la saison hivernale. Dès l'arrivée des premiers froids, en plus des marchés de Noël le vin chaud est présent sur les cartes de pratiquement tous les bars et cafés.



Vins hongrois – PLATS HONGROIS

Les 22 grandes régions viticoles de la Hongrie proposent une offre passionnante et haute en couleur, de sorte que l'on peut presque toujours trouver le vin hongrois qui s'harmonise avec chaque plat. Il vaut la peine d'explorer cette diversité afin de trouver les combinaisons qui correspondent véritablement à nos goûts. Il existe, naturellement, des duos qui constituent un bon départ pour ce voyage dans l'univers des saveurs.

VIN EFFERVESCENT CHARDONNAY D'ETYEK

Le climat relativement frais et le terroir calcaire intéressant de la région d'Etyek assurent une matière première idéale pour la production de vins effervescents selon la méthode traditionnelle à base de chardonnay. Grâce à son caractère vif et élégant, ainsi qu'à son long élevage sur lies, ce vin effervescent est l'accompagnement idéal de toutes sortes de poissons d'eau douce. Il est particulièrement intéressant avec la truite, puisque son acidité fraîche, et ses saveurs complexes mais légères à la fois, équilibrent parfaitement la richesse de la chair de poisson ainsi que le caractère croquant agréablement aigre-doux des légumes-racines.

Il est intéressant de le goûter avec de la truite grillée, garnie de légumes-racines.

JUHFAK DE SOMLÓ

Somló est l'une des régions viticoles volcaniques les plus spéciales et ses vins présentent un caractère minéral marqué. Le grand classique de cette région est le juhfark, qui grâce à son acidité fraîche, son caractère neutre et sa minéralité s'associe bien à des hors-d'œuvre ou des fromages typés. La saveur forte du fromage de chèvre est en harmonie avec la minéralité de Somló, et la neutralité du juhfark relève les arômes caractéristiques du caviar d'aubergine pour apporter une dimension encore plus captivante.

Les plats préparés avec nos fromages de montagne, par exemple le caviar d'aubergine au fromage de chèvre, sont accompagnés à merveille par le Juhfark.

OLASZRIZLING DU LAC BALATON

C'est l'un des cépages les plus prisés de Hongrie, que l'on rencontre dans de nombreuses régions viticoles, mais le grand classique reste toutefois celui du Balaton. Ses saveurs pures, légères, dynamiques deviennent caractéristiques grâce à un arrière-goût fleuri, et agréablement parfumé à l'amande, il est l'accord parfait des plats légers à base de volaille et des salades. C'est le choix idéal avec la soupe au poulet de Dörgicse, dans laquelle, parmi les autres légumes, la fraîcheur croquante des petits pois et le goût agréablement acidulé de la crème fraîche sont en harmonie avec la structure et les saveurs du vin.

Ses saveurs pures, légères, dynamiques deviennent caractéristiques grâce à un arrière-goût fleuri et agréablement parfumé à l'amande.





TOKAJI ASZÚ 6 PUTTONYOS

Le tokaji aszú vaut bien un dessert à lui tout seul. Grâce à ses saveurs uniques, extraordinairement riches, mais sans être lourd, l'aszú est considéré comme l'un des meilleurs vins de dessert au monde. Ses notes caractéristiques d'abricots secs, de miel, de fleurs ainsi que sa richesse, en font un accord excellent avec une pâtisserie aux coings et aux noix. Outre les desserts, il accompagne également à merveille le foie gras d'oie et les fromages bleus.

Excellent accord avec une tarte aux coings et aux noix.



TOKAJI FURMINT

Le furmint est le vin sec fer de lance de la région viticole de Tokaj. Grâce à son caractère riche, complexe et minéral, il peut même tenir son rang avec des plats de viande consistants. On peut ainsi résolument le servir avec une combinaison de filet mignon rôti et de foie de canard, servi avec une sauce aux cariolettes et une garniture de pommes. La sauce aux cariolettes forme une parfaite harmonie avec les notes beurrées du furmint vieilli en fût, la minéralité salée de ce dernier et son acidité dynamique avec le filet mignon rôti et les saveurs riches du foie de canard, ainsi qu'avec le caractère acidulé des pommes.

Grâce à son caractère riche, complexe et minéral, ce vin peut même tenir son rang avec des plats de viande consistants.



KADARKA ROSÉ DE SZEKSZÁRD

Le kadarka rosé de Szekszárd est une véritable botte secrète avec une échine de porc grillée. Son léger caractère fruité et son arôme épicé espiègle forment une association toute aussi parfaite avec une échine saisie à point, que servi avec une salade à la mode palóc. Dans ce duo, le kadarka rosé met en exergue les notes finement épicées du steak et accompagne les saveurs de la salade de façon harmonieuse.

Le Kadarka rosé de Szekszárd est une véritable botte secrète avec une échine de porc grillée.

EGRI BIKAVÉR (SANG DE TAUREAU)

L'égri bikavér est notre vin à la fois fruité facile à boire mais aussi capiteux, que nous pouvons aussi proposer sans souci avec les plats les plus copieux. Il forme une association parfaite avec les cuisses et le magret de canard, accompagnés de nouilles de patate douce et de topinambour. La corpulence du vin, sa teneur riche en tanins et son acidité, ainsi que ses saveurs complexes et épicées équilibrent bellement le goût caractéristique et l'abondance du plat.

Les cuisses de canard accompagnées de patates douces s'accordent bien avec les notes fruitées de l'égri bikavér.

**CABERNET FRANC DE VILLÁNY**

Le cabernet franc de Villány est notre vin corsé, et à la fois étonnamment épicé. Il accompagne parfaitement les plats traditionnels à base de viande. C'est un couple vraiment harmonieux si on le propose avec un ragoût de pieds de porc à la viande bien juteuse qui s'accorde parfaitement aux saveurs finement épicées et fruitées du vin.

Il accompagne parfaitement les ragoûts.





MADE IN HUNGARY

La Communauté pour la Haute Gastronomie Made in Hungary a mis en valeur deux ingrédients hongrois en 2019, qui sont consommés principalement dans les ménages hongrois pendant des fêtes. Nous pouvons découvrir dans ces plats aussi bien les restaurants gastronomiques les plus réputés du pays, ainsi que leurs chefs cuisiniers, que les caves à vins de la région de Tokaj qui produisent le remarquable aszú 6 puttonyos. Ce sont en tout vingt plats de vingt restaurants, tous basés sur le foie de canard et l'aszú de Tokaj, qui ont marqué la fondation de la Communauté. Elle porte le message de la gastronomie hongroise contemporaine : la priorité doit être accordée aux ingrédients de base hongrois de qualité impeccable provenant de sources identifiables. L'initiative permet à des chefs à la personnalité hors du commun non seulement de mettre leurs connaissances, leur talent et leur créativité en valeur, mais aussi de démontrer que, au-delà des succès individuels, il est important d'avoir des objectifs partagés et une volonté commune, car dans le combat pour le progrès de la gastronomie hongroise, l'union fait la force.

PETIT DICTIONNAIRE GASTRONOMIQUE HONGROIS

EGÉSZSÉGEDRE!

Pour trinquer, les Hongrois disent : « Egészségedre ! » – soit, à ta santé, se référant au contenu du verre à consommer. Si les étrangers ont du mal à prononcer ce mot, les locaux se réjouissent de toute tentative plus ou moins bien réussie de le prononcer.

NOKEDLI

Des pâtes caractéristiques hongroises qui se préparent à base d'ingrédients simples comme tout : de la farine, des oeufs, du sel, et la quantité d'eau nécessaire pour les préparer. Elles servent de garniture typique pour notre emblématique poulet au paprika (une sorte de ragoût), formant ainsi une combinaison classique.

PÁLINKA

La pálinka est une eau de vie hongroise traditionnelle fortement alcoolisée, à double distillation, préparée à base de fruits et de marc de raisin cultivés en Hongrie. Pour ce qui est de sa version maison, chaque Hongrois est persuadé que celle préparée par sa famille est de loin la meilleure. Plus la pálinka est pure et fruitée, plus elle est appréciée.

KÖRÖZÖTT

Du fromage de brebis ou de vache mélangé avec du paprika en poudre et des graines de carvi : un grand favori des petits-déjeuners et des goûters hongrois.





SZALONCUKOR

Une friandise d'origine hongroise. Il s'agit d'un fondant recouvert de chocolat, toujours présenté dans de beaux emballages multicolores et utilisé pour décorer le sapin de Noël dans les familles hongroises. Les szaloncukor sont traditionnellement fourrés de massepain ou de gelée, mais il y a en a aujourd'hui pour tous les goûts.

TÚRÓ

Le túró est un produit préparé à base de lait fermenté. C'est un fromage frais de couleur blanche avec une texture épaisse, mais crémeuse, et un goût légèrement acide. Les Hongrois adorent les différents túró préparés à partir de lait de vache et de brebis. Ils s'en servent pour en préparer des plats salés, sucrés, des plats principaux comme les pâtes au



túró et au lard, ou comme ingrédient pour faire des desserts variés.

RÉTES

C'est un dessert à pâte feuilletée. Même s'il ne s'agit pas originairement d'une recette hongroise, les Hongrois le considèrent comme le leur. Il se décline généralement au pavot, au fromage blanc, à la pomme, à la cerise, ou une combinaison de ses derniers.

POGÁCSA

Ce sont des biscuits salés, le plus souvent préparés pour accueillir ses hôtes. Ils peuvent être garnis de pommes de terre, de fromage, de beurre, de lardons, de fromage de brebis, de chou. Le pogácsa est un incontournable des réceptions et différents événements organisés à travers le pays.



GUIDE 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



Selon nos traditions, 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.



ONYX



COSTES



BORKONYHA WINEKITCHEN



COSTES DOWNTOWN



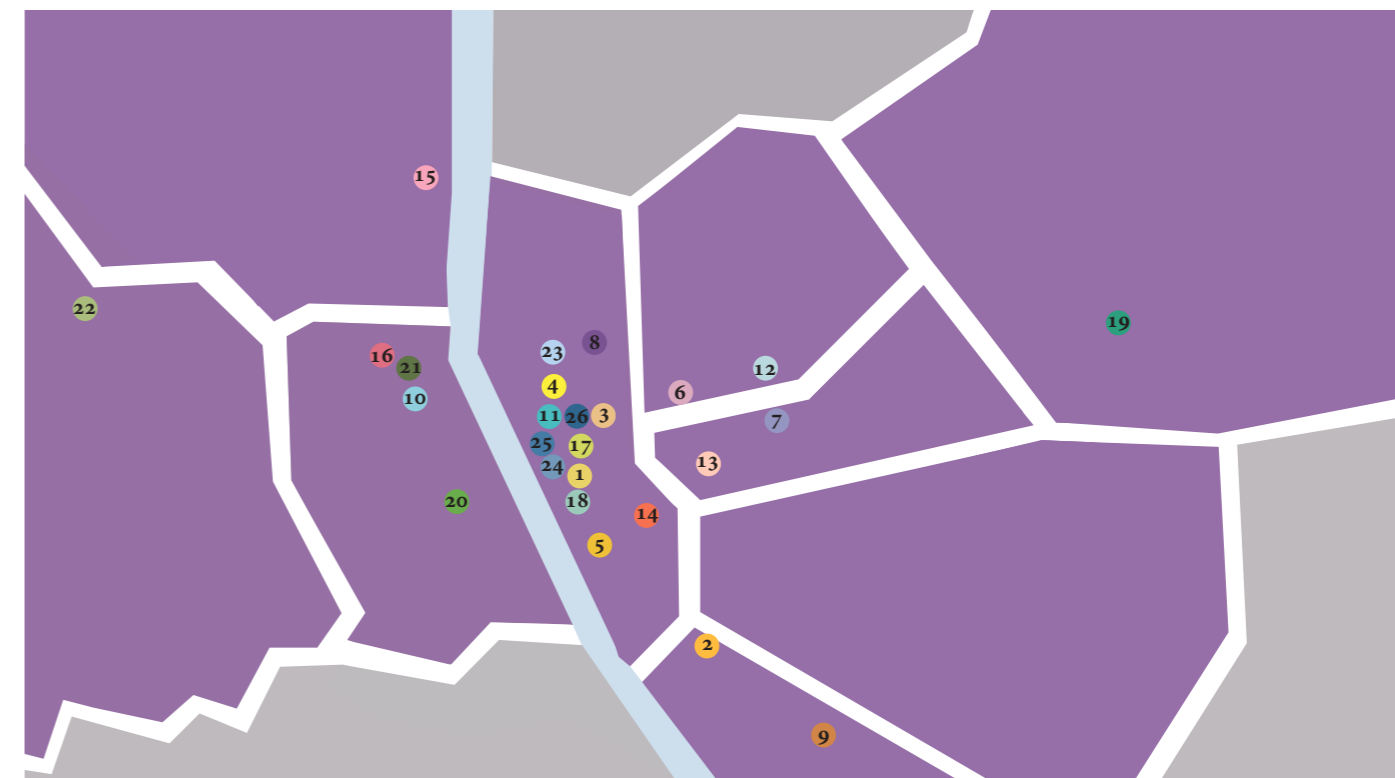
BABEL



STAND ÉTTEREM

CARTE GASTRONOMIQUE*

de Budapest



- | | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|
| 1 ONYX 🌸🌸 | 11 TIGRIS 🍷🍷 | 22 VENDÉGLŐ A KISBÍRÓHOZ 🍷🍷 |
| 2 COSTES 🌸 | 12 BOCK BISZTRÓ PEST 🍷🍷 | 23 MÁK 🍷🍷 |
| 3 BORKONYHA WINEKITCHEN 🌸 | 13 SALON 🍷🍷 | 24 BARAKA 🍷🍷 |
| 4 COSTES DOWNTOWN 🌸 | 14 FAUSTO'S 🍷🍷 | 25 TEXTÚRA 🍷🍷 |
| 5 BABEL 🌸 | 15 CSALOGÁNY 26 🍷🍷 | 26 ASZÚ ÉTTEREM 🍷🍷 |
| 6 STAND ÉTTEREM (RESTAURANT STAND) 🌸 | 16 ARANY KAVIÁR 🍷🍷 | |
| 7 FRICSKA 🍷 | 17 NOBU BUDAPEST 🍷🍷 | |
| 8 STAND 25 🍷 | 18 ST. ANDREA WINE & GOURMET BAR 🍷🍷 | |
| 9 PETRUS 🍷 | 19 OLIMPIA 🍷🍷 | |
| 10 ALABÁRDOS 🍷🍷 | 20 ZONA 🍷🍷 | |
| | 21 BALTAZÁR 🍷🍷 | |

* Les restaurants figurant sur la carte et la liste sont les restaurants hongrois recommandés dans l'édition 2018 du guide Michelin Main Cities of Europe.

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 coeur 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





WOW
HUNGARY


wellspring of wonders

wowhungary.com


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.

HUNGARY, THE WELLSPRING OF WONDERS.

Just go with the tide and let every path
take you to a new wonder. Breathe with
nature and get a taste of Hungarian cuisine.

 wowhungary.com

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

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



SZÉCHENYI  2020



HUNGARIAN
GOVERNMENT

European Union
European Regional
Development Fund



INVESTING IN YOUR FUTURE