



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt – 3 novembre 2022

Les Étoiles brillent dans le ciel hongrois à l'occasion de la révélation du Guide MICHELIN Hongrie 2022

- **Cette première sélection du Guide MICHELIN Hongrie recommande un total de 62 restaurants**
- **2 établissements deux Étoiles MICHELIN et 2 restaurants une Étoile MICHELIN rejoignent cette première sélection nationale**
- **4 tables se voient attribuer une Étoile Verte MICHELIN pour leur engagement en faveur d'une gastronomie durable**

Si le Guide MICHELIN récompense déjà depuis 1992 les meilleures adresses de Budapest, les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN observent également depuis quelques années l'évolution de la scène gastronomique à l'échelle nationale. Aujourd'hui nous sommes ravis de dévoiler le premier Guide MICHELIN Hongrie. La sélection se compose des nouvelles Étoiles MICHELIN, Vertes et gastronomiques, ainsi que des pépites qui sauront ravir les papilles des gourmets.

« Nous avons le plaisir de dévoiler la première sélection du Guide MICHELIN Hongrie qui témoigne du véritable talent des chefs et de leurs équipes aux quatre coins du pays. Nos inspectrices et inspecteurs ont été impressionnés par la scène culinaire de cette destination. Avec 62 restaurants mis à l'honneur dans 34 villes et villages en-dehors de Budapest, il y a de quoi se réjouir », a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « Nos inspectrices et inspecteurs ont découvert un paysage culinaire empreint d'authenticité et de tradition, mené par des professionnels créatifs, talentueux et fiers de leur culture. Les plats qu'ils proposent, inspirés de recettes ancestrales magnifiées d'une touche de raffinement, ne manqueront pas d'éblouir les gourmets et les voyageurs du monde entier. Les équipes des 62 restaurants peuvent être très fières de rejoindre cette sélection du Guide MICHELIN. »



GUIDE MICHELIN

La sélection 2022 du Guide MICHELIN Hongrie compte **deux restaurants récompensés de deux Étoiles MICHELIN** :

- **Platán Gourmet (cuisine créative) Nouveau restaurant deux Étoiles MICHELIN :**

Dans les caves du château, le chef István Pesti supervise la petite équipe de ce restaurant intimiste doté d'une cuisine ouverte. Il confère à ses plats créatifs et précis une sophistication sans pareil grâce à un jeu de saveurs et de textures parfaitement maîtrisé. Ce sublime raffinement lui a permis de décrocher deux Étoiles MICHELIN qui lui offrent une place de choix sur l'échiquier gastronomique international.

- **Stand (cuisine moderne) Nouveau restaurant deux Étoiles :**

Séparée de la salle de repas par une vitre, la cuisine est véritablement le cœur de l'élégant restaurant des chefs-propriétaires Tamás Széll et Szabina Szulló. C'est là qu'ils travaillent main dans la main avec leur équipe pour créer de ravissants plats tout en profondeur et en sophistication. La passion et le respect du couple pour le patrimoine culinaire hongrois se ressentent à chaque bouchée et donnent lieu à des plats d'une grande justesse, parfaitement équilibrés. Nos inspectrices et inspecteurs ont été impressionnés par la modernité qui se dégage des assiettes sans pour autant trahir la tradition hongroise.

7 restaurants sont récompensés d'une Étoile MICHELIN :

- **42 (cuisine moderne) Nouveau restaurant une Étoile :**

Autrefois chef du St Andrea à Budapest, Ádám Barna a décidé de changer de vie pour s'installer dans cette commune du nord de la Hongrie. Une maison de ville remise au goût du jour fait office de toile de fond pour ce restaurant qui fait déjà parler de lui. Ici, les convives ont le choix entre deux menus dégustation qui associent avec brio tradition et modernité. Le respect qu'éprouve Ádám pour ses racines transparaît dans ses assiettes qui se veulent créatives, sophistiquées, parfois ludiques mais toujours pleines de saveurs.

- **Rumour (cuisine créative) Nouveau restaurant une Étoile MICHELIN :**

Après avoir décroché sa première Étoile MICHELIN en tant que chef de cuisine du Taian Table à Shanghai, Jenő Rácz a choisi de retourner dans sa Hongrie natale afin d'ouvrir son propre restaurant. Grâce à sa cuisine ouverte ceinte d'un comptoir, les convives peuvent observer le chef cuisiner avec tout le calme et la passion qui le caractérisent. Le menu dégustation qu'il propose se compose de 11 plats modernes et créatifs qui se distinguent par leur sophistication et leur équilibre parfait.

GUIDE MICHELIN

- **Babel (cuisine moderne) :**

Babel, c'est la fusion parfaite de la tradition et de la modernité. Ses murs portent encore les stigmates de la grande crue de Pest en 1838 mais cela n'a pas empêché son propriétaire, le passionné Hubert Hlatky-Schlihter, d'en faire un endroit chic et élégant. La cuisine est à l'image du lieu : le menu dégustation en plusieurs services se compose de plats modernes et raffinés aux saveurs subtilement équilibrées qui mettent en avant le patrimoine culinaire hongrois.

- **Borkonyha Kitchen (cuisine moderne) :**

Ce restaurant sans prétention se trouve non loin de la basilique et, sachez que si sa salle à manger traditionnelle ne paie pas de mine, vous auriez tort de passer votre chemin. En cuisine, les ingrédients de qualité sélectionnés par le chef sont traités avec le plus grand respect pour révéler tout leur potentiel. L'influence hongroise se fait délicate dans des plats très bien conçus et exécutés, aux saveurs intenses. Avec plus de 100 références dont environ un quart disponibles au verre, la carte des vins vient compléter cette expérience culinaire exceptionnelle.

- **Costes (cuisine moderne) :**

Depuis la décoration jusqu'au service magistralement orchestré, élégance et sophistication sont les maîtres mots de cet établissement. Demandez une table à l'avant de la salle principale pour être plus à l'aise et installez-vous confortablement en attendant le sommelier qui viendra vous présenter son exceptionnelle carte des vins mettant à l'honneur le terroir hongrois. Le menu dégustation en six services associe avec adresse des saveurs provenant des quatre coins du monde pour créer des plats mémorables qui vous épateront non seulement par leurs couleurs vives et leur approche artistique mais également par leurs saveurs tout aussi percutantes.

- **essência (cuisine moderne) :**

Ensemble, le chef-propriétaire Tiago, originaire du Portugal et sa femme Éva, Hongroise, ont créé un restaurant original et chaleureux au cœur de la ville. Une première petite salle lumineuse avec des fenêtres en ogive mène à des tables très prisées. Celles-ci donnent sur la cuisine ouverte, avant de déboucher sur une pièce plus intimiste où les carreaux bleu et blanc rappellent les origines de Tiago. Vous avez le choix entre trois menus : un portugais, un hongrois et le menu dégustation qui célèbre les deux cultures du couple. Les plats sont sublimés par Tiago qui a le don de trouver le bon assaisonnement et le juste équilibre.

GUIDE MICHELIN

- **Salt (cuisine moderne) :**

Niché au cœur d'un boutique-hôtel, ce petit restaurant sophistiqué est doté d'une cuisine ouverte qui s'inscrit dans le prolongement de la salle. Les étagères sont couvertes de bocaux colorés contenant des légumes, des fruits et des herbes qui viendront sublimer les plats élaborés par le chef. À ces ingrédients s'ajoutent le beurre, le lard et le jambon de Mangalitsa qui sont également faits maison. Le menu surprise se compose de plats complexes, habilement construits, qui sont pour la plupart des classiques hongrois remis au goût du jour. Enfin, pour compléter l'expérience, toutes les tables font face au pass en bois où les chefs assemblent les plats avec technique et dextérité.

6 restaurants rejoignent la sélection du Guide MICHELIN avec un Bib Gourmand.

Voici les restaurants dans lesquels les fins gourmets pourront vivre une véritable expérience culinaire à des prix modérés grâce à la sélection Bib Gourmand : **Anyukám Mondta** (cuisine italienne), **Casa Christa** (cuisine moderne), **Kistücsok** (cuisine traditionnelle), **Macok** (cuisine moderne), **Mór24** (cuisine moderne) et **Sparhelt** (cuisine traditionnelle).

Quatre restaurants sont récompensés d'une Étoile Verte MICHELIN pour leur engagement remarquable en faveur d'une gastronomie durable.

L'**Étoile Verte MICHELIN** met à l'honneur les restaurants qui ouvrent la voie d'une gastronomie plus durable à travers leurs pratiques. Cuisiner des ingrédients cultivés localement, utiliser des énergies vertes comme l'énergie solaire, réduire son empreinte carbone, privilégier des textiles européens ou encore de la vaisselle fabriquée localement... Voici plusieurs pratiques adoptées par les restaurants **Almalomb**, **Graefl Major Kétútköz**, **Onyx Mühely** et **Salt** en faveur d'une gastronomie et d'un avenir plus durables.

3 Prix spéciaux ont également été révélés.

Si les distinctions culinaires du Guide MICHELIN récompensent un restaurant pour l'ensemble de l'expérience proposée, les Prix spéciaux MICHELIN sont décernés à des professionnels de talent qui contribuent à rendre l'expérience des convives inoubliable grâce à leur passion et à leurs compétences.



GUIDE MICHELIN

Cette année, le **Prix de l'Accueil et du Service** revient à **Flóra et Ferenc Kvasznicza (du restaurant Pajta à Óriszentpéter)**, qui ont impressionné les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN par leur accueil chaleureux et leur capacité à anticiper les besoins des convives. **Tamás Langó (qui officie au restaurant Clarisse situé dans le château BOTANIQ à Tura)** est récompensé du **Prix de la Sommellerie** pour son enthousiasme communicatif et ses accords mets et vins sélectionnés avec soin, parfaitement accordés au menu de saison. **János Mizsei (restaurant Mák à Budapest)** se voit attribuer le **Prix du Jeune Chef** pour récompenser sa capacité à créer des plats équilibrés, savoureux, originaux et subtilement sophistiqués.

Le Guide MICHELIN Hongrie 2022 en bref :

Au total, 62 restaurants sont recommandés par les inspecteurs du Guide MICHELIN, parmi lesquels :

- 2 restaurants deux Étoiles MICHELIN
- 7 restaurants une Étoile MICHELIN
- 6 restaurants Bib Gourmand
- 4 restaurants Étoile Verte MICHELIN



Le Guide MICHELIN Hongrie 2022 :

Platán Gourmet	Tata	
Stand	Budapest	
42	Esztergom	
Babel	Budapest	
Borkonyha Winekitchen	Budapest	
Costes	Budapest	
essência	Budapest	
Rumour	Budapest	
Salt	Budapest	
Anyukám Mondta	Encs	
Casa Christa	Balatonszőlős	
Kistücsok	Balatonszemes	
Macok	Eger	
Mór24	Balatonfüred	
Sparhelt	Balatonfüred	
67 Sigma	Székesfehérvár	Recommandé
84 Bisztró	Kapolcs	Recommandé
A Konyhám Stúdió 365	Fonyód	Recommandé
Alabárdos	Szeged	Recommandé
Alkimista Kulináris Műhely	Szeged	Recommandé
Almalomb	Hosszúhetény	Recommandé
Arany Kaviár	Budapest	Recommandé
Avalon	Miskolc	Recommandé
Clarisse	Tura	Recommandé
Costes Downtown	Budapest	Recommandé
FELIX Kitchen & Bar	Budapest	Recommandé
füge	Tihany	Recommandé
Graefl Major Kétútköz	Poroszló	Recommandé
Hoppá! Bistro	Budapest	Recommandé
Horgonyzó Kisvendéglő	Tiszalök	Recommandé
Hosszú Tányér	Hosszúhetény	Recommandé
IKON	Debrecen	Recommandé

Kővirág	Köveskál	Recommandé
Kreinbacher Birtok	Somlóvásárhely	Recommandé
LAMAREDA	Győr	Recommandé
Laurel	Budapest	Recommandé
Lokal47	Kéthely	Recommandé
Mák	Budapest	Recommandé
Morzsa	Pécs	Recommandé
Natura Hill	Zebegény	Recommandé
Neked Főztem	Zánka	Recommandé
Nobu Budapest	Budapest	Recommandé
Onyx Műhely	Budapest	Recommandé
Öreg Prés	Mór	Recommandé
Pajta	Óriszentpéter	Recommandé
Pasztell	Budapest	Recommandé
Platán Bisztró	Tata	Recommandé
Rézmozsár	Kiskunhalas	Recommandé
Rókusfalvy Fogadó	Etyek	Recommandé
Rutin	Budaörs	Recommandé
Sauska 48	Villány	Recommandé
Spago by Wolfgang Puck	Budapest	Recommandé
St. Andrea	Budapest	Recommandé
Stand25 Bisztró	Budapest	Recommandé
Textúra	Budapest	Recommandé
Tihanyi Vinarius	Tihany	Recommandé
Umo	Budapest	Recommandé
Végállomás Bistro&Wine	Miskolc	Recommandé
Víg Molnár Csárda	Csopak	Recommandé
Villa Kabala	Szigliget	Recommandé
Zelna Borbár és Vinotéka	Balatonfüred	Recommandé
Zip's	Miskolc	Recommandé



GUIDE MICHELIN

À propos de Michelin

Michelin, entreprise leader dans le secteur de la mobilité, a pour mission d'améliorer la mobilité et la durabilité de ses clients ; en concevant et en distribuant les pneumatiques, les plus adaptés aux besoins de ses clients ; en offrant des services numériques, des cartes routières et des guides pour enrichir leurs voyages et déplacements afin d'en faire des expériences uniques ; et en développant des matériaux de haute-technologie destinés à de nombreux secteurs. Basé à Clermont-Ferrand, France, Michelin est présent dans 177 pays, compte 124 760 employés et dirige 68 sites de fabrication de pneumatiques pour une production totale d'environ 173 millions de pneus en 2021. (www.michelin.com)

RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours / 7

www.michelin.com

 [@MichelinPress](https://twitter.com/MichelinPress)

27 cours de l'Ile Seguin, F-92100 Boulogne-Billancourt