



GUIDE MICHELIN

Paris - 14 septembre 2023

Une nouvelle Étoile Verte MICHELIN décernée dans la sélection du Guide MICHELIN Hongrie 2023

- Dévoilée aujourd'hui, la sélection du Guide MICHELIN Hongrie 2023 met en lumière les meilleurs établissements du pays
- Cette sélection comporte 75 adresses. Parmi les nouveautés, un restaurant décroche l'Étoile Verte MICHELIN, un autre est récompensé d'un Bib Gourmand tandis que 14 tables rejoignent la catégorie des restaurants recommandés par le Guide MICHELIN

Michelin dévoile aujourd'hui la sélection de restaurants du Guide MICHELIN Hongrie 2023.

Parmi les 75 restaurants récompensés dans ce nouveau millésime, 28 se trouvent à Budapest et 47 sont situés en dehors de la capitale. On compte au total 2 restaurants deux Étoiles MICHELIN, 7 adresses une Étoile MICHELIN, 7 Bib Gourmand, dont un nouvellement sélectionné, et 59 tables recommandées par le Guide MICHELIN, parmi lesquelles 14 nouveautés. Enfin, la sélection est complétée par 5 restaurants, dont un nouveau, récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN.

« Nous continuons de suivre la fantastique évolution de la scène gastronomique locale, à Budapest évidemment, mais également à travers tout le pays.

C'est donc un grand plaisir pour nous d'annoncer que 14 restaurants viennent s'ajouter à la deuxième sélection du Guide MICHELIN Hongrie », a commenté Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « Cette sélection 2023 met également à l'honneur la diversité de l'offre culinaire hongroise. En effet, un restaurant de la sélection principale intègre les rangs de la catégorie Bib Gourmand en proposant une cuisine de qualité à un prix modéré,

tandis qu'un autre établissement se voit attribuer l'Étoile Verte MICHELIN pour son engagement inspirant en faveur de la durabilité. »

Deux restaurants précédemment récompensés de deux Étoiles MICHELIN conservent leur distinction :

Le restaurant **Platán Gourmet**, qui se trouve dans la ville de Tata, ainsi que **Stand**, situé à Budapest, maintiennent cette année leurs deux Étoiles MICHELIN, acquises lors de la première sélection hongroise dévoilée l'an passé.

Platán Gourmet est un restaurant intimiste caché dans les caves d'un château datant du XIV^e siècle. Depuis la cuisine ouverte, le chef István Pesti et sa petite équipe créent des plats raffinés et innovants aux saveurs et aux textures parfaitement équilibrées.

Stand, l'élégant restaurant de Tamás Széll et Szabina Szulló joue également la carte de la proximité avec sa cuisine ouverte. Notre équipe d'inspection a été séduite par des plats tout en profondeur et en sophistication. Bien qu'obéissant à une structure moderne, ces derniers sont empreints de saveurs traditionnelles et d'une véritable passion pour le patrimoine culinaire hongrois.

Sept nouveaux restaurants se voient attribuer une Étoile MICHELIN :

Les sept établissements récompensés d'une Étoile MICHELIN dans la sélection 2022 maintiennent cette année encore leur distinction.

À Budapest, le restaurant **Babel** marie à la perfection tradition et modernité, tant dans sa décoration que dans sa cuisine. Établissement sans prétention, **Borkonyha Winekitchen** propose plus de 100 vins qui accompagnent merveilleusement les plats aux saveurs marquées que le chef réalise avec des produits de grande qualité. Élégance et sophistication sont les maîtres mots chez **Costes**, comme en témoignent son décor chic, son service parfaitement orchestré et ses savoureux plats d'inspiration internationale. Chez **essência**, le chef-propriétaire Portugais, Tiago, ainsi que son épouse Hongroise, Éva, marient leurs cultures à travers trois menus différents : un Portugais, un Hongrois ainsi qu'un menu dégustation qui associe les deux gastronomies. Le chef de **Rumour** travaille avec calme, passion et précision pour donner vie à des assiettes novatrices, qu'il élabore dans sa cuisine ouverte et ceinte du comptoir auquel peuvent s'installer ses convives. Aux murs du restaurant intimiste **Salt**, installé dans un hôtel-boutique, on peut voir s'aligner des étagères pleines de bocaux qui contiennent certains des ingrédients que le chef utilise pour composer des plats surprenants et intelligents.

En dehors de la capitale, à Esztergom, le restaurant **42** associe tradition et modernité en proposant des plats ludiques, toujours pleins de saveurs.

Un restaurant rejoint la catégorie des Bib Gourmand :

Sept restaurants proposant une cuisine de qualité à un bon rapport qualité-prix se voient attribuer un Bib Gourmand : les six adresses déjà récompensées l'an passé sont rejointes par un nouvel établissement.

Anyukám Mondta, Encs
Casa Christa, Balatonszőlős
Kistücsök, Balatonszemes
Macok, Eger
Mór24, Balatonfüred

Morzsa, Pécs
Sparhelt, Balatonfüred

Il s'agit de Morzsa, situé à Pécs, qui faisait jusque-là partie de la catégorie des tables recommandées par le Guide MICHELIN. Ce restaurant-boulangerie au style urbain et décontracté se trouve dans une rue partiellement piétonne. Tout au long de la journée, les gourmets peuvent y déguster des pains et pâtisseries fraîchement sortis du four, mais également les succulentes assiettes imaginées par le chef.

14 restaurants rejoignent la catégorie des adresses recommandées par le Guide MICHELIN :

Cette année, 59 restaurants, parmi lesquels 14 nouveautés, composent la sélection principale.

Bobajka, Tarcál

Botanica, Dánszentmiklós

Csopaki Resti by Laurel, Csopak

FLAVA, Budapest

Fricska 2.0, Budapest

GÓRÉ, Kisharsány

MoszkvaТéЯ Bistro, Budapest

NOON, Balatonfüred

Piac 42, Esztergom

SHO, Budapest

Solid, Budapest

Tati, Budapest

White Salon, Budapest

Zincenco Kitchen, Budapest

Un nouvel établissement décroche l'Étoile Verte MICHELIN

Les quatre restaurants récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN l'an passé maintiennent cette distinction pour 2023 et sont rejoints par une nouvelle adresse.

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 produits locaux, ou cultivés sur place, adapter leurs opérations quotidiennes de manière à réduire leur empreinte carbone, favoriser les énergies vertes comme l'énergie solaire, ou encore utiliser des textiles régionaux et de la vaisselle fabriquée localement.

Les lauréats de cette année sont :

Almalomb, Hosszúhetény
Graefl
Onyx
Salt, Budapest

Major

Kétútköz, Poroszló
Mühely, Budapest

Villa Kabala, Szigliget

Nouvellement récompensé de l'Étoile Verte MICHELIN, **Villa Kabala** travaille exclusivement des légumes issus de sa propre production ou achetés auprès de fournisseurs et d'agriculteurs locaux. Le pain, les confitures, les jambons et les bières sont produits sur place, et le couple qui tient le restaurant exploite même un vignoble familial situé sur une colline non loin de là.

Il torréfie lui-même son café et fabrique même sa propre vaisselle dans son atelier de potier ! L'hôtel s'inscrit dans la même philosophie puisqu'il est exclusivement meublé avec du mobilier de seconde main.

Trois Prix spéciaux MICHELIN sont décernés :

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 individus incroyables qui contribuent à rendre l'expérience des convives inoubliable grâce à leur passion et à leurs compétences.

Les lauréats de cette année sont :

Prix du Service – Péter Fölföldi et Petra Terjék (du restaurant Villa Kabala à Szigliget) ont impressionné notre équipe d'inspection par leur

enthousiasme et leur convivialité. Le service est aussi familial et amical que professionnel, et on sent une véritable fierté chez les propriétaires lorsqu'ils présentent leurs produits faits maison. Ils aiment également faire visiter leur propriété à leurs convives et les accueillir dans leur hôtel, qu'ils considèrent comme une extension de leur propre maison.

Prix de la Sommellerie – Imre Rácz (du restaurant Spago by Wolfgang Puck à Budapest) est salué pour la passion qu'il transmet au quotidien, pour sa nature avenante et ses interactions chaleureuses avec les convives.

Il aime partager ses connaissances et rend la sélection des vins aussi intéressante que la dégustation elle-même. Si sa carte des vins comporte des étiquettes du monde entier, il tient à soutenir l'industrie viticole hongroise qui est en pleine expansion.

Prix du Jeune Chef – Zaida Zincenco (du restaurant Zincenco Kitchen à Budapest) est récompensée pour sa capacité à créer de magnifiques plats. Elle s'inspire de classiques de la gastronomie hongroise qu'elle réinterprète avec une touche d'élégance et d'inventivité. La cheffe affectionne l'ambiance des « supper club » américains qu'elle recrée dans son restaurant aménagé tel un appartement, pour une expérience des plus chaleureuses. C'est avec son sourire radieux et une réelle fierté que Zaida présente ses créations, comme les nakedlis aux œufs et à l'esturgeon accompagnés de fenouil et de caviar.

La sélection complète des restaurants du Guide MICHELIN Hongrie 2023 est disponible sur le [site internet](#) du Guide MICHELIN ainsi que sur les applications gratuites pour [iOS](#) et [Android](#).

La sélection de restaurants rejoint la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer à Hong Kong et à Macao, ainsi que dans le monde entier.

Chaque hôtel du Guide MICHELIN est sélectionné pour son style, son service et sa personnalité uniques (avec des formules qui conviennent à tous les budgets) et peut être réservé directement sur le site Internet et l'application du Guide MICHELIN. La sélection de Budapest comprend les hôtels les plus spectaculaires de la ville, dont des établissements à la pointe du design à l'image de l'hôtel [Pest-Buda](#), des établissements de la collection " Plus " comme le [Kozmo](#) et l'hôtel [Clark](#) ou encore des boutiques hôtels de luxe inspirés par la musique comme l'hôtel [Aria](#).

Le Guide MICHELIN est une référence dans le monde de la gastronomie. Il définit à présent un nouveau standard de qualité pour l'hôtellerie. Consultez le site internet du Guide MICHELIN ou téléchargez l'application gratuite pour iOS et Android afin de découvrir chaque restaurant de la sélection et effectuer une réservation dans un hôtel pour un séjour inoubliable.



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, en France, Michelin est présent dans 175 pays, compte 132 200 employés et dirige 67 sites de fabrication de pneumatiques pour une production totale d'environ 167 millions de pneus en 2022 (www.michelin.com).