

Faits

sur la Hongrie



G A M M E D E S P R O D U I T S

H U N G A R I K U M





LA HONGRIE

connaît une histoire vieille de plus de mille ans et ses nombreuses valeurs inestimables ont enrichi le monde durant cette période. Cette publication a pour but de faire connaître ses richesses nationales que rappelle cette citation toujours actuelle de Mihály Vörösmarty, grand poète hongrois du 19^e siècle : « Respecte le passé, et lie-le au présent et au futur. » La culture des Hongrois et leur identité nationale se trouvent dans un rapport de double harmonie qui se manifeste non seulement dans la création des valeurs intellectuelles mais aussi dans celle des valeurs matérielles et économiques. Béla Hamvas (1897-1968), écrivain et philosophe hongrois décrit avec précision, dans son livre intitulé, *Les cinq génies*, (*Az öt géniusz*), l'état de ce pays aux multiples facettes, ses paysages, la mentalité et le mode de vie à travers lesquels les Hongrois gardent un lien organique avec d'autres cultures : la joie de vivre des Méridionaux, la civilisation des Occidentaux, le besoin des Orientaux pour plus de liberté, la vie près de la nature des Nordiques. Ceux qui se rendent dans les régions où vivent des Hongrois pourront retrouver chacun de ces aspects qui coexiste.





La gamme des produits Hungarikum offre les spécialités hongroises les plus importantes qui ont fait la réputation du pays à travers le monde. La loi Hungarikum a été initiée en 2012 parce que le gouvernement hongrois attribue une très grande importance à faire reconnaître ces spécialités et ces traditions hongroises. Cette loi se distingue des réglementations en vigueur pour les produits de marque déposée. En effet, elle s'applique aussi bien à la gastronomie qu'à d'autres domaines tels que les inventions utiles et particulières, les réalisations technologiques ingénieuses et leurs solutions pratiques, les découvertes bénéfiques visant à préserver un mode et une qualité de vie équilibrés ainsi que les valeurs culturelles et les produits naturels de la Hongrie.

La gamme des produits Hungarikum propose une sélection de produits de valeurs qui exemplifie les richesses intellectuelles, culturelles et les biens matériels des Hongrois. Cette gamme de produits dotée de propriétés uniques de qualité a été reconnue comme faisant partie du patrimoine national hongrois.

LA GAMME DES PRODUITS HUNGARIKUM

Conformément à la loi relevant de la gamme de ces produits en tant que valeurs nationales, ils peuvent être classés dans huit domaines : agriculture et industrie agroalimentaire, santé et qualité de vie, environnement architectural, inventions techniques et industrielles, patrimoine culturel, sport, espace naturel, tourisme et hôtellerie.

L'AGRICULTURE ET L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

PÁLINKA

La pálinka est une eau-de-vie de fruits produite uniquement en Hongrie et obtenue par une double distillation de fruits charnus dénoyautés. La fermentation, la distillation, la maturation, le vieillissement et la mise en bouteilles doivent aussi être effectués en Hongrie. Son aromatisation, sa coloration, son édulcoration ne sont pas autorisées même pour lui donner une rondeur au moment de la dernière étape de la maturation.

L'EAU-DE-VIE DE MARC DE RAISIN (TÖRKÖLYPÁLINKA)

L'eau-de-vie de marc de raisin vient du marc d'un raisin cueilli et mis en bouteille en Hongrie. En tant que trésor du patrimoine, il est considéré comme la boisson nationale. Une loi la protège depuis 2008 et elle reste une curiosité grâce à la richesse de son arôme.

LA SAUCISSE ET LA GROSSE SAUCISSE CSABAI

Ces saucisses de Békéscsaba, ville d'où elles tiennent leur nom, ont trouvé leur forme actuelle au début des guerres napoléoniennes. Leur préparation, leur recette traditionnelle ont été transmises à travers des générations

entières de père en fils. Fidèle à sa tradition, la vraie saucisse Csabai contient de la viande de porc mélangée à quatre épices sans ajout de conservateur, ni d'additif alimentaire. La saucisse Csabai porte un nom de marque qui sonne bien dans tout le Bassin des Carpates ; elle est également réputée en Australie, en Amérique du Nord et en Amérique du Sud.

LE TOKAJI ASZÚ, PRODUCTION DE LA RÉGION VITICOLE DE TOKAJ EN HONGRIE

Le tokaji aszú (vin liquoreux de Tokaj) n'est autre que le vin produit dans la région de Tokaj-Hegyalja (région viticole de Tokaj). Sous l'action du champignon botrytis cinerea, ces grappes sèchent sur les pieds de vignes. Elles sont cueillies, une par une, à la main, puis trempées dans un vin millésimé ou dans un moux en état ou non de fermentation, originaire de la même région de la même année. Après la fermentation, le vin bourru est mis dans des tonneaux en chêne et maintenu à une température constante dans des caves construites dans la roche. La région de Tokaj jouit d'un microclimat et d'un sol unique au monde. Ces avantages

favorisent le développement de ce vin liquoreux dont la fabrication traditionnelle remonte au 16^e siècle.

LES PRODUITS PRÉPARÉS À PARTIR D'OIES ENGRAISSÉES

L'élevage des oies engraisées est une des caractéristiques de la production agricole hongroise et leurs produits sont reconnus comme des délices gastronomiques. Dans un premier temps, les oies sont élevées de manière traditionnelle à l'air libre ; ensuite, leur nourriture se compose de fourrage de maïs gardé dans un endroit clos. Les plats hongrois de foie gras ainsi que ceux de viande d'oies engraisées sont considérés comme mets exceptionnels dans le monde entier.

LA SAUCISSE ET LA PAIRE DE SAUCISSES DE GYULA

Cette saucisse tient son nom de la ville de Gyula (située au Sud-Est de Hongrie) où la production de cette viande et son histoire sont vieilles de plus de 150 ans. Cette saucisse, préparée au début du 20^e siècle à la ferme familiale de József Balogh junior, était déjà connue dans toute l'Europe. On continue toujours à la fabriquer au même endroit en utilisant les anciennes techniques traditionnelles qui permettent de la laisser exposer à la fumée de hêtre et de la laisser mûrir dans les endroits spécialement prévus à cet effet.





L'EAU GAZEUSE

L'eau gazeuse est considérée comme une curiosité en Hongrie. Encouragée par des médecins, on doit son invention et sa découverte en 1826, à Ányos Jedlik, moine bénédictin et observateur de la nature. Cette boisson contient de l'acide carbonique qui fonctionne comme un préservateur empêchant la prolifération des bactéries. C'est également Ányos Jedlik qui a fondé la première usine en 1841 pour la fabriquer à Pest-Buda. Cette eau gazeuse a été présentée comme une nouveauté de l'époque lors des célébrations millénaires à la fin du 19^e siècle.

LE PAPRIKA DE KALOCSA

Cette épice, commercialisé au milieu des années 1800, était déjà connue à l'étranger vers la fin du 19^e siècle. Le premier moulin à paprika a été mis en service à Kalocsa en 1861 et dès 1900, on pouvait en compter trois dont chacun utilisait douze paires de pierres doubles. Les moulins à paprika modernes ont vu le jour au début du 20^e siècle. Le paprika est de couleur rouge foncé, il a un effet de velours au toucher et son arôme est doux, épicé, caramélisé. Il a un goût de grains grillés doucereux et fruité.

LE SALAMI PICK

Sa préparation remonte à une tradition centenaire. Il est préparé selon une recette unique tenue secrète depuis sa création et élaborée par Márk Pick au 19^e siècle. Il est fabriqué avec de la viande de porc et du lard en l'assaisonnant selon une méthode tenue secrète ; puis, on farcit le mélange dans une peau d'intestin et on le fume à froid avant de le maturer par séchage. Le microclimat favorable de la ville de Szeged avec l'air frais de la rivière Tisza sont également indispensables à la préparation de ce salami au goût unique en dehors des connaissances spécifiques.

L'ACACIA DE HONGRIE (ROBINIA PSEUDOACACIA)

L'arbre d'acacia apparaît la première fois en Hongrie à la fin du 18^e siècle, date de son introduction. Grâce à son caractère vivace, à son développement rapide et à son usage multiple, l'acacia est devenu l'un des arbres les plus appréciés du pays. Son introduction a eu non seulement pour but de stabiliser du sable mouvant et d'empêcher la destruction du sol causée par les vents mais aussi de minimiser les dégâts occasionnés par l'érosion. L'arbre d'acacia en fleurs offre un extraordinaire butin pour les abeilles qui, à leur tour, produisent l'un des meilleurs miels. Nombre d'écrivains et poètes hongrois ont été inspirés par cet arbre typique du paysage hongrois.

LE MIEL D'ACACIA DE HONGRIE

Le miel hongrois obtenu à partir des fleurs d'acacia est une variété de miel transparent, au goût suave sans acidité. Sa couleur varie de l'incolore au jaune clair. Grâce à sa teneur en sucre, il ne se cristallise pas et reste liquide pendant des années. Son goût est agréable et sa consommation est conseillée même à ceux qui n'en sont pas de grands amateurs.

LE SALAMI HERZ CLASSIC

Le salami Herz Classic est fabriqué par d'Ármin Herz selon les recettes confectonnées au 19^e siècle. Ce salami unique et assaisonné avec des ingrédients sélectionnés est fumé au bois de hêtre avant l'étape de maturation traditionnelle. Le goût et l'odeur du salami sont typiques, dominés par des épices composées de poivre blanc et de piment de la Jamaïque auxquelles sont ajoutés l'incomparable arôme fumé du bois de hêtre et celui de la moisissure noble blanc cassé.

L'OIGNON DE MAKÓ

Dans la région de Makó, l'oignon est cultivé depuis plus de cent ans. Il résulte du travail et de l'expérience des paysans hongrois de cette région. L'été sec, le nombre élevé d'heures d'ensoleillement garantissent l'excellente qualité de cet oignon. Par ailleurs, sa pelure en plusieurs couches dures se ferme bien au col permettant une longue conservation à ce légume.

LE PAPRIKA DE SZEGED

Ce sont les commerçants turcs aux 16^e et 17^e siècles qui ont introduit le paprika dans le Bassin des Carpates. On a commencé à le cultiver au début du 19^e siècle, époque où l'on connaissait déjà ses propriétés pour assaisonner les plats de viandes, dans la mesure où il favorisait la digestion et avait un effet bénéfique sur certains rhumatismes et états fiévreux. Ce sont probablement les moines franciscains de Szeged-Alsóváros qui ont commencé à cultiver le paprika dans les faubourgs de la ville ; puis, cette culture s'est répandue dans les hameaux de la région. La région de Szeged et la vallée de la rivière Tisza sont exceptionnellement propices à la culture du paprika : le nombre élevé d'heures d'ensoleillement, la qualité du sol, l'expérience et le savoir-faire des habitants de Szeged participent tous à l'amélioration de son goût, de sa couleur et de son arôme qui ont fait le succès de cette épice.

LE BOEUF GRIS DE HONGRIE

Le boeuf gris de Hongrie, de nature sauvage et de grande résistance, fait partie d'un des animaux ancestraux. Mondialement connu, il a été un des animaux d'exportation qui a rapporté les plus grands bénéfices au pays du 15^e au 18^e siècle. Nombre de sources historiques attestent la qualité exceptionnelle et le goût unique de sa viande.



L'UNICUM, DIGESTIF À BASE DE PLANTES

Cette boisson a été inventée par l'un des ancêtres de la famille Zwack, médecin à la cour de l'empereur Joseph II. Selon la légende, le docteur Zwack avait offert à l'empereur souffrant d'une indigestion chronique une boisson qu'il avait lui-même élaborée à base de plantes médicinales. L'empereur en fit l'éloge et s'écria : « Das ist ein Unicum ! ». C'est pour cette raison que la boisson reçut ce nom qui, depuis, a conquis le monde entier.

LA PAIRE DE SAUCISSES DE DEBRECEN

Elle porte le nom de la ville de Debrecen, grande ville de l'Est de la Hongrie. Respectant les traditions séculaires, elle est préparée avec de la viande de bœuf, de la viande et du lard de porc assaisonnés selon une recette tenue secrète, le tout disposé dans un intestin d'animal, avant l'étape du fumage. Quatre de ses variétés sont aujourd'hui considérées comme authentiques : celle traditionnelle et uniquement préparée avec de la viande de bœuf ; celle casher, soit avec de la viande de bœuf, soit avec de la viande de mouton ; celle, la plus ancienne, avec 30% de viande de bœuf et 70% de viande de porc ; enfin, celle uniquement avec de la viande de porc.

LE SPRITZ (FRÖCCS, VIN COUPÉ D'EAU GAZEUSE)

Boisson fraîche et désaltérante, le *spritz* ou *fröccs* reste toujours populaire depuis au moins plus de 200 ans

en Hongrie. En fonction de la quantité plus ou moins importante de vin et d'eau gazeuse, ses 50 variétés font partie du patrimoine gastronomique hongrois. La Hongrie est le pays d'origine de cette boisson dont la tradition y perdure même aujourd'hui.

LA CAMOMILLE DE LA PLAINE HONGROISE



En Hongrie, c'est Péter Juhász Meliusz, professeur à Debrecen et auteur d'un herbier (*Herbárium*), publié en 1578, à Kolozsvár (Cluj, actuellement en Roumanie) qui, le premier, a mentionné la camomille comme plante médicinale. Il lui a attribué des propriétés antispasmodiques et antibileuses. Des siècles plus tôt, la médecine populaire lui avait déjà reconnu des effets salutaires et thérapeutiques. La camomille pousse à l'état sauvage partout dans le pays, mais on la trouve surtout dans les régions riches en soude de la Plaine hongroise ainsi qu'aux bords des rives de la rivière Tisza, souvent inondées.

LE GÂTEAU À LA BROCHE (KÜRTÖSKALÁCS)

Le gâteau à la broche préféré des Sicules est une pâtisserie populaire hongroise de Transylvanie (région aujourd'hui en Roumanie). Il est tout à la fois sicule, transylvain et hongrois et tient son nom de sa forme creuse et cylindrique rappelant la forme d'un tuyau de cheminée. L'une des premières recettes connues de ce gâteau se trouve dans le livre de cuisine (1784) de Mária Mikes

de Zabola, comtesse de Transylvanie. Cette friandise originale, répandue sur tous les territoires de langue hongroise à la fin du 18^e siècle, fait désormais autant partie de la cuisine bourgeoise que de la cuisine populaire.

LE PIROS ARANY ET L'ERŐS PISTA

Les deux épices *Piros Arany* (Or Rouge) et *Erős Pista* (Pista Le fort) s'obtiennent à partir du piment rouge mûr, cueilli à la main. Leur couleur et leur saveur uniques les distinguent des produits semblables des autres pays. Leur ingrédient de base vient de Hongrie, plus spécifiquement des régions autour de Kalocsa et de Szeged.

LE TÖRLEY, VIN MOUSSEUX

Le Törley, vin mousseux hongrois de qualité (appellation d'origine contrôlée) a une tradition longue de plus de 130 ans à Budafok, appelée autrefois Promontor. Les caves à vin mousseux Törley, anciennement 'Société à vente publique de József Törley et associés', ont été enregistrées à la Chambre de commerce de Budapest, le 31 août 1882.

L'EGRI BIKAVÉR

Dans l'histoire du vignoble moderne en Hongrie, l'*Egri Bikavér* est le premier vin d'appellation contrôlée (1997). Il s'agit d'un vin rouge qui contient toutes les qualités des vins rouges de la région d'Eger. C'est un vin de terroir, enrichi par la richesse du sol local, par le mésoclimat unique ainsi que par le savoir-faire des viticulteurs d'Eger qui veillent rigoureusement au choix des pieds de vignes, à son traitement, à la durée et au mode de fermentation du raisin.





LES TYPES DE CHIENS DE BERGER ET DE CHASSE HONGROIS

Les types de chiens de Hongrie (le mâtin, le cabot, le puli, le pumi, le braque hongrois, le mudi, le braque hongrois à poil cordé, le chien de chasse de Transylvanie et le lévrier hongrois) tiennent leur succès d'un travail d'élevage vieux de plusieurs

siècles et comptent parmi les richesses du pays. L'objectif des organisations hongroises d'éleveurs de chiens est d'assurer la traçabilité de l'origine des canidés conforme aux réglementations et de veiller sur la pureté de leur race en vue de garder des pedigrees exempts de maladies génétiques.

SAVIEZ-VOUS... ?

... qu'Anatole France, prix Nobel de littérature, après avoir goûté le vin Tokaji Aszú qu'il avait reçu en cadeau, a dit : « Combien plaisant peut être l'endroit où surgissent de sources mielleuses de la terre poudreuse nourricière ! Combien équilibré, en bonne santé et de bonne humeur peut être le peuple qui y habite ! Quel degré d'amour, quel niveau de culture, de fidélité, d'amitié, de bon sens doit-il avoir ! ».

... que le foie gras est considéré comme un mets exceptionnel depuis des millénaires ? Son histoire remonte aux temps des Egyptiens, les premiers à avoir pratiqué leur engraissement qui s'est répandu jusqu'à la Méditerranée ; Selon Pline, les Romains préféraient gaver les oies de figues séchées pour engraisser leur foie.

... qu'András Stéberl a reçu le Diplôme d'Or en gastronomie pour la paire de petites saucisses de Gyula lors de l'Exposition universelle de Bruxelles de 1935 et il en a lancé la production industrielle avec d'autres saucisses sèches ?

... que c'est grâce aux résultats des travaux du Centre de Recherches sur le paprika de Kalocsa (Kalocsai Paprika és Vegykísérleti Állomás), en 1928, que l'on a pu découvrir les espèces de paprika doux ? Jadis, on coupait en deux le piment, pour enlever la nervure piquante avec un couteau et les grains en les lavant à la main.

... que l'Ordre des Chevaliers Törley, le premier ordre de vins mousseux, fut créé en 1987 ?



LA SANTÉ ET LE MODE DE VIE

LES GOUTTES BÉRES ET LES GOUTTES BÉRES EXTRA

Les gouttes Béres et leur nouvelle version plus élaborée, les gouttes Béres Extra sont des médicaments roboratifs buvables qui contiennent des micro-éléments et des oligo-éléments utilisés à des fins thérapeutiques. Tout corps humain est incapable de produire ces micro-éléments qui lui sont pourtant indispensables et jouent un rôle capital dans le maintien d'un équilibre biologique. Le docteur József Béres sénior a devancé ses contemporains en reconnaissant l'importance de ces micro- et oligo-éléments tout en constatant que leur absence, même en petite quantité, pouvait nuire au système immunitaire, à la santé physique, à l'état général et au bon rétablissement après une maladie, une opération ou une convalescence.

LES PRODUITS DE BEAUTÉ ET DE COSMÉTIQUES NATURELS D'ILCSI

L'entreprise porte le surnom de sa fondatrice, tante Ilcsi, qui, en préparant ses produits, a suivi les plus strictes prescriptions relatives aux produits cosmétiques naturels. Elle utilise exclusivement des plantes médicinales (une centaine d'espèces), des fruits et des légumes frais de qualité bio, essentiellement cultivés dans sa ferme biologique.

LE SERVICE HONGROIS DES PUÉRICULTRICES, SERVICE DE SANTÉ UNIQUE AU MONDE

Depuis plus de cent ans, ces puéricultrices jouent un rôle primordial dans la protection de la santé des femmes, des mères, des enfants, des adolescents, des jeunes et des familles. Elles font

partie du corps médical de santé hongrois et ont pour tâche d'assurer les services de sécurité sociale suivants : prévention et protection de la santé des familles, diffusion d'information en vue de préserver le capital santé de chacun et de diminuer ou d'éviter l'apparition ou le développement des maladies. Le service des puéricultrices demeure un atout scientifique et intellectuel de la société hongroise.

LE LAC DE HÉVÍZ ET LES SOINS TRADITIONNELS À HÉVÍZ

Le lac de Hévíz est l'un des miracles naturels de Hongrie. Avec une surface de 4,5 hectares, il est le plus grand lac thermal d'Europe. L'eau se renouvelle continuellement grâce aux courants qui ont un effet bénéfique sur le corps humain. La source du lac, riche en minéraux, jaillit du fond d'une grotte profonde de 38 m où l'eau froide et chaude karstiques se mélangent. L'eau du lac sert depuis longtemps à des fins thérapeutiques. György Festetics, fondateur de la première Ecole supérieure agricole d'Europe y a fait construire la première maison de soins sur des radeaux.

L'ŒUVRE DE JÁNOS KABAY, FONDATEUR DE L'USINE PHARMACEUTIQUE ALKALOIDA

János Kabay, inventeur et chercheur en chimie, est connu dans le monde scientifique pour avoir découvert la méthode qui porte son nom. Elle a révolutionné et a permis de consolider la fabrication de la morphine, un des produits les plus importants de l'industrie pharmaceutique. Elle repose en fait sur deux trouvailles :

en 1925, Kabay a d'abord réussi à extraire de la morphine à partir du pavot vert (méthode verte) ; puis, en 1931, à partir de la paille sèche du pavot, qui, comme déchet agricole, était jetée auparavant (méthode sèche). La mise en relation de ces deux découvertes pharmaceutiques ont abouti au procédé de fabrication permettant d'isoler le principe actif de la morphine en contournant l'étape conduisant à l'opium.

SAVIEZ-VOUS... ?

...que le produit thérapeutique créé en 1972 qui porte le nom du Dr József Béres sénior contient des oligo-éléments de façon complexe ?

...que depuis 1915, le service hongrois des puéricultrices existe en tant qu'Organisation nationale Stéphanie (Országos Stefánia Szövetség), sous l'égide de Stéphanie, princesse royale belge et épouse du prince héritier Rudolf ?

...que le débit d'eau des sources du lac de Hévíz est de 35 millions de litres par jour, la totalité de l'eau du lac se renouvelle ainsi en trois jours ?

...que toutes les usines pharmaceutiques du monde, même aujourd'hui, procèdent à l'extraction de la morphine à partir de la paille sèche du pavot, en suivant la méthode de János Kabay, inventeur hongrois de la production industrielle de la morphine, matière de base indispensable à la médecine ?



LA RÉCUPÉRATION DES DONNÉES KÜRT

Le 25 juin 1979, János Kürti a déposé son brevet ayant permis de réparer les supports magnétiques endommagés (bandes magnétiques, disques durs) pour la première fois au monde et de sauvegarder ainsi des données informatiques. La méthode des données KÜRT a été utilisée pour récupérer des informations des ordinateurs anéantis durant l'attaque du World Trade Center du 11 septembre 2001.

LA PORCELAINES ET LA CÉRAMIQUE ZSOLNAY

La Manufacture de porcelaine Zsolnay est devenue le symbole de la ville de Pécs et de Hongrie depuis plus de 160 ans. L'usine a produit des œuvres d'art qui constituent une partie importante du patrimoine culturel hongrois et mondial. L'usine a attiré des scientifiques, des artistes et des architectes contemporains dont certaines personnalités réputées telles que József Rippl-Rónai, Ferenc Martin, Victor Vaserey ou Ödön Lechner qui ont participé à sa célébrité.

L'ŒUVRE DE JÁNOS NEUMANN DANS LE DOMAINE DES TECHNOLOGIES DE L'INFORMATIQUE ET DE L'ORDINATEUR

János Neumann (1903-1954) est l'un des plus grands mathématiciens du 20^e siècle. En 1945, il a élaboré les principes fondateurs de la construction des ordinateurs modernes qui sont désormais appelés principes de Neumann. Les appareils utilisés dans la communication des informations qu'il s'agisse des ordinateurs de bureau ou des ordinateurs portables, des téléphones intelligents ou des ordinateurs utilisés dans l'industrie, fonctionnent tous à partir des systèmes identiques sur la base des principes de Neumann.

LE PATRIMOINE CULTUREL

LE MOUVEMENT TÁNCHÁZ (MAISONS DE DANSES FOLKLORIQUES), MODÈLE HONGROIS POUR LA TRANSMISSION DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

La méthode táncház, structure et pratique de l'enseignement des danses et des musiques folkloriques traditionnelles des Hongrois du Bassin des Carpates et des minorités ethniques de Hongrie, s'est cristallisée au sein du mouvement táncház qui existe depuis plus de quarante ans. Cette méthode d'enseignement se fonde sur les principes pédagogiques modernes. En 2011, l'UNESCO l'a classée parmi les meilleures méthodes visant la transmission du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

LE CARNAVAL TRADITIONNEL DES BUSÓ DE MOHÁCS POUR CHASSER L'HIVER (MOHÁCSI BUSÓJÁRÁS)

Le cortège traditionnel des personnages masqués de Mohács est une tradition populaire vieille de plusieurs siècles. C'est une festivité carnavalesque des Slaves du Sud et des Sokác de cette région, la plupart d'entre eux sont de religion catholique romaine. Depuis 2009, cette tradition figure sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Elle fait partie des fêtes du renouveau du printemps, de la fertilité et de la fécondité. Les participants (les busó), vêtus de peau de mouton et cachés derrière des masques en bois, portent des spartiates et des bas brodés ;

facétieux, ils font tourner des crécelles ou secouent des clochettes pour chasser l'hiver.

LA FAUCONNERIE, TRADITION VIVANTE

La fauconnerie, au sens premier du terme, définit la chasse à l'aide d'un oiseau de proie ; elle signifie, au sens large du terme, un mode de vie, guidé par l'amour de la nature et le respect des traditions qui inclut la chasse au faucon, son élevage et son dressage. En Hongrie, elle revêt une activité vieille de plus de mille ans et fait partie intégrante de l'identité nationale hongroise. Depuis 2012, la fauconnerie a été reconnue par l'UNESCO comme activité faisant partie du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.







LA BRODERIE MATYÓ, ART FOLKLORIQUE D'UNE COMMUNAUTÉ TRADITIONNELLE

La broderie des Matyó, groupe ethnique particulier en Hongrie septentrionale, remonte à 200 ans environ. La rose matyó est le motif le plus caractéristique de leur artisanat. Le motif floral multicolore a un rôle tout aussi important dans la peinture artisanale des meubles, devenue un art à part entière. Le costume traditionnel est porté encore aujourd'hui lors des fêtes locales.

BUDAPEST, LES QUAIS DE DANUBE, LE QUARTIER DU CHÂTEAU ET L'AVENUE ANDRÁSSY

Le site du patrimoine mondial de Budapest englobe à Buda, sur la rive gauche du Danube, le Quartier du Château, c'est-à-dire le Palais de Buda-vár aussi appelé le Château de Buda et la cité bourgeoise de Buda qui, en grande partie, a gardé la structure des maisons médiévales ; à Pest, sur la rive droite, il comprend l'avenue Andrásy et ses environs y compris la Place des Héros formant un ensemble architectural clos. Côté Buda, les styles architecturaux dominants sont le gothique et le baroque ; côté Pest, ce sont les styles historiques et l'art nouveau datant de la fin du 19^e siècle qui sont dus au développement d'un projet urbain. Des deux côtés du Danube, on trouve des édifices de valeurs architecturales uniques en grand nombre dont les plus connus sont : l'Église Matthias, le Bastion des pêcheurs, le Parlement, l'Opéra, l'Académie de musique et le Grand magasin de Paris. Le Danube et ses ponts pittoresques assurent l'unité de ce site du patrimoine mondial au relief et à l'architecture variés.

LE VIEUX VILLAGE DE HOLLÓKŐ ET SES ALENTOURS

Budapest et Hollókő sont les premiers sites de Hongrie à avoir été acceptés sur la liste du patrimoine mondial, en 1987. Au village de Hollókő, la vie des paysans semble s'être arrêtée avant la révolution agricole du 20^e siècle. Ses maisons paysannes, vieilles de plusieurs siècles, sont connues à travers le monde entier. Parmi les deux édifices emblématiques de Hollókő, on trouve l'église catholique avec son clocher en bois au toit en bardeau, au milieu du village et, non loin de là, les ruines d'un château fort sur une colline. Les villageois parlant un dialecte appelé palóc offrent des hébergements aux touristes et les initient à la poterie ou au tissage dans certaines maisons.

L'ABBAYE BÉNÉDICTINE MILLÉNAIRE DE PANNON- HALMA ET SON ENVIRONNEMENT NATUREL

L'abbaye de Pannonhalma, haut lieu historique et site du patrimoine architectural mondial, surplombe la colline jadis appelée Colline sainte de la Pannonie, située à l'Ouest de la Hongrie. L'abbaye et la communauté des moines bénédictins existent depuis la fondation du royaume de Hongrie. Cette abbaye territoriale a été construite au début du 13^e siècle ; la crypte, de style roman tardif et du gothique, a pu garder sa structure d'origine. L'abbatiale et le couvent ont subi d'importantes transformations à travers les styles baroque, classique, historique et la restauration récente des bâtiments. Actuellement, l'ordre bénédictin dirige un lycée de bonne réputation, entretient un jardin botanique notable, s'occupe de viticulture et d'œnologie et cultive des plantes médicinales.

LE PARC NATIONAL DE HORTOBÁGY – LA PUSZTA

Le Hortobágy est la plus grande plaine d'Europe au sol sodique et naturellement destiné à l'élevage du bétail. Les traces de présence humaine sur cette plaine sont multiples : on y trouve des kourganes, tombes à tumulus des Coumans, ancienne tribu nomade ; des ruines d'églises de villages abandonnés, des auberges qui offrent refuge aux voyageurs et enfin le célèbre Pont à neuf arches. Une grande partie du Parc a été classée patrimoine mondial de l'humanité dans la catégorie paysage culturel comme exemple marquant de l'homme en harmonie avec la nature.

LA NÉCROPOLE PALÉOCHRÉ- TIENNE DE PÉCS (SOPIANAÉ)

La nécropole datant du 4^e siècle de la ville de Pécs (Sopianae) fait partie des sites hongrois du patrimoine mondial de l'humanité en raison de son architecture et de ses peintures murales uniques parmi les cimetières paléochrétiens des provinces romaines. L'une de ses spécificités vient des nombreux édifices en pierres dont beaucoup sont construits sur deux niveaux : les chambres mortuaires souterraines sont surmontées de chapelles, de mausolées pour les cérémonies funèbres. Certains murs de ces édifices sont peints et représentent des symboles chrétiens ou des scènes bibliques inspirées de modèles italiens.

LE LAC FERTŐ, PAYSAGE CULTUREL DU NEUSIEDLER-SEE

Il est le plus grand lac d'eau salée d'Europe de renommée internationale et le lac de steppes le plus occidental de la zone euro-asiatiques qui rassemble une riche diversité de la faune et de la flore avec un bon nombre d'espèces rares. Des roseaux

et des joncs couvrent sa surface en grande partie. Aux richesses naturelles s'ajoutent la remarquable architecture rurale des villages autour du lac et plusieurs châteaux datant des 18^e et 19^e siècles. Celui d'Eszterháza, grâce à la présence de Joseph Haydn, était devenu un centre de la vie musicale de cette région. Ce paysage culturel comprend un parc national, coupé en deux par la frontière austro-hongroise et fait partie du patrimoine mondial de l'humanité depuis 2001.

LA RÉGION VITICOLE DE TOKAJ, PAYSAGE CULTUREL HISTORIQUE

La région viticole de Tokaj-Hegyalja, située dans le Nord-Est de la Hongrie, a un microclimat unique au monde. Ce climat favorise la production de l'aszú, en particulier. Première région viticole délimitée, elle ne se compose que de 27 communes. Une tradition viticole vieille de plus de mille ans, la préservation intacte et l'intégralité exceptionnelle de ce paysage culturel historique composé de vignobles, de fermes, de villages et de petites villes justifient son inscription sur la liste du patrimoine mondial de l'humanité.

LA PORCELAINE DE HEREND

La fabrique de poteries de Herend (ville à l'Ouest de la Hongrie), fondée en 1826, est devenue la propriété de Mór Fischer en 1839. C'est sous sa direction que commence la fabrication de la porcelaine qui acquiert vite une renommée mondiale. Cette manufacture est d'une qualité exceptionnelle et actuellement la plus grande du monde de ce genre. Elle ne cesse de faire des efforts d'innovation : elle perpétue les traditions artisanales de fabrication et de décoration manuelle en utilisant une gamme de 4000 motifs et des coloris tenus secrets.

L'OPÉRETTE HONGROISE

L'opérette hongroise est un genre musical écrit avec le sérieux qui appartient à l'opéra tout en restant léger, mélodieux, comique et dont l'intrigue tourne autour de l'amour. L'opérette a longtemps été au programme des théâtres de l'opéra de Paris, de Vienne et de Londres ; néanmoins, elle a gagné sa forme actuelle grâce à l'opérette hongroise qui attribue un rôle important à la soubrette, personnage populaire des opérettes. Selon les données fournies par les spécialistes de l'opérette, il n'y a pas une minute sans qu'une mélodie d'opérette d'auteurs hongrois tels qu'Imre Kálmán, Ferenc Lehár, Pál Abrahám, Jenő Huszka ne soit jouée quelque part dans le monde que ce soit au cinéma, au théâtre, à la radio ou à la télévision.

LE TIR À L'ARC À CHEVAL (MÉTHODE KASSAI)

L'objectif de l'école de tir à l'arc à cheval est le renouveau de l'art martial oublié de nos ancêtres. Le cavalier assis sur un cheval au galop doit exécuter des tirs précis et rapides devant lui, sur le côté et vers l'arrière, indépendamment de la vitesse du cheval. Ce sport qui est en train de se répandre très rapidement dans le monde entier, comporte des règles très simples mais très difficiles à exécuter et sa pratique demande une mise en condition excellente.

LA DENTELLE DE HALAS

A Kiskunhalas (au Sud de la Hongrie), la fabrication des dentelles, tradition vieille de plus de cent ans, demande une très longue et minutieuse préparation. On l'exécute exclusivement à la main, avec du fil blanc fin et une aiguille à peine visible. Le secret de sa fabrication n'est connu que par

ses initiées, les dentelières de Kiskunhalas dont le savoir-faire est transmis de génération en génération. Les artistes décoratrices de la Maison à dentelles de Kiskunhalas réalisent des merveilles avec leur fil grâce à leur savoir-faire.

L'ART FOLKLORIQUE DE KALOCSA : DESSIN, BRODERIE, MURS PEINTS

L'art folklorique de Kalocsa aux motifs floraux et aux couleurs variées dans la broderie et sur les murs peints est bien connu à travers le monde et les étrangers l'identifient souvent pour l'art folklorique hongrois. Aujourd'hui encore, les brodeuses, les artisans de la ville continuent de transmettre leur art toujours vivant. Leur savoir-faire et les traditions de leur art sont inscrits sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO. L'art folklorique que l'activité conjointe des artisans, des ensembles de danse folklorique, du musée et de la maison de la culture continue de perpétuer constitue l'un des aspects les plus importants de l'identité des habitants de la région de Kalocsa.

L'ORCHESTRE SYMPHONIQUE DES 100 VIOLONS TZIGANES

Cet orchestre de renommée internationale est une institution musicale exceptionnelle qui non seulement interprète des œuvres de Liszt, Bartók, Kodály, Hubay, Erkel, Brahms, Tchaïkovski et Strauss mais aussi des morceaux de la musique tzigane et des chants populaires et folkloriques hongrois. Les exécutions musicales traditionnelles de cet orchestre est exemplaire dans le monde culturel et artistique en Hongrie.



L'HÉRITAGE DU COMTE ISTVÁN SZÉCHENYI

Le comte István Széchenyi (1791–1860), une des plus grandes figures de l'histoire de la Hongrie, demeure célèbre en raison de son patriotisme exemplaire, de sa foi inébranlable dans le progrès et de son dévouement au développement socio-culturelle du pays. En analysant les différences économiques et culturelles entre la Hongrie et les pays étrangers, Széchenyi a pris conscience que les institutions publiques qui ont déjà fait leurs preuves de bon fonctionnement à l'étranger, devaient également voir le jour en Hongrie.

LES CHANTS POPULAIRES TRADITIONNELS HONGROIS

Le chant populaire hongrois est apparu en Hongrie au milieu du 18^e siècle, en même temps que la chanson en France, le chant napolitain en Italie ou la polka en Pologne. « Le chant populaire hongrois prend sa source en partie dans des éléments de musique utilisés dans les recrutements des soldats et en partie dans la musique italiano-viennoise. Au 19^e siècle, cette musique aidait à devenir et rester hongrois » a écrit le musicologue, Bencze Szabolcsi. Les auteurs des textes des chants populaires hongrois

comptaient parmi les meilleurs écrivains, compositeurs et personnages de la vie publique. On trouve aussi des airs populaires hongrois dans les oeuvres de Ferenc Erkel, voire dans les chants folkloriques de Zoltán Kodály ainsi que dans les Danses hongroises de Johannes Brahms.

LE QUARTIER CULTUREL ZSOLNAY

L'activité de l'usine de porcelaine Zsolnay de Pécs, de bonne réputation internationale constitue un chapitre glorieux de l'histoire industrielle de la Hongrie. Elle est arrivée à son apogée au tournant du 19^e et du 20^e siècle quand sa production était exportée dans tout le Bassin des Carpates. Des objets décoratifs en porcelaine ont gagné des prix les uns après les autres lors des différentes expositions internationales. Ces succès sont aussi dus à un émail appelé eozine, de couleur métallique brillante, inventé par les fondateurs de l'usine. Le quartier culturel, né de la réhabilitation de l'usine et l'un des plus importants bâtiments industriels d'Europe Centrale, offre également des expositions sur l'histoire de la famille Zsolnay et permet de découvrir des pièces de porcelaine mondialement connues.

LE TAROGATE (TÁROGATÓ)

Le tarogate est un instrument de musique à vent dont la construction, le son, la sonorité ont connu quelques modifications à travers les siècles. La flûte turque, version ancienne de l'instrument, était populaire pendant l'occupation turque et surtout pendant la Guerre d'Indépendance de Rákóczi. A la fin du 19^e siècle, József Vencel Schunda et János Stowasser ont modernisé cet instrument dans leur atelier budapestois pour lui donner sa forme actuelle.

LA BIBLE DE VIZSOLY

La première traduction complète de la Bible en langue hongroise fut publiée en 1590. Elle a été traduite par Gáspár Károli, pasteur protestant de Gönc (Nord de la Hongrie), responsable de l'Eglise réformée de la région de Kassa (aujourd'hui Kosice en Slovaquie). Károli a non seulement été traducteur de la Bible, mais il l'a aussi éditée et en a été le commentateur. Cette Bible a été imprimée à Vizsoly (Nord-Est de la Hongrie) et son style a exercé une grande influence sur la langue et la culture hongroises. Elle représente une valeur inestimable à l'égard de la vie culturelle, religieuse et linguistique du pays.



L'ARC HONGROIS (9^e-11^e S)

L'arc traditionnel hongrois, arc recurve, souvent fait de corne, fait partie des arcs traditionnels composites des peuples des steppes euro-asiatiques et se distingue facilement des autres arcs. L'arc hongrois datant du 9^e au 11^e siècle est devenu un véritable symbole, occupe une place importante aux yeux des fabricants d'arcs et demeure associé au peuple hongrois.

LE CYMBALUM HONGROIS

Le cymbalum est un instrument à cordes frappées faisant partie de la famille des cithares sur table. Formé d'une caisse de résonance en bois en forme de trapèze, il comporte une centaine de cordes métalliques que l'on frappe à l'aide de petits marteaux ou mailloches tenus entre les doigts. L'accord est chromatique ou diatonique. Le cymbalum est surtout l'instrument des musiciens tziganes, mais il est aussi considéré comme instrument de musique folklorique hongrois. Il apparaît également à des concerts de musique classique grâce aux talents d'Aladár Rácz, artiste réputé du cymbalum au 20^e siècle.

LA MÉTHODE KODÁLY

La méthode pédagogique Kodály s'appuie sur les traditions de la musique folklorique hongroise. Kodály

était persuadé que l'enfant devait d'abord s'approprier la musique folklorique de son propre pays et, partant de là, il pourrait connaître la musique classique européenne. Il devrait pouvoir ainsi devenir une personne cultivée aussi dans le domaine musical. La méthode Kodály améliore l'oreille musicale en s'appuyant sur l'importance du rythme des chansons, sur l'apprentissage progressif de la solmisation permettant de lire la partition tout en recourant au langage gestuel. Cette méthode développe le sens du rythme, enrichit les aptitudes musicales et aide à interpréter des œuvres musicales plus compliquées.

LE HUSSARD HONGROIS

Le hussard hongrois est un cavalier militaire ; sa tenue est composée d'un shako à cocarde ou d'un shako empanaché, d'un dolman richement garni de soutaches, d'un pantalon étroit à ceinturon tressé multicolore, de bottes courtes avec éperons et d'une veste à brandebourgs portée sur l'épaule gauche. Il porte aussi un sabre en bandoulière, une sabretache et il est muni d'une carabine attachée à l'arçon de la selle et de deux pistolets à portée de main.

LA FERME HONGROISE

La ferme hongroise est une des formes caractéristiques d'habitation de la Plaine hongroise. Il s'agit de maisons solitaires réparties sur le territoire. L'activité agricole a joué le rôle principal dans leur apparition. Autrefois, les paysans de la ville ou des villages voisins utilisaient leur ferme pour se loger durant les travaux saisonniers et pour y laisser hiverner leur bétail. Plus tard, ces fermes sont devenues leur habitation principale. La condition sine qua non de l'évolution des fermes repose sur le droit de propriété et sur la libre utilisation des terres. Dans le cas des villes agricoles, ce processus avait déjà eu lieu au 18^e siècle, tandis que l'abolition du servage est intervenue ailleurs, entre la fin du 19^e siècle et le début du 20^e siècle.

L'ORDRE DE SAINT-PAUL HONGROIS

Seul ordre monastique fondé en Hongrie, en 1250, il a joué un rôle décisif dans l'histoire, la vie culturelle et religieuse du pays depuis près de 800 ans. On doit sa fondation à Eusèbe-le-bienheureux, chanoine d'Esztergom, qui a rassemblé les ermites de Patacs et Pilis (communes près de Budapest). Le monastère principal (Jasna Góra) se trouve aujourd'hui



à Częstochowa, en Pologne tandis que le siège principal de la province hongroise de l'ordre est à Pécs. Les églises, les cloîtres, les œuvres d'art et les œuvres littéraires créés par des moines pauliniens font partie du patrimoine hongrois.

LA PORCELAINE DE HOLLÓHÁZA

Usine de verreries à l'origine, l'usine de porcelaines de Hollóháza a vu le jour en 1777 dans le département de Borsod-Abaúj-Zemplén. Depuis 1831, ses objets fabriqués, décorés avec finesse et goût pour un usage quotidien sont exportés aujourd'hui à travers le monde, du Japon aux Etats-Unis, de la péninsule Scandinave à l'Australie.

SAVIEZ-VOUS... ?

...que le premier métro du continent européen, toujours en service à Budapest et construit sous le Boulevard Andrásy (Andrássy út) a été mis en service en 1896 à l'occasion du Millénaire de la « conquête de la patrie » par les tribus hongroises ?

...que le village de Hollókő, situé dans le département de Nógrád, est le seul village en Hongrie qui figure sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO ?

...que l'acte de la fondation de l'Abbaye bénédictine de Tihany, le plus ancien document écrit en langue hongroise, se trouve dans les archives de l'abbaye de Pannonhalma ?

...que le territoire du Parc national de Hortobágy où l'on pratique un élevage extensif du bétail, du printemps à la fin de l'automne, selon la tradition, est pratiquement inhabité ?

...que la nécropole de Pécs (Sopianae) rassemble les fresques et les vestiges paléochrétiens les plus importants après ceux de l'Italie ?

...que le lac Fertő, avec ses 310 km, est le plus grand lac européen d'eau salée et le plus occidental des lacs des steppes euroasiatiques ?

...que depuis une ordonnance royale de 1737, acte unique à cette époque, la région viticole de Tokaj est devenue un territoire protégé et délimité ?



LE SPORT

PARCOURS MONDIALEMENT CONNU DE FERENC PUSKÁS (1927-2006)

Ferenc Puskás est l'un des meilleurs joueurs de football de tous les temps. Il a d'abord mené une carrière exceptionnelle de footballeur, puis celle d'entraîneur. Son autorité morale a fait de lui une figure emblématique de la Hongrie. Ses exploits sportifs sont connus aux quatre coins du monde et son souvenir légendaire, en tant que capitaine du Onze d'or de l'équipe nationale de Hongrie et celui aussi de vedette de l'équipe du Real Madrid, nous reste toujours en mémoire.

L'ENVIRONNEMENT NATUREL ET CONSTRUIT

LES GROTTES DU KARST D'AGGTELEK ET CELUI DE SLOVAQUIE

Depuis 1995, le relief karstique au Nord-Est de la Hongrie et au Sud-Est de la Slovaquie avoisinante fait partie du patrimoine mondial grâce à sa richesse naturelle. Il constitue un espace géographiquement homogène avec ses 712 grottes de formes variées dont 273 se trouvent sur le territoire hongrois. Baradla-Domica, au décor incomparable des stalagmites et des stalactites, long de 26 km, est le réseau de grottes le plus célèbre de cette aire. Egalement le premier à avoir été découvert, il est le plus visité en Hongrie et on y entre près du village d'Aggtelek.

LES ROCHES EN FORME DE RUCHE DE BÜKKALJA ET LEURS CONSTRUCTIONS

Le paysage de Bükkalja, collines situées au flanc sud du massif Bükk, est surtout dominé par des pierres volcaniques que les habitants de la région utilisent et transforment pour leur usage personnel. Les habitations troglodytiques, les caves à vin et les bergeries pouvant loger des centaines de moutons font parties de ces constructions en roches ou bâtis dans la roche. Sans aucune explication, les niches dans les roches restent les plus mystérieuses et sont classées sites archéologiques et réserves naturelles.

L'ENVIRONNEMENT CONSTRUIT DE TOROCKÓ

Le village de Torockó, habité en majeure partie par des Hongrois, se trouve en Transylvanie (Roumanie). C'est une commune de mineurs connue pour ses costumes traditionnels richement décorés. On peut y découvrir la plus ancienne maison paysanne du Bassin des Carpates, construite en 1668 et restée intacte depuis. Les maisons du village, organisées autour d'une place centrale ont été reconstruites et blanchies à la chaux après un incendie et constituent dorénavant un ensemble architectural homogène. Les travaux de réhabilitation ont reçu le prix (Europa Nostra), le plus prestigieux du patrimoine culturel de l'Union européenne. On dit qu'à Torockó le soleil se lève deux fois : la première fois, à l'Est de la colline appelée Székelykő, à l'aube, et une fois disparu derrière elle, peu après, plus haut, il réapparaît une deuxième fois et répand sa lumière sur le village.





LE TOURISME ET LA RESTAURATION

LE RAGOÛT DE MOUTON À LA KARCAG

Le ragoût à la Karcag, classé patrimoine culturel immatériel est un plat traditionnel de Nagykunság, une des régions typiques de la Grande Plaine de Hongrie. On le prépare en faisant revenir la viande et l'os sans y ajouter d'eau. Ensuite, on y ajoute une tête de mouton et des ongles roussis, puis des tripes et des abats avec les épices, du sel, les oignons, du paprika entier et moulu.

L'HÉRITAGE DE LA FAMILLE GUNDEL, CELUI DE KÁROLY GUNDEL, GASTRONOME, RESTAURATEUR ET LE RESTAURANT GUNDEL

Károly Gundel (1883–1956) s'est inspiré de la cuisine internationale pour renouveler la cuisine hongroise. Son restaurant, à Városliget, y est toujours ouvert depuis 100 ans et continue d'offrir un service de qualité fidèle à la devise de Károly Gundel, son fondateur : « Notre cuisine, nos plats et notre musique se distinguent de ceux des Occidentaux et pourtant pas toujours au détriment des Hongrois. Toutefois, il n'est pas inutile de les connaître et de s'en inspirer. »

LA SOUPE DE POISSONS DE BAJA

La « ville native » de cette soupe de poissons est Baja, située au bord du Danube, au sud de la Hongrie. Cette soupe de poissons se prépare avec de la carpe, du paprika moulu, du piment, du sel, de l'oignon et du vermicelle. C'est au 19^e siècle que cette soupe

de poissons a fait son apparition dans la cuisine bourgeoise. Depuis, introduite dans le patrimoine culinaire hongrois, elle est devenue un plat traditionnel, transmis de génération en génération, capable aussi de s'adapter aux changements du monde moderne.

LA SOUPE DE POISSONS DE LA TISZA

Cette soupe classique de la cuisine hongroise se prépare à partir d'une soupe de base cuisinée avec des poissons de chair blanche, la tête et la queue d'une carpe et des oignons. Une fois le tout passé au mixeur, on y ajoute de l'eau, du sel, du paprika moulu et des tranches de carpe. Plat typique de cette région, la soupe de poissons de Tisza se prépare avec ces ingrédients et reste ainsi fidèle à l'art culinaire traditionnel de ses pêcheurs.

LA GOULACHE

Le restaurateur Károly Gundel a autrefois écrit : « La goulache est une soupe avec des oignons, du paprika, des pommes de terre coupées en morceaux et de petites nouilles préparées à la main ». La goulache est l'un des plats hongrois les plus populaires réputés dans le monde. De nombreux plats préparés avec du paprika apparaissent au moment du renouvellement de la gastronomie hongroise au 19^e siècle. La véritable goulache se prépare sans roux, avec de la viande de bœuf en y ajoutant l'indispensable paprika de qualité supérieure pour réussir cette recette.

SAVIEZ-VOUS... ?

... que sur les 85 matchs joués au sein de l'équipe nationale de football hongroise, Ferenc Puskás a marqué 84 buts ?

... que le réseau de grottes appelé Baradla-Domica, du site karstique à Aggtelek en Hongrie et en Slovaquie, est la grotte active la plus longue de la zone tempérée, traversée par des ruisseaux ?

... que c'est à Torockó que se trouve l'ensemble architectural le plus intact et le plus authentique du Bassin des Carpates ?

... que le ragoût de mouton à la Karcag est unique, car on fait cuire un mouton entier dans une marmite en fonte en y ajoutant les abats, les pieds, la tête avec toutes les autres parties comestibles ?

... que Károly Gundel trouvait son bonheur en composant des mets exceptionnels auxquels il donnait les noms des habitués célèbres de son restaurant ? C'est ainsi que sont nées, entre autres, ses spécialités telles que les œufs en gelée à la Munkácsy ou le bifteck à la Árpád Feszty ?

... que la soupe de poissons de Baja a été évoquée pour la première fois dans le livre de Lajos Hevesi, intitulé Les aventures d'András Jelky (Jelky András kalandjai), publié en 1872 ? Selon l'auteur, András Jelky, le célèbre voyageur originaire de Baja et apprenti tailleur à ses débuts, aurait lui-même préparé cette soupe délicieuse ?



Faits sur la Hongrie



Publié par : Ministère des Affaires étrangères et du Commerce extérieur de la Hongrie || **Texte :** Ministère de l'Agriculture

Photos : Ministère de l'Agriculture, Shutterstock || **Édité par :** Gyöngyi Komlóssy

Conception graphique : Árpád Fákó || **Imprimé par :** Pharma Press || ISBN 978-963-7038-84-6 || Budapest, 2018