

### Le restaurant Onyx à Budapest reçoit deux étoiles dans le guide MICHELIN Main Cities of Europe 2018



Michelin a dévoilé la 37<sup>e</sup> sélection du guide MICHELIN Main Cities of Europe qui couvre 36 villes dans 20 pays et recommande un total de 2108 restaurants.

Dans cette nouvelle sélection, **Onyx**, situé à Budapest, est récompensé de deux étoiles, devenant ainsi le premier restaurant de la ville à obtenir cette distinction. Ouvert en 2007, le restaurant s'était vu décerner sa première étoile en 2011. Michael Ellis, Directeur international des guides MICHELIN, précise : « *Véritable talent local, le Chef Ádám MESZAROS propose des plats hongrois classiques revisités. Onyx est un restaurant très élégant qui propose des plats raffinés, imaginés avec une certaine maturité et beaucoup d'originalité.* »

En plus de ce nouveau restaurant deux étoiles, la capitale hongroise accueille également un nouveau restaurant distingué d'un Bib Gourmand, **stand 25** et un restaurant récompensé d'une

Assiette MICHELIN, **Olimpia**.

Le guide MICHELIN Main Cities of Europe 2018 met également en avant le dynamisme de la scène culinaire de Vienne, en Autriche, avec un nouveau restaurant deux étoiles et quatre nouveaux restaurants une étoile. Quatre ans après avoir obtenu sa première étoile, le restaurant éponyme **Konstantin Filippou** reçoit une deuxième étoile. « *Avec son style créatif et moderne, Konstantin FILIPPOU, qui s'est formé dans de nombreux grands restaurants à travers l'Europe, propose une cuisine sophistiquée aux saveurs équilibrées et pleine de finesse – elle vaut le détour !* » ajoute Michael Ellis.

A Vienne, quatre nouveaux restaurants sont également d'une étoile : **Blue Mustard, Das Loft, Pramerl & the Wolf** et **SHIKI**.

Au total cette année, neuf nouveaux restaurants répartis dans les grandes villes européennes ont reçu deux étoiles, portant à 90 le nombre de restaurants distingués de deux étoiles dans le guide MICHELIN Main Cities of Europe. Avec également quatre nouveaux trois étoiles, le guide compte désormais 23 restaurants à avoir reçu la plus prestigieuse des récompenses. Enfin, 58 restaurants ont reçu une étoile cette année, soit un total de 380 restaurants distingués d'une étoile dans le guide MICHELIN Main Cities of Europe 2018.

Cinquante-neuf Bib Gourmand ont été ajoutés au guide MICHELIN Main Cities of Europe 2018, soit un total de 295. Très appréciés des clients pour le bon rapport qualité-prix qu'elle valorise, la distinction Bib Gourmand est également accueillie avec beaucoup d'enthousiasme par les chefs qui sont heureux de proposer une expérience gastronomique de grande qualité associant simplicité, convivialité et prix raisonnables.

Publié en anglais, le guide MICHELIN Main Cities of Europe est principalement destiné aux voyageurs d'affaires qui se déplacent régulièrement à travers toute l'Europe, mais il s'adresse également à la clientèle de loisirs qui souhaite découvrir les villes européennes parmi les plus romantiques et culturelles. Le guide propose des descriptions détaillées de chaque établissement ainsi que des informations utiles, dont les plans des villes.

Mis en vente à partir du 16 avril prochain, le guide MICHELIN Main Cities of Europe 2018 est également disponible via son application.

**Autriche** (Vienne, Salzbourg) – **Belgique** (Bruxelles, Anvers) – **République tchèque** (Prague) – **Danemark** (Copenhague, Aarhus) – **Finlande** (Helsinki) – **France** (Paris, Lyon) – **Allemagne** (Berlin, Hambourg, Munich) – **Grèce** (Athènes) – **Hongrie** (Budapest) – **Irlande** (Dublin) – **Italie** (Rome, Milan) – **Luxembourg** (Luxembourg) – **Pays-Bas** (Amsterdam, Rotterdam) – **Norvège** (Oslo) – **Pologne** (Varsovie, Cracovie) – **Portugal** (Lisbonne) – **Espagne** (Madrid, Barcelone) – **Suède** (Stockholm, Göteborg, Malmö) – **Suisse** (Berne, Genève, Zurich) – **Royaume-Uni** (Londres, Birmingham, Édimbourg).

### À propos du guide MICHELIN

Le guide MICHELIN sélectionne les meilleurs restaurants et hôtels dans les 31 pays qu'il couvre. Il présente la gastronomie à travers le monde et met en avant le dynamisme culinaire des différents pays, ainsi que les nouvelles tendances et les jeunes chefs émergents. En créant de la valeur pour les restaurants grâce aux distinctions qu'il décerne chaque année, le guide MICHELIN contribue au prestige de la gastronomie locale, en rendant les villes et les pays plus attractifs pour les touristes. Par sa méthode de sélection rigoureuse et ses grandes connaissances du secteur hôtelier, le guide MICHELIN apporte aux clients une expertise unique pour leur offrir un service de qualité.

Les différentes sélections sont disponibles en versions imprimées et numériques, sur le Web et sur de nombreux supports mobiles proposant une navigation adaptée à chaque usage et un service de réservation en ligne.

Avec le guide MICHELIN, le Groupe continue à aider des millions de voyageurs à vivre une expérience unique dans leurs déplacements.

### Contact presse :

Samuelle DOROL

+33 1 45 66 22 22

E-mail : [samuelle.dorol@michelin.com](mailto:samuelle.dorol@michelin.com)



in association with



#HUNGARY

METRO

BUDAPEST



BOR  
BORTÁRSÁGI

S.PELLEGRINO



Moët Hennessy

Mercedes-Benz



CONTINENTAL  
GROUP

