



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt- Jeudi 2 septembre

Guide MICHELIN Budapest 2021 : deux nouvelles étoiles MICHELIN pour la capitale de la Hongrie.

La nouvelle sélection du Guide MICHELIN Budapest est publiée en ligne aujourd'hui, le 2 septembre 2021.

Les équipes du Guide MICHELIN sont ravies d'annoncer que deux restaurants ont reçu une étoile MICHELIN : **Essência** et **Salt**, tous deux nouveaux dans la sélection du Guide.

Essência est dirigé par Tiago et Éva. Le chef Tiago est Portugais, tandis que sa femme Éva est Hongroise, et les menus de ce restaurant élégant et chaleureux sont une célébration joyeuse de leurs deux cultures.

Salt est le fruit de l'inventivité du chef-propriétaire Szilárd Tóth. Son menu créatif et ingénieux fait appel à de nombreuses techniques, comme la fermentation et la saumure, et son engagement ferme en faveur de la gastronomie durable fait de son restaurant l'une de nos « Initiatives » vertes.

« Ces deux restaurants sont de merveilleux exemples de la scène gastronomique dynamique de Budapest », a déclaré Gwendal Poullennec, directeur international du Guide MICHELIN. « Non seulement ils proposent une cuisine fantastique et font quelque chose d'un peu différent, mais ils le font aussi en respectant les traditions culinaires de la Hongrie. »

Les inspecteurs du Guide MICHELIN ont également trouvé 6 nouveaux restaurants à ajouter à la sélection de cette année. Parmi eux, **Hoppá ! Bistro**, un bistrot de quartier qui compte de nombreux habitués ; **Felix**, qui propose une cuisine raffinée dans un bâtiment remarquable ; **Stand25 Bisztró**, filiale de Stand, qui réintègre le Guide dans son nouvel emplacement ; **Spago by Wolfgang Puck**, un lieu élégant pour lequel tout le monde se met sur son 31 ; **Rumour**, où un menu créatif est servi au comptoir autour d'une cuisine ouverte ; et **Pasztell**, restaurant moderne et élégant où vous pouvez observer les chefs dans une cuisine avant-gardiste.

« Budapest offre un merveilleux choix de restaurants, de styles très différents et dans des gammes de prix très variées. Certains sont dirigés par des chefs et des restaurateurs locaux, d'autres par ceux qui ont acquis de l'expérience à l'étranger et sont maintenant revenus dans leur pays », commente Gwendal Poullennec. « C'est ce qui donne à la ville sa vitalité et permet d'entrevoir un avenir prometteur. »



GUIDE MICHELIN

Le Guide de Budapest étant désormais uniquement numérique, les inspecteurs ont pu travailler sur cette sélection pendant une période plus longue, ce qui s'est avéré vital face à tous les défis auxquels l'industrie de la restauration a dû faire face. Les inspecteurs du Guide MICHELIN ont déployé la même méthodologie et appliqué les mêmes critères d'exigence que chaque année : aucun raccourci n'a été pris, qui aurait pu compromettre l'intégrité du Guide MICHELIN et de sa méthodologie.

« Les 18 derniers mois ont été extrêmement éprouvants pour le secteur de la restauration dans le monde entier et nos pensées vont vers ceux qui ont souffert à cause de la pandémie », a ajouté Gwendal Poullennec. « Le Guide MICHELIN ne se contente pas de récompenser les meilleurs chefs ; il permet de faire connaître à un public plus large tout le travail et l'engagement des professionnels de la restauration dans son ensemble. »

Cette année, la sélection du guide MICHELIN Budapest sera publiée uniquement sous forme numérique, à la fois sur notre site Internet :

<https://guide.michelin.com/hu/en> et via l'application gratuite IOS ou Android:



Michelin a pour ambition d'améliorer durablement la mobilité de ses clients. Leader dans le secteur de la mobilité, Michelin conçoit, fabrique et distribue les pneumatiques les plus adaptés aux besoins de ses clients, ainsi que des services et solutions qui améliorent l'efficacité du transport. Michelin propose également des offres qui font vivre des expériences uniques à ses clients. Enfin, il conçoit des matériaux de haute technologie destinés à de nombreuses industries. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 170 pays, compte 123 600 employés et exploite 71 sites de production de pneus, qui ont produit ensemble environ 170 millions de pneus en 2020. (www.michelin.com).

SERVICE DE PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7J/7J

www.michelin.com

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

27 cours de l'Île Seguin, 92100 Boulogne-Billancourt



GUIDE MICHELIN

La sélection 2021 du Guide MICHELIN Budapest :

- 7 restaurants  Une Etoile MICHELIN :

Babel
Borkonyha Winekitchen
Costes
Costes Downtown
Essência (NOUVEAU)
Salt (NOUVEAU)
Stand

- 18 restaurants Assiette MICHELIN :

Alabárdos
Arany Kaviár
Baltazár
Csalogány 26
Felix (NOUVEAU)
Fricska
Hoppá! Bistro (NOUVEAU)
Laurel Budapest
Mák
Nobu Budapest
Pasztell (NOUVEAU)
Rumour (NOUVEAU)
Spago by Wolfgang Puck (NOUVEAU)
St. Andrea
Stand25 Bisztró (NOUVEAU)
Textúra
Tigris
Zona