



Dan Nolan, expert de la nuit, au bar Tüzsaktér – à droite, son schnaps préféré, l'Unicum.

# Capitale d'adoption

Budapest fourmille de jeunes étrangers tombés amoureux de la capitale hongroise. Via a rencontré trois de ces Budapestois d'adoption et leur a demandé leurs bonnes adresses pour un week-end parfait au bord du Danube.

Texte: Simon Bühler; photos: Norbert Perness

## Dan Nolan (36 ans) Journaliste correspondant, de Manchester

Britannique, Dan Nolan a découvert Budapest en 2001 dans le cadre d'un semestre d'études. Vite revenu pour raisons sentimentales, il s'est installé dans la capitale. Aujourd'hui, Dan travaille comme journaliste free-lance pour une agence de presse, la BBC et le magazine de loisirs «Time out Budapest». Il est également rédacteur au sein de l'hebdomadaire anglophone «Budapest Times», lu essentiellement par des hommes d'affaires étrangers et des diplomates, mais de plus en plus aussi par des Hongrois, l'information objective se raréfiant hélas dans un contexte de forte politisation de la presse (sans compter les lois sur les médias récemment promulguées).

## Tournée des bars... dans des ruines

Observateur attentif de la culture traditionnelle et underground hongroise, Dan suit de

très près le phénomène des «Romkocsma»: ce terme, qui signifie en français «bar dans une ruine», désigne un établissement à caractère très provisoire installé avec l'accord des habitants dans les cours intérieures d'immeubles urbains délabrés (ou sur leurs toits), avec peu de moyens matériels et d'autant plus d'imagination. Née à Berlin, l'idée a été importée à Budapest en 2001, et s'est notamment répandue dans les 6<sup>e</sup> et 7<sup>e</sup> arrondissements.

Les Romkocsma, hauts lieux fantaisistes de la néo-bohème budapestoise, ont révolutionné les nuits de la capitale au point qu'elle a aujourd'hui dans le monde entier la réputation d'offrir une vie nocturne parmi les plus originales d'Europe. Souvent, le concept de base, gastronomique, s'enrichit de projections de films, d'espaces d'exposition, de scènes libres et d'ateliers, ce qui confère à ces bars une dimension créative indéniable. Deux exemples: le Tüzsaktér, installé dans un en-

semble scolaire désaffecté près du Liszt Ferenc tér, ou encore le Fogasház, dans le quartier juif du 7<sup>e</sup> arrondissement, tout proche, qui abrite une galerie pour jeunes artistes, des studios de musique, des salles de répétition ainsi que des bureaux de DJ, de stylistes et d'autres représentants de la scène artistique.

Le bar Instant, quant à lui, incarne la tendance inverse: sa rénovation lui a certes permis de conserver un côté un peu décalé, mais comme il attire de plus en plus de touristes, il est devenu plus commercial, et donc plus conformiste.

| [www.budapesttimes.hu](http://www.budapesttimes.hu)  
| [www.timeout.com](http://www.timeout.com)

## Les bonnes adresses de Dan

### Tüzsaktér

Ouvert tous les jours de 12 h à 4 h  
6<sup>e</sup> arrondissement; Hegedü utca 3  
| [www.tuzsakter.hu](http://www.tuzsakter.hu)

### Fogasház

Tous les jours à partir de 16 h  
7<sup>e</sup> arrondissement; Akácfa utca 51  
| [www.fogashaz.hu](http://www.fogashaz.hu)

### Instant

Tous les jours à partir de 18 h  
6<sup>e</sup> arr.; Nagymező utca 38  
| [www.instant.co.hu](http://www.instant.co.hu)

## Les bonnes adresses de Carolyn

**Marché central**

(Nagyvásárcsarnok)  
Lun–sam à partir de 6 h  
5<sup>e</sup> arrondissement; Vámház Körút  
1–3 (Fővám Tér)  
| [www.csapi.hu](http://www.csapi.hu)

**Centrál Kávéház**

Ouvert tous les jours de 7 h à minuit  
Petit déjeuner jusqu'à 12 h  
Piano live:  
Mer–ven de 18 h à 22 h et  
dimanche de 11 h à 16 h  
5<sup>e</sup> arrondissement;  
Károlyi Mihály utca 9  
Tél. + 36 30 266 2110  
| [www.centralkavehaz.hu](http://www.centralkavehaz.hu)

**Drop Shop**

5<sup>e</sup> arrondissement;  
Balassi Bálint utca 27  
Tél. + 36 30 870 1978  
| [www.dropshop.hu](http://www.dropshop.hu)

**Carolyn Bánfalvi (32 ans)****Journaliste gastronomique, de Washington**

Quand Carolyn Bánfalvi est venue pour la première fois à Budapest, il y a quatorze ans, jamais elle n'aurait imaginé que cette ville allait devenir le centre névralgique de sa vie. Mais le vin et la cuisine hongroise ont séduit cette journaliste doublée d'une cuisinière passionnée, et le charme de son mari hongrois a fait le reste: en 1999, elle s'est installée à Budapest. Aujourd'hui maman de deux filles, elle habite à Pest. Sous le label «Taste Hungary», qu'elle gère avec son mari, elle propose à des groupes et des particuliers des expéditions culinaires sur les marchés et dans les vignobles de Budapest et des alentours. Le couple loue aussi à Buda un charmant appartement de 53 m<sup>2</sup> avec cuisine pour quatre personnes maximum (55 à 75 euros par jour selon la saison et le nombre d'occupants), où l'on peut notamment profiter de cours de cuisine dispensés par Carolyn. En 2008, cette dernière a publié deux guides très complets, «Food Wine Budapest» et «The Food and Wine Lover's Guide to Hungary», avec de nombreuses suggestions de restaurants et d'excursions dans les régions viticoles du pays.

**Budapest gastronomique**

Pour s'imprégner de l'art de vivre budapestois, Carolyn Bánfalvi recommande une petite

Après un petit tour au marché (en bas), Carolyn Bánfalvi aime se détendre au Central Kávéház.



promenade culinaire à travers le centre de Pest (5<sup>e</sup> arrondissement). Idéalement, on peut commencer par flâner au marché couvert central (Nagyvásárcsarnok), ouvert en 1898 près du Pont de la liberté, côté Pest. C'est le plus grand et le plus impressionnant des sept marchés couverts construits vers 1900 à Budapest. Si cette «cathédrale» de l'alimentation attire beaucoup de touristes, elle reste également très fréquentée par les autochtones, car les produits y sont non seulement plus frais, mais aussi moins chers qu'au supermarché.

Après le marché, Carolyn a l'habitude de faire une pause dans l'un des nombreux cafés du coin: l'un des plus spectaculaires et les plus chargés d'histoire est le Centrál Kávéház, ancien rendez-vous des écrivains, situé à dix minutes à pied du marché couvert. Récemment modernisé, il propose aujourd'hui diverses spécialités de café, mais aussi une cuisine savoureuse et d'excellentes pâtisseries.

Pour parachever cette excursion culinaire, Carolyn recommande une dégustation de vins hongrois. On en trouvera notamment une sélection intéressante au Drop Shop, un établissement ouvert en juin 2010 qui est à la fois bar à vin, local de dégustation et boutique. Le responsable, Ádám Hébenstreit, s'est fixé pour objectif de faire découvrir exclusivement des vins de petits producteurs innovants, dont la plupart peuvent être goûtés sur place. Le personnel, passionné, dispense de plus des conseils compétents.

| [www.tastehungary.com](http://www.tastehungary.com)  
Appartement:  
| [www.chainbridgeapartment.com](http://www.chainbridgeapartment.com)  
E-mail: [hello@tastehungary.com](mailto:hello@tastehungary.com)  
Tél. +36 30 298 0076

### S'y rendre

L'EuroNight «Wiener Walzer» relie quotidiennement la Suisse à Budapest en un peu plus de douze heures. De jour, le Railjet des Chemins de fer autrichiens ÖBB est la liaison la plus rapide, avec une heure de correspondance à Salzbourg.

**Astuce:** avec l'offre «Plan + Spar», bénéficiez de 25% de réduction sur tout le trajet!

| [www.cff.ch](http://www.cff.ch)



Hélène, une «vagabonde» au Café Gerlőczy.

### Hélène Bienvenu (25 ans) Journaliste de voyage, de Paris

Après des études de relations internationales à Paris, Hélène Bienvenu a été envoyée à Budapest à l'été 2008 par un éditeur de guides de voyage afin d'actualiser le volume consacré à la Hongrie. Conquise par la «beauté fanée» de Budapest, sa «créativité débridée» et ses nombreux habitants «ouverts et non conventionnels», cette «vagabonde», comme elle se définit elle-même, a alors décidé de poser ses valises à Budapest. Aujourd'hui, elle travaille notamment comme journaliste de voyage et photographe free-lance pour des magazines web et papier comme «Elle» ou «cafebabel.com», tient un blog sur la plate-forme consacrée aux destinations européennes «Spotted by locals» et mène des projets de documentaires.

### Escapades originales

Hélène propose de commencer la journée par un brunch au Café Gerlőczy. Elle recommande aussi l'hôtel-boutique attendant aux personnes cherchant un hébergement soigné et abordable dans le centre de Budapest. Ce magnifique immeuble rénové de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle dispose de 15 chambres splendides (85 euros/chambre).

Ensuite, une curiosité locale: un trajet de 45 minutes avec le chemin de fer des enfants



### Les bonnes adresses d'Hélène

**Hôtel-Café-Restaurant Gerlőczy**  
5<sup>e</sup> arrondissement; Gerlőczy utca 1  
Tél. +36 1 501 4000  
| [www.gerloczy.hu](http://www.gerloczy.hu)

**Bains Rudas**  
12<sup>e</sup> arrondissement; Döbrentei tér 9  
[www.budapestgyogyfurdoi.hu](http://www.budapestgyogyfurdoi.hu)

**Chemin de fer des enfants**  
Tous les jours de l'année,  
sauf le lundi, de septembre à avril  
| [www.gyermekvasut.hu](http://www.gyermekvasut.hu)

sur la colline Széchenyi, dans Buda. Depuis son inauguration, ce sont des enfants de 10 à 14 ans qui font fonctionner cette voie étroite «pionnière», construite en 1949 à l'époque communiste. Les adultes se bornent à surveiller l'exploitation et à conduire les locomotives.

Pour couronner la visite, un petit tour aux bains thermaux s'impose. Hélène aime tout particulièrement les bains Rudas, assez peu touristiques. Ils datent de l'occupation turque, au XVI<sup>e</sup> siècle, et ont été rénovés en 2006. Régulièrement, Cinetrip, grand nom des nuits hongroises, y organise des soirées légendaires avec DJ et illuminations spectaculaires.

| [www.planeteregards.wordpress.com](http://www.planeteregards.wordpress.com)  
| [www.spottedbylocals.com](http://www.spottedbylocals.com)  
| [www.cafebabel.fr](http://www.cafebabel.fr)  
| [www.petitfute.com](http://www.petitfute.com)