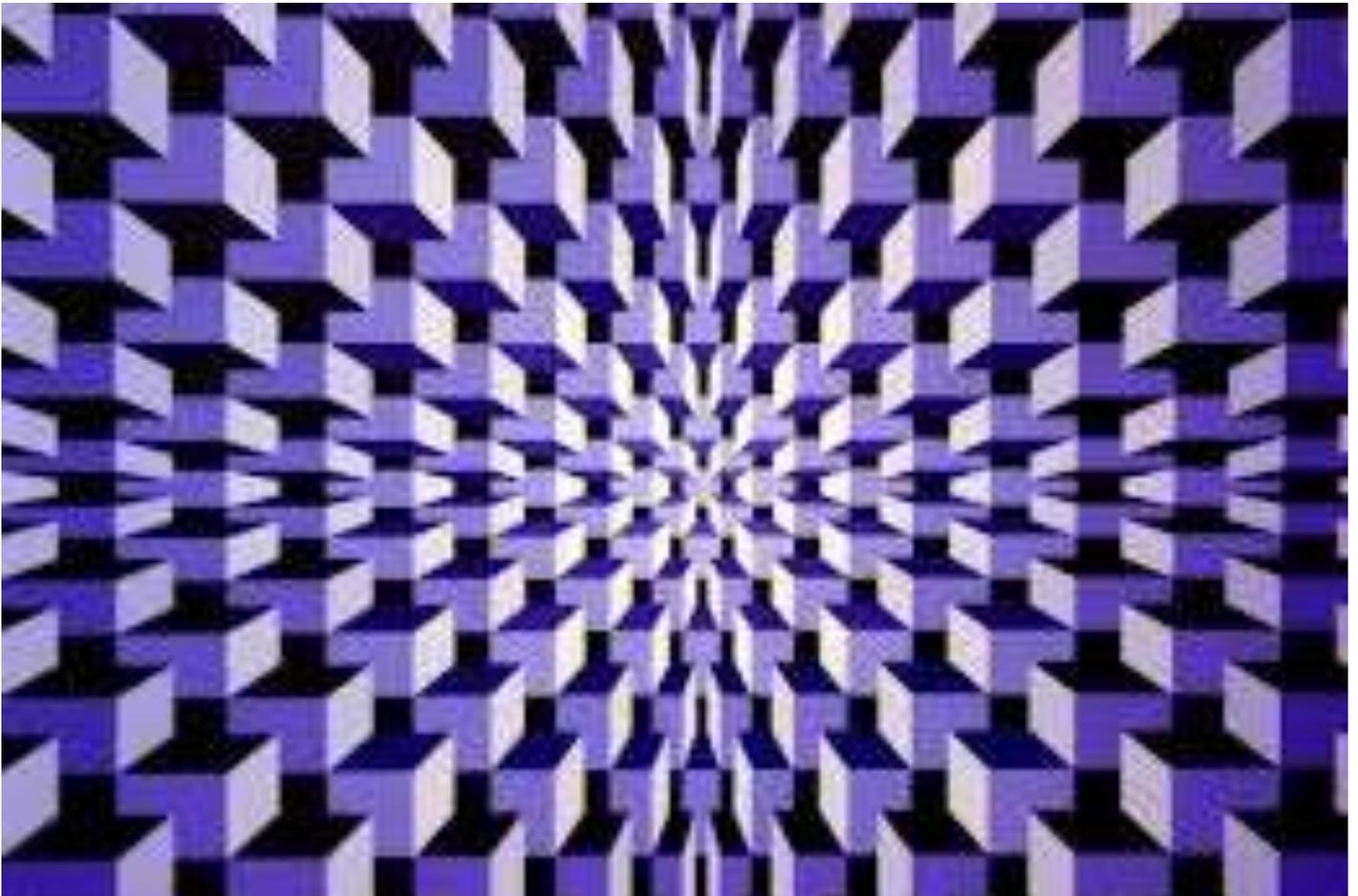


le b • a • ba



- nom commun : ensemble de rudiments, de connaissances élémentaires
- le b.a.ba de Budapest Accueil



Viktor Vasarely, musée de Pécs.

DÉCOUVERTE : Tour de la Hongrie en 7 jours

ZOOM SUR : Les marchés de Budapest

LE DOSSIER : Préparer son retour en France

Rejoignez le 1^{er} réseau d'affaires français en Hongrie

Pour

- Elargir votre cercle de relations
- Développer vos affaires et votre activité
- Partager votre expérience et vos bonnes pratiques
- Augmenter votre visibilité

Chiffres clés 2014

24 ans
d'existence

plus
de **210**
membres

39
nouveaux
membres

plus
de **50**
événements

200 sociétés
françaises
conseillées et
accompagnées

Devenez membre et profitez des opportunités offertes par le 1^{er} réseau d'affaires français !

Bénéficiez d'une réduction de **30%** sur les prix de tous les services de la Chambre !

Comment adhérer ?

Pour accéder aux conditions d'adhésion, retrouvez-nous sur www.ccifrance-hongrie.org.

Pour toute information complémentaire, demandez un RDV personnalisé. Nous restons à votre disposition pour 2015 !

ÉDITO • SOMMAIRE

Déjà le printemps, les petits oiseaux gazouillent, et nous aussi !!



Et il va falloir gazouiller fort : Nous cherchons à compléter notre équipe pour l'année prochaine. Eh oui, quelques un(e)s de vos GO préféré(e)s restent, mais d'autres nous quittent. C'est le moment de penser à s'investir, parce que vous avez apprécié ce qu'on a fait pour vous à l'arrivée, ou que vous avez du temps puisque vous êtes installé(e)s ou même parce que vous vous ennuyez.

Je vous invite donc à consulter en page 30, la liste des postes vacants et un descriptif rapide de chacun d'eux.

Encore quelques événements, quelques visites. Nous aurons au mois de juin une visite et un événement « surprise ». Réservez vos dates : jeudi 2 juin et dimanche 5 juin, journée en famille. Soyez au rendez-vous pour cette dernière !!!

Je vous souhaite une bonne lecture de ce nouveau numéro. Dites-nous ce qui vous a plu ou déplu. Merci à vous fidèles lectrices(eurs).

Cathy

SOMMAIRE

4 - LES RDV DE BUDAPEST ACCUEIL

- 4 - Agenda des activités
- 5 - Contacts
- 6 - Planning activités BA
- 7 - Visites culturelles

8 - RETOUR SUR...

- 8 - Party-bus

9 - CÔTE PRATIQUE

- 9 - Public ou privé, roulez avisé
- 10 - Vignettes autoroute, immatriculations
- 11 - Gare de Solymar, transport en commun

12 - DÉCOUVERTES

- 12/13 - Circuit de la Hongrie en 8 jours

14 - ZOOM SUR...

- 14/15 - Recettes

16 - Fringales à Budapest

17/18/19 - Les marchés de Budapest

20 - LU, VU ET ENTENDU

21 - LES RESTO DU MOIS

22 - LE DOSSIER

22/23/24 - Préparer son retour en France

25 - Souvenir de la Hongrie en 1989

26 - ART ET CULTURE

26/27 - Fils de Saul

28/29 - L'AGENDA DE RITA

30 - APPEL A CANDIDATURE

31 - NOS PARTENAIRES FIDELITÉ

32 - SOFITEL

La Lettre n° 140

Responsables : Stéphanie GAY et Ayala BORSOS

Comité de rédaction : • Cathy BARBET • Céline BROCHIER-GEERINCK • Henriette DESTREMAU • Caroline GARNIER • Sylvie MIOT • Sophie OUDÉARD • Rita SZABÓ • Dora MADARASSY

Un immense merci à toute l'équipe du Comité de rédaction et à nos auteurs, sans qui cette lettre n'aurait pas pu voir le jour sous une forme aussi riche et variée. Merci pour leur investissement, leur ponctualité et leur bonne humeur !

Impression : Printcity Europe

budapestaccueil@hotmail.com / BAba.budapestaccueil@gmail.com

Mise sous enveloppe et diffusion : Bureau de Budapest Accueil

Consultez le site de Budapest Accueil www.budapest-accueil.org pour plus de détails.

<p>CAFÉ DE QUARTIER: BIENVENUE À BUDAPEST !</p> <p>Myriam Grace : myriamgrace1973@gmail.com et Anne Larnicol : larnic1961@gmail.com Clémence Lentenois : clemence.lentenois@gmail.com.</p>	<p>TOUS À L'APÉRO !</p> <p>Bénédicte Duquesne Stéphanie Dehling Prussinski Séverine Casellato aperobud@hotmail.fr</p>
<p>DÉGUSTATION DE VINS</p> <p>Maarten Geerinck geerinck.brochier@gmail.com</p> 	<p>RENCONTRE MAMANS - BÉBÉS</p> <p>Céline Maurisset mamanbebe.budapest@gmail.com</p> 
<p>RENCONTRE AVEC LES SÉNIORS</p> <p>Marie-Claude Baranger baranger.marie.claude@gmail.com Rosa Dutot rosa.dutot@gmail.com</p>	<p>ATELIER CUISINE</p> <p>Amel Zidelkhal azidelkhal@gmail.com Christine Cabrolier kikicab5@gmail.com</p>
<p>LES FILLES A TABLE</p> <p>Zoé Ménétrier et Dominique Michalak lesfillesatable@gmail.com</p>	<p>ATELIER COUTURE</p> <p>Béatrice Brière jeffetbea.briere@gmail.com</p>
<p>VISITES CULTURELLES</p> <p>Catherine Barbet ba.visites.culturelles@gmail.com</p>	<p>LES BAINS DE BUDAPEST</p> <p>Séverine Boué Raguet et Martine François lesbainsdebudapest@gmail.com</p>
<p><i>Café & INFOS</i></p> <p>Florence Palé et Nurgul Goren cafe.infos.ba@gmail.com</p>	<p>MARCHE SZÉLL KÁLMÁN TÉR</p> <p>Michèle Chaintreuil (à partir de décembre 2015) michele.ch@upcmail.hu</p>
<p>ATELIER PHOTOS</p> <p>ba.visites.culturelles@gmail.com</p>	<p>PARRAINAGE</p> <p>Anne Larnicol larnic1961@gmail.com</p>
<p>CAFES PHILOSOPHIQUES</p> <p>Florence Long florence.long@wanadoo.fr</p>	<p>À LA DÉCOUVERTE DES NAPI MENUS</p> <p>Anne Larnicol et Cécile Rosaci napimenubudapest@gmail.com</p>



TENNIS Thierry Salomon tsalomon@hotmail.com	COURS D'ENCADREMENT Sylvie Berne contact@atelierdetitei.com
COACHING Henriette Destremau +36 70 907 50 97	HONGROIS PRATIQUE Marta Heusser-Kiss 06 30 357 38 89
TAROT Pascal Cloix cloix.lagoa@orange.fr	PATATI PATATA Emmanuelle Louafi louafiemmanuelle@yahoo.fr
ATELIER PYSANKA (ŒUFS DECORES) Danielle Csejtei 06 30 677 90 14	L'ENTRAIDE Anick Nockin anick.nockin@gmail.com Dominique Michalak dominique.michalak@yahoo.fr
LET'S TALK Elise Nelly Chanel elisenelly.chanel@gmail.com	

l'équipe du comité de rédaction du Ba-ba :

Cathy Barbet	Membre du comité	cabarbet@yahoo.fr
Sophie Oudéard	Membre du comité	sophie.lesueur@free.fr
Rita Szabó	Membre du comité	rita.szasa@gmail.com
Céline Brochier-Geerinck	Membre du comité	geerinck.brochier@gmail.com
Sylvie Miot	Membre du comité	miot.sylvie@gmail.com
Henriette Destremau	Membre du comité	henriette.destremau@me.com
Caroline Garnier	Membre du comité	caroline.garnier@gmail.com
Dora Madarassy	Membre du comité	dora.madarassy@gmail.com
Ayala Gina Borsos	Rédactrice	borsos2002@wanadoo.fr
Stéphanie Gay	Rédactrice	s.gay.budapest@gmail.com

A VOS AGENDAS !

AVRIL	MAI
Vendredi 8 : Patati Patata	Mardi 10 : Let's talk
Mardi 12 : Let's talk	Vendredi 13 : Patati Patata
Jeudi 14 : Visite culturelle « OBUDA »	Mardi 17 : Café info
Vendredi 15 : Patati Patata	Jeudi 19 : Visite culturelle « Fashion street »
Dimanche 17 : Korda Film Park	Vendredi 20 : Découverte Napi menu
Lundi 18 : Atelier cuisine	Lundi 23 : Atelier cuisine
Mardi 19 : Let's talk, conférence art et histoire	Jeudi 26 : Les bains de Budapest
Jeudi 21 : Les bains de Budapest	Vendredi 27 : Patati Patata
Vendredi 22 : Découverte Napi menu	Mardi 31 : Let's talk

Pour rappel:

La prochaine vente de l'entraide se tiendra vendredi 20 mai 2016, Himes Utca 3 de 8h à 13h.

N'hésitez pas à venir apporter votre contribution, quelle qu'elle soit.... elle sera la bienvenue !

Réunion, distribution, préparation, vente, rangement... et tout ça dans la bonne humeur...



VISITES CULTURELLES

Par Sylvie Miot

À vos agendas !

14 avril 2016

Óbuda et le Musée Varga Imre

Óbuda, le plus ancien quartier de Buda. On y trouve les ruines romaines les plus importantes de Hongrie, ainsi que des musées et des petits quartiers tranquilles qui rappellent l'Óbuda de la fin du XIXe siècle.

Nous ferons tout d'abord le tour du quartier avec Kristina, puis la visite se terminera au musée- galerie du peintre et sculpteur (francophone) Varga Imre. Il est considéré comme l'un des plus grands et de plus talentueux artistes contemporains en vie. De Lénine à Churchill en passant par Liszt ou l'arbre du souvenir de la grande synagogue, il est le père de bons nombres de statues que vous côtoyez partout en Hongrie, voire même en Europe.



Pour en savoir plus :

<http://www.lonelyplanet.fr/destinations/europe/hongrie/budapest/regions-et-quartiers/obuda-et-les-collines-de-buda#>

19 mai 2016

« Fashion street »

Suivons Aniko dans le Fashion district de Budapest sur la piste de designers et créateurs hongrois. Elle nous emmènera dans des boutiques et endroits insolites.



Consultez le site internet

<http://budapest-accueil.org/>

où vous retrouverez plus en détails
toutes les visites proposées.

Notez bien que celles-ci peuvent
être annulées ou modifiées !



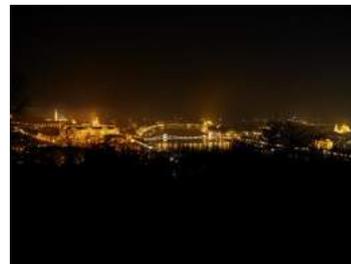
PARTY BUS DU 29 JANVIER

Par Cathy Barbet



Pour une première, ce fut une vraie réussite !

Nous avons, croyions-nous, fait le plein de boissons (surtout alcoolisées...). Le bus est parti à l'heure de Húvösvölgy avec les habitants de Buda, la musique à fond et les lumières dignes d'une boîte de nuit (sic). Il a fait un premier stop à Széll Kálmán tér pour récupérer les Pestois.



Pourtant, il a fallu se rendre vite à l'évidence : les outils de la fête commençaient à s'épuiser. Heureusement, Budapest ne laisse pas les fêtards dans le besoin. Un petit réappro plus tard, nous avons attaqué la colline où les plus aventureux (pour cause de verglas) eurent le plaisir d'admirer le panorama depuis la citadelle.



Nous avons alors commencé notre périple en ville. Tout d'abord la place des Héros, où nous avons dansé. Quelques touristes sont repartis avec des photos mémorables !!



La musique compilée par Lydia nous a tous ramenés quelques années en arrière et c'est accrochés aux barres que nous avons assuré jusqu'au Fat Mo's.

Anikó nous avait réservé une salle où les plus acharnés ont pu prendre place pour manger, boire et danser. Un super orchestre de rock live nous a permis de tenir la piste jusqu'à 2 heures ! Nous avons fait la fermeture !

Une excellente soirée ! Merci à tous !

Allez chiche, on tente le bus 50 places l'année prochaine ?

PUBLIC OU PRIVÉ, ROULEZ AVISÉ !

Par Caroline Garnier et Sophie Oudéard

I COMMENT SE RENDRE À L'AÉROPORT ?

⇒ **Taxi**

Pratiques et rapides car ils peuvent utiliser les voies de bus quand il y a des embouteillages.

Il faut compter, depuis l'arrondissement 2A, entre 10 et 12.000 HUF. Du centre ville c'est entre 5.000 et 7.000 HUF.

⇒ **Transfert privé**

Rassurant pour notre famille et nos invités d'être accueillis à l'aéroport comme des VIP avec un panneau à leur nom et aussi cher qu'un taxi (excepté pour les habitants du 2A).

Les transferts Lantino Travel : il faut réserver au moins 12 heures à l'avance, sur leur site <http://aboutbudapest.travel/airporttransferbudapest> ou par email booking@lantino.travel.

De 22 € (1 à 2 passagers) à 30 € (5 à 6 passagers) pour un aller simple.
De 42 € (1 à 2 passagers) à 58 € (5 à 6 passagers) l'aller-retour.

Attention, l'arrondissement 2A est considéré, à juste titre, comme très éloigné, d'où une majoration. Il faut alors compter, pour 1 à 2 passagers, 30€ l'aller et 58€ l'aller-retour. Il existe d'autres sociétés de transfert privé, comme Budapest Airport Travel, qui pratiquent les mêmes prix mais que nous ne connaissons pas.

⇒ **Navette**

Airport Shuttle n'existe plus. Atransfair l'a remplacé.

Donc si vous n'êtes pas sauvage ou timide et que vous avez du temps, car la navette fait des détours pour chaque passager, vous pouvez partager une navette avec <http://atransfair.com/shuttle.html>

de	à	Nb Passagers	HUF	EUR
Aéroport	Pest	1-4	6.820-10%	22-10%
		5-8	8.000	26
Aéroport	Buda	1-4	7.700	25
		5-8	9.300	30



⇒ **Transports en commun** : économique mais plus fatigant

• **Option classique par le centre-ville :**

prendre le tram 61 ou 56 à Hűvösvölgy jusqu'à Széll Kálman Tér (environ 25minutes) puis Métro 2 jusqu'à Deák Ferenc Tér (environ 10 minutes) puis Métro 3 jusqu'au terminus Kőbánya-Kispest (environ 30 minutes) et enfin Bus 200E jusqu'au Terminal 2D de l'Aéroport (environ 20 minutes). Cela vous coûtera 3 tickets, soit 900 HUF.

• **Option en train par Solymár :**

prendre le train G72 à la gare de Solymár, puis changer de train à la gare Nyugati direction Ferihegy → environ 1 heure / 1.170 HUF! Horaires et parcours détaillés sur www.mav-start.hu

VIGNETTES AUTOROUTE, PLAQUES D'IMMATRICULATION

II. LA e-VIGNETTE AUTOROUTE ou MATRICA

En Hongrie, la e-vignette remplace le péage français sur les autoroutes, les voies rapides et certains tronçons de nationales. C'est bien pratique et évite quelques embouteillages... elle est obligatoire : oublier de la payer peut vous coûter jusqu'à 267.700 HUF.



Où et comment l'acheter ?

En station-essence: pas d'autocollant à mettre sur le pare-brise, la e-vignette est simplement enregistrée informatiquement au comptoir où l'on vous demande le numéro de plaque d'immatriculation et la durée. Gardez précieusement le coupon de contrôle sur vous.

Sur Internet et application téléphonique : www.nemzetimbilfizetes.hu

Par SMS : +36 30 344 4807

Le texte du message doit se composer comme suit : HETI (hebdomadaire qui équivaut en réalité à 10 jours) ou HAVI (mensuel) + la plaque d'immatriculation + le H de Hongrie.

Exemple pour 10 jours ou 30 jours : HAVIABC123H ou HETIABC123H

Une petite variante pour la e-vignette annuelle : 365 + la catégorie de véhicule (D1M pour les motos, D1 pour les véhicules inférieurs à 3,5 T et de moins de 7 places) + la plaque d'immatriculation.

Exemple pour 1 an: 365D1ABC123H

Son prix dépend de la catégorie du véhicule et de la durée utilisée:

pour la catégorie D1 : 2.975 HUF pour 10 jours, 4.780 HUF pour 1 mois et 42.980 HUF pour 1 an (ou 5.000 HUF pour 1 an si la vignette ne comprend que 1 ou 2 régions hongroises)

Attention ! Veillez à ne pas faire d'erreur dans la saisie de votre plaque d'immatriculation, vous seriez en infraction !

III. CHANGER SES PLAQUES D'IMMATRICULATION

Vous avez une plaque d'immatriculation autre que hongroise et vous avez déclaré une adresse en Hongrie, vous devez alors changer votre plaque d'immatriculation sous peine d'amende.



En cas d'infraction, **la carte grise et les plaques d'immatriculation peuvent être saisies** (mais pas le véhicule), et une **amende** peut être prononcée (entre 200.000 HUF et 400.000 HUF pour un véhicule particulier et entre 400.000 HUF et 800.000 HUF pour un véhicule de société).

Mais surtout, vous risquez de gros ennuis avec votre assurance si vous avez un accident avec vos plaques étrangères et qu'il peut être (et sera) prouvé que vous résidez en Hongrie.

Idéalement, votre agence de relocation peut se charger des démarches. Le coût de la prestation se chiffre aux alentours de 120 euros. Ce n'est pas donné, mais ça vous économisera du temps et de l'énergie à faire les allers-retours entre les bureaux administratifs et le contrôle technique. Vous n'aurez plus qu'à vous occuper de résilier votre contrat d'assurance française pour une assurance hongroise.

Si ce n'est pas le cas, c'est le parcours du combattant qui commence !

L'enregistrement se fait auprès de la "préfecture" de l'arrondissement. Les papiers en règle et après avoir payé les frais d'enregistrement (aux alentours de 1.000 euros en fonction de la puissance et de la pollution émise par votre voiture), il faut lui faire passer le contrôle technique. Retour au bureau pour faire valider le contrôle technique, assurer la voiture en Hongrie, faire poser la plaque hongroise. Enfin, il faut attendre que votre véhicule ne soit plus enregistré en France pour résilier votre assurance française. Vous roulez donc quelques semaines, voire mois avec deux assurances pour ne pas être dans l'illégalité.

Et si vous souhaitez vendre votre voiture qui possède des plaques françaises en Hongrie, vous serez obligé de changer les plaques du véhicule avant toute cession.

GARE DE SOLYMÁR ET TITRES DE TRANSPORTS EN COMMUN

IV. La gare de Solymár

Depuis septembre dernier, après quelques années de travaux, vous pouvez à nouveau prendre le train au départ de Solymár pour aller à Budapest et passer quelques heures à West-end par exemple, tout en évitant les bouchons du début de matinée. Ou bien encore dans l'autre sens, pour aller passer une journée à Esztergom !

Il suffit de vous garer à la gare de Solymár (à 10 minutes du Lycée Français) et il vous en coûtera un ticket à 370 HUF. pour vous rendre en moins de 25min à la gare de Budapest-Nyugati (si vous prenez la ligne G72) ou 33min (si vous prenez la ligne S72)... Dans l'autre direction, ces mêmes lignes vous emmèneront à Esztergom en 47min avec le train G72 (ou 53min avec le S72) pour 670 HUF....

Fréquence : 1 train toutes les ½ heures environ.

Dépliant disponible à l'accueil de la gare de Solymár.

Tous les horaires et tarifs disponibles sur internet www.mav-start.hu.



V. Transports en commun : tickets, abonnements, pass...

Le **ticket simple** est à **350 HUF l'unité** et **3.000 HUF le carnet de 10**. Il vous permet d'utiliser 1 moyen de transport : Le métro *OU* le tram *OU* le bus. Dans le réseau métro, si vous prenez une correspondance (ex : ligne 2 puis ligne 1 pour aller sur la Place des héros), un seul ticket est nécessaire... en revanche, si vous prenez 2 moyens de transport différents, il vous faudra 2 tickets ou bien 1 ticket de transfert...

Le **ticket de transfert** à **530 HUF** (en fait, il s'agit de 2 tickets portant les chiffres 1 et 2, attention !) vous permet d'enchaîner 2 moyens de transport : tram+métro ou tram+bus ou tram+tram...

Les « **pass** » sont très pratiques. Voici les meilleurs plans :

Le **pass 24h à 1.650 HUF**, individuel, vous permet d'aller partout où vous voulez pendant 24h en utilisant bus, tram, métro...

Le **pass « groupe » pour 24h à 3.300 HUF** permet de voyager à 5 personnes (ensemble) sur le même titre, pendant 24h, partout. Idéal pour les familles qui viennent visiter la ville quelques jours ...



Le **pass « 5/30 » à 4.550 HUF** vous permet de choisir 5 journées de transport de votre choix (validité 24h à chaque fois) non forcément consécutifs. Très économique surtout quand vous devez utiliser beaucoup les transports sur un mois en particulier, par exemple tous les jeudis du mois...

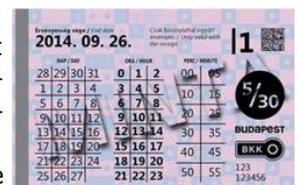
Attention, pour l'achat aux bornes automatiques, vous le trouverez dans la rubrique des pass 24h. Et n'oubliez pas de cocher correctement au stylo sur votre titre, le jour et l'heure de départ de chacune de vos 5 journées.

Le **pass 72h à 4.150 HUF**, le bon plan pour vos invités s'ils ne sont que 2 par exemple et viennent 3 jours.

Le **pass 7 jours à 4.950 HUF** : idéal pour vos invités qui restent 1 semaine et qui veulent visiter Budapest tous les jours dans tous les sens ☺ !

Enfin, **les pass de 15 jours à 7.000 HUF** ou **mensuel à 10.500 HUF**. Tous les pass sont valables un mois à partir de la date demandée. Pour les jeunes, c'est demi tarif.

Si vous voulez utiliser des moyens de transport plus « fun », comme le funiculaire du château, le télésiège Libegő, les bateaux, renseignez-vous sur www.bkkinfo.hu pour les tarifs (ex : pour les bateaux publics, les pass Budapest et les travelcards sont valides en semaine, mais il faut des tickets spéciaux le week-end, ...). Possibilité d'acheter le ticket sur place.



IDEE VOYAGE EN FAMILLE 8 JOURS/ 7 NUITS

Par Lydia Aimone-Cat

« À la rencontre de la Hongrie »

Un programme « no stress » malgré les kilomètres parcourus, qui nous a permis de découvrir une partie de la Hongrie en toute liberté, à notre rythme et celui de nos enfants, en alternant visites culturelles, hôtels sympas, nuit chez l'habitant, découverte de la nature, rencontres humaines enrichissantes, activités ludiques, shopping, bons petits restos ... c'est aussi ça, les vacances !



Jour 1 : Budapest – Eger - Miskolctapolca

Départ matinal et route vers l'Est de la Hongrie par la route des vins jusqu'à Eger, l'une des villes les plus séduisantes du pays entourée de douces collines plantées de vignobles. Arrêt en route à **Egerszalók** : Les eaux chaudes des deux anciennes sources thermales de la ville coulent du flanc de la colline depuis des lustres, laissant derrière elles de magnifiques formations minérales. Déjeuner à Eger dans un restaurant traditionnel à proximité de la grande **place Dobó István tér**, balade dans la rue piétonne **Dózsa György tér**, **visite des vestiges du château** qui domine la ville et qui est le symbole de la résistance à l'oppression ottomane. Nuit à **Miskolctapolca** à l'**hôtel Calimbra Wellness és Konferencia ******
<http://calimbrawellnesshotel.hu/en>

Jour 2 : Miskolctapolca

Journée nature : **Lillafüred**, promenade dans le parc boisé, agréable sentier pédestre qui conduit de torrents en cascades jusqu'aux jardins suspendus, randonnée dans le **Parc National du Bükk**. Retour à l'hôtel pour profiter des piscines et du centre Wellness.
 Nuit à **Miskolctapolca hôtel Calimbra Wellness és Konferencia******

Jour 3 : Miskolctapolca

Matinée détente aux **Bains/Thermes troglodytiques** de Miskolctapolca (complexe thermal installé dans des grottes naturelles, situé à 8 mn à pied de l'hôtel, où l'eau est agréablement chaude et légèrement radioactive aux bienfaits reconnus) <http://barlangfurdo.hu/en> ; l'après-midi, visite du château médiéval de Diósgyőr situé dans la ville de Miskolc et de l'église en bois (Il n'y a pas grand chose à voir à Miskolc mais cette église vaut une visite rapide). Nuit à **Miskolctapolca au Calimbra Wellness és Konferencia******

Jour 4 : Miskolctapolca – Tokaj -Debrecen -Hortobàgy

Départ pour visiter le petit village viticole de **Tokaj** et visite-dégustation dans l'une des nombreuses caves familiales. Continuation vers la Grande Plaine pour déjeuner et flâner à Debrecen, ville très sympa, anciennement farouchement calviniste, avec de vastes zones piétonnes. Dans l'après-midi, direction les landes sauvages et la réserve naturelle du parc national de Hortobàgy et arrivée chez **Hajdu Lovasudvar**. Balade à cheval dans la Pusztas en fin de journée. Nuit à **Hortobàgy** chez la famille Hajdu où le mari, Albert, parle français. (tourisme équestre / chambre chez l'habitant au confort simple au charme typique. Accueil convivial et authentique : toute la famille a adoré !) [_hajdulovasudvar.uw.hu/index.php?lang=fr](http://hajdulovasudvar.uw.hu/index.php?lang=fr)

Jour 5 : Hortobágy/Tiszafüred – Kecskemét- Szeged

Le matin, découverte du parc : balade en calèche avec Albert, pour admirer une grande partie des animaux de la Puszta : bœufs gris, âne, oiseaux rares etc. et nous permettre de découvrir une région agricole enracinée dans ses traditions et fière de son folklore. Puis direction le sud de la Hongrie à travers la Grande Plaine hongroise jusqu'à **Szeged**, située au bord de la Tisza, sa cathédrale, ses étudiants, sa douceur de vivre déjà méditerranéenne ... et son paprika ! (l'étape en voiture la plus longue et la plus monotone du programme). En fin de journée, départ à pied à l'hôtel ou en tramway pour une promenade-découverte de la ville truffée de bijoux architecturaux. Nuit à **Szeged à l'Hôtel Szavija***** (www.hotelszavija.hu/)

Jour 6 : Szeged – Pécs

Matinée détente, jeux et bien-être au parc thermal/aquatique **Aquapolis** de Szeged pour le bonheur de toute la famille (<http://www.napfenyfurdoaquapolis.com/en/home/>). Dans l'après-midi, route vers l' Ouest pour une arrivée en fin de journée à **Pécs** et commencer, sans attendre, à s'imprégner de cette ville deux fois millénaire, au riche patrimoine antique.

Nuit à l'**hôtel Palatinus à Pécs ***sup**

<http://www.danubiushotels.fr/hotels-pecs/hotel-palatinus-city-center>

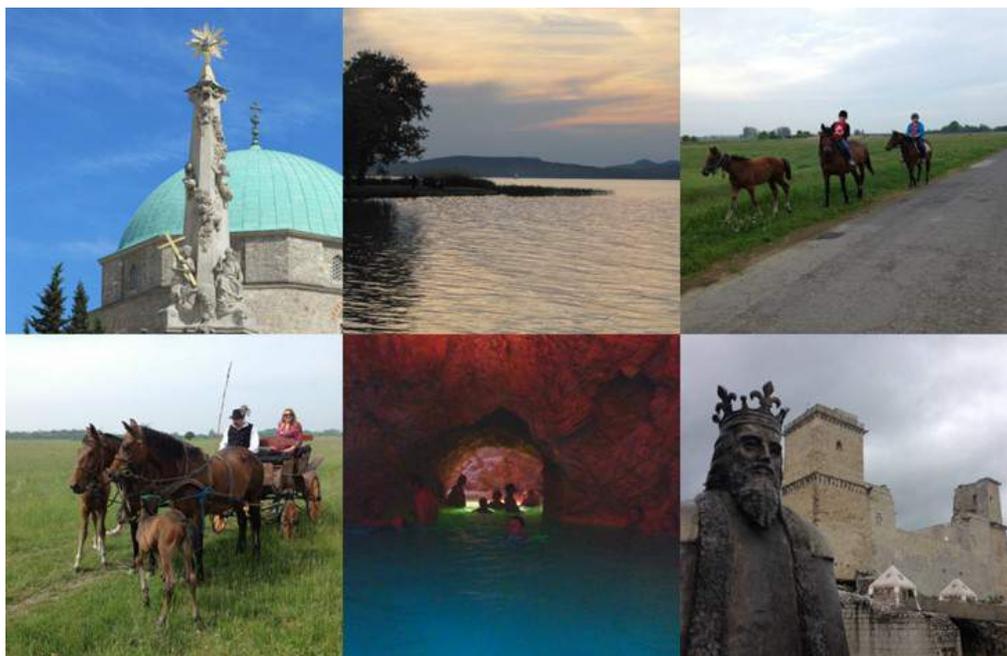
Jour 7 : Pécs – Balatonyörök

Le matin, visite de Pécs : la place de Széchenyi, la cathédrale médiévale, la rue des musées, la mosquée du pacha Yakovali Hassann, la nécropole paléochrétienne inscrite à la liste du patrimoine de l'UNESCO. Promenade dans la rue Király, zone piétonnière, shopping et déjeuner sur place. L'après-midi, départ pour le lac Balaton avec une arrivée en fin de journée à Balatonyörök. Nuit à la **Villa Astoria (maison d'hôtes)** <http://balatonyorok.hu/villa-astoria#nevjegy>

Jour 8 : Balatonyörök - Héviz – Tapolca – Tihany – Budapest

Le matin, baignade dans le plus grand lac thermal d'Europe à Héviz, alimenté par des sources chaudes (ou visite du château de Keszthely). Continuation en direction de la presqu'île de Tihany et Balatonfüred avec arrêt/détour en cours de route à Tapolca pour visiter les grottes souterraines (expérience courte, unique et amusante, surtout avec les enfants) <https://www.bfnp.hu/en/tapolca-lake-cave-visitor-centre-tapolca>. Arrêt photo sur la presqu'île de Tihany où la vue depuis la colline est inoubliable. Promenade en fin de journée à Balatonfüred, élégante station balnéaire.

Arrivée tardive à Budapest, fatigués mais avec plein de nouveaux et bons souvenirs !



Ce programme (réalisé début mai 2015) n'a certainement pas la prétention d'être le meilleur ; nous avons voulu le partager avec vous tout simplement parce que nous avons eu beaucoup de plaisir à le réaliser en famille.

Zoom sur... TÚRÓGOMBÓC/Boulettes au fromage blanc

Par Dóra Madarassy



L'un des plus exquis desserts hongrois dont l'ingrédient principal, le **TÚRÓ**, ne se trouve qu'en Hongrie !

Le Túrógombóc se prononce « Touúrógombótz ». Les accents indiquent que la lettre est longue, il faut donc faire traîner : « touuroogombóotz »(ndt).

Il s'agit d'un fromage blanc dont l'aspect peut rappeler le cottage cheese mais ce n'est pas la même chose.(1) À Budapest les Túrógombóc du restaurant "Náncsi Néni" sont réputés, mais pour ma part, je préfère celles de belle-mère Nelli qui les prépare avec tant d'attention que ça devient irrésistible. Bien évidemment, elle a hérité cette recette de sa grand-mère. Le Túrógombóc peut se déguster sucré, en dessert, ou salé en accompagnement d'une viande en sauce.

◆ Ingrédients

- * 500 gr de TÚRÓ «félzsiros» (« demi-gras »). Idéalement on le prendra fermier, au marché.
- * 2 cuillères à soupe rases de farine
- * 3 cuillères à soupe rases de semoule de blé dur
- * 1 cuillère à café de beurre
- * 3 œufs
- * 2 pincées de sel
- * Chapelure
- * Tejföl (crème fraîche hongroise, moins épaisse qu'en France)
- * Du sucre en poudre si on le veut sucré, de l'aneth si on le préfère salé.



◆ Préparation

- * Faire passer le fromage blanc au presse-purée jusqu'à obtenir un mélange lisse avec le beurre
- * Ajouter la farine, la semoule, la pincée de sel et les trois jaunes d'œufs
- * Monter les blancs en neige bien ferme avant de les mêler délicatement à la première préparation.
- * Laisser reposer de une (minimum !) à quatre heures au frais.

◆ Cuisson

- * Remplir une grande marmite (4 à 5 litres) d'eau aux trois quarts, ajouter le sel et porter à ébullition.
- * Se mouiller les mains pour former les boules et les plonger dans l'eau bouillante à petits bouillons (les boules, pas les mains !)
- * Cuire 5 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'elles remontent à la surface de l'eau. Si nécessaire, les aider à remonter avec une cuillère en bois. On peut couper la première en deux pour vérifier la cuisson.
- * Simultanément, faire dorer la chapelure dans un peu de beurre.
- * Retirer les boules une par une avec une écumoire et les disposer sur une assiette préalablement chauffée.
- * Les rouler dans la chapelure afin de les en recouvrir. Servir arrosées de tejföl et de sucre en poudre tamisé.
- * Si on les veut salées : on oublie la chapelure et le sucre et on y rajoute, juste avant la cuisson, un demi sachet d'aneth (*kapor*) hâchée menue.

(1)Celui qu'on trouve facilement, et dont on a besoin ici, est le túró de vache, « tehéntúró ». Il existe également du túró de brebis, « juhtúró », à utiliser pour le Körözött. (Et maintenant, devinez comment on dit « vache » et « brebis » en hongrois ! :-))

Zoom sur... DIÓS NŐI SZESZÉLY/Caprice de femme aux noix

Par Caroline Garnier et Ayala Borsos

Sngrédients

Pour la pâte

- * 300 g de farine
- * 100 g de beurre mou
- * 100 g de sucre
- * 10 g de levure de boulanger
- * 4 jaunes d'œufs
- * Le zeste d'un demi citron
- * 1 pincée de sel
- * 20 ml de lait tiède



Pour la mousse

- * 4 blancs d'œufs
- * 200 g de sucre
- * Une cuillère à soupe de jus de citron
- * 1 pincée de sel
- * 100 g de confiture d'abricot
- * 50 g de noix hachées grossièrement

◆ Préparation

D

élayer la levure dans un peu de lait tiède et un peu de sucre.

- * Battre le beurre et le reste du sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux.
- * Ajouter un à un les 4 jaunes d'œufs, la levure délayée, puis le reste des ingrédients de la pâte.
- * Ajouter autant de lait que nécessaire pour obtenir une pâte facile à travailler, mais relativement ferme et la travailler consciencieusement.
- * Prendre un moule rectangulaire d'environ 24X34 cm, le beurrer ou le chemiser de papier sulfurisé et y étaler la pâte à l'aide d'une spatule. La laisser lever 30 minutes.
- * Préchauffer le four à 180° et enfourner la préparation pour 25 minutes.
- * Pendant ce temps : monter les blancs en neige avec le sucre et, à la fin, le jus de citron (je n'ai jamais testé de mettre du jus de citron dans des blancs en neige... je ne sais pas si je vais oser, ndt.)
- * Sortir la pâte du four. Étaler la confiture puis les blancs en neige et saupoudrer avec les noix.
- * Remettre au four 15 minutes, ou jusqu'à ce que les blancs soient dorés.
- * Sortir, laisser refroidir complètement.
- * Découper avec un couteau mouillé et servir... ou pas ! Après tout, c'est un caprice, non ?

FRINGALES : UNE JOURNEE A BUDAPEST

Par Elise Nelly Chanel

Le centre-ville, ou *belváros* comme l'appellent les Hongrois, offre d'innombrables possibilités pour se restaurer. Voilà quelques suggestions pour une journée dégustation : le petit-déjeuner (ou le goûter !), le déjeuner puis le dîner. Des adresses testées et approuvées, re-testées et ré-approuvées, où l'on se régale à petits prix entre amis ou en famille, dans une ambiance confortable et accueillante :

Nándori Cukrászda

Pour le petit déjeuner, ou pour les gourmands qui ont un petit creux à l'heure du goûter, direction la pâtisserie Nándori ! Située rue Ráday (dans le 9e arrondissement), elle présente une vitrine colorée et variée de gâteaux fruités, chocolatés, crémeux... C'est également la bonne adresse pour goûter des desserts typiques comme les *rétes*, *somlói*, *pite* ou *isler*. La qualité est excellente et les prix tout à fait abordables, d'ailleurs le flot de clients continu atteste de sa popularité auprès des locaux !

Jour de fermeture : dimanche

www.nandori.hu

1092 Budapest, Ráday utca 53 - Tel : 215 8776



Cafe Intenzo

Idéal pour le repas de midi, ce café-restaurant sur la place Kálvin propose en semaine des menus du jour à 1180 Ft. Les soupes servies en entrée y sont particulièrement savoureuses, et les portions sont copieuses. Après une matinée bien remplie, voilà l'endroit adéquat pour faire le plein d'énergie !

Jour de fermeture : aucun

www.cafeintenzo.hu

Budapest 1091, Kálvin tér 9 - Tel : 1 219 5243

M. étterem | M. restaurant

Le soir, ce petit restaurant sur deux étages situé près d'Oktagon accueille les visiteurs pour le dîner. On y sert des petits plats cuisinés à la hongroise (goulash, paprika...) mais toujours avec un zeste d'originalité. On y décèle aussi quelques touches françaises, le restaurant appartenant à une famille francophile. Dans ce bistrot hongrois-français, il est d'ailleurs fort probable d'entendre parler la langue de l'hexagone, et un délicieux *csokoládé fondant* ravira nos papilles pour le dessert...

Jour de fermeture : lundi www.metterem.hu

Budapest 1073, Kertész utca 48

Tel : 70 633 3460 (avant 17h) ou 1 322 3108 (après 17h)



LES MARCHÉS DE BUDAPEST Aux halles, Citoyens!

Par Stéphanie Gay et Dora Madarassy

Le Grand marché couvert de Budapest

Du côté Pest de l'élégant pont de la Liberté, nous pouvons admirer le Grand Marché couvert de Budapest (Központi Vásárcsarnok). L'édifice est magnifique, de style néogothique, son toit est recouvert de sublimes céramiques provenant de la célèbre fabrique hongroise de Zsolnay. L'architecture est également intéressante de l'intérieur, on retrouve ce style dans d'autres bâtiments de Budapest (par exemple la Gare de l'Ouest – Nyugati Pályaudvar).

Le Marché couvert se trouve au centre de Budapest, place Fővám, sur le Petit boulevard (Kiskörút). La place Gellért se trouve à 5 minutes de marche, il suffit de traverser le Danube sur le magnifique Pont de la Liberté (Szabadsághíd).



Faire des achats au Marché couvert de Budapest

Bien que le Marché couvert soit en premier lieu une attraction touristique, il est possible d'y acheter des produits de qualité bien moins chers qu'en Europe de l'Ouest. Nous vous recommandons le salami hongrois au paprika qui se conserve aisément plusieurs mois, les deux meilleures marques sont Pick et Herz, le fait que ces deux fabriques portent un nom de carte à jouer n'est que le fruit du hasard. Le canard est également une spécialité, que ce soit son magret ou son foie. Le miel, le pavot et les noix sont également des produits bon marché.

Manger au Marché couvert de Budapest

Surplombant le marché, le premier étage cache de petites échoppes façon bar, derrière les stands d'artisanat. On peut y manger des spécialités hongroises bien meilleures et moins chères que les fast-foods internationaux. Il y a des saucisses, du lángos (une sorte de beignet hongrois que l'on mange avec de la crème aigre), du goulash... Pour arroser votre repas, vous avez le choix entre les bières hongroises (Soproni, Dreher...) et les vins du pays.



LES MARCHÉS DE BUDAPEST

Lehel Market Hall

Un bâtiment architecturalement original sur plusieurs niveaux. Une ambiance particulière. Un rez-de-chaussée pour l'alimentation. En étage, des boutiques vestimentaires et autres. La majorité des espaces sont tenus par des asiatiques. Prix bas, petites boutiques. À visiter si vous passez par là.

Les Halles Lehel (*Lehel csarnok*) sont un marché couvert situé dans le quartier d'Angyalföld du 13^e arrondissement de Budapest, sur Lehel tér à proximité de l'Église paroissiale Sainte-Marguerite de la maison Árpád et à côté de Westend. Elles ont remplacé le marché de plein air qui se tenait auparavant sur la place.

Le site est desservi par la station

Lehel tér :    14  .



Marché de Hunyadi Tér

Un brin de campagne hongroise en plein cœur de Terézváros. La halle a été refaite à neuf même si l'extérieur n'en laisse rien paraître. En plein air, sur la place Hunyadi, des producteurs issus des régions environnantes envahissent la place le vendredi et le samedi jusqu'à 14h, à ne rater sous aucun prétexte !

1067 Budapest, Hunyadi tér 4.

Fény utcai piac

Ce marché moderne offre plusieurs spécialités culinaires : fromages, saucissons ou thé. Près de 100 cultivateurs y sont installés.

Il est situé derrière Mammut : très facile d'accès avec les tram 61 ou 56, mais aussi 4-6, 17 et tous les trams passant par Széll K. tér...

Vous trouverez même une crèmerie avec plusieurs fromages français!

12 Lövház utca, 1024 BUDAPEST



LES MARCHÉS DE BUDAPEST

Belvárosi Piac

La salle de marché a été construite en 1897. Les niveaux inférieurs sont reliés par les rues Lune et Hunter.

La nouvelle salle de marché de la rue de la lune a été ouverte en avril 2014, ci-après dénommée le marché du centre-ville, les heures d'ouverture inchangées, les producteurs hongrois de qualité assurée et les acheteurs de produits en attente.

Budapest, Macaristan, Hold u. 13, 1054

Fermé le dimanche



Szimpla piac

Le Szimpla Kert que l'on connaît surtout comme un bar en ruine cache un paisible marché du dimanche. On vous le donne en mille, si la buvette est toujours là, la clientèle du dimanche à 9h n'est pas exactement la même que celle qui quitte les lieux quelques heures plus tôt ! Au Szimpla dominical, on s'approvisionne en fromage, charcuterie, miel, confiture et autres produits faits maison, souvent bio. Quelques étals de fruits et légumes complètent le tout. L'ambiance est parfaitement familiale (activités pour les enfants), et même musicale. À mettre en haut de votre liste d'activités du dimanche, surtout qu'on peut s'y restaurer (à votre bon cœur : les profits vont à une association différente à chaque fois) ! Tous les dimanches de 9h à 14h.

Kazinczy utca 10 , VII arrondissement



Marché Rákóczi

Les halles de Rákóczi tér (*Rákóczi téri nagycsarnok*) sont un marché couvert situé dans le quartier de Csarnok du 8^e arrondissement de Budapest.

Plus petit que les Grandes Halles mais très bon rapport qualité/prix.

Budapest 1084, Rákóczi tér 7-9.

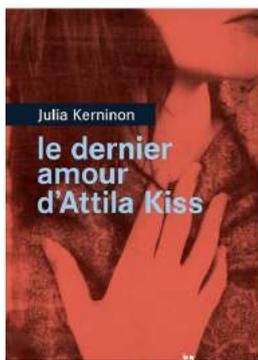


COUP DE CŒUR ET INFORMATION LITTÉRAIRE

Coups de cœur

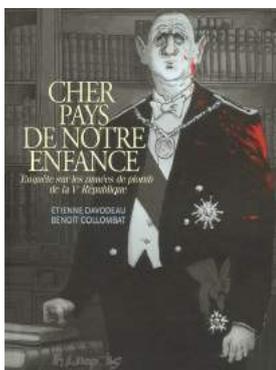
Le dernier amour d'Attila Kiss, roman de Kerninon Julia (Editions du Rouergue)

A Budapest, Attila Kiss, 51 ans, travailleur de nuit hongrois, rencontre Theodora Babbenberg, 25 ans, riche héritière viennoise. En racontant la naissance d'un couple, Julia Kerninon nous parle de l'amour comme art de la guerre entre deux personnages que tout devrait séparer : l'âge, l'origine géographique et sociale, l'Histoire... mais nous donne aussi à voir une facette bien réelle de la Hongrie



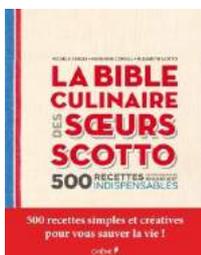
Cher pays de notre enfance (enquête sur les années de plomb de la Ve République), bande dessinée d'Étienne Davodeau et Benoît Collombat (Editions Futuropolis)

Assassinats de magistrats, de journalistes, de syndicalistes, et même de ministres : il n'y a pas que l'Italie qui a connu des "années de plomb" dans les années 70. La France aussi ! En partant à la rencontre des témoins de cette époque, en nous faisant visiter les archives enfin ouvertes sur le SAC, la milice du parti gaulliste, Étienne Davodeau et Benoît Collombat nous emmènent là où la vie politique d'une grande démocratie s'est parfois égarée...



La bible culinaire des sœurs Scotto : 500 recettes indispensables (Editions Le Chêne)

Les incontournables sœurs Scotto, Michèle Carles, Marianne Comolli et Élisabeth Scotto, proposent 500 recettes actuelles ancrées dans la tradition culinaire française mais aussi riches de nombreuses influences. Une cuisine chaleureuse, sensuelle, moderne, créative et simple.



A noter :

Du 21 au 24 avril : Salon international du livre de Budapest (Millenáris)

Jostein Gaarder, professeur de philosophie norvégien et surtout auteur de *Le monde de Sophie*, roman initiatique qui a conquis des millions de lecteurs à travers le monde, est l'invité d'honneur du salon cette année. Une rencontre à ne pas manquer !

Dimanche 8 mai : 12^{ème} salon international de la bande dessinée (Dürer Kert)

Les détails du programme et des invités ne sont pas encore disponibles, ils seront mis en ligne dès que possible sur le site de la librairie Latitudes.

5^{ème} édition de la Nuit des librairies indépendantes, vendredi 22 avril 2016 de 16h à minuit

Pour la 5^{ème} année plus de 30 librairies indépendantes dans toute la Hongrie restent ouvertes jusqu'à minuit et proposent une grande variété de programmes et animations autour du livre et de la lecture. Il s'agit pour elles, non seulement de célébrer le Livre mais aussi de créer l'événement et mettre en avant leur métier (même si, ou peut-être parce que, il n'y a pas d'équivalent en hongrois pour le mot libraire) : un travail, souvent combat, quotidien et artisanal pour protéger la diversité éditoriale, et culturelle.

Des promenades guidées à pied et à vélo sont aussi organisées à Budapest (<http://kiskonyves.blog.hu/>).



La librairie Latitudes recevra Jean-Philippe Arrou-Vignod en fin d'après-midi. Depuis son enfance Jean-Philippe Arrou-Vignod aime les romans policiers et les livres d'aventures. Devenu lui-même écrivain il transmet cette passion tout au long

de ses ouvrages. Il est l'auteur des aventures pleines de suspens de Pierre-Paul Louis de Culbert, détective en herbe, qu'il raconte avec beaucoup d'humour. Il est aussi l'auteur de la série *Rita et Machin* illustrée par Olivier Tallec que nous avons reçue en octobre 2015.

A 21h, la librairie Latitudes proposera de déguster « Un livre et Un vin », en compagnie d'Aram Kebabdjian, photographe, antiquaire et marchand de livres anciens qui a publié son premier roman, *Les Désœuvrés*, à l'automne 2015 et qui représente la France dans le cadre du Festival européen du premier roman qui se tient à Budapest en avril 2016.

Dans ce roman, l'auteur nous raconte un pays fictif où l'engouement pour la culture atteint des sommets. Un pays où les artistes sont libres de tous les soucis matériels et peuvent créer sans contraintes. Mais aussi un monde, celui de l'art contemporain, avec ses défauts et ses excès.



FAT MO'S MUSIC PUB RESTAURANT

Par Céline Brochier-Geerinck

Nyáry Pál u. 11, 1056 Budapest
+36 1 266 8027 <http://www.fatmo.hu>

Du dimanche au jeudi : 11h - 01h
Vendredi et Samedi : 11h - 04h



Situé dans Pest au sous-sol d'un bâtiment, ce bar restaurant a une partie dédiée à la musique avec une petite piste de danse. Vous pouvez dîner avec de la musique live tous les soirs de la semaine.

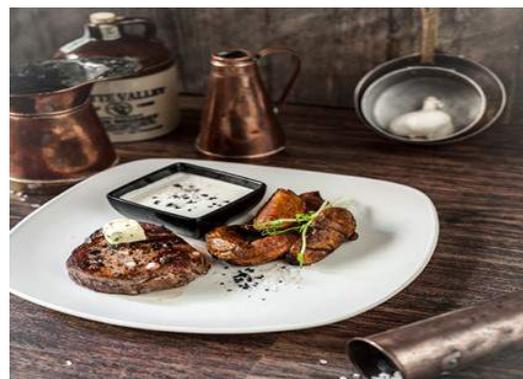
La décoration est de type américain, la nourriture varie entre le classique hongrois et le moderne américain ou mexicain. Vous n'aurez pas le menu d'un pub ordinaire mais vous aurez de la fine cuisine avec un choix varié, allant de la salade jusqu'au steak de haute qualité.

Les cocktails sont attrayants et le rapport qualité/prix est très bon autant pour les boissons que pour la nourriture. Il y a également un bon choix de vins hongrois de Villány.

Grâce à leurs 20 ans d'expérience de concerts live, leur cuisine et boissons de qualité, le Fat Mo's est devenu une sorte de légende et de référence à Budapest.

L'ambiance est détendue et chaleureuse entre autre grâce à la sympathie du personnel.

Garantie d'une soirée entre amis réussie ! La preuve par l'image : la fin de soirée party bus !



LE RETOUR EN FRANCE, GARE AU CHOC!

Par Henriette Destremau



Le retour en France, après plusieurs années passées à l'étranger a pu être longtemps considéré, à tort, comme une étape simple, comme un retour sur ses pas, en terrain connu.

Yann Le Provost, président de l'Union des Français de l'Étranger ne mâche pas ses mots quand il exprime le ressenti douloureux de celui qui « se sent comme un étranger, dans son pays natal ». Il fait référence à un phénomène de plus en plus connu, the « re-entry shock », que les francophones identifient comme le « choc culturel inversé » !

Plus vous avez été capable de vous immerger dans votre pays d'expatriation et dans sa culture, plus votre réajustement à votre propre culture est difficile et plus il devra être abordé avec attention.

Le choc culturel inversé, celui du retour, est souvent plus fortement ressenti que le choc culturel, de l'aller, quand il s'agissait de découvrir et de s'adapter à une nouvelle culture, un nouvel environnement ... car ce choc du retour n'est pas attendu. Il est sous-estimé et par conséquent non anticipé.

Le nouvel « expatrié français en France », doit affronter le désintérêt souvent décevant et frustrant de son entourage à l'égard de ses expériences vécues lors de ses expatriations successives.

Ce vécu l'a modelé au fil des années et il n'est plus tout à fait le même qu'avant de partir. Son entourage ne perçoit pas forcément cette évolution et le voit toujours comme il était, à l'époque ! Cette sensation de ne pas être compris par les siens est d'autant plus forte qu'elle est souvent accompagnée de l'impression d'avoir vécu très intensément à l'étranger ... évidemment cette impression reste très personnelle et est, par la même, très difficile à partager. Le nouvel arrivé peut craindre de ne pas être compris ou d'être jugé par trop arrogant !



De plus, son pays natal a changé lentement mais sûrement durant son séjour à l'étranger augmentant encore les différences de perception de sa nouvelle réalité.

Ce sentiment d'être incompris semble atteindre son maximum, au moment même où l'ex-expatrié s'était fait l'image d'un retour ... en mode « cocooning ».

La littérature sur le sujet s'épaissit de jour en jour et il m'a semblé opportun et efficace de vous proposer quelques suggestions potentiellement adaptées à votre situation :

1- Optez pour un profil simple où le fait que votre parcours soit international n'est pas votre seule carte d'identité.

Vos compétences acquises seront plus vendeuses que les détails de votre mission. Vous serez apprécié en toute modestie.

Valorisez votre CV en vous basant sur les besoins de votre futur employeur.

L'effet Bonus de cette posture est de vous sortir de la nostalgie et de vous donner une nouvelle impulsion basée sur vos ressources.

2- Soignez votre réseau international, même si vous êtes rentré en France.

Sans la mettre en avant comme seule et unique force, votre appétence pour la dimension internationale doit toutefois être nourrie.

Votre retour en France peut être dû à des raisons familiales ou professionnelles (librement choisies ou imposées par votre entreprise) ou à votre état de santé... dans tous les cas, votre cœur reste et restera attaché à une certaine ouverture internationale.





Dans votre démarche de recherche d'emploi, vous pouvez choisir de privilégier les entreprises qui sont en contact avec l'étranger. Cela vous donnera probablement l'occasion de voyager professionnellement, de parler d'autres langues, et de rester en contact avec des collègues, vivant ou ayant vécu à l'étranger. Si tel est votre projet, cette entreprise vous renverra peut-être, à l'étranger, un jour ...

Localement, vous pouvez aussi accompagner un étranger expatrié en France, dans son adaptation à notre culture, à son environnement professionnel. Ce changement de rôle vous aidera à relativiser ce qui vous semble lourd.

3- Osez un œil neuf (comme vous le faisiez à l'étranger)

Vous rentrez dans votre pays natal, cela ne signifie pas que vous faites marche arrière... et que votre vie sera la même que dans le passé ...

Les constantes françaises sont encore présentes et connues mais ici et maintenant, il est intéressant de découvrir, de se laisser séduire, s'ouvrir, identifier ce que vous appréciez, ce que vous aimez vraiment pour pouvoir poser un regard neuf sur les choses et sur les gens ! Déconstruire le filtre d'autrefois qui vous avait peut-être fait partir.

Vous interroger sur les ressources que vous avez déployées à l'étranger pour vous adapter à la culture, aux gens et à leur langue : quelle

énergie vous habitait alors ? Pourriez-vous la réactiver maintenant ?

Chercher du nouveau, se lancer vers une activité jamais développée, visiter les alentours intensément ... comme si vous deviez vous en aller bientôt, profiter ...

Déguster ce qui vous manquait à l'autre bout de la planète, s'ouvrir et chercher, découvrir ... apprécier encore !!

Ne pas rester seul. Ne pas s'enfermer sur soi-même, sur son expérience passée et ne pas croire que vous êtes la victime d'un système injuste qui vous a rejeté ! Vous avez décidé de rentrer et malgré le choc induit par le retour, gardez en tête les raisons qui vous ont fait rentrer car elles restent valables.

Prenez conscience des bénéfices de cette décision, nommez-les, ils seront d'autant plus nombreux !

Pour le reste, prenez soin de vous comme dans un processus de deuil ...

Vous changez de vie, vous laissez brutalement derrière vous, des éléments constitutifs de votre équilibre et de votre identité. L'analogie avec ce qui se vit dans un deuil peut vous aider à vous situer dans cette période difficile. Cette comparaison mérite quelques éclairages ...

Lors de tout changement, d'une situation X vers une autre Y, non perçue comme « plus favorable », il existe des résistances au changement. La connaissance des étapes du processus de deuil permet de mieux appréhender les événements, de mieux comprendre les résistances et ainsi de mieux faire face à ce qui arrive. Ces étapes

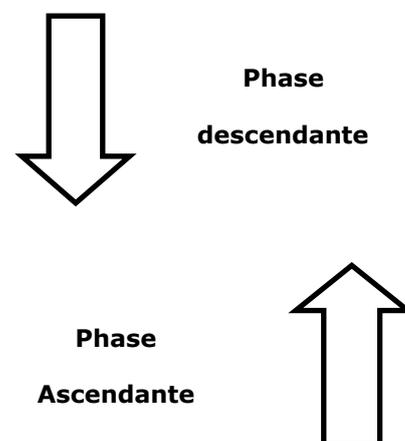


sont normales et même nécessaires pour avancer. Chacune d'entre elles a une durée variable, en fonction de chacun.

Dans le contexte de retour qui nous intéresse, voici les étapes observables :

Deux grandes phases se dégagent :

Au début, une phase descendante, orientée vers le passé et caractérisée par une attitude pessimiste et non constructive. Ensuite une phase ascendante, orientée vers le futur et portée par une mise en action.



Phase descendante :

Le choc est le moment de l'annonce du retour ou quand on découvre que l'on n'est pas particulièrement attendu ...

Le déni est le moment où on remet en cause le choc, on n'y croit pas, cela ne peut pas être maintenant, ce n'est pas moi qui suis muté ...

La colère est le moment de rébellion où l'on tempête, où l'on se plaint. C'est une manière de ne pas affronter la réalité.

Le marchandage, les reproches et la culpabilité : la période de négociation, d'accusations et de regrets d'en être là.

la peur : de l'inconnu, de nouvelles difficultés, de l'inconfort, peur de ne pas être assez compétent qui engendre stress et anxiété.

la tristesse : début de l'acceptation et donc prise de conscience de ce qui a été perdu et du caractère définitif de cette perte. Regrets et nostalgie ... mais ...

c'est aussi la phase de transition vers la phase ascendante

Phase ascendante :

le pardon à soi-même et aux « responsables » du retour

Le cadeau caché ... ou l'on voit finalement les bons côtés de cette nouvelle situation, on perçoit que tous ces efforts avaient un sens ! les premiers bénéfiques apparaissent « Sans ce changement, je n'aurais jamais pu ... »

La sérénité est l'accomplissement final. La page est tournée, l'avenir suscite de l'enthousiasme.

Les spécialistes du changement insistent sur l'importance de compléter chacune des étapes de la courbe de deuil et nous suggèrent donc de prendre le temps d'accueillir notre ressenti et de mettre un nom sur ces difficultés inhérentes au changement, étape par étape.

À vouloir aller trop vite, on risque de rester bloqués dans une forme de nostalgie, empêchant de se mobiliser pour l'avenir !



En octobre dernier, le projet « Revenir en France » est devenu une association Loi 1901. Il inclut une « réflexion sur les difficultés du retour et ses conséquences professionnelles et psychologiques sur les expatriés et leur famille et sur l'identité même de notre culture française qui peine à comprendre ceux qui reviennent d'ailleurs ». Depuis août 2015, ces difficultés sont officiellement reconnues par les pouvoirs publics, à travers le rapport de la sénatrice Conway-Mouret. Des MOOCS, des outils Web pour la CAF, ebooks guides « retour en France », des Think Tank à lire et à partager, le site retourenfrance.fr sont autant de ressources pour vous accompagner.

**Un retour vers son pays
est un challenge ...**

**Pour ne pas le subir,
préparons-le !**

L'ÉTÉ 1989 À BUDAPEST

Par Philippe Gustin

Alors que la question des migrants divise l'Europe et oppose singulièrement les pays d'Europe centrale et orientale et l'Allemagne, il me revient à l'esprit ce qui s'est passé en Hongrie à l'été 1989. Notre petite famille franco-allemande était arrivée un an plus tôt à Budapest, la capitale de ce qu'on qualifiait à l'époque de pays le plus gai du bloc soviétique. A posteriori, on peut dire qu'il y soufflait une petite brise de liberté depuis le départ en mai 1988 de János Kádár après plus de 30 ans de règne. Toutefois, le rideau de fer était toujours là et l'Allemagne de l'Est était un interlocuteur privilégié de la Hongrie comme en témoignait l'imposant NDK Zentrum, institut culturel de la RDA qui se trouvait idéalement placé à la sortie du



Moins de deux cents Français étaient inscrits au registre du Consulat, l'école française dont je présidais l'association gestionnaire comptait 3 classes hébergées le matin dans l'institut français qui se trouvait Szegfű utca, la classe de maternelle occupant ainsi un ancien garage réaménagé sommairement. Les Allemands de l'Ouest étaient encore moins nombreux que les Français formant une communauté soudée autour du Consulat dont l'épouse était américaine.

Tout commença pour ce qui me concerne le 6 mai 1989. Je rentrais ce jour-là pour déjeuner dans notre maison située dans les collines de Svábhegy. Je fus surpris de trouver attablé sur la terrasse un couple d'Allemands dont j'appris très vite qu'il venait de RDA et qu'il avait profité de son séjour au Balaton pour mettre à exécution leur passage à l'Ouest. Je me souviendrai toute ma vie de ce déjeuner où nos invités expliquaient leur vie quotidienne en Allemagne de l'Est. J'avais eu l'occasion de faire un voyage en 1979 à Géra et ce qu'ils racontaient me rappelait les échanges que j'avais eus là-bas dix ans plus tôt. Je me souviens des yeux émerveillés de la jeune femme découvrant dans une corbeille près de la table des aiguilles à tricoter et de la laine et nous expliquant qu'elle adorait tricoter mais qu'en RDA, on ne pouvait choisir ni la qualité ni même la couleur de la laine que l'on trouvait au gré d'hypothétiques arrivages. Elle

riaient en nous expliquant que la couleur de l'année était le violet.

C'est à partir du début du mois d'août que notre couple isolé de début mai fut imité par des milliers de citoyens de la RDA venus passer des vacances au Balaton. La solidarité au sein de la communauté ouest-allemande de Budapest, peu présente en ces temps de vacances fit merveille et chacun dut héberger pour quelques heures ou quelques jours des Allemands de l'Est le temps qu'ils se fassent établir le précieux sésame leur permettant de franchir la frontière "verte". Les jardins de l'Ordre de Malte de Zugliget était la dernière étape pour eux avant de gagner l'Occident. Une anecdote reste gravée dans ma mémoire. Parmi ces réfugiés, nous vîmes arriver un jour un petit garçon d'une dizaine d'années avec un bras dans le plâtre. Ses parents l'avaient abandonné craignant que son handicap ne soit une gêne pour passer la frontière verte. Quelques jours plus tard, le consul nous annonçait que ses parents avaient été retrouvés à Hambourg. Le petit garçon put leur parler au téléphone. Quand il revint à table après l'échange téléphonique avec ses parents on lui demanda comment ils allaient. "Très bien, nous répondit-il. Dans une semaine, nous aurons une voiture et dans deux une maison!" Je ne pus m'empêcher de penser à l'époque que les déçus du capitalisme allaient être nombreux".

Fin août Horn Gyula, le ministre hongrois des Affaires étrangères annonça que la Hongrie ouvrait ses frontières permettant ainsi à des milliers d'Allemands de l'Est de rejoindre facilement l'Allemagne de l'Ouest via l'Autriche. Cette mesure sonnait le glas de la RDA: 2 mois plus tard le mur tombait.

Philippe Gustin

Préfet, ancien ambassadeur de France en Roumanie, Ancien directeur des cours de l'Institut français de Budapest de 1988 à 1994.



www.philippegustin.eu

SAUL FIA, NEMES JELES LÁSZLÓ

Par Ayala Borsos et Dora Madarassy

«And the Oscar goes to... Son of Saul, Hungary ! »



C'était au petit matin heure hongroise d'un jour à l'occurrence rare, le 29 février. Le réalisateur, Nemes Jeles László ne cache ni sa joie ni son émotion en montant sur scène pour recevoir la statuette, la deuxième remise à un film hongrois (la première avait été remportée par *Mephisto* de Szabó István en 1982), remercier les producteurs américains, la Hongrie et tous ceux qui ont soutenu son projet. Il tient à partager cet Oscar avec l'acteur principal, Röhrig Géza ainsi que toute son équipe. « Aux heures les plus sombres de l'humanité il reste peut-être une petite voix intérieure qui nous permet de rester des Hommes. C'est cet espoir qu'évoque le film », ajoute-t-il, avant de redescendre les marches, accompagné par la musique d'Indiana Jones.

Le spectateur en immersion

Toutefois, le film *Le fils de Saul* appartient à un tout autre genre, qu'on aurait préféré relever de la seule fiction, sans historicité aucune.

Il ne s'agit pas pour autant d'un documentaire mais plutôt d'un « mélange de fiction documentée et de conte parabolique », comme le désigne Jacques Mandelbaum dans *Le Monde* du 4 novembre 2015. Un aspect documentaire car peu de détails de la sinistre tâche de Saul Ausländer et des autres membres du Sonderkommando nous sont épargnés, nous immergeant ainsi dans le quotidien le plus cru. Ces hommes, choisis au hasard sur la rampe dès leur descente des trains, ne sont pas là pour tuer mais pour « veiller à la fluidité et à la rapidité du processus » : ce sont eux qui aident au déshabillage, qui promettent du thé pour « après la douche ». Eux qui doivent ensuite sortir les cadavres, les « exploiter », c'est-à-dire récupérer tout ce qui pouvait l'être, effets, cheveux, dents en or... avant de charrier les corps vers les bûchers ou les fours crématoires, nettoyer la chambre à gaz et la préparer pour le convoi suivant. Eux qui savent qu'ils seront renouvelés rapidement car leur action doit demeurer secrète.



Conte parabolique également, car un homme, Saul, se forge à tout prix une quête dont l'objectif frôle l'irréaliste, voire l'absurde... mais qui demeure la seule façon de préserver en lui une part d'humanité dans « l'enfer de l'enfer. »

«J'ai voulu donner un visage à l'abstrait »

Lors de la remise du Golden Globe, le réalisateur a souligné que, « au fil des ans, la Shoah est devenue pour beaucoup abstraite. J'ai voulu donner un visage à l'abstrait. »



Par ailleurs, le chef décorateur Rajk László a ajouté : « nous devons réaliser ce film avec l'humilité de savoir que nous allons évoquer le sort de 430 000 Hongrois et que si nous menions notre travail à bien, nous allons influencer la réflexion des jeunes générations. »

Originalité du fond et de la forme

Si le film a été tant primé, c'est d'une part pour l'originalité du point de vue choisi à propos d'un sujet déjà souvent traité. En effet, c'est un ouvrage particulier, « Des voix sous la cendre » paru en 2005 qui inspiré à Nemes et sa scénariste, la romancière Clara Royer, cet angle renouvelé. En outre, le réalisateur affirme : « L'écriture du film est inséparable de sa réalisation. Dès le départ, nous savions que nous voulions raconter cette histoire différemment, la représenter comme nous ne l'avions jamais vue représentée ». De fait, le travail du chef opérateur et de l'ingénieur du son est remarquable et a été remarqué.

Ainsi à Cannes, où le film a obtenu le Grand Prix du jury en mai 2015, Le Jury de la CST (Commission Supérieure Technique de l'image et du son) a également décerné le prix Vulcain de l'artiste-technicien à Tamás Zanyi, ingénieur du son, pour sa contribution exceptionnelle à la narration du film. Il a également obtenu une distinction aux États-Unis.

Quant à Erdély Máttyás, chef opérateur, il s'est vu décerner l'ASC, (The American Society of Cinematographers), le prix octroyé par la section des chefs opérateurs américains. Sans conteste, sa façon de filmer a énormément apporté au projet : travailler en plan serré, ne montrer que ce que l'on pourrait réellement percevoir. L'arrière-plan est flou et c'est un choix. D'une part parce qu'il ne sert à rien de montrer une cohorte de figurants correctement nourris en pyjama rayé et espérer qu'ils donnent l'illusion d'être des vrais prisonniers du camp (et qu'il serait compliqué voire malséant de les affamer suffisamment). D'autre part parce que ce qui n'est pas montré, le flou, le hors-champ, crée un espace que le spectateur est emmené lui-même à compléter... et ce processus permet, paradoxalement peut-être, de mieux se représenter ce qu'on devine sans voir.

Un film, une équipe.

Scénariste et réalisateur



László Nemes Jeles est né en février 1977 à Budapest où il vécut jusque 1989. C'est ensuite à Paris qu'il a poursuivi ses études, jusque 2003. A partir de 2001, il participe à plusieurs longs métrages en tant qu'assistant réalisateur/producteur. En 2006 il écrit et réalisa son premier court-métrage « Türelem » (with a little bit of patience), que vous pouvez voir facilement sur le net. Deux autres courts-métrages suivront, et chacun reviendra de plusieurs festivals avec de nombreux prix. En 2006, il poursuit des études de scénariste au Tisch School of the Arts de New-York. En mars 2011, il passe cinq mois à Cannes dans le cadre d'une bourse d'études. C'est à ce moment qu'ils commencent, avec Claire Royer sa coscénariste, à travailler sur le scénario du Fils de Saul, même si Nemes en avait parlé à Clara dès 2007. Actuellement, en plus de savourer le globe, le prix de Cannes, l'Oscar, il prépare déjà son prochain projet : a priori, un récit dont le cadre serait la Hongrie des années 1910... à suivre...

Coscénariste

Clara Royer, née à Paris en 1981, d'origine hongroise par sa mère, spécialiste des littératures d'Europe centrale et orientale et écrivaine elle-même (*Csillag*, paru en 2011) est depuis plus d'un an maintenant la directrice du CEFRES, le Centre français de recherche en sciences sociales basé à Prague. « la première version du scénario, c'est László qui l'avait faite et après, à chaque scène, je revenais, je critiquais. Je me rappelle, on travaillait en face l'un de l'autre avec nos ordinateurs, on s'échangeait des scènes, cela s'est toujours très bien passé de ce côté-là. L'idée c'était vraiment : 'le mieux pour le film'. »



Saul Ausländer



Röhrig Géza, né à Budapest en 1967, se retrouve à 12 ans en famille d'accueil. Dans les années 1980, il crée un groupe punk proscrit « Huckleberry ». Il joue ensuite le rôle du poète József Attila dans un film avant d'intégrer la classe d'István Szabó où il effectue, en 1993 un cursus de réalisateur. Actuellement il vit à New-York, il écrit des poésies, des chansons et est actif dans la communauté juive. Au départ, il devait interpréter un autre rôle mais, dit-il, « l'un des avantages de ce que le film ait mis longtemps à démarrer fut que László se rendit compte que j'étais celui qui devait jouer Saul ». Malgré le succès du film, il ne souhaite pas continuer dans cette voie. « Je veux finir un roman qui parle d'un garçon tzigane en quête d'identité ».

Ingénieur du son

Zanyi Tamàs, Székesfehérvár 1967.



Chef Opérateur

Erdély Máttyàs, Budapest 1976.



Chef décorateur



Rajk László, Budapest 1949. Il s'agit du fils de Rajk László, ministre hongrois exécuté après un procès truqué en 1949, alors que son fils n'avait pas un an. Rajk fils est également architecte et a, entre autre, conçu les Halles Lehel (voir article sur les marchés).

Sans photo, nous avons au montage **Matthieu Taponier** et au casting **Eva Zabezsinskii**.

Enfin, dans le rôle du **fils de Saul** : les jumeaux Farkas, Balázs et Gergő. En effet, le rôle était trop éprouvant pour être joué par un seul enfant et c'est pour cela que les frères Farkas montèrent de Tiszafüred vers la capitale le temps du tournage de leurs scènes.

Et, pour finir en beauté, la plus haute distinction hongroise, le « Kossuth Díj » a été remis le 15 mars, lors de la fête nationale, au réalisateur, à l'acteur principal et au chef décorateur.



Sources (partielles car je n'ai pas tout noté)

- *Origo, HVG, Libération, Le Monde, Libération.*
- <http://www.radio.cz/fr/rubrique/histoire/le-fils-de-saul-un-retour-aux-sources-de-ce-qui-fait-quon-est-humain> (interview Clara Royer)
- *Interviews du réalisateur et de l'acteur principal*
- *Cérémonies du Golden Globe et des Oscars*
- *« Des voix sous la cendre » ouvrage collectif*
- *La révolte du sonderkommando d'Auschwitz-Birkenau*

L'agenda • sports

WOMEN'S EHF FINAL4

7 et 8 mai 2016



Budapest Arena László Papp
1143 Budapest
Stéfnia út 2
Prix: 19900-39900 HUF
www.eventim.hu

VIVICITTÁ DEMI-MARATHON

17 avril 2016

Margitsziget

Prix: consultez le site



<http://springhalfmarathon.runinbudapest.com/>

COCA COLA COURSE FÉMININE



Városliget
22 mai 2016

<http://womensrun.runinbudapest.com/>

K&H JOURNÉE CYCLISTE

28 mai 2016

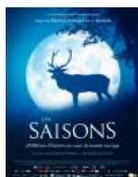
www.kerekparosnap.hu



L'agenda • cinéma

Sorties prévisionnelles en français

Cinéma Művész
1066 Budapest Teréz krt 30
www.port.hu

**Les saisons**

Réalisé par Jacques Perrin et Jacques Cluzaud

sortie: 27 janvier 2016

Robinson Crusoe
réalisé par Vincent Kesteloot
sortie: 30 mars 2016



L'agenda • expositions

PASSION. L'ADORATION ET L'ART



Musée Ludwig
1095 Budapest
Komor Marcell utca 1
16 avril - 26 mai 2016
(lundi fermé)
Prix: consultez le site
www.lumu.hu

PRESS PHOTO HONGRIE

25 mars 2016

Robert Capa Centre
1065 Budapest,
Nagymező utca 8

Prix: consultez le site
www.capacenter.hu



L'agenda • festivals

BUDAPEST FESTIVAL DE PRINTEMPS

8 - 24 avril 2016
Budapest

www.btf.hu

Budapesti
Tavaszi
Fesztivál

16
április 8-24

A tavasz ünnepe

PLAYIT SHOW

HUNGEXPO

1101 Budapest, Albertitsai út 10



30 avril 2016 - 10h
Prix: 2500 - 12000 HUF
www.playit.hu

ROSALIA FESTIVAL DE ROSÉ ET CHAMPAGNE

6 - 8 mai 2016
Entrée gratuite

Budapest XII
Gesztenyékert
www.rosalia.hu



FESTIVAL INTERNATIONAL DE LIVRES



21 - 24 avril 2016
Budapest, Millenáris

www.konyvfesztival.com

L'agenda • jeune public

WEEKEND DES OLDTIMERS

8 - 10 avril 2016
 Vasúttörténeti Park
 1142 Budapest, Tatai út 95
 Prix: 3000 - 3500 HUF

www.oldtimershow.hu



L'agenda • concerts



LARA FABIAN
 26 avril 2016 20h00

Budapest Arena László Papp
 1143 Budapest, Stefánia út 2

Prix: 12900 - 38900 HUF
www.budapestarena.hu

ANDRÉ RIEU

19 mai 2016 20h00

Budapest Arena László Papp
 1143 Budapest, Stefánia út 2

Prix: 11900 - 32500 HUF
www.budapestarena.hu



EDVIN MARTON - ROCK SYMPHONY
 17 avril 2016 19h30



Budapest Congress & World Trade Center
 1123 Budapest, Jagelló út 1 - 3
 Prix: 7900 - 19900 HUF
www.bcc.hu

HAVASI BALÁZS - ROCK SYMPHONY
 9 avril 2016 14h00 - 19h30

Budapest Congress & World Trade Center
 1123 Budapest, Jagelló út 1 - 3
 Prix: 7900 - 19900 HUF
www.bcc.hu



ROBERT GLASPER EXPERIMENT
 16 avril 2016 20h00



Palais des Arts (MÜPA)
 1095 Budapest, Komor Marcell utca 1
 Prix: 3300 - 9900 HUF

www.mupa.hu

THE KING'S SINGERS
 19 avril 2016 19h30

Palais des Arts (MÜPA)
 1095 Budapest,
 Komor Marcell utca 1
 Prix: 3300 - 9900 HUF

www.mupa.hu



LUGE D'ÉTÉ

Visegrád, Nagyvillám
 9h - 18h
 Weekend: 9h - 19h
 prix: consultez le site
www.bobozas.hu/visegrad/index.en.php



CHALLENGELAND ACCROBRANCHE CSILLEBÉRC

1121 Budapest
 Konkoly Thege Miklós út 21
 10h - 18h
 prix: consultez le site
www.kalandpalya.com



MINIVERSUM

Dimanche-jeudi: 9h-19h
 vend-samedi: 9h-21h
 Prix: 1300-1900huf,
 famille: 4900 huf
 Une immense table de modélisme sur la Hongrie, l'Autriche et l'Allemagne
www.miniversum.hu



ZOO DE BUDAPEST

1146 Budapest
 Állatkerti körút 12
 Horaires et prix:
 consultez le site
www.zoobudapest.com



CSODÁK PALOTÁJA (PALAIS DES MERVEILLES)

10h- 20h
 Campona, 1122 Budapest,
 Nagytétényi út 37-43
 Prix: consultez le site
www.csopa.hu



"STAR" AIRE DE JEUX
 1028 Budapest,
 Hidegkúti út 235

Tous les jours de 9h à 20h
 Prix: consultez le site:
www.starjatszohaz.hu/fr



JOURNÉE DES ENFANTS

Programme partout dans le pays
 (par exemple: Városliget, Zoo, Skansen Szentendre...)

29 mai 2016



APPEL À CANDIDATURE

Pour le bureau

Vous trouverez ci-après la liste des postes vacants ainsi qu'un petit descriptif de chaque fonction.

L'équipe est sympa, les réunions détendues, le travail partagé. L'association fonctionne bien. Plusieurs postes seront vacants pour l'année 2016-2017 et notamment :

La présidence : poste de représentation, d'animation de réunions, de propositions et de validation des décisions discutées au bureau

La vice-présidence : négociation et rédactions des contrats de partenariat, de publicité, le cas échéant suppléant du poste de président

Le secrétariat : tenue des archives, rédaction de compte-rendus de réunions

Le site internet : mise à jour et gestion du site, saisie et diffusion de la liste de membres,

L'animation de Facebook : validation des nouvelles demandes après vérification, animation du site, diffusion d'informations

Volontaires pour étoffer l'équipe de la gazette : des rédactrices (teurs) d'articles

Gestionnaire des activités : établir la liste des activités et sa mise à jour, rédaction d'un suivi d'activités en fin d'année, réponse aux questions des nouvelles (aux) responsables d'activité.

Si vous avez des compétences quelles qu'elles soient ou de la bonne volonté, contactez l'une d'entre nous. L'association ne peut exister sans un groupe d'animatrices (teurs). Les bénévoles ne bénéficient d'aucun avantage, mais sans être une expérience professionnelle, c'est une activité reconnue et validée par un passeport bénévole, qui vous permettra peut-être de combler des trous dans votre CV.

Faites-vous connaître dès que possible, prenez des renseignements... nous vous expliquerons tout et promis la transmission se fera, comme l'arrivée, en douceur.

Les activités

Pour celles et ceux qui ont géré une activité cette année, et qui ne souhaitent pas continuer l'année prochaine, nous vous remercions de bien vouloir recruter autour de vous parmi vos habituées, puis de nous communiquer par mail si vous avez un remplaçant ou si nous devons vous aider à trouver quelqu'un.

Encore merci à vous toutes et tous qui vous êtes investis tout au long de la saison.

Cathy

Partenaires fidélités

Le Gourmet de Bordeaux

En plus des réductions habituelles (soit 10% sur tous les produits en magasin, hors spiritueux), les membres se verront attribuer **une réduction de 10% sur tous les produits frais** (huîtres, saumon, entrecôte, poulet de Bresse, saucisse de Toulouse,...) ainsi que la **livraison gratuite à partir de 20.000 forints**

Dans le bâtiment de l'Institut Français
1011 Budapest, Fő utca 17

<http://www.legourmetdebordeaux.com/fr>



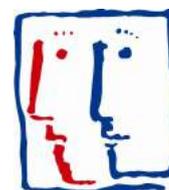
MBA MAE

Master Management et Administration des Entreprises

12 % sur les frais d'inscription offerts sur présentation de la carte Budapest Accueil.

Contact: PERGER Maria (responsable) tél et fax: 06.1.463.2929. 1111 Budapest, Egry Jozsef u.1., VIII./2.

email: maria.perger@mti.bme.hu,
web site : www.mti.bme.hu



LA
librairie
française
et
espagnole

1077 Budapest
Wesselényi utca 11

www.latitudes.hu
latitudesbudapest@t-online.hu
Tel : (36 1) 488 04 29

Librairie LATITUDES
du lundi au vendredi de 10h à 19h,
et le samedi de 10h à 15h

- Une équipe bilingue pour vous accueillir et répondre, de manière pratique, à vos attentes, sur place, par téléphone ou par e-mail.
- Une librairie généraliste (neuf et occasion) avec un rayon presse proposant tous les journaux français disponibles en Hongrie et un rayon jeux s'adressant aussi bien aux enfants d'expatriés français qu'aux enfants élevés avec le français comme seconde langue.
- Un lieu convivial de rencontre pour les francophones ou francophiles grâce à l'organisation d'expositions (peinture, photos, art graphique...), de présentations de livres, de séances de dédicaces, d'ateliers pour les petits et les grands ...
 - Un rayon de livres en espagnol

Remise de 5 %
(sauf presse)
accordée aux
membres de
Budapest Accueil

Si nous n'avons pas le livre que vous cherchez, nous le commandons sans vous demander d'acompte

Retrouvez nos coups de cœurs et les détails de notre programmation sur <http://www.latitudes.hu>

Rejoignez nous sur Facebook : <http://www.facebook.com/Latitudes.konyvesbolt>

Librairie Latitudes

LE SOFITEL Chain Bridge

Le SOFITEL offre **une remise de 15% sur la restauration** aux membres de Budapest Accueil sur présentation de la carte de membre et 10% sur le brunch du dimanche.

S O F I T E L
LUXURY HOTELS
BUDAPEST CHAIN BRIDGE





Le restaurant *Paris Budapest*

Le restaurant *Paris Budapest* vous invite à vivre une expérience culinaire unique au cœur de la capitale hongroise, Budapest.

Les larges baies vitrées, vous permettent de dîner entourés des plus beaux sites de la ville, entre autres le pont des Chaînes et la Château de Buda.



Grâce au **"show-cooking"** vous êtes au plus près du processus d'élaboration et pouvez ainsi avoir un aperçu des secrets de préparation de notre cuisine internationale.

L'exceptionnelle carte des vins a été pensée pour alimenter votre passion pour les vins français et hongrois. Elle symbolise également l'amitié et les goûts communs des deux nations.

1051 Budapest, Széchenyi István tér, 2; tel. +36 1 266 12 34

DEVENEZ PARTENAIRE DE BUDAPEST ACCUEIL,
VALORISEZ VOTRE ENTREPRISE SUR LE B.A.BA
ET SUR NOTRE SITE,
OU SPONSORISEZ NOS ÉVÉNEMENTS !



Contactez-nous et étudions ensemble un projet de partenariat adapté à votre projet.

budapestaccueil@hotmail.com