le b.a.ba



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



JOYEUX NOËL ET BONNE ANNÉE!

ZOOM SUR

Quelques gourmandises DÉCOUVERTE

Il était une fois Noël...

LE DOSSIER

Comment gérer son temps



LES RAISONS DE DEVENIR MEMBRE DE LA CCI FRANCE HONGRIE :

- 1 Élargir et renforcer votre réseau
- Accroître votre visibilité
- 3 Développer des opportunités d'affaires
- 4 Partager votre expertise et expérience
- 5 Rester informé de l'actualité franco-hongroise
- 6 Mettre en avant votre société
- 7 Profiter de RDV personnalisés
- 8 Bénéficier de tarifs préférentiels



221 membres 25 ans

39 nouveaux membres







+200 sociétés françaises

sociétés françaises conseillées et accompagnées



~50 événements



ENVIE D'ADHÉRER? C'EST SIMPLE!

Devenez membre en quelques instants

FORMULAIRE D'ADHÉSION EN LIGNE



CCI France Hongrie, réseau incontournable pour votre développement en 2016!

info@ccifrance-hongrie.org (+36-1) 317 82 68

www.ccifrance-hongrie.org

facebook



ÉDITO • SOMMAIRE

Édito

Décembre, c'est un moment magique à Budapest!



Les fêtes de fin d'année approchent et vous avez sûrement pu voir en ville les nombreuses décorations, mais également flâner sur les marchés de Noël. C'est aussi l'occasion de découvrir l'opéra et ses programmations pour les fêtes.

Nous nous retrouverons dès le mois de janvier pour des activités adaptées à la saison et en particulier notre événement « Patin et galette ». Même si vous ne patinez pas, venez profiter de la galette et d'un thé chaud offerts par l'association et découvrir la patinoire en plein air du Vàrosliget.

S'il vous reste un peu de temps, certaines activités ne sont pas encore complètes, comme par exemple les cours d'anglais ou la peinture. Merci de votre participation aux activités bénévoles. Vous avez été nombreuses au « Napi menu » ou « Aux filles à table ».

N'oubliez pas de vous inscrire dans les temps, mais aussi que, bien que bénévoles, certaines activités telles les visites culturelles, entrainent le règlement de frais par l'association qui n'a pas les moyens de faire des pertes, car ne bénéficie d'aucune subvention. Donc même si vous ne venez pas, vous êtes engagés à régler le coût de la visite. Nous nous réservons la possibilité d'annuler des visites qui ne seraient pas autofinancées. Nos seuls revenus sont nos cotisations et la publicité sur notre site. Nous sommes persuadés que vous comprendrez les raisons de ces précisions.

De la part de toute l'équipe Budapest Accueil, je vous souhaite à tous et toutes de joyeuses fêtes et une bonne année 2017!

Cathy

SOMMAIRE

4 - LES RDV DE BUDAPEST ACCUEIL

4 - Visites culturelles

5 - RETOUR SUR...

5 - La course d'orientation

6 - BUDAPEST PRATIQUE

6 - Café info, remplir un formulaire.

7/9 - **ZOOM SUR...**

7 - Le Zoo café, confiserie et Villa Rosa

8/9 - Cuisine

10 - Food truck

11- DECOUVERTES

11- Feng Shui

12/13 - Les statues de bronze

14/17 - Il était une fois Noël...

18 - LE DOSSIER

18/19 - Comment gérer son temps

20/21 - La reconversion professionnelle

22 - ART ET CULTURE

22/24 - Les personnages de vos rues

25 - LU, VU ET ENTENDU

26/27 - DO IT YOURSELF

26/27 - Autour de Noël

28/29 - L'AGENDA, GALA UEFE

30 - BABA NEWS

30 - Petites annonces & Auchan

31 - PARTENAIRES FIDÉLITÉS

32 - IAE LYON

La Lettre nº 143

Responsables : Stéphanie GAY et Ayala BORSOS

Comité de rédaction : • Cathy BARBET • Henriette DESTREMAU • Caroline GARNIER • Sophie OUDÉARD •

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

VISITES CULTURELLES

Par Thérèse Mondo et Christine Cabrolier

Les VISITES CULTURELLES vous invitent à noter les dates suivantes :

Jeudi 12 janvier

Ivan nous accompagnera pour la visite de «la Maison de la Terreur ».

Pour les Hongrois, le 60 rue Andrassy est une adresse de sinistre renommée puisque ce fut le quartier général des nazis hongrois avant de devenir le siège de la police politique du régime communiste.

Ivan nous fera partager ses connaissances sur cette partie de l'histoire du XXème siècle de la Hongrie. Visite dont on ne ressort pas indifférent!





Jeudi 9 février

Nous visiterons le *Musée de l'Hôtellerie*, peu connu mais intéressant par l'évocation et la mise en scène des arts de la table de la Hongrie du XIXème siècle. Puis nous partirons à la découverte du *quartier d'Óbuda*, lui aussi méconnu et pourtant riche en histoire.

Ce programme est susceptible de changement, en fonction de la disponibilité des guides.

Contacts: Christine Cabrolier 06 30 862 9389 - Thérèse Mondovits 06 30 282 7812

ÉVÉNEMENTS À RETENIR AVEC BUDAPEST ACCUEIL

Samedi 21 janvier 2017 : Sortie "Patins & Galettes"

Rendez-vous sur la glace pour un combiné patin-galette des rois dès 16h! Nous partagerons la galette des rois autour d'un thé ou chocolat chaud offerts par Budapest Accueil! Les fondus de glisse pourront bien sûr louer des patins sur place ou venir avec les leurs et faire la démonstration de leurs talents. Nous immortaliserons ce moment avec quelques photos!!





Samedi 11 février 2017 : Sortie Laser Game

En priorité pour nos ados et enfants à partir de 7 ans : venez relever le défi du laser game de 17 à 19 heures. Un grand moment avec les copains dans une super ambiance ! Si les enfants ne sont pas assez nombreux, nous accepterons les parents, qui, nous le savons bien, rêvent d'en découdre avec leurs chérubins !

LA COURSE D'ORIENTATION

Par Cathy Barbet

Retour sur La course d'orientation - 2 octobre 2016

Merci d'être venus en nombre : 71 personnes ! participer à notre course d'orientation du dimanche 2 octobre, dernière belle journée de cet été indien. Vous avez sûrement noté les quelques gouttes de pluie tombées dès la fin du pique-nique... c'était minuté !

Comme vous l'a expliqué le compte rendu de Ildiko, les résultats ont été exceptionnels, bravo à tous et toutes. C'était l'occasion de découvrir la colline, la faune, la flore, quelques sentiers. Vous l'aurez remarqué, la forêt est bien entretenue et peut-être y êtes-vous déjà retournés.

Dans les environs du 2A, les chemins sont parfaitement bien balisés. Ils sont nombreux et larges. Vous pourrez y rencontrer en direct biches, sangliers ou même renard. Mais le plus souvent ce sont des promeneurs, des coureurs et des chiens. Les bois sont agréables et très fréquentés en toutes saisons.

Alors à vos baskets et encore bravo!



















Décrypter un formulaire

Comme en France, il nous faut à diverses occasions remplir de joyeux formulaires... parfois pour un document administratif, parfois pour une carte de fidélité proposée par de nombreuses enseignes. Il va sans dire qu'à l'étranger, la difficulté du remplissage fastidieux des petites cases est décuplé par l'obstacle de la langue ; voici quelques traductions des questions le plus fréquemment rencontrées.

Név előtag/Megszólitàs Titre

• Dr., Prof., Özv., stb. Dr, Prof, Veuf, etc. (1)

• Nincs Aucun

Vezetéknév
 Nom de famille

Kersztnév

Prénom

Születési dàtum
 Date de naissance

• év-hó-nap année, mois, jour

Születési hely Lieu de naissance

Állampolgàrsàg Nationalité

• Személyi okmàny tipusa Type de document personnel :

Személyi igazolvàny
 Carte nationale d'identité

• **Ùtlevél** Passeport

• **Vezetöi engedély/Jogositvàny** Permis de conduire

• Személyi okmàny szàma Numéro du document fourni

Okmàny érvényességi ideje
 Date de validité du document

Születési/leànykori név
 Nom de naissance (nom de jeune fille)

Anya leànykori neve
 Nom de jeune fille de votre mère

Irányítószám Code postal

• Település Ville

Közterület neve Nom de la voie

• Közterület tipusa Type de la voie : út, utca, körút, köz...

Hàzszàm Numéro

Emelet, ajtó Étage, porte

⁽¹⁾ Ne vous étonnez pas du nombre de médecins au km carré en Hongrie : Un certain grade universitaire donne la possibilité aux juristes, littéraires, économistes, etc. d'avoir le titre de « Doktor ».

ZOO CAFÉ, GOURMANDISES ET « CANTINE »

Par Viviane Thomas et Béatrice Brière

ZOO CAFÉ: Attention animaux en vie!

Envie d'affronter une phobie ou simplement faire plaisir aux enfants. En plein cœur de Budapest ce café atypique vous propose une grande variété d'animaux de compagnie à chouchouter autour d'une boisson accompagnée ou non d'un encas et pourquoi pas lors d'une fête d'anniversaire.

Le personnel est accueillant et n'hésite pas à nous indiquer les bons gestes surtout concernant les animaux avec lesquels nous sommes moins familiers. Pour les plus frileux, il vous suffira de rester à votre table et d'envoyer vos enfants à la découverte des cages, aquarium, terrarium et volière qui composent les murs des différentes pièces.

Il vous faudra réserver à l'avance, l'accueil y est très chaleureux.

1056 Budapest, Fejér György utca 3. Ouvert du lundi au samedi de 10h à 22h. Réservation: +36 30 / 791 3776. Pour un anniversaire: +36 30 / 554 5765



La confiserie

Une visite très instructive pour les petits et les plus grands. Venez tous observer et participer (sur rendez-vous) à la fabrication de bonbons artisanaux.

Au départ un sirop de sucre, un colorant et un parfum. Pour finir avec un serpentin se tranformant en sucette, sucre d'orge ou petits bonbons. Les confiseurs vous expliqueront en anglais tout le processus de fabrication des confiseries et vous accompagneront lors de votre propre réalisation. Vous pouvez acheter des sucettes géantes, des bonbons coeurs ou champignons et des sucres d'orge aux multiples couleurs et parfums.

Nous vous souhaitons une très belle visite. Régalez-vous!

1053 Budapest, Múzeum Krt 7, <u>www.cukorka.com</u>

CUK©RKA

La Villa Rosa

La Villa Rosa est un restaurant au très bon rapport qualité /prix. Les assiettes sont bien servies, façon nouvelle cuisine, aussi belles que bonnes. On mange d'abord avec les yeux et ensuite avec les papilles. Une cuisine simple gardant le sens du produit dans son intégrité. La carte des vins ne fait pas défaut. La gourmandise et le plaisir sont au rendez-vous sans oublier l'accueil et le sourire du personnel gentil et attentionné. J'espère que vous passerez un bon moment.

De plus, sur présentation de votre carte Budapest Accueil, une surprise vous y attend. La carte est variée avec un menu enfant 1690Ft.

Un napi menu est disponible entrée+plat+dessert à 1750F Bonne dégustation.





Hôtel Restaurant, 1029 Budapest, Ördögárok, +36-1-9988-174







RECETTES POUR LES FÊTES

Par Caroline Garnier

Le bejgli

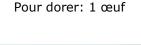
Dès les premiers jours de décembre fleurit dans chaque 'cukràzsda' (pâtisserie) ce gâteau typique de Noël : le bejgli. Traditionnellement aux noix, aux noisettes, ou aux graines de pavot, on y rajoute parfois un boudin de pâte d'amande. En le faisant vous-même, il sera moins sec que ceux que vous pourrez trouver dans certaines pâtisseries, même s'il est parfois difficile d'obtenir le même aspect final. Il vous faudra aussi un peu de temps pour faire monter la pâte. Recette du petit journal de Budapest.

Ingrédients :

Pour la pâte

20 g de levure de boulanger 50 g de sucre 1, 5 dl de lait 400 g de farine 1 pincée de sel 125 g de beurre 1 œuf Pour la garniture aux noix

250 g d'amandes mondées
125 g de noix (ou noisettes)
3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
1 jaune d'œuf
250 g de sucre
125 g de raisins secs (Smyrne)
60 g de beurre





Préparation

Délayer la levure écrasée avec 1 cuillerée à café de sucre et 5 cuillerées à soupe de lait tiède. Saupoudrer de 60 g de farine sans la mélanger, laisser fermenter au chaud jusqu'à ce que des bulles apparaissent en surface. Tamiser la farine et le sel. Ajouter le beurre fondu froid, le reste du sucre et l'œuf, pétrir en ajoutant le levain et petit lait restant petit obtenir pâte lisse à pour une d'un Mettre boule, couvrir linge, laisser doubler de volume dans un endroit en Pétrir à nouveau. Diviser la pâte en deux. Etendre une partie au rouleau sur quelques millimètres d'épaisseur, en rectangle.

Hacher les amandes et les noix, mélanger aux autres éléments de la garniture avec le beurre ramolli. En étaler la moitié sur la pâte, couvrir d'un deuxième rectangle de pâte, étaler le reste de garniture. Enrouler sans serrer. Laisser gonfler une demi-heure. Dorer à l'œuf battu, mettre au four chaud 200°C (6 au thermostat). Cuire en surveillant la couleur. Le gâteau cuit est ferme. Pour la garniture aux graines de pavot : 120 ml de lait, 50 g de sucre, 250 g de graines de pavot, 60 g de raisins secs, 1 cuillère à café de zeste de citron, 5 cuillères à soupe de miel.

Déguster tiède ou froid avec une tasse de thé!



RECETTES POUR LES FÊTES

Par Caroline Garnier

La galette des rois

Après le beigli, le dessert de Noël hongrois par excellence, voici une spécialité bien française pour l'Épiphanie : la galette des rois ! Rien de meilleur qu'une bonne galette à la frangipane qui sort du four ! Toute la famille en raffole !

Ingrédients:

2 pâtes feuilletées (à découper en rond au couteau pour les pâtes rectangulaires vendues en Hongrie) 140 g de poudre d'amandes (essence d'amande amère) 100 g de sucre fin 2 œufs

75 g de beurre mou 1 jaune d'œuf

1 fève







Préparation:

Placer une pâte feuilletée dans un moule à tarte, piquer la pâte avec une fourchette.

Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes, le sucre, les 2 œufs et le beurre mou.

Éventuellement, 2 gouttes d'essence d'amande amère pour les inconditionnels.

Étaler toute la pâte d'amande obtenue sur la première pâte feuilletée et y cacher la fève (sur un bord pour éviter de tomber dessus en la coupant!).

Recouvrir avec la 2ème pâte feuilletée, en collant bien les bords et en appuyant avec une fourchette.

Faire des dessins sur le dessus et badigeonner avec le jaune d'œuf dilué avec un peu d'eau. Piquer le dessus afin qu'elle ne gonfle pas trop et ne se dessèche.

Enfourner pendant 20 à 30 min à 200°C (thermostat 6-7), mais vérifier régulièrement la cuisson!

Variante individuelle : les sucettes galettes. Même principe avec deux pâtes feuilletées découpées à l'aide d'un petit emporte-pièce et maintenues par un long pic en bois.

Pour les allergiques aux fruits à coque, il y a la version galette-chausson aux pommes!



QUI EST JOHNNY'S BISTRO?

Par Emmanuelle Louafi

Dans cette période de trouble, j'ai eu envie de vous faire partager l'histoire de Bence : « un petit jeune qui n'en veut »

Après une expatriation de quatre ans à Bangkok avec ses parents et ses frères, Ben rentre au pays à 19 ans un Bac international en poche, des rêves en tête et sa fabuleuse expérience d'expatrié. Il commence des études de commerce à Corvinus, mais rapidement ressent le besoin de côtoyer la communauté internationale. Il cherche donc un petit boulot et ne tarde pas à être engagé par John, un américain, patron de Johnny's Bistro. Ce dernier ouvre son Bistrot en 2012 pour répondre à la forte demande de ses concitoyens de manger de « Real F.... Burger » à Budapest. Le bouche à oreille fonctionne très bien et bientôt toute la communauté internationale s'y retrouve autour d'un Burger. Le fait que Ben soit Bilingue lui permet d'épauler John dans toutes les tâches. En 2014 John est contraint de repartir aux USA. Ben réalise que c'est une opportunité incroyable et décide de plaquer ses études et de vivre son Rêve américain.

Étant l'ainé d'une fratrie de 3, il n'a pas été aisé de convaincre ses parents. Pourtant son enthousiasme, sa ténacité et surtout un business plan en béton ont fini par convaincre tout son entourage de le suivre (parents, petite amie, beaux-parents, frères).

En mars 2014 cela devient « Une histoire de famille ». Deux ans après, l'histoire va bien et le clan vient d'ouvrir un troisième restaurant dans le 12ème. Chacun a trouvé sa place et aide en fonction de ses capacités et de son temps. Ainsi les parents conseillent beaucoup et gèrent la partie financière et graphique. Le cadet vient de rejoindre l'équipe à plein temps et gère toute la partie IT et marketing. Sa petite amie est en charge de toute la partie sucrée de la carte (ses Milkshakes sont à tomber). Son petit frère aide pendant les vacances scolaires et les weekends. Ben enfin gère d'une main bienveillante mais de maître les opérations et la logistique de la partie traiteur à domicile (nous l'avons testé au printemps dernier, certains d'entre vous peuvent en témoigner, nous sommes conquis).

C'est aujourd'hui pour Ben plus qu'un Business, c'est le projet de sa vie. Il y met tout son temps, son énergie et ses rêves. Passez dans un des Johnny's, en plus d'y manger un excellent Burger, vous y serez reçu comme des membres du clan.

Alors qu'aujourd'hui « Le rêve américain » semble n'être qu'un lointain mythe, il me semble que Ben a réalisé le sien et si depuis quelques jours l'Amérique ne fait plus trop rêver, inspirons nous d'Apollinaire lorsqu'il dit: « Il est grand temps de rallumer les étoiles »

Ce sont par milliers que je les ai vues briller; dans les yeux de Ben lorsque je lui ai demandé de me raconter son histoire.

Johnny's Bistro





LA DÉCORATION D'INTÉRIEUR AUTREMENT

Par Stéphanie GAY

Déménagement, emménagement, organiser et décorer....

Pourquoi ne pas en profiter pour apprendre à allier décoration d'intérieur et habitat sain? Après avoir découvert cette pratique, j'ai eu envie de la partager avec vous. N'hésitez pas à bousculer vos habitudes ...



Pour un métier qui a du sens : la décoration d'intérieur autrement

Avec son Institut Européen de Décoration Feng Shui et Habitat Sain, **Les cinq instituts** propose des cours en elearning pour apprendre la décoration d'intérieur spécialisée en Feng shui. Ils sont accessibles à tout public portant un intérêt à l'univers de la décoration et souhaitant développer sa créativité au service du bien-être dans l'habitat. Venez découvrir sa formule!

Le concept : lier règles du Feng shui et principes de décoration pour proposer des solutions d'aménagement responsables alliant bien-être de l'habitant et respect de l'environnement.

L'Institut Européen de Décoration Feng Shui et Habitat Sain propose une formation complète de cinq mois. Cette formation e-learning est consolidée par cinq semaines de pratique en présentiel, afin d'intégrer et d'appliquer les règles du Feng shui à la décoration d'intérieur.

Du design d'espaces au dessin d'observation, de l'histoire des styles à la théorie de la couleur, du dessin assisté par ordinateur aux principes de l'habitat sain, du home staging au Feng shui, l'alternance de la théorie et de la pratique, en cours et en travail personnel, permet de comprendre comment créer un environnement en harmonie avec les habitants, au-delà des apparences.

L'objectif est de pouvoir créer ou ré-agencer des lieux d'habitation et de travail, dans le respect de l'humain, en optimisant leurs aspects fonctionnels et esthétiques. Au coeur de cette formation, l'apprentissage des matériaux sains et des règles d'harmonie est essentiel pour préserver notre vitalité, améliorer notre bien-être et répondre à nos attentes profondes.

Public concerné : artisans, maîtres d'oeuvres, spécialistes de l'aménagement intérieur, personnes en reconversion ainsi que toute personne souhaitant développer sa créativité et retrouver une harmonie, une cohérence et un lien avec l'environnement qui la fait vivre.

La prochaine session s'étendra du 12 janvier au 30 juin 2017.

Pour plus de renseignements, n'hésitez pas à contacter Dorothée Thirault au (+33) 6 60 868 168 ou par e-mail : contact@lescinqinstituts.com

LES CINQ INSTITUTS, www.lescinqinstituts.com



LES STATUES DE BRONZE DE BUDAPEST

Par Sophie Oudéard

Vous avez tous déjà croisé ces statues de bronze au coin d'une rue à Budapest, le long du Danube, dans un parc ou sur une place. Certaines représentent des figures historiques, politiques, artistiques, d'autres symbolisent un message, un clin d'œil en lien avec le pays ou juste une scène de vie. Il faut reconnaître que d'aucunes n'ont pas grand intérêt, mais elles nous interpellent par leur côté insolite, léger ou au contraire poignant, ou encore par l'environnement dans lequel elles ont été placées.

Et même si certains touristes ou Budapestois ne sont pas « fans » de toutes les statues, elles font partie intégrante du décor de la ville et quelques lieux en comptent plusieurs ! (ex : les jardins du nouveau Théâtre National, ou le Jardin de la Philosophie, juste avant la Citadelle). De toutes dimensions, vous trouverez notamment les plus impressionnantes (en taille) au célèbre cimetière des statues au sud de Budapest (Memento Park... à voir !) érigées à la gloire de l'époque communiste.

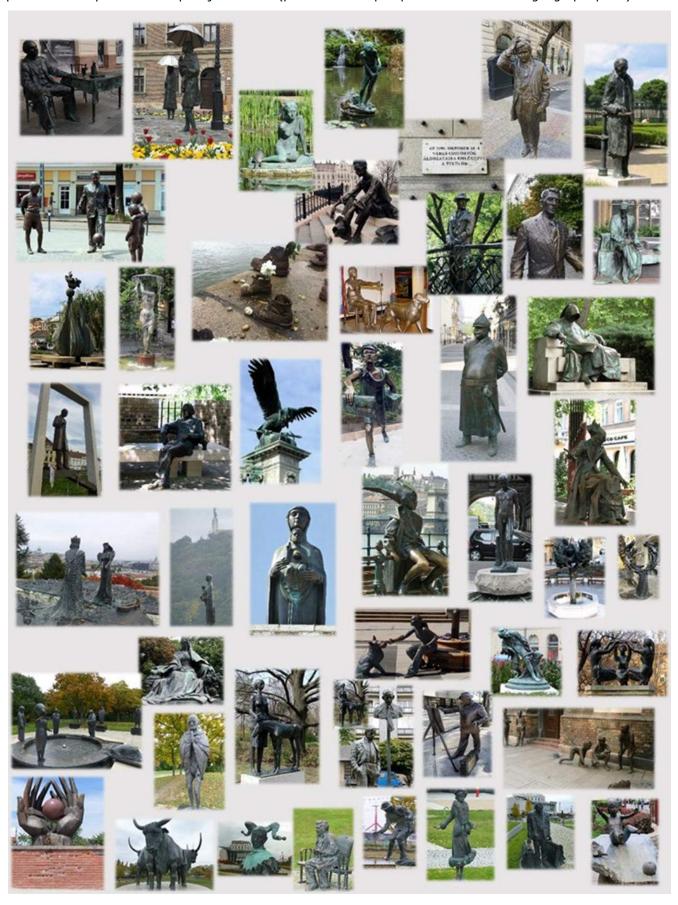
Plus ou moins célèbres, elles sont pour la plupart répertoriées par ordre alphabétique (avec nom, lieu, auteur et année), sur un site pas forcément esthétique mais qui a le mérite d'exister (http://www.budapest-foto.hu/Budapesti%20szobrok%20katalogusa 1.htm) et qui recense également les autres types de statues de Budapest (pierre, granit, etc.). Voici quelques noms parmi leurs sculpteurs : Màrton Lazslo (statues de Liszt Ferenc, Petite Princesse, Joszef Attila...), Varga Imre (statues de Móricz Zsigmond, les prostituées aux parapluies, Kodàly Zoltan, Artur Koestler...), Stróbl Alajos, Ferenczy Béni, Pátzay Pál.







Ci-après les photos de quelques-unes de ces œuvres qui m'ont interpellée au cœur de la ville et d'autres qui amuseront peut-être les plus jeunes ©... (positionnées à peu près dans un ordre « géographique »)





IL ÉTAIT UNE FOIS... NOËL EN HONGRIE

Par Ditta Kausay

Pour les hongrois, Noël est une période de prospérité et de rassemblement. Un Noël hongrois, c'est avant tout une fête pour les enfants et les familles, des retrouvailles dans une ambiance magique. Depuis l'avent jusqu'au réveillon, en passant par la Saint-Nicolas, la période de Noël est riche en traditions variées. Le soir du 24 décembre est le moment privilégié où toute la famille se réunit autour d'une table colorée pour déguster un repas bien particulier

Mais commençons par le commencement...

En Hongrie, c'est la période la plus importante de l'année. Les habitants et commerçants sortent les décorations relativement tôt, (fin novembre) ceci pour en profiter le plus longtemps possible. Guirlandes lumineuses, couronnes sur les portes d'entrées, chandeliers. Les rues s'illuminent, les habitants décorent leur maison, les magasins mettent en avant leurs articles de Noël.



La première date importante est le dernier dimanche de novembre, cette année c'est le **27 novembre** : le premier jour de l'Avent marqué par la confection d'une couronne en petites branches de sapin, ornée de 4 bougies : trois violettes et une rose. Cette dernière est allumée le premier dimanche, une bougie le dimanche suivant, et ainsi suite.

L'Avent est chargé de tradition. Depuis le premier dimanche jusqu'au jour de Noël, très tôt le matin (dès 6 heures), les familles se pressent sur le chemin de l'église, pour la messe dite « Rorate ».

Toujours à partir de cette date, il y a des crèches avec des santons pratiquement partout en Hongrie devant ou dans les églises.

Prochaine date importante c'est le **6 décembre**, la fête de Saint Nicolas (« Mikulás » en hongrois). La veille au soir, les enfants mettent des souliers bien nettoyés sur les fenêtres dans l'espoir que le « Mikulás » leur apporte des chocolats, des friandises et de petits cadeaux le matin du six décembre. Le 5 décembre les grandes entreprises organisent ce jour-là une fête pour les enfants de ses employés où Saint Nicolas distribue les cadeaux. Mais attention, le Père Noël est accompagné de « Krampusz » (père Fouettard) qui punit avec son fouet les enfants qui n'ont pas été sages durant l'année.

Dans la tradition folklorique hongroise la prochaine date importante (surtout pour les filles) est le **13 décembre**, le jour de Sainte Lucie.

Les filles sont capables de jeûner pendant toute la journée en rêvant de leur prince charmant. Pour connaître le nom de leur futur mari la jeune fille doit prendre 12 papiers et écrire un prénom sur onze papiers et laisser un papier blanc. Ensuite elle les met dans une boîte. Chaque jour jusqu'à Noël, elle en pioche un et le brûle. Le papier restant le 24 décembre est le bon. Si c'est un papier blanc, elle ne se mariera pas. Cette tradition existe encore à la campagne, et étonnamment petit à petit on commence à pratiquer même dans les grandes villes, y compris à Budapest.

Ce jour-là il existe encore d'autres coutumes. Si on veut être riche l'année suivante, il ne faut pas dépenser une centime (je veux dire forint !). Si quelqu'un a la bonne idée de vous donner de l'argent, c'est un signe de chance.

Ca y est, nous sommes le **24 décembre.** Dès 15 heures les établissements publics, les magasins ferment, les rues se vident, même les transports publics sont rares. Tout le monde rejoint le foyer familial.

Comment préparons nous Noël?

Tout d'abord Noël doit « obligatoirement » être « blanc » en Hongrie. (fehér Karácsony) Je me souviens depuis ma toute petite enfance de la question qu'on pose le plus souvent avant Noël : il va neiger à Noël n'est-ce pas ? Par la suite il faut écrire au « petit Jésus » et lister les cadeaux qu'on voudrait avoir pour Noël. En Hongrie c'est l' «Enfant Jésus» (kis Jézuska) qui apporte des cadeaux aux enfants avec l'aide des anges et non le Père Noël, comme en France.



La veille de Noël c'est-à-dire le 24 décembre est appelée « Szent Este » (Soirée Sainte). Ce jour-là, on prépare l'arbre de Noël comme un peu partout en Europe. En Hongrie les premiers arbres de Noël font leur apparition au 19ème siècle, tradition apportée de l'Allemagne. Certaines familles suivent la tradition ancienne et gardent l'arbre de Noël décoré comme une surprise pour les enfants qui croient qu'il a été apporté par les anges. Quelques jours avant Noël au réveil on apercevait des cheveux d'anges (brins d'argent) près de nos lits, signe que les anges préparaient quelque chose (imaginez un peu la logistique pour les parents qui doivent décorer la nuit nos descentes de lit sans nous réveiller!). Le plus souvent, nous passions l'après-midi chez les grands-parents pendant que nos parents préparaient l'arbre. Une fois à la maison nous pouvions entrer dans le salon, mais seulement après avoir entendu les petites cloches sonner. Toute la famille entrait ensemble pour la première fois, pour admirer l'arbre de Noël illuminé. Les enfants et la famille déballaient leurs cadeaux. Dans la décoration du sapin il y a une chose qui n'existe pas en France c'est le « szaloncukor » (papillottes). On les suspend au sapin et on les mange par la suite, en laissant son papier multicolore afin de laisser la touche de couleur toujours accrochée au sapin. J'avoue, c'est un peu kitch, mais cela fait partie de mon enfance.

Après avoir déballé des cadeaux, la famille passe à table.

Les Hongrois apportent toujours un soin tout particulier à la nappe le soir de Noël, aux couverts et aux assiettes qui seront utilisés pour l'occasion. Les couleurs sont soignées. Le rouge, le blanc, le vert, les trois couleurs du drapeau hongrois se retrouvent dans tous les décors.









Pour le réveillon de Noël, les spécialités culinaires sont multiples.

Pour Noël, on mange traditionnellement de la soupe de poisson et des carpes panées avec de la salade de pomme de terre. Le poisson est le symbole de Noël pour les hongrois, il vous apporte la prospérité et l'amélioration pour l'année prochaine. Si vous mettez une écaille de poisson de Noël dans votre porte-monnaie, vous aurez assez d'argent pour toute l'année suivante. Le mouvement rapide du poisson dans l'eau symbolise la progression souhaitée pour la famille dans l'année à venir.

Les Hongrois préparent en général eux-mêmes également des biscuits de pain d'épices.

La table de Noël ne serait pas complète sans le gâteau traditionnel de Noël le « Bejgli » qu'on prépare soi-même avant les fêtes. On peut également les trouver dans toutes les pâtisseries et salons de thé. C'est un gâteau roulé aux noix ou aux graines de pavot (le pavot symbolisait jadis l'union et le mariage).

A la fin de repas on découpe une pomme en autant de quartiers que de membres de la famille autour de la table. Ce petit rituel renforce les liens familiaux et symbolise le souhait de la famille de se réunir l'année prochaine.



Le marché de Noël

Chaque année, Budapest propose son traditionnel marché de Noël sur la place Saint Étienne devant la Basilique, sur la place Vörösmarty et dans les nombreux endroits du centre-ville. Vous y trouverez des cadeaux originaux et de somptueuses décorations!



De nombreux artisans vous attendent pour vous faire découvrir leurs meilleurs produits dans l'ambiance chaleureuse et familiale des veilles de fêtes. L'esprit de Noël, c'est aussi les nombreuses animations qui sont organisées autour des exposants : dégustation de vin chaud et de spécialités gastronomiques régionales. C'est l'occasion de déguster un "Lángos" une sorte de beignet accompagné de fromage et de la crème fraiche ; le "Kürtöskalács", un gâteau cuit autrefois dans les cheminés au-dessus des braises, ou encore les marrons chauds grillés sur le poêle.

J'ai retrouvé une vieille recette de ma grand-mère que j'aimerais partager avec vous :

Recette de Truite farcie au foie d'oie pour 12 personnes

360 g de foie d'oie, sel, poivre moulu, 5 cl de cognac, 6 truites, 1 dl de vinaigre, 2 petits pains, 5 cl de vin blanc, 5 cl de crème fraiche, persil, 2 œufs, 120 g de beurre.

Couper la veille le foie en petits cubes, saler légèrement et macérer dans le cognac auquel on ajoute du poivre. Nettoyer, vider les 6 truites qu'on aurait choisies de même taille. Les laver avec de l'eau coupée de vinaigre. Couper les petits pains en cubes et les mettre à tremper dans la crème à laquelle on aura ajouté le vin, saler, saupoudrer de persil, bien mélanger avec les œufs puis avec le foie. Saler les truites, les garnir avec la farce, les envelopper chacune dans une feuille d'aluminium et faire cuire à four moyen pendant 20 minutes environ. Ouvrir les papillotes, sortir les truites et les disposer dans un plat, les asperger de beurre fondu et les servir accompagnées de pommes de terre persillées, et si l'on veut, de mayonnaise ou de la sauce tartare.

Boldog Karácsonyi Ünnepeket - Joyeux Noël









COMMENT GÉRER SON TEMPS

Par Henriette Destrémeau

La gestion du temps : une simple question d'organisation ou une véritable cure anti-stress ?

L'homme est soumis à l'écoulement inexorable du Des limites aux autres car ils pourraient être intrusifs temps, depuis toute éternité. Le temps ne se perd, ni se gagne. Il est! Et cette évidence est bien sûr la même pour tout le monde ... Techniquement en tout

relever, il est alors stimulant, excitant comme une inviparfois le rythme de cette danse s'accélère et elle devient une lutte musclée, un corps à corps dont on se sitif ou négatif.

Dans notre monde de plus en plus connecté, le temps apparait à certains, comme un dictateur présent dans le maximum d'efficacité pour un minimum d'effort », leur vie professionnelle et parfois personnelle. La frontraçabilité digitale et l'éloge de la réactivité. « Science plus tard.



Gérer son temps c'est être libre de prendre son temps D'autre part, savoir dire non, c'est aussi ne pas dire pour ce qui est important sans se laisser prendre par le OUI à tout. Si un excès d'enthousiasme nous empêche choisi.

Et pour réaliser ce passage, deux leviers fondamentaux priorités seront bafouées. sont à notre portée :

1/ Le choix de nos priorités

2/ La planification de notre temps pour faire vivre ces priorités pour le mois, la semaine, la journée.

Chaque matin, il est bon de savoir où l'on va! L'horloge d'une main, certes, mais la boussole, dans l'autre! La gestion du temps permet de réconcilier l'efficacité avec la sérénité.

Établir ses priorités : mode d'emploi et théorie de la gestion du temps.

Tout d'abord, osons perdre un peu de temps pour prendre du recul et s'organiser ; nous éviterons de céder à la panique de vouloir tout faire, tout de suite. Ainsi, fixons-nous des priorités personnelles et professionnelles pour la période à venir puis formulons-les sous forme d'objectifs réalistes, qui soient SMART c'est-àdire Spécifiques, Mesurables, Atteignables, Réalistes, Temporellement définis.

Ces 5 critères sont indissociables et une fois que nos objectifs sont formulés positivement, ils constituent un

gage de motivation!

Il peut s'agir de priorités dans votre vie affective, parentale, familiale, amoureuse, spirituelle, amicale, professionnelle, pour votre personnalité elle-même, même votre gestion du temps, votre équilibre physiologique ou/ et votre style de vie.

Fixons-nous des limites à nous-mêmes et aux autres 4/ Lister les autres tâches à accomplir avec heures de pour protéger les priorités choisies.

ou nous, trop altruistes.

Établissons donc des zones de « Non Disponibilité », des tranches horaires où la concentration se veut maxicas. male et ce qui peut nous distraire de notre objectif, Dans la réalité, sa perception est en fait extrêmement sera tenu à distance : l'idéal est de s'isoler, de s'interélastique : le temps peut agir comme un challenge à dire l'accès à sa boite mails, mettre son téléphone portable sur vibreur, couper les notifications visuelles et tation à une danse. Il nous met en mouvement... mais sonores et rester focalisé sur ce sujet pendant la tranche horaire décidée à l'avance.

Au delà d'une heure, une courte pause est la bienverelève parfois fier et accompli, parfois au contraire nue. Des limites à soi-même car le mirage de la perfec-épuisé et démotivé. Le temps est facteur de stress, po- tion est un mangeur d'énergie. Jason Fried, PDG de tion est un mangeur d'énergie. Jason Fried, PDG de 37signals-Basecamp suggère de trouver, de préférence, une « solution de judoka : une solution qui comporte c'est-à-dire, viser l'efficacité plutôt que l'excellence. Il tière entre les deux étant de plus en plus floutée par la sera toujours temps de transformer le bien en mieux,

sans conscience n'est que ruine de l'âme» nous disait Ét donc, savoir dire non à ce qui vous éloigne de votre Rabelais.

Objectif. Savoir dire NON, c'est aussi pouvoir dire vraiment OUI à ce qui est important pour vous, ce qui fait sens, vous fera dire que vous avez passé une belle journée. Cette capacité s'éduque et elle augmente avec la connaissance de soi, de ses besoins, de ses valeurs. La prise en compte de vos besoins fait croître l'estime de soi et ce, sans agressivité pour l'autre.

temps ; c'est donc passer du temps subi au temps de bien évaluer la charge, il en résultera un emploi du temps surchargé qui ne nourrira pas nos valeurs et nos



Planifier

Stephan Covey disait : « la clé n'est pas de prioriser ce qui est dans votre agenda mais de mettre dans votre agenda vos priorités »

Les progrès scientifiques de la révolution industrielle ont permis à l'homme de croire à la maîtrise de la nature et du temps. La division du temps en séquences a amélioré la productivité. Sans pour autant résoudre toute la question temporelle, cette planification est une base indispensable pour faire vivre ses priorités.

Pour planifier nos journées, commençons par :

1/ Organiser notre espace de travail, ranger, faire place nette sur notre bureau, trier et ranger les dossiers de la veille, jeter éventuellement ... un petit combat contre les Hot-spots pour commencer, ca met en jambe!

2/ Prendre une feuille A4 et noter vos priorités profeset sionnelles et personnelles DU JOUR (3 ou 4 max de chaque), en deux colonnes : pro et perso

3/ Lister les mails à écrire et les appels à passer

début et de fin

5/ Écrire vos mails et passer vos appels mais attention ne répondez pas aux mails reçus ni aux appels extérieurs.

Vous avez établi une liste de priorités, tenez-y vous bien. Les spécialistes de la gestion du temps recommandent de consulter sa messagerie, deux fois par jour, une fois en fin de matinée puis une autre fois, en fin d'après-midi. Une consultation fréquente et des réponses immédiates nous projettent dans le projet des autres et dans le zapping continuel. C'est votre projet temps et établir la liste des NOT TO DO, comme la conqui doit avancer, d'abord.

6/ Accomplir les tâches qui correspondent à vos priorités principales puis avancer en gérant les tâches annexes, s'il vous reste du temps.

7/ Répondre aux mails reçus, en les classant dans des répertoires séparés selon que vous souhaitez :

- juste les archiver : documents importants, contrats... - les lire plus tard, pour votre information : Newsletters, rapports...

es mettre en attente car vous n'êtes pas en mesure d'y répondre immédiatement (il vous manque une information ou vous devez envoyer quelques mails intermédiaires pour pouvoir y répondre).

- les traiter car ils requièrent une action de votre part

8/ N'oubliez pas de faire des pauses pour vous oxygéner l'esprit et si vous avez une petite tendance à être « workaholic » (bourreau de travail), mettez les pauses LIFE ». Loin d'évoquer la lenteur ou l'ennui, ce concept dans votre programme. Une fois votre planification arrivé en France en 2010 propose de chercher la vifaite, vous pourrez choisir de prendre du temps libre, tesse appropriée à chaque activité que nous réalisons faite, vous pourrez choisir de prendre du temps libre, sans culpabiliser! Allez marcher, respirer, chanter, prier, courir, appeler un ami, déjeuner en pleine conscience de ce que vous dégustez ! Si la culpabilisation parfois permise par le repos, le calme, loin de la fréné vous guette quand-même, Taibi Kahler vous suggére-rait bien d'identifier un « Mini-Scénario » sans doute lière dont notre cerveau et tout notre être ont besoin ! ancré depuis longtemps (Dépêche-Toi, Fais-Plaisir) qui Déjà les grecs avaient deux Dieux pour le temps : Krovous empêche de vous sentir libre, libre de votre temps, en particulier. Ces outils d'Analyse Transactionnelle sont une excellente base de travail, en coaching. 9/ Si vous avez au contraire du mal à passer à l'action en général ou pour certaines tâches spécifiques, il faut alors vaincre la procrastination ou l'art de reporter à demain ce qu'on pourrait faire aujourd'hui. Cette rétide motivation ou à l'inverse un enjeu très important, une peur de l'échec. Le « procrastineur » cherche des justifications à son immobilisme. Si vous avez cette tendance, éloignez toute source de distraction et améliorez votre perception de ce travail à accomplir par la méthode TIC TOC de David Burns : Sur une feuille, faites deux colonnes : à gauche, celle des TIC (Task interfering Cognitions), ce sont les croyances, les pensées négatives qui bloquent votre envie d'agir et à droite, les pensées TOC (Task- oriented cognitions) qui vous poussent à l'action et déclenchent une motivation nouvelle. ex : « Je serai détendue quand j'aurais fini ce rapport » et vous verrez que la première marche à franchir sera brusquement moins haute. Cette méthode vous permettra de mieux résister aux distractions, de vous concentrer, de canaliser votre énergie. Ayez un discours interne positif pour accroitre votre motivation et votre engagement dans l'action à accomplir!

Buvez beaucoup d'eau, le cerveau en a besoin!



sultation des réseaux sociaux au moment de travailler, TV, vérification systématique de vos mails, ... le fait de les accuser officiellement d'être vos fauteurs de troubles vous permettra de les chasser plus loin si la tentation revient.

Soyez attentif à votre rythme : votre planning sera d'autant plus efficace qu'il sera personnalisé. N'hésitez pas à prendre en compte votre rythme d'efficacité. Si vous êtes plus efficace, le matin plutôt qu'en début d'après-midi, gardez les coups de fil pour l'après-midi et la rédaction de synthèse pour les premières heures

Une planification réussie permet d'atteindre des objectifs, tout en gagnant un temps précieux. Il permet donc de respirer et de dégager du temps. Finie la culpabilité de se laisser déborder, au bureau ou à la maison…et ce, au profit d'un état d'esprit renouvelé de « SLOW et ainsi de pacifier notre relation au temps. Ce concept suggère que l'émergence des idées les plus géniales est parfois permise par le repos, le calme, loin de la frénésie. Ne nous privons pas de cette décompression régunos, qui est celui du temps physique qui nous crédite, à tous, le même quota d'heures, tous les matins et Kairos, celui de l'occasion opportune!

Sur ces sages pensées qui nous viennent de cence à se mettre au travail s'explique par un manque l'Antiquité, je vous propose de me retirer et de vous laisser songer ...



Henriette DESTREMAU Coach professionnelle certifiée henriette.destremau@me.com



LA RECONVERSION PROFESSIONNELLE

Par Marie Milan



Avec l'expatriation se pose souvent la question de l'avenir professionnel du conjoint qui suit - le plus souvent, une femme, la compagne ou l'épouse. Dans bien des cas, l'épouse qui travaillait a dû cesser ou mettre entre parenthèses son activité professionnelle. Pour certaines femmes, l'expatriation est alors vue comme une respiration salutaire, un congé bienvenu qui permet de prendre quelques années pour soi sans trop de culpabilité ni toujours de pression financière. Cependant, elle peut aussi être synonyme d'interrogations plus profondes, d'une remise en question. Il faudra alors se réinventer dans un nouvel environnement, s'adapter à une culture différente, et l'identifier, Avant tout, il faut savoir « identifier ce que l'on porte dans un premier temps, ce que l'on est et où l'on sou- en soi, ses ressources (par exemple mais pas uniquehaite aller, avant, dans un deuxième temps, s'ancrer à ment ses diplômes) et les compétences acquises au nouveau dans une activité professionnelle, en nécessi- sein de sa vie ». A l'étranger, il est possible, plus tant parfois, de manière plus ou moins choisie, de se qu'en France où le diplôme demeure le Graal pour reconvertir. Le grand mot est lâché. Si, en France, ce trouver l'emploi voulu, de faire valoir ses « talents » terme a pu être synonyme de plans de licenciements selon les termes d'Henriette Destremau, de les faire et de plans de rebondissements, où le salarié devait émerger en accord avec soi-même et son nouvel enviprendre son élan avant de regagner en intensité, en ronnement. Pour cela, il est certainement plus difficile valeur et en rentabilité, à l'étranger, sa résonance est d'aborder cette question seule, sans un accompagneplutôt gratifiante. L'épanouissement n'est jamais un ment classique, institutionnalisé, comme celui offert long fleuve tranquille mais l'expatriation peut offrir à par des structures type Pôle Emploi en France. Le l'individu qui le souhaiterait une expérience profes- coaching est alors une ressource efficace pour être sionnelle valorisante.

En Hongrie, à l'inverse d'autres pays, il est possible « Kocsi », du nom d'un nouveau type de wagon, plus pour un conjoint « dépendant » de pouvoir travailler. rapide, plus sophistiqué, plus efficace, inventé à Kocs, . Le conjoint qui suit n'est donc pas radié de tout avenir _{non} loin de Budapest. Coach, celui qui emmène à la professionnel officiel. Il y a naturellement la barrière destination choisie par le voyageur. Et pour savoir de la langue et la langue hongroise est réputée insurmontable, infranchissable et bon nombre de nouvelles temps d'expatriation comme une terre d'opportunités arrivantes sont prévenues, dès leur entrée en Hon- et non de contraintes. grie, non, elles n'y arriveront pas, il est alors inutile

de commencer à l'apprendre. A cela s'ajoute parfois un anglais hésitant, scolaire qui ne permettrait pas non plus de s'insérer dans une entreprise ou un milieu international. Loin des aquoibonistes, une voix, différente, celle d'Henriette Destremau, coach professionnel dont l'un des champs de compétence est d'aider à penser, structurer sa reconversion professionnelle. Spécialiste de communication familiale mais également de coaching professionnel, forte de quatorze ans d'expatriation, Henriette Destremau met en garde contre les « croyances limitantes » qui paralysent, vouent à l'inertie et installent dans une spirale d'échecs et d'interdits. Non, je n'y arriverai jamais, ce n'est pas pour moi, je n'ai pas ces compétences/ expériences, etc. Bref, l'enfer c'est, avant les autres, soi-même.



guidé, écouté, accompagné, et peut-être aussi, rompre avec l'isolement. « Coach » du hongrois où l'on va, il faut envisager ce moment de sa vie, ce Naturellement, une fois encore, l'expatriation n'est Il faut aussi, prévient-elle, « être aligné avec soipas un long fleuve tranquille. Ce temps de vie à même » : « Souhaite-t-on vraiment se reconvertir ? l'étranger n'est pas toujours un choix, il n'est pas Est-ce un vrai projet ? ». D'abord, déterminer le toujours un projet familial exaltant, il est parfois, champ des possibles : ai-je envie de cette activité et sans enthousiasme ajouté, la seule réponse obligée à pour longtemps ? Ai-je besoin d'une formation un appel du pied professionnel. L'écueil est alors de courte ? Longue ? Diplômante ? Il faut également, considérer ce temps comme un transit, ou pire en- nous dit-elle, « choisir pour soi le bon entourage : core, une impasse. Il faut également, lorsque sa vie s'entourer de gens qui vous portent, dynamiques, est jalonnée d'expatriations successives, prendre le dans le même état d'esprit que le sien ». Attention, temps de refermer chacune des portes des expé- dès lors, à la toxicité de certaines relations, méfiance riences passées, ne pas être dans la nostalgie du en ce qui concerne les amis qui vous veulent du bien pays d'avant, de l'expérience précédente. Pour bien et tentent de vous faire porter leurs semelles de avancer, il faut savoir tourner la page afin de profiter plomb... Il est aussi nécessaire de mettre sa vie famipleinement du présent et ne pas être terrifiée par liale au diapason. Parler avec son conjoint, ses enl'après.



trielles, il est essentiel d'aborder question « retour » dès les prémices de son

projet de reconversion professionnelle. Trop souvent reléguée à plus tard, peut-être parce qu'elle semble déconnectée, trop lointaine, incertaine et aussi confuse, la question de savoir qui l'on sera et ce que l'on fera après, doit être conjuguée au présent. Toutes les inconnues ne seront pas résolues mais cela permettra d'éviter les fausses bonnes idées et les impasses. Comme l'explique Stéphanie Dehling-Prusinski, installée en Pologne après 6 ans en Russie et deux ans à Budapest, « est-ce que la passion que l'on s'est découverte va durer ? Peut-elle être transportable ? Comment va-t-on expliquer cette expérience ailleurs? ».



fants, sa famille. Bien souvent, un départ à l'étranger a déplacé la place de chacun au sein de la famille, les Pour Stéphanie De- femmes doivent s'adapter, se réajuster. Le temps de hling-Prusinski, fon- l'expatriation provoque un effet de loupe. Les désadatrice de la société gréments au sein du couple peuvent devenir explode coaching Expa- sifs, les malentendus avec la famille et les amis laissés derrière soi augmentent, il est parfois difficile de convaincre qu'ailleurs et dans sa vie propre, tout n'est pas si facile. Certaines craintes affleurent : comment conserver ses compétences lorsque son métier a évolué sans soi ? Comment conserver son identité propre quand on perd - même momentanément - son indépendance financière ? Henriette Destremau tempère : « Avec sa famille et ses amis, que l'on a quittés, le malentendu est, au fond, des deux côtés. Notre jugement à l'égard de ceux qui restent et ne bougent pas n'est pas toujours bienveillant non plus ». Tout, nous dit-elle, est une question de « filtres ». On peut décider de se voir comme une femme ayant le choix de ses envies, délestée, au fond, de l'obligation de travailler et là, c'est une liberté formidable, un luxe inestimable. Se reconvertir, malgré les barrières et les difficultés, c'est aussi faire un pied de nez au temps qui passe, aux clichés, à l'immobilisme et se réapproprier son identité par le biais de ses envies propres. C'est aussi ne pas s'impposer une date limite de péremption car, au fond, combien de femmes sont paralysées par la peur de n'être plus valables, ici ou ailleurs, sur le marché du travail?

Expatrielles: Website: www.expatrielles.com

Henriette Destremau: henriette.destremau@me.com



ES PERSONNAGES DE VOS RUES

Par Ayala Borsos



Mouveau pays, nouvelle ville et, cela va de pair : nouvelles adresses ! Oubliés l'avenue Charles de Gaulle, le boulevard Pasteur ou la rue d'Estienne d'Orves. Ici, nous arpenterons Zrinyi, remonterons Petőfi, flânerons dans Bethlen et Thököly... autant d'illustres inconnus à nos yeux. Pour pallier cette funeste méconnaissance, je vous propose un petit tour d'horizon de ceux dont on retrouve le plus fréquemment le nom dans les rues de Budapest. Selon leur rayonnement, certains personnages apparaissent dans plusieurs quartiers de la ville, sous formes de **utca**, **út, tér, köz, körönd, udvar** : dans le même ordre, rue, avenue, place ou square, passage, rond point, cour.

<u>Les poètes et écrivains</u>

Zrinyi Miklós, un nom, deux héros : L'arrière grand -père, **Zrinyi IV Miklós** originaire de Croatie, poète à ses heures, tombé au combat en 1566 à Szigetvàr assiégée par Soliman le Magnifique (qui y perdra également la vie!)Son arrière petit-fils, **Zri- nyi VII Miklós** (1620-1664) se distingue autant lors des combats contre l'Ottoman que par ses écrits. Au XIXe

siècle, le Romantisme imprègne la poésie

Vörösmarty Mihàly (1800hongroise: **1855)**, romantique et nationalise, il fut député dans le gouvernement de **Kossuth** et composa le <u>Szózat,</u> l'un des hymnes nationaux. Le deuxième hymne est le <u>Himnusz</u>, écrit par **Kölcsey Ferenc (1790-1838)**, qui Parfois, ô félicité, toponymie rime avec topographie et fut aussi le réformateur de la langue hongroise. **Petőfi** nous trouvons une même catégorie dans un même **Sàndor (1823-1849)** est ce tout jeune homme, frondeur en poésie comme en politique. Il introduit la poésie populaire dans la « grande littérature, composera le « Talpra Magyar », chant national et sera tué à Segesvàr lors de la défaite de la Révolution de 1848. Son ami Arany Jànos (1817-1882), lui survivra mais

sera très affecté par sa disparition.

Écrivain, journaliste, poète épique et traducteur, (Shakespeare, Gogol et Aristophane). Pour clore le XIXème siècle, deux dramaturges d'envergure, Katona Jozsef (1791-1830), et Madàch Imre (1823-1864) ainsi qu'une famille de comédiens, Lendvay Màrton, père et fils. Le début du XXème est marqué par la parution, de 1908-1941 de la revue Nyugat (Occident). Synonyme de renouveau littéraire et d'ouverture intellectuelle, en particulier et comme l'indique son nom vers l'Ouest, une part importante de

la revue est consacrée à la traduction. Les fondateurs sont Hugo Ignotus (en bordure du petit parc Vàrosmajor) et **Ernö Osvàt** (la rue derrière l'hôtel new-York). Tous les participants ont marqué leur temps : Ady Endre, Babits Mihàly, Kosztolànyi Dezső, Móricz Zsigmond, ou encore l'auteur, entre autres, des Gars de la rue Paul, Molnàr Ferenc. Quant à József Attila (1905-1937) bien que contemporain de la revue, il est déjà en rupture. Sa poésie, ex- Móricz Zsigmond et pression parfois exaltée de ses es- Blaha Lujza



poirs et désespoirs, le place souvent en décalage et en fait l'un des poètes les plus marquants du début du XXème siècle.

Les peintres et...

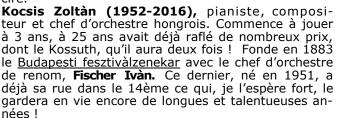
quartier. Ce petit bonheur nous est offert dans le 6ème avec quelques peintres : académiques comme Benczur Gyula ou Munkácsy Mihály, impressionniste comme Szinyei Merse Pàl, ou post impressionniste, Rippl-Rónai József.

...les musiciens

Erkel Ferenc (1810-1893), compositeur, chef portant leur nom que des rues... à l'exception de **Sem**-d'orchestre, pianiste et... joueur d'échecs émérite! Il **melweiss Ignàc Fülöp (1818-1865),** l'obstétricien fut le directeur de la « Zene Akadémia » avant d'être celui du tout nouvel Opéra, créé en 1884. Il est également celui qui composa l'air du Himnusz. Liszt Ferenc (1811-1886), compositeur, pianiste virtuose, le père du récital et de l'impressionnisme au

piano.

Kodàly Zoltàn (1882-1967) compositeur, pédagogue (méthode Kodàly) et le premier à composer pour violoncelle seul. Également ethnomusicologue en collaboration avec son grand ami Bartók **Béla (1881-1945),** compositeur et pianiste, pionnier de l'ethnomusicologie avec les musiques folkoloriques hongroises qu'il recueille sur rouleaux de cire.



Paris les noms de rues féminins ne sont pas légion... j'en ai trouvé cependant quelques unes!

Les femmes

Szilágyi Erzsébet(1410-1483) épouse de Hunyadi Jànos et mère de Matthias Corvin, a donné son nom à un Fasor, allée d'arbres, amorçant la montée, en partant du centre, vers Hidegkúti út, l'avenue de la vallée fraîche. Veres Pàlné, née Beniczky Hermin, (1815-1895) fut la première à revendiquer et obtenir un lieu, d'abord un petit appartement puis un bâtiment, pour l'éducation des filles.

Jàszai Mari (Née Kripl, 1850-1926) actrice tragédienne, interpréta de nombreux personnages de Shakespeare mais aussi Antigone, Jocaste, Electre. Absolument contemporaine puisque née et morte les mêmes années, **Blaha Lujza**, (née Reindl Ludovica, 1850-1926). Alors que la première doit fuguer pour réaliser son rêve, ne s'est mariée qu'une fois et fut marquée par son seul amour, la seconde est fille de comédiens ambulants, s'est mariée trois fois et admet n'avoir été véritablement amoureuse d'aucun de ses maris. Elle a opté pour un genre plus léger, des comédies et a tourné dans deux films en 1901 et 1916.

Szenes Hanna (1921-1944) poète, parachutiste



formée par l'armée britannique pour tenter d'enrayer la déportation des Juifs hongrois. Arrêtée, 1944.

En ce qui concerne les scientifiques...

... j'ai trouvé plus souvent des écoles ou universités portant leur nom que des rues... à l'exception de **Sem**-



qui scandalisa ses confrères en ten-tant de leur faire comprendre au'en ne se lavant pas les mains entre une dissection et un accouchement, transmettaient sans sourciller la redoutable fièvre puerpérale à leurs parturientes!

Après cette petite promenade thématique, continuons par une flânerie chronologique, à la rencontre des grands personnages historiques des quelques rues principales et adjacentes. Nous pouvons ainsi remonter le temps jusqu'à la conquête du territoire, Honfoglalàs, entre 896 et 997, par **Árpád**, duc éponyme de la dynastie et les autres ducs (vezér) et leurs descendants. Dans le de renom, **Fischer Ivàn.** Ce dernier, né en 1951, a 2/A, nous croisons **Kont vezér, Tas vezér, Elöd ve**déjà sa rue dans le 14ème ce qui, je l'espère fort, le **zér**... mais aussi les *princes* (**fejedelem**) tels **Gé**gardera en vie encore de longues et talentueuses an-**za fejedelem** (père d'Étienne Ier), **Zsolt fejedelem**. Il n'y a que **Örs vezér,** place et terminus de la ligne de Vous l'avez certainement remarqué, tout comme à métro rouge, la 2, qui se place dans le Xème. J'ai mentionné plus haut **Szilàgyi Erzsébet**... elle fut la femme de **Hunyadi Jànos(1407-1456)** à la tête de plusieurs campagnes victorieuses contre les Ottomans et Régent de Hongrie. Leur fils, Hunyadi Màtyàs dit aussi Matyas Corvin(1443-1490) fut Roi de Hongrie et de Bohême. Traditionnellement, il est le roi emblématique de la justice. Dózsa György(1470-1514) a combattu également les Turcs avant de prendre probablement la tête d'une révolte paysanne contre la noblesse : il fut torturé et exécuté de manière exemplaire ! (Pour les macabres détails, m'écrire en mp svp !) A partir de 1526-1527, la Hongrie est occupée à la fois par les Turcs et les Habsbourg. Un siècle plus tard, c'est l'emprise de ces derniers qui se fait la plus pesante et incite certains Hongrois à la révolte : les Kuruc, tandis que les Hongrois demeurés fidèles aux Habsbourg sont les Labanc. Les guerres Kuruc furent menées aux XVIIè et XVIIIè siècles par Ràkoczy Ferenc père puis fils, Bethlen Gàbor, et Thököly Imre.

> Au siècle suivant, l'opposition perdure : ayant tous lu l'article sur les trois fêtes nationales du dernier numéro, je fais l'ellipse sur les années précédant les circonstances et le déroulé de la révolution de 1848. De très nombreuses voies et places portent en revanche le nom de ceux qui en furent, de près ou de loin, les protagonistes. Kossuth Lajos, nationaliste, agitateur, affirmant la suprématie de la Hongrie sur les autres torturée et fusillée en novembre minorités de l'Empire tout en revendiquant l'indépendance pour la Hongrie. Il sera ministre des finances lors de la formation du premier gouvernement responsable hongrois, confiée à Batthanyi Lajos. Les autres membres du gouvernement les plus connus furent Szemere Bertalan, affaires intérieures, Deàk Ferenc justice et clémence (!), Klauzàl Gàbor, agriculture, industrie et commerce, **Széchényi Istvàn,** transports, **Eötvös Jozsef,** éducation.

À la défaite de la révolution, certains sont restés, et d'autres se sont exilés : **Kossuth**, qui mourut à Turin mais aussi **Andràssy Gyula** qui partit 7 ans à Paris et Londres. Il revint en 1858 et fut nommé, en 1867, premier ministre de la partie hongroise de la double monarchie. Peut-être fut-il influencé par les percées haussmanniennes car il déploya des trésors d'énergie et de patience pour arriver à faire réaliser, alors qu'il n'y avait aucune avenue dans cette partie de Budapest avant 1870, l'axe d'envergure qui porte son nom.

Certain, comme Frankel Léo, étant trop jeunes pour



participer à la révolution hongroise, se distinguèrent lors de la Commune de Paris. De ce fait, il a sa rue à Buda et une voie à son nom dans le XIII arrondissement de Paris. Enfin, quelques uns moururent au combat ou furent exécutés, comme **Dessewffy Arisztid** (prononcer « Dejeufi) ou **Damjanich Jànos.**

Puisque nous sommes au centre et pour changer un peu de logique, laissons nos pas nous mener doucettement dans les 6ème et 7ème. Remontons Bajcsy-**Zsilinszky Endre** qui est honoré comme martyr de la Seconde Guerre Mondiale puisque fusillé en 1944. Néanmoins, on ne sait pas toujours qu'il avait, avec son frère, assassiné Achim Andràs lors d'une dispute causée par un différend politique. Ooops, Achim Andràs c'est loin, revenons à Pest! Nous sommes arrivés, par **Bajcsy**, jusqu'à **Nyugati pàlyaudvar**. À ce propos, une petite digression ferroviaire : pour nous il semble logique que la direction de départ souffle le nom de la gare. À Paris, nous partons de la gare du Nord pour Lille et de la gare de l'Est pour Strasbourg. En Hongrie, cela semble être l'inverse puisque la gare de l'Ouest nous envoie vers Debrecen et la gare de l'Est vers Paris... fin de la digression. Donc, en sortant de la gare, prenons Jókai Mór: influencé par la littérature française, journaliste, dramaturge et romancier, ami avec Petőfi, Tompa Mihàly, Kerényi Frigyes. Première à droite, Podmanicky : c'est sous la vice présidence de **Podmanicky Frigyes** aux Travaux Publics de la capitale que furent, entre 1873 et 1905, entrepris des réalisations d'envergure, comme les Körút, boulevards circulaires, les **Rakpart**, quais de Danube et trois ponts. L'anecdote révèle qu'il aurait été tant féru de Budapest que jamais il n'en sortit! Plutôt que de continuer sur Kàlmàn Imre (1882-1953, né Koppstein, compositeur, mort à Paris), descendons Nagymező (Grand pré) à rebours. Nous passons Weiner Léo, com-

positeur début XXème, sur notre gauche, croisons Zichy Jenö (1837-1906), parti en Asie pour tenter de découvrir les origines du peuple hongrois. De l'autre côté de Andràssy, nous rencontrons Paulay Ede, homme de théâtre fin XIXème, puis sur la droite, O utca. (Personne ne se nommait « Ó », même si c'est fort coquet ; cela signifie vieux, comme Óbuda, le vieux Buda.) Nous voilà au tout début de Nagymező ; nous pouvons continuer sur la gauche vers le champêtre et l'arboré avec Akàcfa, Acacias, Nagy Diófa et kis Diófa, petit noyer et grand noyer, Kertész, jardinier... mais prenons plutôt, parce que tel est notre bon plaisir, le roi, Kiràly, vers la droite. Vasvàri Pàl, écrivain, révolutionnaire de 1848, Kanzinczy Ferenc (1759-1831) écrivain, poète, réformateur de la langue hongroise, Székely Mihàly (1902-1963) chanteur d'opéra. Bifurquons à gauche dans Holló, le corbeau, puis à droite dans Dob, le tambour, d'après le restaurant a Hàrom dob en 1804, les Trois tambours (devenu ensuite Macesz Huszàr pour allier tradition juive et hongroise et actuellement Macesz Bistro). Nous tombons sur Gozsdu udvar. De 1870 à 1917, la fondation

Gozsdu, d'après le nom et le testament de l'avocat roumain Gozsdu Mano (Emanoil Gojdu) ofdes frait bourses à des étudiants. Ιl s'agit de 8



immeubles et 6 cours, étatisés en 1953 et revendus en 1999 à Autoker kft.

À gauche de nouveau, nous voilà dans Rumbach Sebestyén, devenu propriétaire en 1806 d'une maison ouverte aussi sur cette rue sans nom... les habitants du quartier appréciaient l'homme si fort, qu'on nomma la rue d'après lui! C'est en arrivant sur Wesselényi que je m'aperçois que j'ai failli l'oublier, Wesselényi Miklos, le grand ami de Széchényi, avec qui il était allé en France et en Angleterre! Du coup, je n'irai pas à **Anker köz**. De toute façon, ce lieu certes festif porte le nom d'une compagnie d'assurance, rien de très glamour! Je vais alors prendre le temps de descendre à petits pas légers vers **Dohàny**, où <u>Anton</u> Prinder dans les années 1800 préparait du tabac à fupriser... la rue s'appela mer et à Dohànykészitő, rue du préparateur de tabac, avant de devenir **Dohàny**, tabac, tout court.

Je m'approche de la synagogue, les visites sont terminées et les grilles sont fermées. Si nous sommes vendredi soir ou veille de fête, la porte permettant d'assister à l'office demeure ouverte puisque dans la tradition juive le jour à célébrer commence la veille. Si ce n'est pas le cas, tout est fermé, et mon périple est achevé!

Par Flora Dubosc

Soirées dégustation : Un livre Un vin

Le 2ème jeudi de chaque mois à 19h, la librairie Latitudes et le Gourmet de Bordeaux vous invitent à découvrir un livre ou un auteur et un vin parmi leurs. Le Livre de Poche publie un volume regroupant cinq coups de cœur.

Après une soirée dédiée à Modiano, celle du jeudi 10 tion de Bolzano, Les Braises et Métanovembre 2016 a été consacrée à l'anthologie littéraire **Budapest 1956, la révolution vue par les écrivains hongrois** publiée le 20 octobre 2016 par Guillaume Métayer aux Éditions du Félin. Pour l'occasion, le Gourmet de Bordeaux nous a fait déguster un excellent vin hongrois : Jammertal, Villány, Cabernet scène la lutte entre l'instinct et la Sauvignon 2011. raison ; l'utilité de la création, qui

Guillaume Métayer, ancien élève de l'École normale supérieure, agrégé de lettres classiques, chercheur au CNRS et traducteur littéraire du hongrois et de l'allemand, nous a fait le grand plaisir d'accepter notre invitation et de venir à Budapest pour nous présenter ce recueil de textes dont bon nombre n'avaient encore jamais été traduits en français.

Budapest 1956, la révolution vue par les écrivains hongrois présente des récits et poèmes consacrés par quelques-uns des plus grands écrivains hongrois à l'insurrection de 1956. Des textes de dix-sept écrivains dont Sándor Márai, György Konrád, Ferenc Karinthy, Tibor Déry, István Örkény ou encore Krisztina Tóth et István Kemény, ont été sélectionnés et traduits par différents traducteurs et, c'est suffisamment rare pour livre rassemble 100 recettes, terrines le souligner, le livre contient une courte biographie de classiques, foies gras au torchon, chacun de ces traducteurs.

Comme nous l'a expliqué Guillaume Métayer, l'objet du mousseux de foie gras et aux truffes livre n'est pas de faire une analyse historique ou politique des événements d'octobre et novembre 1956, mais de présenter le ressenti de ces événements par le biais de textes littéraires dans lesquels il est souvent question de voyage, de départ voire d'errance. Se souvenant de sa confusion et de son découragement lorsqu'il a été confronté pour la première fois aux noms de rues et de villes ou villages hongrois, Guillaume Métayer a tenu à inclure des cartes, de Budapest et de la limard Jeunesse Hongrie, qui permettent au lecteur de suivre les trajets des personnages et de localiser les lieux évoqués par les auteurs.

Un autre objectif du recueil est de faire découvrir des textes inédits en français et des écrivains hongrois encore méconnus des lecteurs francophones. Ainsi, le livre donne à découvrir des auteurs çomme László Ladányi ou István Ágh ou encore un poème de Sándor Márai dont la prose est, elle, bien connue des lecteurs francophone.



Coups de cœur: Les Grands Romans, Sándor Márai, Edition Le Livre de Poche

des grands romans de Sándor Márai : Le Premier

Amour, Les Révoltés, La Conversamorphoses d'un mariage. On y retrouve les trois problématiques essentielles qui ont accompagné l'écrivain hongrois sa vie durant : la nécessité de la révolte, qui met en nourrit la confrontation entre l'ordre et l'aventure ; enfin, l'amertume de l'exil, qui montre l'aliénation de l'individu dans un univers massifié.



Les meilleures recettes de foie gras, Jean-Charles Karmann, Editions La Martinière

Jean-Charles Karmann, chef de cuisine chez Saint-Laurent Gastronomie à Paris et membre actif de l'Internationale des Toques Blanches, partage sa pas-

sion du foie gras et dévoile tous ses secrets pour préparer ce produit phare de la gastronomie française. Ce foies gras rôtis mais aussi Capuccino de pointes d'asperges vertes au et Sucettes de foie gras de canard en cheveux d'ange, qui vont faire du foie gras l'ingrédient incontournable de toutes les fêtes!



Les 25 plus belles histoires de Noël, Editions Gal-

Un très beau recueil pour les enfants de 3 à 7 ans regroupant 25 histoires de Noël. Des contes classiques et des histoires modernes, des poèmes et chansons de Noël....



Librairie Latitudes 1011 Budapest Fő utca 17. (rez-de-chaussée de l'Institut français) www.latitudes.hu

DO IT YOURSELF

Par Sylvie Miot



Autour de Noël



Winter's coming! Il est même là, et avec lui s'installent les décorations pour les fêtes.

Celles que l'on regarde et qui nous émerveillent toujours, qui apportent douceur et magie : les bougies.

Elles aussi méritent de se parer pour l'occasion. Ici quelques propositions de décorations rapides et faciles.







Déco avec bougie: prendre un pot de yaourt en verre et un plus gros pot, saupoudrer le fond du gros pot de sucre glace, poser le pot de yaourt au centre duquel vous aurez mis une bougie chauffe-plat, intercaler des bâtons de réglisse, des clous de girofle, des étoiles d'anis et autres décorations (ici une biche), finir la déco par un ruban rouge et une cordelette.



Bouquet de bougies : prendre plusieurs bougies longues, les maintenir avec un élastique, positionner vos bâtons de cannelle entre, ficeler avec une corde ou un ruban selon l'effet désiré. Dans un plat à tartelette, ajouter du sucre glace pour faire un effet neige, éviter le centre sur lequel vous coulerez un peu de cire fondue pour "coller " votre bouquet de bougies !



Support de bougies : encore plus simple et plus rapide, les verres à pied retournés, tout est permis!

Rubans, cordelette, guilande, sapin, figurine, on peut tout entreprendre, et on finit en posant une bougie chauffe-plat que l'on peut aussi parer d'un ruban.

La couronne de l'Avent : Constituée par l'assemblage de plusieurs branches de sapin, de laurier, de houx, de gui, de pommes de pin et de rubans de couleur, elle comporte quatre bougies. Chacune d'entre elles doit être allumée chaque semaine précédant Noël. Traditionnellement, les bougies sont rouges, couleur du feu et de la lumière. En Suède, elles sont blanches et évoquent la pureté tandis qu'en Autriche, elles sont violettes et symbolisent la pénitence.

Née au XVIe siècle en Allemagne, la couronne de l'Avent, en forme de cercle, évoque le soleil et annonce son retour, elle rappelle aux Chrétiens le retour annuel et immuable du Christ au mois de décembre.

L'histoire raconte que la couronne de l'Avent aurait été inventée au mili-

eu du XIXe siècle, dans un orphelinat d'Hambourg, par le pasteur Heinrich Wichern.

Celles que l'on regarde d'un oeil envieux et qui nous mettent l'eau à la bouche : les décos à croquer!

Mon beau sapin...Les sapins feuilletés

Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées (à faire soi-même ou pas)
- 1 œuf
- 1 pot de ce que l'on aime (version salée : du pesto basilic, pesto chèvre, poivronnade, tapenade ; version sucrée : de la pâte à tartiner, confiture...)



Préparation

- 1. Étalez du pesto sur une pâte feuilletée puis recouvrez de l'autre pâte feuilletée.
- 2. Découpez le tout en forme de sapin et torsadez les bandes qui font les branches du sapin.
- 3. Dans un bol, battez les œufs et badigeonnez le sapin feuilleté.
- 4. Enfournez à 180 degrés (th 6), entre 15 et 20 minutes.
- 5. Laissez refroidir avant de servir

Mon beau sapin ... Les sapins apéro







Connaissez-vous l'histoire du sapin de Noël?

Notre arbre de Noël a une vieille histoire. Il tire son origine des chrétiens, qui ont suggéré que les sapins (arbre à feuilles persistantes), représentaient le renouveau de la vie.

C'est en **1521** qu'est mentionné pour la 1ère fois le sapin de Noël en Alsace. Il faudra attendre l'épouse de Louis XV qui introduisit le sapin décoré au Château de Versailles en **1737**. Cent ans plus tard, un sapin de Noël est installé aux Tuileries à Paris.

Au XVIIème siècle, il commence à être illuminé avec des petites bougies. Les flammes évoquent la lumière que Jésus venant dans le monde apporte à tous les hommes. Une étoile au sommet de l'arbre rappelle l'étoile de Bethléem qui brille dans la nuit. On le décorait avec des fruits, des fleurs et des offrandes. L'hiver **1858** où il manqua de pommes, un verrier eut l'ingénieuse idée de créer la boule de Noël.



LA SÉLECTION DE LA GAZETTE

Idées de sorties : vous avez envie de festivals, concerts, cinéma, sports.....

Retrouvez quelques idées sélectionnées par notre équipe.

L'agenda • opéra

Andrassy út

L'agenda • ballet

Andrea Chenier

Opéra en italien 9, 10,11,12,23,26 février 2017

4 actes en 2 parties



Carmen

Opéra en français 17, 18, 19 février





ONEGIN

http://www.opera.hu/ musor/megtekint/ anyegin-2016/

Ballet en 3 actes en janvier et février 2017



ANNE KARENINE

http://www.opera.hu/ musor/megtekint/anna -karenina-2016/

Ballet en 3 actes Mars 2017

L'agenda • évènements

BUDAPEST SPORTARENA

http://www.budapestarena.hu/programs/all/3

DANSE FOLKLORIQUE

Duna Palota

1051 Budapest Zrinyi utca 5

25 février, 4 mars, 11 mars, 18 mars, 25 mars, 1er avril, 20h de 4200 à 12000 Huf deux heures de spectacle avec entracte, très beau théâtre style sessession https://www.jegymester.hu/hun/Production/51944/Folklor-eloadas



Harry Potter

samedi 21 janvier 2017 Concert de la musique du film

Billet www.livenation.hu



Scott Bradlee's Post modern jukebox

27 mars 2017



Lindsay Stirling

violon électrique et danse

27 février 2017



César Milan

le célèbre animateur : Conférence sur la relation homme-chien

18 mars à 20h





Cirque du Soleil 12,13,14 mai 2017

L'agenda • jeune public

Magic opera

Pour les enfants de 4 à 7 ans Rencontre avec l'opéra et les Artistes.

Prix 1200 huf

8 et 29 janvier, et 5 février 2017



http://www.opera.hu/musor/megtekint/varazslatosopera-2016/

Les habits du roi

Le 22 janvier 11h

http://www.opera.hu/musor/ megtekint/pomade-kiraly-ujruhaja-2016/



L'agenda • concert



BUDAPEST CONGRESS CENTER

Jethro Tull 3 heures 18 fevrier 2017 Billet de 9000Huf à 16 900 Huf

MUPA

https://www.mupa.hu/en/events/calendar/01/2017

Brahms janvier 2017 Romeo et Juliette janvier 2017 Nabucco février 2017



Cirque compagnie « Paris de nuit » 13, 14, 15 février 2017

L'agenda • expo



SHADOW ON STONE - THE ART OF LILI ORSZÁG (1926–1978)

16 décembre 2016 - 26 mars 2017



MUSEE DES ART ASIATIQUES

http://hoppmuseum.hu/informacio en Nagas, oiseaux et éléphants, les vêtements traditionnels d'Asie du sud-est.

Jusqu'au 1er mai 2017



PETITES ANNONCES



Baby sitting

Vous cherchez un baby-sitter je suis disponible: Adam Thomas 18 ans +36 30 197 5327



Ménages

Je suis à la recherche d'un emploi pour femme de ménage.

J'ai 20 ans d'expérience chez des familles francophones de Budapest. J'ai des lettres de références. Judit Hagymási: 06/70-9450291



OFFRE DE SERVICE

Professeur de langue et littérature française, expérimentée et certifiée, et de langue maternelle française, offre cours d'anglais adultes (débutant à avancé) et cours de préparation aux examens de : **DALF, DELF, IB (Bac international) et cours de soutien scolaire tous niveaux**.

Pour toute information complémentaire, prière de contacter : Irène Sanlier, MA, MBA, 06 20 344 19 30, <u>irene1wz@gmail.com</u>

Cause déménagement, vends différentes pièces décoration et arts de la table :

- Service porcelaine Limoges
- Service verre cristal
- Argenterie
- Peintures et objets décoratifs

Toutes les pièces sont issues d'une succession et sont d'origine française. Elles sont toutes authentiques et en bon état.

Pour photos et toute information complémentaire, prière de contacter :

Irène Sanlier, 06 20 344 19 30 , irene1wz@gmail.com

Rejoignez le programme de fidélité **Auchan et celui de la carte Auchan!**



La carte de fidélité est la carte gratuite pour cagnotter des points chez Auchan, la souscription ne prend que 2 minutes et la carte offre les avantages suivants

- 10 points/1000 Ft dans le magasin Auchan
- 2 points/litre á la Station d'essence Auchan
- 30 points/10000 Ft le lundi si vous êtes retraités
- 30 points/10000 Ft le vendredi si vous avez au moins un enfant (présentation une fois du livret de famille)



La carte Auchan est la carte de paiement émise par Auchan et Oney, qui offre les avantages suivants:

- Pour l'ouvrir il faut un compte bancaire hongrois
- 30 points/10000 Ft tous les jours
- 6 points/litres à la station essence
- Possibilité de paiement en 3 fois sans frais
- Remise de 5% sur tous les produits marque Auchan tous les jours
- 10 points/1000 Ft pour tout achat effectué ailleurs que chez Auchan

Les points cagnottés peuvent etre décagnottés, 10 points = 5 Ft Pour tous renseignements: www.bizalomkartya.auchan.hu ou en personne á l'Accueil Client d'un magasin!

Pour tous renseignements: www.auchankartya.hu ou en personne au stand Solutions financieres Oney!

Un grand choix d'aventures



PARTENAIRES FIDÉLITÉS

Le Gourmet de Bordeaux

En plus des réductions habituelles (soit 15% en magasin, hors produits de la marque Rochambeau, vins hongrois, champagne et 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

- IAE LYON





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 ...

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

d'acompte

 Un rayon de livres en espagnol

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

Remise de 5 % (sauf presse)

accordée aux

membres de

Budapest Accueil

Librairie Latitudes

1077 Budapest Wesselényi utca 11

française

et

espagnole

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



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

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.



BUDAPEST CHAIN BRIDGE





Obtenez le diplôme Master Management MAE de l'IAE Lyon en HONGRIE



Cette formation de management est présente en Hongrie depuis 1995. L'Université de Lyon en est le partenaire et les professeurs qui interviennent dans le programme travaillent à l'Institut de l'Administration des Entreprises (IAE) de l'Université de Lyon.

En 20 ans d'existence, cette formation n'a fait que renforcer sa renommée en Hongrie et dans la région. L'Association des Anciens Élèves compte 420 membres, son réseau s'ajoute à la valeur de ce Master.

Public concerné :

Cette formation vise à former des cadres et s'adresse à un public de toute nationalité, désirant acquérir une compétence en gestion :

- Cadres de différentes fonctions aspirant à des responsabilités accrues en termes de management et de pilotage
- Responsables d'organisations ressentant le besoin de conforter leurs connaissances et leurs compétences dans les principaux domaines de la gestion
- Titulaires d'un diplôme Bac + 4
- Titulaires d'un diplôme Bac + 2 ou Bac + 3, disposant d'une expérience professionnelle d'au moins 3 ans sur un poste d'encadrement.

Diplôme ou modularisation :

Possibilité de faire le cursus entier ou faire certains modules à la carte.

Rythme des cours :

Les cours ont lieu à l'Université des Sciences Techniques et Economiques de Budapest environ une fois par mois les vendredis et samedis (toute la journée), de manière à permettre aux étudiants de conserver une activité professionnelle.

400 Anciens Elèves = Réseau de 400 managers francophones

Valeurs ajoutées :

Public très varié dans la même promotion! Français, Hongrois, Belges, Canadiens, Roumains, Bulgares, Congolais, Algériens avec une formation antérieure très diverse: ingénieurs, juristes, économistes, médecins, linguistes,...

Objectifs et débouchés :

Le Master Management et Administration des Entreprises [MAE], spécialité Management Général est le diplôme de référence des IAE depuis plus de 50 ans. Son contenu et son organisation ont évolué régulièrement de façon à intégrer, d'une part les nouvelles exigences du management dans un contexte hyperconcurrentiel, d'autre part les attentes des publics formés [ingénieurs, juristes, médecins, professeurs de français...] concernant les problématiques de gestion et d'organisation. La valeur de ce diplôme Master 2 reconnu est attestée par le taux de placement des diplômés et le niveau de responsabilité auquel ils accèdent.

Qualifié de diplôme de double compétence, ce Master de type MBA permet à des cadres en activité, ou à des étudiants, d'accéder à des responsabilités de management d'un service, d'un site, d'un centre de profit, d'une filiale... Il peut aussi intéresser les gestionnaires spécialisés dans un domaine ou une fonction et qui ressentent le besoin d'élargir leur cadre de raisonnement et d'intervention.

Date de limite de dépôt des dossiers de candidature: le 16 juin 2017

Contact et renseignements en Hongrie: Maria PERGER - maria.perger@mti.bme.hu www.mti.bme.hu / iae.univ-lyon3.fr

Université des Sciences Techniques et Economiques de Budapest Centre de Formation Continue



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