



NOUS, les
 Hongrois



ALDO GIARDINO - BAKER

A Tale of the Cities

Stratopen
"BIROME"
Esferográfica

ISBN 978-615-6446-05-3



NOUS, les
Hongrois

Nos valeurs
dans
le monde

| Budapest, 2023 |

Préface ministérielle



Chaque jour, pendant deux minutes, nous entendons parler de nos trésors nationaux dans l'émission intitulée « Nous, les Hongrois » diffusée sur la radio Kossuth. Il s'agit de personnalités, de paysages, d'inventions, d'événements historiques, de nourriture et de boissons, de bâtiments, de traditions et de valeurs culturelles sans lesquels la Hongrie ne serait pas ce qu'elle est. La plupart sont des Hungarikums que la loi protège depuis 2012, suite à une proposition du ministère de l'Agriculture. Pour nombre de personnes, préserver et transmettre les traditions hongroises est un mode de vie. Le mouvement Hungarikum qui en découle est devenu un hobby pour des milliers, voire des dizaines de milliers de personnes, et peut-être même au XXI^e siècle, aussi un mode de vie similaire à la manière dont vivait presque tout le monde il y a quelques décennies ou siècles. Car à cette époque, il était courant pour beaucoup de vivre aux côtés d'un troupeau de bœufs gris, de garder le bétail avec des chiens hongrois, de souffler dans un tárogató, de mettre sur la table de fête des gâteaux à la broche, du miel d'acacia, des cuisses d'oie confites, et de les déguster avec du Tokaji Aszú, du Sang de taureau d'Eger ou de la pálinka de prune. Il n'y a pas si longtemps, les idées et valeurs que nous appelons aujourd'hui « Hungarikum » auraient pu sembler être un rêve évanescent, presque romantique, car beaucoup d'entre elles ne donnaient pratiquement plus signe de vie. Ou si oui, c'était l'un des derniers. Bien sûr, il y a eu des exemples forts et vivants qui, une fois entrés dans le même « club », ont placé la barre encore plus haut, entraînant avec eux leurs homologues plus petits, plus négligés. Le Comité Hungarikum a reconnu que la marque déposée de la Sainte Couronne rassemblerait ces merveilles et les rapprocherait les unes des autres et de nous tous.

Dr István Nagy

Ministre de l'Agriculture
Président du Comité
Hungarikum

A handwritten signature in dark ink, appearing to read 'I. Nagy', written in a cursive style.



Le caractère de notre Nation



Nous, les Hongrois, avons toujours parlé et agi de manière ouverte et directe. Ici, en Europe centrale, nous n'avons pas eu le temps de tergiverser, il nous a fallu décider. Le Grand-Prince Árpád avait choisi le bassin des Carpates, le roi Saint Étienne la Chrétienté. Leurs descendants ont défendu et consolidé la patrie, et leurs familles engendré d'incomparables défenseurs de la foi. Hunyadi a donné sa vie pour la nation, Rákóczi a refusé la clémence de l'Autriche, Puskás Öcsi est partout resté Hongrois. Nous gardons le bœuf gris de manière rustique, nous brotons la dentelle de Halasi millimètre par millimètre, nous ne préparons la pálinka qu'avec des fruits. Dans nos danses folkloriques, la jupe plissée n'est portée que par les filles, la danse du legényes n'est dansée que par les jeunes hommes. Les rôles sont clairs et sans équivoque. Nos caractéristiques nationales enrichissent l'Europe, voire l'ensemble de l'humanité. Ces traits caractéristiques sont définis par le paysage dans lequel nous vivons, notre gastronomie, nos animaux et notre façon de penser : c'est la source dont découle notre culture, admirée dans le monde entier et à laquelle contribuent les quinze millions de Hongrois que nous sommes, partageant des valeurs et un trésor communs. Il y a quelques années, le conflit de valeurs constaté dans le monde n'était pas aussi flagrant. Des principes millénaires sont remis en question. Notre culture chrétienne, notre modèle familial classique, nos traditions sont en péril. Or, en adoptant une attitude vis-à-vis de sa tradition, une nation choisit également son avenir. Et en choisissant son avenir, elle opte pour un mode de vie. Le fondement intellectuel et spirituel de notre nation repose sur les enseignements de la Sainte Couronne, la Bible de Vizsoly, l'allumette d'Irinyi, la musique de Liszt, le modèle T de József Galamb, la locomotive électrique de Kálmán Kandó, les peintures de Csontváry, le cube d'Ernő Rubik, ou encore le béton translucide d'Aron Losonczi. Tous sont liés l'un à l'autre et apparentés. Ils sont ce que nous sommes, nous, les Hongrois.

Zsolt V. Németh

Commissaire du Premier ministre
pour le mode de vie hongrois et la
protection de nos valeurs nationales

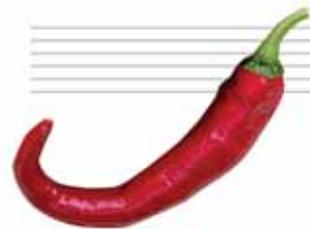


Table des matières

Préface ministérielle – Dr István Nagy	2
Le caractère de notre Nation – Zsolt V. Németh	4
Table des matières	6
Nos deux cents trésors	10
Marcell Jánosi	12
Ferenc Illy	13
Áron Losonczi	14
János Neumann (John von Neumann)	15
Ferenc Puskás	16
László Bíró	17
Péter Károly Goldmark (Peter Carl Goldmark)	18
Ernő Rubik	19
La croisade d'André II, 1217-1218	20
Le Hussard	21
La région viticole historique de Tokaj	22
Les Corvinas	23
Le fröccs	24
La dentelle de Halas	25
La porcelaine de Herend	26
Hévíz	27
János Kabay	28
Le coche (kocsi)	29
La récupération de données Kürt	30
Le cymbalum hongrois	31
Le kuvasz	32
Le puli	33

L'Ordre paulin hongrois	34
Le bœuf gris de Hongrie	35
Le Service hongrois des infirmières visiteuses à l'enfance	36
Charles Simonyi	37
La méthode de la « Maison de danse folklorique »	38
Le tárogató	39
Ede Teller (Edward Teller)	40
La porcelaine et céramique Zsolnay	41
János Irinyi	42
Donát Bánki et János Csonka	43
L'art folklorique de Matyó	44
Dávid Schwarz	45
Le water-polo hongrois	46
L'Orchestre des 100 musiciens tziganes	47
La Bible de Vizsoly	48
L'eau de Seltz ou soda hongrois	49
Zoltán Magyar	50
La soupe de poisson de Baja	51
L'arc hongrois des IX ^e -XI ^e siècles	52
La ferme hongroise (tanya)	53
Imre Bródy	54
Le saucisson de Gyula	55
Hollókő	56
István Báthory	57
L'héritage de Károly Gundel	58

Les gouttes Béres	59
L'astronaute Bertalan Farkas	60
L'oie engraisée	61
Le komondor	62
Les grottes du karst d'Aggtelek	63
La bataille de Pozsony (Presbourg)	64
La fleur de camomille de l'Alföld	65
Le sang de taureau d'Eger (Egri bikavér)	66
Sainte-Élisabeth de la maison Árpád	67
Les mathématiciens de la lame	68
József Pulitzer (Joseph Pulitzer)	69
La paire de saucisses de Debrecen	70
L'Académie de musique Ferenc Liszt	71
Unicum	72
Hortobágy	73
Oszkár Asbóth	74
Le lac Balaton	75
L'appareil de mesure Pille	76
François II Rákóczi (II. Rákóczi Ferenc)	77
Le pumi	78
László Kubala	79
Torockó	80
Les produits cosmétiques Ilcsi	81
Frère Julianus	82
Paysage culturel de Fertő / Neusiedlersee	83
József Galamb (Joseph A. Galamb)	84

Le gâteau Dobos (Dobostorta)	85
Nándorfehérvár, 1456	86
L'abbaye bénédictine de Pannonhalma	87
Gábor Bethlen	88
La méthode Kassai de tir à l'arc à cheval	89
Le paprika moulu de Kalocsa	90
Tivadar Csontváry Kosztka	91
Le mudi	92
Béla Barényi	93
La csárdás	94
Les rives du Danube, le quartier du château de Buda et l'avenue Andrásy	95
Le quartier culturel Zsolnay à Pécs	96
Le gömböc	97
Les chansons classiques hongroises	98
Le salami d'hiver Herz Classic	99
Attila, le roi des Huns	100
La soupe de goulasch hongroise	101
Béla Bartók	102
L'art populaire de Kalocsa	103
Sainte Marguerite de Hongrie	104
Albert Fonó	105
La porcelaine de Hollóháza	106
Alfréd Hajós	107
Le braque hongrois à poil court	108
Sándor Rózsa	109

Table des matières

Gyula Grosics	110	Le braque hongrois à poil dur	135
Le transformateur	111	Victor Vasarely	136
Le Tokaji Aszú	112	Le miel d'acacia de Hongrie	137
Ernő Dohnányi	113	Ottó Bláthy	138
Le bassin des Carpates	114	György Cziffra (Georges Cziffra)	139
Le comte István Széchenyi	115	László Papp	140
Prezi	116	La marche des Busó de Mohács (mohácsi busójárás) ..	141
Les ruches de roche et la culture de roches de Bükkalja	117	Dénes Gábor (Dennis Gábor)	142
Le général et Prince de Transylvanie, István Bocskai ..	118	L'astronome Imre Izsák	143
Le saucisson de Csaba	119	Le chien courant de Transylvanie (erdélyi kopó)	144
Le roi Saint Étienne de Hongrie	120	Ferenc Liszt (Franz Liszt)	145
L'oignon de Makó.....	121	Le Parlement hongrois	146
Béla Lugosi	122	Ányos Jedlik	147
Le psychologue Mihály Csíkszentmihályi	123	La pálinka	148
Le physicien Loránd Eötvös	124	Le Prince Saint Émeric de Hongrie (Szent Imre)	149
La soupe de poisson de la Tisza	125	Mór Jókai	150
Le roi Saint Ladislas de Hongrie	126	Le Musée national hongrois	151
György Békésy (Georg von Békésy)	127	Imre Kálmán (Emmerich Kálmán)	152
Le ragoût de mouton de Karcag	128	La fauconnerie	153
Ferenc Lehár	129	János Kemény (John G. Kemény)	154
Lajos Kossuth	130	L'opérette hongroise	155
Le gâteau à la broche (kürtőskalács)	131	Dániel Rátaí	156
Le roi Mathias	132	Tódor Kármán (Theodore von Kármán)	157
Sándor Kőrösi Csoma	133	Le paprika de Szeged	158
János Harsányi (John Harsányi)	134	Sándor Petőfi	159
		Le vin pétillant Törley	160

József Petzvál	161	János Bolyai	187
Törkölypálinka (pálinka de marc)	162	Sándor Tarics	188
Le lévrier hongrois (magyar agár)	163	Le piano Bogányi	189
Jenő Wigner (Eugene Wigner)	164	Les Contes populaires hongrois	190
Albert Szent-Györgyi	165	Ferenc Anisits	191
Tungram	166	József Dallos	192
Ármin Vámbéry	167	Robert Capa	193
Kálmán Mikszáth	168	L'équipe des pongistes Gergely, Jónyer, Klampár	194
La nécropole paléochrétienne de Pécs (Sopianæ).....	169	Mihály Kertész (Michael Curtiz)	195
Leó Szilárd	170	Kálmán Kandó	196
Le salami d'hiver Pick	171	Adolf Zukor (Adolph Zukor)	197
Endre Mester	172	Ferenc Veress	198
Tivadar Puskás	173	Gedeon Richter	199
L'acacia hongrois	174	Le trésor de of Nagyszentmiklós	200
Zoltán Kodály	175	Le photographe André Kertész	201
László Almásy	176	Kornél Szilvay	202
György Oláh, prix Nobel de chimie	177	Miklós Rózsa	203
Le teqball	178	László Moholy-Nagy	204
Le cloche de midi	179	István Szabó	205
József Mihályi	180	Mária Telkes	206
L'abbaye de Tihany	181	Ferenc Pavlics	207
Le comte Móric Benyovszky (Maurice de Beniowski)..	182	Zsa Zsa Gábor	208
László Oroszi	183	Jenő Dulovits	209
Ignác Semmelweis (Ignace Philippe Semmelweis)	184	Les Hongrois aux États-Unis	210
Le Centre hongrois de la diversité végétale	185	La Sainte Couronne	211
Ferenc Rofusz	186		



Nos deux cents trésors





Des connaissances qui tiennent dans une poche

Marcell János

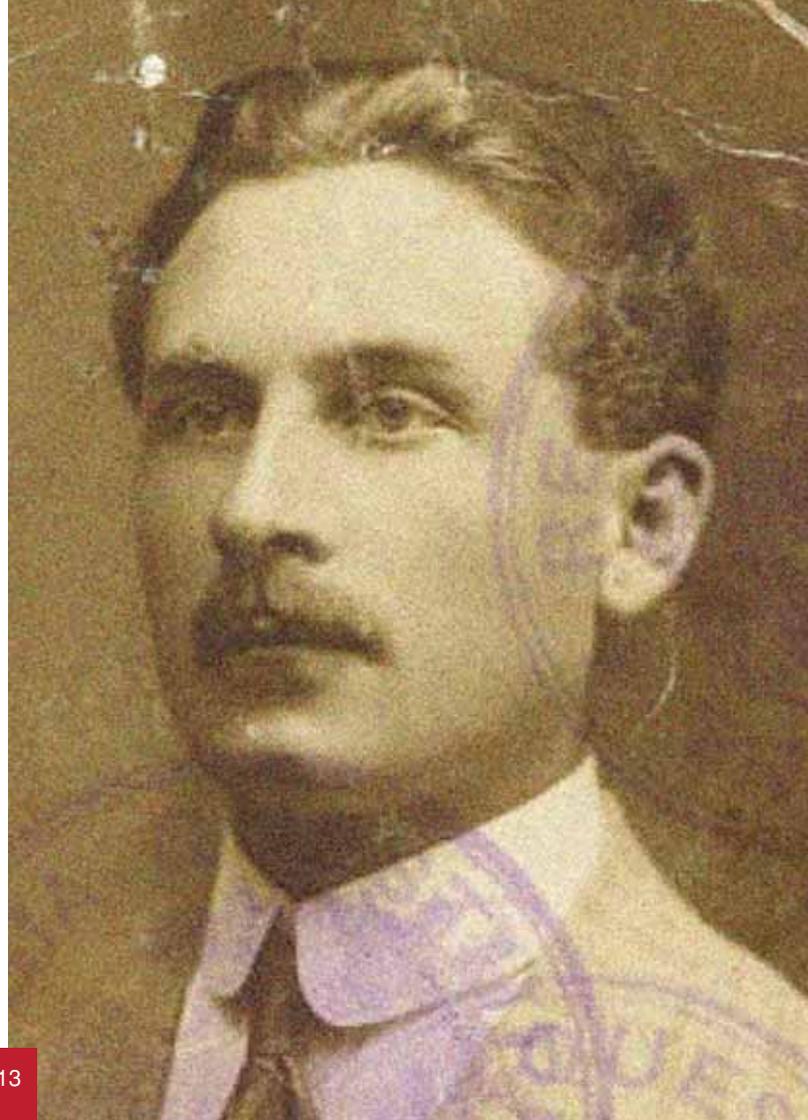
L'invention révolutionnaire de cet ingénieur en mécanique qu'était Marcell János est la microdisquette. Il s'agit d'un support de données en plastique dur que l'utilisateur pouvait retirer de son ordinateur et placer dans un autre. Bien que le dispositif eût déjà été enregistré en 1974, l'industrie informatique socialiste ne montra aucun intérêt pour la disquette rotative à cassette. Lorsque le brevet expira, l'État hongrois ne le renouvela malheureusement pas, entraînant ainsi la perte des droits exclusifs de fabrication. L'Occident n'attendait que cela, en 1982, IBM et plusieurs entreprises japonaises – sous l'œil passif de l'inventeur – purent produire légalement leurs propres disquettes. Si Marcell János avait reçu un seul centime pour chaque disquette, il serait devenu multimilliardaire. Mais avec une disquette de trois pouces et en avance de plusieurs décennies sur son temps, il n'en est pas moins rentré dans l'histoire de l'informatique. L'inventeur est né en 1931 et est décédé en 2011 à Budapest.



L'homme qui révolutionna la culture du café

Ferenc Illy

Né à Temesvár (Timisoara) en 1892, Ferenc Illy s'installa à Trieste après la Grande Guerre. C'est en travaillant dans un café du port qu'il découvrit l'effet conservateur de l'emballage sous vide. Plus précisément que les grains de café conservaient leur arôme et leur saveur bien plus longtemps lorsqu'ils étaient stockés dans des boîtes métalliques sous vide d'air. En 1933, il fonda l'entreprise Illy - caffè, laquelle est détenue et dirigée par sa famille. Deux ans plus tard, il fit breveter son invention, l'Illetta, la première machine à expresso au monde, fonctionnant à la vapeur chaude. Ce processus est devenu le fondement de la culture italienne du café, célèbre dans le monde entier. Ferenc Illy est décédé en 1956 à Trieste.



Voir à travers le mur

Áron Losonczi

C'est en 2001, à l'âge de 24 ans que l'architecte Áron Losonczi a créé le béton translucide Litracon qu'il continue encore aujourd'hui de développer. Le concept de base consiste en l'insertion de millions de fibres optiques dans le béton pour former un pan de mur transparent pouvant être installé dans divers bâtiments. Plusieurs sociétés multinationales se sont mises à fabriquer ces murs sans autorisation. L'inventeur a toutefois attaqué ces sociétés en justice et a gagné les procès internationaux, ce qui a permis à son propriétaire légitime de conserver la main mise sur le brevet du béton de verre, qui est fabriqué à Csongrád. Ce produit a presque révolutionné le monde de l'architecture et du design. Le mur translucide fait désormais partie de la collection permanente du musée d'architecture de Washington. En 2004, le Time Magazine a désigné le béton de verre comme l'« invention de l'année ». Un auteur américain a écrit un roman de science-fiction sur la colonisation de Mars, dans lequel le Litracon devient l'un des principaux matériaux de construction des hommes sur cette planète.



Le fondateur du monde numérique János Neumann (John von Neumann)

Le célèbre physicien fut l'élève de l'éminent professeur de mathématiques László Rátz au Lycée évangélique luthérien Fasori de Budapest. Après avoir obtenu ses diplômes, il fut invité en Europe occidentale puis en Amérique, où, pendant la Seconde Guerre mondiale, il participa au programme secret américain de fabrication de la première bombe atomique et fut ensuite élu à la Commission de l'énergie atomique américaine, composée de cinq membres. À partir de 1952, il joua un rôle de premier plan dans la conception logique des ordinateurs. Ses concepts fondamentaux, tels que l'utilisation du système binaire, la mémoire, le stockage des programmes et le système de commande, sont connus sous le nom d'architecture de von Neumann et encore utilisés aujourd'hui dans presque tous les appareils numériques. János Neumann est né à Budapest en 1903 et décédé à Princeton, aux États-Unis, en 1957.

Le Comité Hungarikum a inclus l'ensemble de son œuvre scientifique à la Collection des Hungarikums en 2015.



Le plus célèbre des Hongrois

Ferenc Puskás

À l'évocation de son nom, des portes s'ouvrent, des souvenirs émouvants de l'histoire du sport jaillissent et font remonter des larmes de joie. C'est à l'âge de 16 ans que Puskás Öcsi joue son premier match sénior dans l'équipe de Kispest (rebaptisé Honvéd), seul club où il a évolué en dehors du Real Madrid. Il fait ses débuts dans l'équipe nationale hongroise à l'âge de 18 ans, marquant 84 buts en 85 matches. Parmi ces buts figure notamment le troisième marqué par la Hongrie lors du match légendaire contre l'Angleterre surnommé le « 6-3 de Londres » avec une frappe foudroyante tirée dans la lucarne droite après une feinte en râteau. Les 105 000 supporters anglais se levèrent et firent une ovation pour cette action incroyable, connue depuis dans le monde entier sous le nom de « feinte Puskás ». Il fut champion olympique, médaillé d'argent en Coupe du monde, cinq fois champion de Hongrie et six fois champion d'Espagne, ainsi que trois fois vainqueur de la Coupe des clubs champions européens. Lors de la finale de ce championnat en 1960, il marqua 4 buts, un record qui semble imbattable. En 2009, la Fédération internationale de football crée en son hommage le Prix Puskás de la FIFA récompensant le plus beau but de l'année, lequel a entre autres été décerné à Cristiano Ronaldo, Neymar et Zlatan Ibrahimovic. Ferenc Puskás est né en 1927 et décédé en 2006 à Budapest.

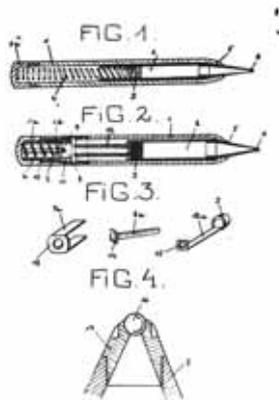


Le Comité Hungarikum a inclus sa carrière exceptionnelle de footballeur à la Collection des Hungarikums en 2013.



Une administration fluide et efficace László Bíró

László Bíró, qui travaillait comme journaliste, était un excellent observateur. Il remarqua que l'encre épaisse utilisée dans les presses d'imprimerie séchait rapidement sur le papier sans laisser de taches. Comme cette encre n'était pas coulante, il ajouta une petite bille roulant librement à l'extrémité de son dispositif. Au résultat, lorsque le stylo se déplace sur le papier, la bille tourne pour s'imprégner d'encre et tracer une ligne. Bíró déposa son premier brevet en Hongrie en 1938 et le nomma stylographe. Il perfectionna ensuite son travail en Argentine où, fuyant la guerre, il fut invité à se rendre par le président du pays lui-même. Ce nouvel outil, le « biro » ou encore « biro pen », a littéralement rendu plus fluide l'écriture manuscrite dans le monde entier, comme il a permis à son inventeur d'atteindre une notoriété mondiale encore de son vivant. László Bíró est né à Budapest en 1899 et mort à Buenos Aires en 1985, sous le nom de Ladislao José Biro.



El nuevo útil para escribir



Stratopen
"BIROME"
Esferográfica

Venta en Todas las Buenas Casas del Ramo

DISTRIBUIDORES PARA SUDAMERICA

BIRO, MEYNE & BIRO

Alsina 632 * U. T. 34-5075 * Buenos Aires

Montrer le monde en couleurs

Péter Károly Goldmark (Peter Carl Goldmark)

Musique ou science ? Telle est la question qui s'est toujours posée dans la famille Goldmark depuis des décennies. Né en 1906, Péter fit son choix alors qu'il était lycéen à Pest : la physique ! À Berlin déjà, son professeur, Dénes Gábor, encouragea cet étudiant talentueux qui ne manqua pas de se mettre à la tâche. Pour son vingtième anniversaire, il fabriqua un écran de 2,5 centimètres sur 3,8 centimètres sur lequel il parvint à recevoir des images par voie électronique. Fort de ces connaissances, il se retrouva bientôt aux États-Unis où, en 1940, il créa la première émission de télévision en couleur. Pendant la Seconde Guerre mondiale, il mit au point un dispositif permettant de brouiller les radars allemands. En 1948, il créa un écran de télévision miniature conçu pour l'examen du système digestif et intestinal du corps humain. Durant ses travaux, il perfectionna le disque microsillons, élabora un tourne-disque stéréo pour les aveugles et créa un appareil d'enregistrement d'image électronique. Ses caméras de télévision couleur furent utilisées pour montrer les astronautes d'Apollo 10 au cours de leur expédition dans l'espace. En 1977, le président Jimmy Carter lui décerna la National Medal of Science, la plus haute distinction scientifique américaine. L'« Edison » de la communication de masse, d'origine hongroise, perdit la vie dans un accident de voiture à l'âge de 71 ans.



Casse-tête Ernő Rubik

Si votre père est inventeur, pilote, concepteur d'avions et ingénieur mécanique et votre mère poétesse, il n'est pas étonnant que vous ayez des envolées créatrices. Le monde coloré de l'imagination s'associe à la géométrie, la logique et un concept d'une précision millimétrique dans l'invention d'Ernő Rubik, le Rubik's Cube. À la fois stimulant et divertissant, ce puzzle logique, qui tient dans la paume d'une main, met l'esprit en effervescence. Par des mouvements rapides accompagnés d'un subtil crépitement, vous pouvez remettre en ordre le désordre, puis tout mélanger à nouveau. Créé en 1974 et breveté trois ans plus tard, ce jeu s'est vendu à un million d'exemplaires en 1980 rien qu'en Hongrie. Le premier championnat du monde de Rubik's Cube a eu lieu à Budapest en 1982. Le 40e anniversaire a été célébré en 2014 par une exposition interactive au Liberty Science Center de New York. L'année suivante, l'exposition s'est déplacée à travers le monde pendant sept ans. Également architecte, sculpteur et décorateur d'intérieur, Ernő Rubik a obtenu le prix Kossuth, a été fait grand-croix de l'Ordre de Saint-Étienne, ainsi qu'élevé au rang d'Artiste de la Nation.



Sauver l'honneur de l'Europe

La croisade d'André II, 1217-1218

Le roi André hérita de la mission de son père, Béla III de Hongrie, qui avait promis au pape en 1192 de reprendre la Sainte-Croix, mais n'avait pu tenir sa promesse. Les guerres lancées en Terre sainte s'étant toutes soldées par un échec depuis plus de cent ans, pour André, restaurer l'honneur de la chrétienté constituait dès lors l'enjeu. L'armée, qui devait faire le voyage aller par la mer et retour par la terre, devait compter entre 10 000 et 20 000 hommes. Le Dr James Ross, historien anglais, écrit : « Des points de vue idéologique et historico-militaire, la démarche d'André II a revêtu une signification majeure. Il fit preuve de clémence envers les troupes du sultan Malik Al-Adel forcées de prendre la fuite et le peuple laissé sans défense au lieu de les massacrer, comme l'avaient fait auparavant d'autres croisés dans cette même situation. » Les souverains des États croisés, dont il était apparenté du côté de sa mère, le reçurent comme un frère. Il profita de son voyage au retour pour conclure des contrats de mariage profitables en Arménie mineure, à Iconium (Konya) et dans l'Empire bulgare. André II de Hongrie est le seul souverain de l'histoire des croisades à être revenu en Europe avec son armée. Ses descendants portèrent le titre « de Jérusalem » jusqu'au XX^e siècle. Tous les membres de la communauté arabe catholique du village de Mi'ilya en Israël portent le nom de Lajos (Louis), car ils se considèrent tous comme les descendants des croisés blessés d'André II contraints de rester là-bas.



La parfaite unité de l'homme, du cheval et des armes

Le Hussard

Ce mot hongrois est certainement le plus connu dans le monde entier ou presque. Certes, pour nous, il n'a pas tout à fait le même sens que pour d'autres, mais peu importe. Certains les considèrent tout simplement comme des militaires appartenant à la cavalerie légère et rapide, qui, dans leur uniforme à brandebourgs, portent un coup d'épée inattendu mais décisif à l'ennemi dans les règles de l'art du combat à la hongroise. Pour nous, les hussards signifient davantage, notamment des personnages de contes à moustaches qui, montés sur leur cheval, bravent tous les dangers jusqu'à gravir le sommet de la colline de verre pour leur amour et leur patrie. Dans ces contes, il est ainsi naturel qu'un jeune et pauvre berger devienne un vaillant et preux général, à l'image de Jancsi Kukorica (Jeannot des Maïs) qui devient János Vitéz (Le Chevalier Jean), ou encore János Hány, fantassin congédié, dont les ruses et mots d'esprit pour paraître ne se comptent plus. En revanche, András Hadik et le Colonel Simonyi furent de véritables héros. Les contes, les chansons populaires, les légendes et les romans sont pour autant bien fondés sur la réalité, qui n'est autre que la technique de combat qui est propre à notre nation depuis des milliers d'années et grâce à laquelle nos ancêtres ont atteint le bassin des Carpates. Au fil des siècles, la peau de léopard couvrant les épaules du preux chevalier galopant sur son destrier a été remplacée par l'uniforme de hussard, et l'arc dans sa main par un sabre. Le roi Mathias appelait déjà hussards les membres de sa cavalerie légère, lesquels combattirent plus tard vaillamment sous la guerre pour l'indépendance menée par Rákóczi ou celle de 1848. L'officier hussard était un père, un prêtre et un professeur pour ses hommes. Quiconque a vu le film « Les 80 Hussards » de Sándor Sára ne l'oubliera jamais. Le Comité Hungarikum a inclus la tradition des hussards hongrois à la Collection des Hungarikums en 2017.

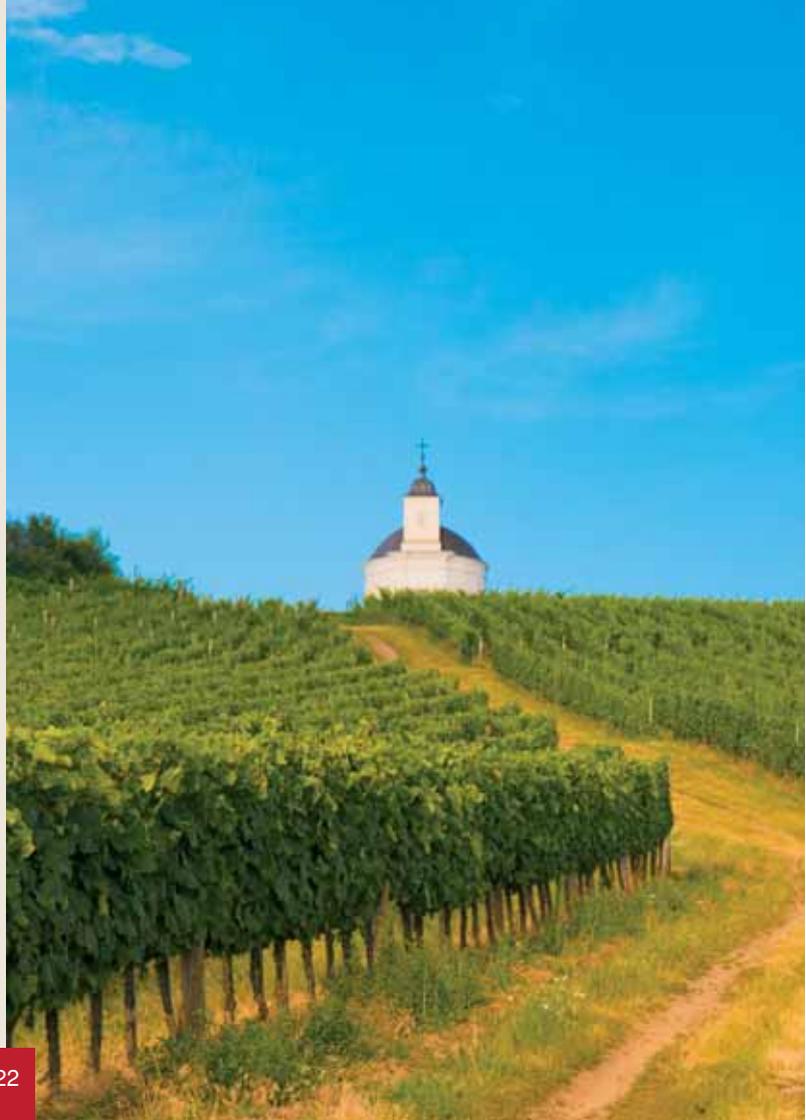


« Et tu permis que du nectar de Tokaj
nos coupes soient pleines »

La région viticole historique de Tokaj

Cette région est l'un des premiers territoires où s'établirent nos ancêtres conquérants, et les vestiges de Rakamaz et Tarczal sont nos précieux trésors. 27 municipalités cultivent 5 700 hectares de vignes, principalement pour la production de vins Szamorodni et Aszú. Un code réglementaire datant de 1612 fixe en 48 points les procédures de viticulture et de vinification à Tokaj. L'une de ces règles impose par ailleurs d'infliger une amende à quiconque ose jurer dans les vignes. C'est en partie grâce aux revenus de ses domaines à Tokaj que Ferenc II Rákóczi put financer les combats de la guerre pour l'indépendance menés pendant près de dix ans afin de libérer notre nation. Un décret royal datant de 1737 fit de ce lieu la toute première région viticole « fermée » au monde, s'étendant sur les contreforts méridionaux volcaniques de la chaîne montagneuse de Zemplén et bordée par la rivière Bodrog. Depuis la fin du Moyen Âge, Tokaj a toujours entretenu une vie culturelle animée « inspirée par le vin ». Autrefois, luthistes, sculpteurs, peintres et architectes venaient peupler les cours seigneuriales de la région. Aujourd'hui, des expositions, des conférences et des dégustations de vin attirent la population locale et les visiteurs venus de plus loin. Depuis 1972, le camp de création littéraire de Tokaj accueille chaque année des auteurs et artistes. Au milieu du XIX^e siècle, Sándor Petőfi écrit dans ses lettres de voyage : « Dans ces villes et montagnes, habitent les dieux de la joie, d'ici ils envoient dans le monde entier leurs apôtres, des flammes d'or enfermées dans des bouteilles, pour prêcher aux gens que cette terre n'est pas la vallée des larmes... »

Le Comité Hungarikum a inclus la région viticole historique de Tokaj à la Collection des Hungarikums en 2012.



La passion du roi Mathias Les Corvinas

Durant les dernières décennies du XV^e siècle, Buda abritait l'une des plus grandes collections de livres au monde alors recensées, la Bibliotheca Corviniana, n'ayant d'égal que la Bibliothèque apostolique vaticane, qui datait déjà d'un millénaire. Presque immédiatement après son accession au trône en 1458, le roi Mathias commença à collectionner des livres et des codex de l'époque. Les ouvrages qu'il commanda ou acheta furent appelés des « corvinas », car ils étaient identifiables au blason apposé de la famille Hunyadi représentant un corbeau. Ils étaient recouverts de reliures en cuir uniques, ornées de sangles et fermoirs en or et en argent, et souvent sertis de diamants. Ces volumes étaient principalement consacrés à la littérature classique, philosophique et scientifique ancienne, rédigés ou copiés en latin, grec et hébreu. Si leur valeur en ces temps s'exprimait en villages et manoirs, elle est aujourd'hui presque inestimable. « Mathias est mort, la bibliothèque est perdue », aurait-on dit en 1490. Les quelque 2 500 corvinas et centaines de manuscrits antiques furent en partie disséminés par ses successeurs, et le reste saisi par les Ottomans qui occupèrent Buda. À leur décharge, certains en restituèrent quelques exemplaires à la Hongrie au XIX^e siècle. Aujourd'hui, 216 corvinas reconnus comme authentiques sont recensés dans le monde entier, dont 53 ont été rendus à la Hongrie. 49 volumes sont conservés dans diverses bibliothèques italiennes, les autres constituant les pièces précieuses de collections autrichiennes, françaises, allemandes, anglaises, belges, turques, polonaises, tchèques et américaines. La Bibliotheca Corviniana est inscrite au registre international « Mémoire du monde » de l'UNESCO depuis 2005.



Sobre ivresse

Le fröccs

Ce breuvage étant plus revigorant qu'assommant, il peut donc être recommandé à toute personne de tout sexe âgée de plus de 18 ans. Le fröccs, c'est comme la politique ou le football: tout le monde s'y connaît, mais chacun le conçoit à sa manière. Si à la base il s'agit bien d'un mélange de vin et d'eau gazeuse dite soda, la question est : dans quelle proportion ? Soyons clairs une bonne fois pour toute : peu importe ! Il peut être petit ou grand, s'appeler concierge, gardien d'immeuble, voire vice-concierge, ou même allongé, maire, maire-adjoint, fröccs à la Krúdy ou son contraire le pingre, la liste est longue. L'une des spécialités est le fröccs « aigüail », soit un grand verre de vin arrosé d'une giclée d'eau gazeuse. Le type de vin n'est pas imposé, le fröccs se boit avec du vin rouge, blanc, rosé, du Schiller et même du moût. Mais pas avec de l'Aszú quand même ! Le premier fröccs recensé a été préparé en 1842 dans la cave d'András Fáy à Fót. Ányos Jedlik, qui avait inventé l'un des ingrédients, l'eau de Seltz, proposa à ses amis ce nouveau mélange qu'il avait nommé spritzer en allemand. Le poète Mihály Vörösmarty, qui faisait alors partie de la compagnie, n'apprécia pas ce nom et le changea immédiatement en fröccs. Il relata ce miracle de boisson dans son poème « Air de Fót » :

*« La perte remonte dans le vin:
Elle fait bien.
Nul ne peut lui ôter ce droit
Qui est sien.
Que les perles explosent au plus haut,
Dans les cieux ;
Laisant derrière glèbes et limon
Dans l'adieu. »*

Le Comité Hungarikum a inclus le fröccs à la Collection des Hungarikums en 2015.

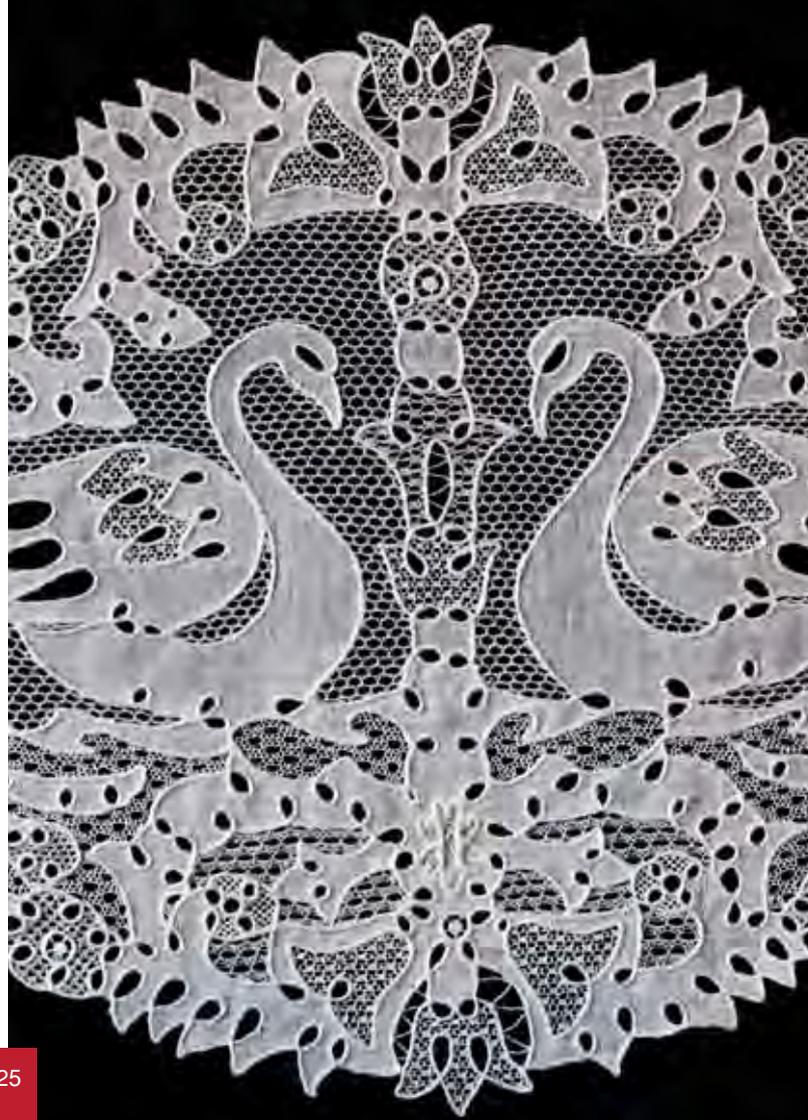


Un art millimétré

La dentelle de Halas

Originaire de Transylvanie, Árpád Dékány, venu enseigner au lycée de Kiskunhalas, fut fortement marqué par les pelisses et houpelandes de la région. En 1902, il commença à étudier leurs motifs. Il les dessina, puis les « combina » avec le style Art nouveau de l'époque. Il montra les croquis aux femmes de sa famille, qui lui répondirent qu'il était impossible de coudre de tels modèles. Heureusement pour le professeur, Mária Markovits, qui avait terminé ses études de broderie et dentellerie à Budapest, puis remporté une médaille d'or pour son ouvrage à l'exposition universelle de Paris en 1900, venait de rentrer en ville. Elle reprit les croquis et, à partir de ceux-ci, créa la technique de broderie de la dentelle à l'aiguille de Halas, utilisée encore aujourd'hui. Cette technique emploie 60 types de points différents en utilisant un fil de lin blanc extrêmement fin. Le travail à la petite aiguille permet de créer des ombres et des motifs contrastés dans la dentelle unicolore. Les motifs s'inspirent de légendes hongroises, de contes populaires et de la faune et la flore. La dentelle de Halas connut immédiatement un grand succès. Alice Roosevelt, la fille du président des États-Unis en fonction à l'époque, reçut un éventail en dentelle de Halas pour son 18e anniversaire. Dès lors, cette dentelle fut considérée comme un cadeau protocolaire. Lors de son couronnement, le roi Charles IV de Hongrie portait lui aussi une sabretache en dentelle de Halas. Plus tard, Miklós Horthy et même Rákosi acceptèrent avec plaisir ce présent, tout comme Elizabeth II, la famille Bush et la reine de Jordanie en conservent un ouvrage. Le pape Jean-Paul II reçut un modèle en dentelle de la chappe de Saint Étienne en souvenir de sa visite en Hongrie.

Le Comité Hungarikum a inclus la dentelle de Halas à la Collection des Hungarikums en 2014.



Une manufacture, non une usine

La porcelaine de Herend

La ville doit sa culture de la porcelaine aux recettes secrètes de ses ancêtres et à sa situation géographique. Fondée en 1826, la fabrique se situe à la jonction des montagnes nord et sud du massif du Bakony, où se trouvait à disposition l'énorme quantité de bois à l'époque nécessaire à la cuisson répétée de la pâte composée de kaolin, de feldspath et de quartz. Le matériau, qui est à présent cuit dans un four moderne, est ensuite plongé dans une glaçure, puis peint à la main avec des motifs uniques pour chaque pièce. La porcelaine de Herend attira l'attention du grand public pour la première fois lors de l'exposition universelle de 1851 à Londres. La reine Victoria l'apprécia tant qu'elle en commanda un service complet pour elle-même. Le motif figurant sur l'ensemble est depuis appelé « motif Victoria », et sa popularité perdue depuis un siècle et demi. Outre honorer la tradition, le succès de cette manufacture est également dû à une innovation continue. Bien que les archives du Musée Herend comptent soixante-quatre millions de motifs et de formes, les designers en inventent trois cents nouveaux chaque année. Il

n'y a pas d'intérieur ou de cuisine, traditionnels ou modernes, où les spécialistes de Herend ne pourraient proposer une porcelaine dans le matériau, la forme et le motif appropriés. Aujourd'hui, Herend est la plus grande manufacture de porcelaine au monde et accueille 70 000 à 80 000 visiteurs par an. Ces pièces d'une beauté exquise sont exportées dans soixante pays. Si près de 800 personnes contribuent par leur travail à ce succès, l'« empire de la porcelaine » en a formé et en forme toujours une bonne partie dans sa propre école professionnelle spécialisée. Le Comité Hungarikum a inclus la porcelaine de Herend à la Collection des Hungarikums en 2013.



Se soigner dans l'herbe, le bois et l'eau

Hévíz

Les pouvoirs curatifs du lac d'Hévíz, d'un bleu turquoise, étaient déjà reconnus par les Romains venus en Pannonie. Ce qui n'est pas étonnant, puisque les sources thermales font remonter à la surface trente-cinq millions de litres d'eau par jour, de sorte que le lac se renouvelle en deux jours et demi. La légende veut que la Sainte Vierge fit jaillir l'eau afin de guérir par ses vertus, et sur les prières de sa nourrice, un enfant paralysé. Ce petit garçon n'était autre que le futur empereur Théodose le Grand, qui fit du christianisme la religion officielle de l'Empire romain. Dès l'Antiquité, les habitants de la région utilisaient les bienfaits du lac en prenant des bains d'eau et de boue. À partir de la seconde moitié des années 1700, les Festetics, une famille noble, y firent prospérer la culture des bains. Les bords du lac devinrent un lieu aristocratique animé, doté d'un service médical, d'une auberge, d'une écurie et d'un pavillon de bain. Si Hévíz devint rapidement une station thermale élégante, les gens ordinaires pouvaient également profiter de cette merveille naturelle. C'est au début du XX^e siècle que fut pensé et créé la balnéothérapie d'Hévíz. Le bain en lest, célèbre méthode thérapeutique développée par le Dr Károly Moll, qui vécut 93 ans, attire les sujets souffrants du monde entier. Quiconque aura été massé avec la boue chaude et curative, ou se sera baigné en hiver au milieu des fleurs de nénuphar dans les eaux thermales fumantes entourées par les bois, en gardera à jamais le meilleur des sentiments.

Le Comité Hungarikum a inclus le lac d'Hévíz et la médecine traditionnelle d'Hévíz à la Collection des Hungarikums en 2015.



Apaiser la douleur

János Kabay

Si le pavot contient de la morphine, il doit être possible de l'extraire d'une manière ou d'une autre, pensait János Kabay, tout juste diplômé en pharmacie. Bien que depuis plus de cent ans déjà de célèbres scientifiques aient tenté en vain dans les laboratoires d'Europe occidentale de le faire avant lui, quel plus noble objectif que de résoudre cette énigme ? C'est ainsi que János Kabay, sans véritable expérience ni autres relations, entreprit des expérimentations avec sa future épouse et docteure en chimie, Ilona Kelp, à Büdszentmihály, à l'extrémité ouest du comté de Szabolcs. En quelques années, il passa des plants de pavot verts, puis des tiges de pavot sèches, à la production de morphine contrôlée à grande échelle, révolutionnant ainsi l'industrie. En 1927, il s'associa à des machinistes et forgerons des environs pour fonder l'entreprise pharmaceutique Alkaloida. Au milieu des années 1930, 10% de la production mondiale de morphine provenait de son usine. Grâce à ce procédé, les agriculteurs ne perdaient pas les précieuses capsules renfermant les graines de pavot, puisque l'usine n'avait besoin que des tiges sèches. En 1936, à l'aube de sa réussite scientifique et commerciale, Kabay mourut subitement d'une septicémie suite à l'opération d'une hernie. Après l'expiration du brevet, la méthode Kabay a été adoptée par les sociétés pharmaceutiques du monde entier et est encore utilisée aujourd'hui dans la fabrication d'analgésiques.

Le Comité Hungarikum a inclus l'œuvre de János Kabay, fondateur de l'entreprise pharmaceutique Alkaloida, à la Collection des Hungarikums en 2016.



Une invention hongroise du XV^e siècle originaire du village de Kocs

Le coche (kocsi)

À cette époque, alors que « les murs de Vienne étaient rompus par Mathias et ses noires troupes », il fut nécessaire d'instaurer un moyen pour circuler plus rapidement entre Vienne et Buda. À cette fin, six stations de changement de chevaux furent installées sur ce trajet d'environ 250 kilomètres. Ainsi, les messagers pouvaient transporter nouvelles, ordres et autres dépêches d'une capitale à l'autre en quelques heures seulement. L'une de ces stations se trouvait dans le village de Kocs, où travaillaient de célèbres maîtres artisans. Ils avaient beaucoup à faire, car les véhicules à quatre roues utilisés alors étaient de lourds chars et chariots, lents, inconfortables et fragiles. Les charrons entreprirent donc d'innover en créant un véhicule léger, rapide et confortable, qui fut appelé kocsi d'après son lieu d'origine, et repris ensuite de manière similaire en anglais, allemand, espagnol, italien, polonais, tchèque ou serbe. En Turquie et dans ses environs, on appelle tout simplement ce véhicule madjar en référence à « magyar ». Fabriqué à partir de pièces et éléments provenant de différents types de bois dur flexible préalablement poncés ensemble, le coche ne comportait pratiquement pas de pièces en fer. Les roues, essieux et pivots absorbaient les chocs de la route et étaient bien plus résistants que ceux utilisés auparavant. Il pouvait transporter quatre personnes, dont le cocher, les bagages étant placés sur le bard extérieur. Les chevaux étaient attelés à un harnais à bricole, afin qu'ils puissent se déplacer plus aisément. Le coche connut un grand succès, car il permettait de transporter rapidement autant les passagers que les marchandises. En quelques années, il se répandit dans toute l'Europe occidentale et, en Hongrie, permit même aux personnes de petite condition de pouvoir circuler librement.



Qui cherche, trouve

La récupération de données Kürt

Lorsque János Kürti a breveté la technologie de réparation des dispositifs de stockage de données magnétiques en 1978, il ne se doutait pas que ses connaissances allaient rapidement le faire passer par le paradis et l'enfer. Grâce à sa « dot », soit les licences achetées par la Hongrie, cet ingénieur talentueux eut la possibilité de visiter des usines d'ordinateurs occidentales et s'initier aux technologies modernes. Comme à cette époque les pays socialistes étaient alors coupés de tout approvisionnement venant de l'Ouest, force était d'apprendre de manière unique au monde à réparer seul des dispositifs et équipements. Il en fut ainsi jusqu'au changement de régime où, avec l'ouverture des frontières, ont pu arriver des pièces détachées qui pouvaient être achetées à bas prix ici comme à l'étranger. Ces connaissances et ce savoir-faire qui avaient semblés alors superflus ont été mis à profit par une branche émergente de l'industrie informatique, la récupération des données. Cette discipline particulière est basée sur la réparation, compétence dans laquelle les frères Kürti étaient imbattables. C'est en 1989 que János et Sándor ont fondé l'entreprise KÜRT SA fermée de sécurité de l'information et récupération des données, qui a été capable de gérer les tâches les plus difficiles. Ils ont par exemple réussi à récupérer des données dans les restes écrasés et brûlés des tours jumelles qui se sont effondrées en septembre 2001. Si la société était liée par un accord de confidentialité avec le FBI sur la tâche assignée, CNN en a tout de même fait état, et autant George Pataki, alors gouverneur de l'État de New York, que le président américain George Bush ont exprimé leur gratitude au nom de la ville et du pays.

Le Comité Hungarikum a inclus la procédure de récupération de données KÜRT à la Collection des Hungarikums en 2014.

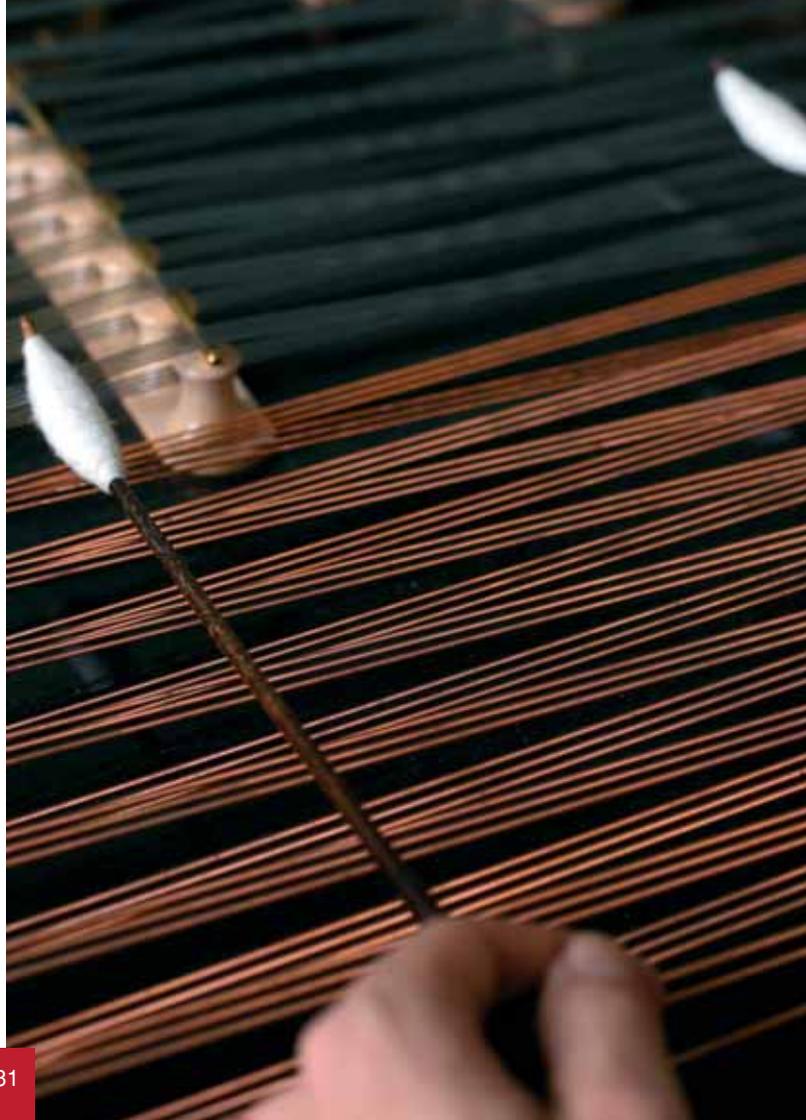


L'instrument de notre âme

Le cymbalum hongrois

Lorsque les deux mailloches viennent toucher les cordes, les anges nous sourient. C'est avec leur cœur que les cymbalistes jouent ces notes enchanteresses. Ferenc Liszt appelait le cymbalum moderne à pédales, le piano de concert hongrois, comme il a fait entrer son créateur, Vencel József Schunda, dans le panthéon de la musique hongroise. L'empereur austro-hongrois François-Joseph décora le maître fabriquant après qu'il ait, au début du siècle, façonné à la main la 10 000e pièce de ce précieux instrument. À l'époque, la musique au cymbalum hongrois était jouée dans les cafés, mais de nos jours, cet instrument est surtout entendu lors de concerts. En Transylvanie, les musiciens tziganes des villages en jouent encore « pour accompagner la danse » dans les mariages, les bals et les fêtes. Le cymbalum est toujours fabriqué à la main. Le maître artisan commence son travail en allant choisir le meilleur bois pour sa fabrication. Si les outils sont plus modernes, son âme est la même depuis cent ans. Parmi ses interprètes figurent les illustres talents que sont Aladár Rácz, virtuose de l'école classique du XIX^e siècle, Oszkár Ökrös, génie contemporain, Viktória Herencsár, présidente et fondatrice de l'Association mondiale du cymbalum, Miklós Lukács et Kálmán Balogh, connus pour leurs performances dans le monde du jazz, et leur élève Bálint Tárkány-Kovács, célèbre pour avoir conquis le jeune public.

Le Comité Hungarikum a inclus le cymbalum hongrois à la Collection des Hungarikums en 2016.



Une sécurité rassurante

Le kuvasz

Le kuvasz fait partie des neuf races canines hongroises. Nos races de chiens ayant été adaptées au pastoralisme et à la garde des troupeaux, ce grand animal à la robe blanche est arrivé dans le bassin des Carpates avec nos ancêtres conquérants. C'est ce qu'attestent les tombes anciennes qui ont été découvertes. Sa couleur n'est d'ailleurs pas de moindre importance : lors des attaques nocturnes, son maître pouvait facilement le distinguer des prédateurs à la fourrure sombre tels que les loups, les ours et les lynx, et ainsi ne lui faire aucun mal s'il fallait se défendre. Le kuvasz s'est d'abord fait connaître au monde comme le fidèle et courageux compagnon des troupeaux de bœufs se déplaçant vers l'Ouest. En plus des bœufs à viande, le kuvasz était parfois vendu au marché par les bergers. Si son « travail » d'antan s'est aujourd'hui étiolé, son allure fière et élégante, et son apparence confiante en font de nos jours un parfait chien de garde. À la fin de la Seconde Guerre mondiale, les soldats étrangers qui pillaient et occupaient les lieux ont abattu un grand nombre de kuvasz qui défendaient leur territoire et la porte de leur maître, amenant cette lignée au bord de l'extinction. Leur reproduction a commencé avec quelques chiens de race. Les chiens issus de la première portée furent appelés kuvasz laineux, car l'élevage mondialement connu de ces chiens appartenait au Dr Antal Kovács, qui dirigeait une société de commerce de laine. Le poète et écrivain Dezső Kosztolányi écrivit ces vers dans son poème « Mon chien cygne » : « Telle une statue interdisant tout passage, sur le seuil tu t'étends, gardien de mon espèce tu es, sage kuvasz hongrois. »

Le Comité Hungarikum a inscrit les races hongroises de chiens de chasse et de berger, dont le kuvasz, à la Collection des Hungarikums en 2017.



Fidèle attachement

Le puli

Cette race est sans doute la plus connue des neuf races canines hongroises, bien que les vieux bergers disent qu'il y a le chien, et il y a le puli. Il est doté d'une incroyable intelligence, comme s'il était capable de lire dans les pensées. Fidèle à son maître, il est courageux et infatigable, au plus grand plaisir des enfants. Un véritable membre de la famille. Son « métier » était à l'origine de garder les troupeaux, sa tâche ayant consisté alors à accompagner le bétail de nos ancêtres conquérants de l'Asie jusqu'au bassin des Carpates. La caractéristique du puli de petite taille est son poil long et torsadé, généralement noir, mais pouvant être parfois blanc, brun ou encore gris. Ils sont capables de supporter les pires conditions climatiques, et ne peuvent être gardés qu'à l'extérieur. Excellent nageur, le puli retrouve et guide les bêtes égarées même dans les zones marécageuses et tourbeuses. Une sonde lunaire hongroise en cours de développement a été baptisée Puli, prolongeant ainsi sa célébrité jusqu'au cosmos. Le créateur de Facebook, Mark Zuckerberg, est quant à lui l'heureux propriétaire d'un puli à poil blanc, nommé Beast, qui a son propre profil sur les réseaux, suivi par plus de deux millions et demi de followers.

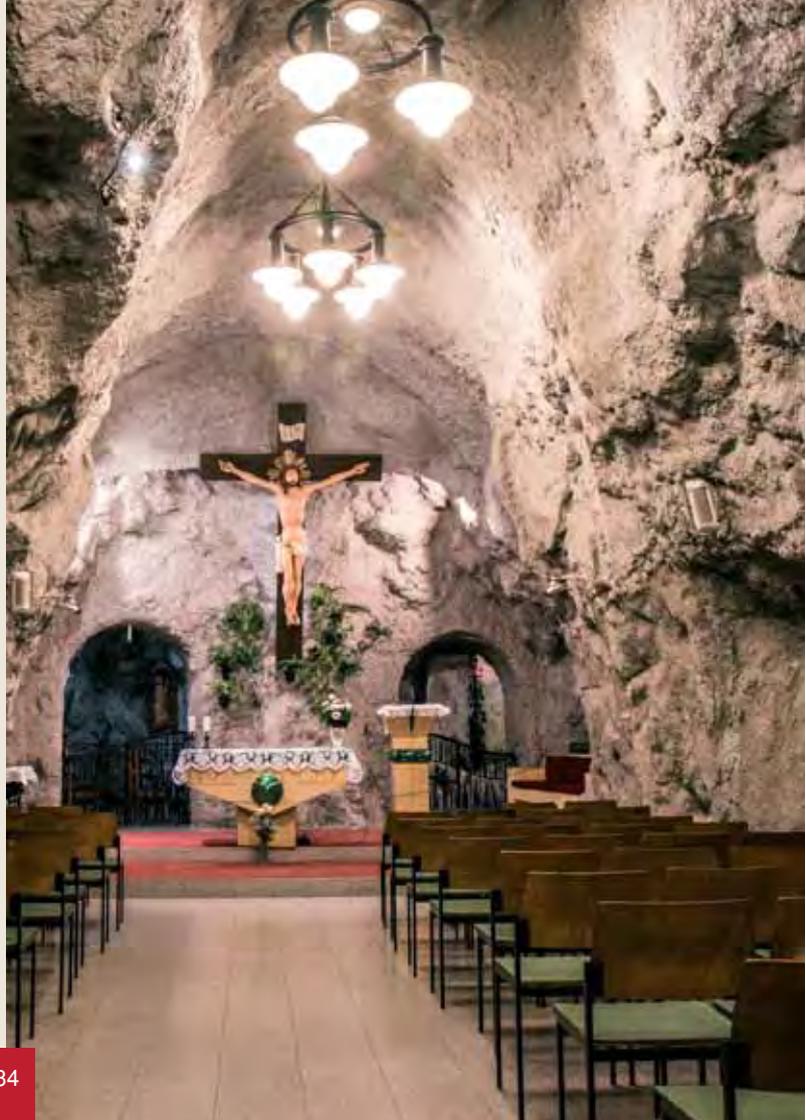
Le Comité Hungarikum a inscrit les races hongroises de chiens de chasse et de berger, dont le puli, à la Collection des Hungarikums en 2017.



Couleur blanche, cœur pur

L'Ordre paulin hongrois

« Toi aussi, ma douce Hongrie, tu grandiras avec les Paulins et déclineras avec ces mêmes » disait Péter Pázmány, archevêque d'Esztergom au XVII^e siècle. Après les ravages de l'invasion tatar, une vision divine inspira à Eusèbe-le-bienheureux la création d'un ordre monastique. En 1262, le pape Urbain IV accepta avec bienveillance le projet du chanoine devenu ermite sur les monts Pilis, qui reçut l'approbation définitive du Saint-Siège en 1308. Le roman de Cécile Tormay « Le Frère blanc » est un témoignage poignant de cette époque. Les paulins portaient des soutanes blanches pour se distinguer des ermites errants. Sous les rois d'Anjou, le roi Sigismond, puis les Hunyadis, l'ordre, qui portait alors le nom de Saint-Paul-Premier-Ermite, connut un essor constant. Au XV^e siècle, le nombre de moines avoisinait un millier. Leurs racines hongroises se ressentaient dans leurs moindres gestes. Après Mohács, l'invasion turque et le décret de dissolution de Joseph II portèrent grandement préjudice à la vie de l'ordre, mais ne purent le briser. Le siège fut alors transféré à Częstochowa en Pologne, où aujourd'hui des pèlerinages y sont régulièrement menés par des moines paulins hongrois, et même à moto par le frère Botond. À l'heure actuelle, cet ordre d'origine hongroise compte 73 monastères, répartis dans 17 pays du monde, non seulement en Europe, mais aussi en Afrique, en Amérique et en Australie. Après leur retour au pays en 1934, puis une nouvelle interdiction en 1950, la vie des paulins en Hongrie a recommencé à prospérer en 1990. Le Comité Hungarikum a inscrit l'Ordre paulin hongrois sur la liste des Hungarikums en 2017.



Robuste survivant

Le bœuf gris de Hongrie

Il serait difficile d'imaginer le paysage de la Grande plaine hongroise, la Puszta, sans cette race de bétail. Presque au bord de l'extinction, cette espèce a de nouveau pu être reproduite dans les années 1970-1980 à partir des quelques spécimens vivant encore dans la région de Hortobágy que l'on commença à utiliser pour piétiner et fertiliser la terre des parcs nationaux, éliminer les plantes non indigènes, bref, pour conserver l'intégrité du paysage. Doté d'un extraordinaire instinct de survie, le bétail gris est laissé toute l'année dehors, en liberté. À la fin du Moyen Âge, la plaine hongroise était le garde-manger de l'Europe. Chaque année, les Hajdús conduisaient des centaines de milliers de bœufs gris, qui pouvaient parcourir 20 à 30 kilomètres par jour pendant des mois sans perdre de poids. La « route des bovins » longeait les rivières et traversait les herbages. Les Hajdús, gardes armés escortant le bétail, devaient protéger l'immense troupeau des pillards et des loups tout au long du voyage. À Nuremberg, à l'entrée du pont des Bouchers, se dresse depuis 1599 la statue grandeur nature d'un bœuf gris, rappelant à la ville l'arrivée de ces bêtes qui sauvèrent la population de la famine après un incendie. Le commerce du bétail était autrefois la base de l'économie hongroise et le mot « bœuf » alors synonyme de richesse. Sa viande est incomparable et s'utilise pour faire des joues de bœuf rôties, de la soupe de queue de bœuf, du goulasch, du ragoût, du jambon, des saucisses, du bacon, du salami et même des aliments pour bébés.

Le Comité Hungarikum a inclus le bœuf gris de Hongrie à la Collection des Hungarikums en 2015.



Soins, conseils, soutien

Le Service hongrois des infirmières visiteuses à l'enfance

Les soins apportés par ce service sont uniques au monde. C'est sous le patronage de l'archiduchesse Stefania et la présidence du comte Albert Apponyi qu'en 1915 fut créée l'Association nationale Stefania pour la protection des mères et des nourrissons. Cette démarche s'avérait indispensable car la situation de santé publique à l'époque nécessitait une action urgente. La mortalité infantile et le nombre de décès chez les mères étaient élevés, en plus de la tuberculose qui se propageait. Le système préventif fut mis en place par Pál Heim et József Madzsar qui organisèrent la formation des infirmières visiteuses. L'objectif était d'augmenter le taux de natalité, ainsi que lutter contre l'ignorance. Une attention particulière était accordée aux mères pendant leur grossesse, la tâche primordiale étant que l'accouchement puisse être si possible accompagné par un spécialiste. Ces assistantes chargées de la prévention maternelle rendaient visite aux familles à leur domicile afin d'évaluer les conditions de santé et d'hygiène, et donner des conseils utiles. Si une mère manquait de lait maternel, l'assistante l'aidait à en obtenir; plus tard, elles ont expliqué l'importance des vaccinations. Aujourd'hui, 4 000 infirmières visiteuses diplômées exercent dans notre pays, en utilisant des technologies modernes. L'importance de leur travail n'a jamais été remise en question par aucun régime politique. Pour le moins, aucune organisation similaire n'aura existé en Hongrie au cours des XX^e et XXI^e siècles.

Le Comité Hungarikum a inclus le Service hongrois des infirmières visiteuses à l'enfance à la Collection des Hungarikums en 2015.



De veilleur de nuit à astronaute

Charles Simonyi

Il hérite de son intérêt pour les sciences de son père Károly Simonyi, physicien lauréat du prix Kossuth. Né en 1948 à Budapest, Charles, que l'on appelait alors par son diminutif Karcsi, découvre l'informatique au lycée. En tant que veilleur de nuit, il surveillait la salle de contrôle d'un ordinateur soviétique à tube, l'Ural-2. Un ingénieur qui y travaillait alors apprend à cet étudiant curieux comment utiliser l'appareil. Sous l'inspiration, il commence à écrire des programmes pour les ordinateurs de l'époque, dont l'un, une fois développé, est acheté par l'État hongrois. À partir de 1968, il part vivre et étudier en Amérique, d'où il sort diplômé des universités de Berkeley et Stanford. En 1981, Bill Gates l'emploie en tant que développeur chez Microsoft, puis il fonde sa propre entreprise en 2002. Il s'inscrit comme touriste de l'espace et passe en tant que tel 26 jours et demi dans le cosmos en 2007 et 2009 à ses propres frais, devenant ainsi le deuxième astronaute hongrois après Bertalan Farkas et premier touriste de l'espace hongrois à deux reprises. Lors de son deuxième voyage, il cite en hongrois depuis la Station spatiale internationale les paroles d'Adam tirées du 13e tableau de la Tragédie de l'Homme d'Imre Madách, dont la scène se déroule dans l'espace :

« Qu'est-ce au fond que le but ?

Le but, c'est la fin du combat glorieux,

Le but, c'est la mort, et la vie, c'est la lutte,

Et le but de l'homme, c'est la lutte même. »



Danser comme à Szék

La méthode de la « Maison de danse folklorique » (táncház)

À l'occasion de ces réunions, professionnels comme amateurs dansent sur des musiques folkloriques jouées par un orchestre. La méthode Táncház se veut être un modèle de transmission de notre patrimoine culturel ancestral aux XX^e et XXI^e siècles. Bien que cette initiative ait vu le jour à Budapest dans les années 1970, ses racines remontent au tournant des XIX^e et XX^e siècles. Les bases musicales en furent posées par Béla Vikár, János Seprődi, puis Béla Bartók et Zoltán Kodály, tandis qu'István Molnár rassembla le monde culturel de la danse afin de servir de modèle à la génération suivante. L'un d'eux, le chorégraphe Ferenc Novák, emmena ses élèves à Szék (Sic). Dans ce village de la plaine transylvaine Mezőség, ils découvrirent une tradition de danse vivante qu'ils voulurent partager avec autrui. C'est ainsi que le 6 mai 1972 fut organisée la première réunion urbaine de danse folklorique, nommée « Danser comme à Szék ». À compter de cet événement, la culture de la danse folklorique s'installa à Budapest dans le légendaire Centre culturel de Budapest (FMH) et le club Kassák, et s'étendit également en province et outre-frontières. Ces événements apportant fraîcheur et vie dans le monde terne et presque sans espoir de l'époque attiraient un large public. Le mouvement fut lancé par des danseurs et musiciens tels que Sándor Timár, Ferenc Sebő, Béla Halmos et Péter Éri. La première réunion de Táncház a eu lieu en 1982 et continue d'être le plus grand événement de l'année. Ce qui est chose naturelle dans le bassin des Carpates, devient une force de cohésion dans la diaspora occidentale. De Sydney à Londres et de Toronto à Montevideo, dans de nombreuses villes du monde, la Maison de danse folklorique rassemble la communauté hongroise locale. Les membres des deuxième et troisième générations, qui parfois parlent à peine le hongrois, sont reliés au pays par des chants, des danses et des musiques folkloriques. Le Comité Hungarikum a inclus la méthode de la Maison de danse folklorique à la Collection des Hungarikums en 2012.



Douce plainte dans la nuit calme

Le tárogató

Cet instrument à vent est l'incarnation de l'idée de liberté hongroise. Selon l'encyclopédie Pallas : « il se fit entendre lors de la bataille d'Augsbourg (955) aux côtés du cor de Lehel et lors de l'ultime assaut de Miklós Zrínyi à Szigetvár contre les Ottomans (1566) ». L'âge d'or du tárogató se situe sous le règne de Ferenc Rákóczi, car la sonorité forte et aigue qu'il produisait était perceptible même dans les feux de la bataille. Durant la guerre d'indépendance, il guidait l'armée le jour et était joué près des feux de camp la nuit. Pendant la répression des Habsbourg, le tárogató fut réduit au silence, ce n'est que dans le plus grand secret qu'il jouait les airs de l'armée rebelle Kuruc. Au XIX^e siècle, certains musiciens plus courageux osèrent en jouer à nouveau en public. En 1859, le journal du Dimanche (Vasárnapi Újság) consacra un article à cet instrument, et le comte István Fáy demanda aux musiciens tziganes d'apprendre à en jouer et de l'inclure dans leurs orchestres. En 1894, Vencel József Schunda, qui avait perfectionné le cymbalum, conçut un instrument de concert à partir du tárogató, tandis que Richard Wagner, lui, écrivit une mélodie pour cet instrument dans son opéra Tristan et Isolde. Entre les deux guerres mondiales, il fut enseigné à l'Académie nationale hongroise de musique. Sous le communisme, il fut à nouveau interdit par le régime, qui prévit alors de collecter tous les tárogátós du pays, mais les protestations de Zoltán Kodály empêchèrent ce scandale culturel. Depuis les années 1990, l'Association des Tárogátós de Rákóczi organise tous les cinq ans des rencontres mondiales de tárogató. Des musiciens étrangers se produisent également lors de ces événements, jouant des mélodies hongroises et des airs de leur pays d'origine. Le Comité Hungarikum a inscrit le tárogató à la Collection des Hungarikums en 2014.



Un scientifique hongrois en Amérique

Ede Telle (Edward Teller)

« Tout ce que j'ai accompli, je le dois à ma langue maternelle », avait déclaré le physicien, qui vécut jusqu'à 95 ans. Bien qu'il n'ait pu remettre les pieds dans son pays natal pendant 56 ans, il parlait parfaitement le hongrois. Ce qui n'a rien d'étonnant, puisqu'aux États-Unis, lui comme ses collègues scientifiques d'origine hongroise étaient appelés les « Martiens », qui se parlaient entre eux dans ce que les locaux appelaient une langue incompréhensible et possédaient de grandes compétences et capacités intellectuelles. Dans les années 1930, Ede Teller fut déjà professeur de mécanique quantique à l'université George Washington, puis il participa aux travaux secrets du projet Manhattan, le programme nucléaire américain. Son nom est lié à la première expérience réussie de la bombe à hydrogène. Il sauva les États-Unis d'une tragédie nucléaire en initiant la fermeture de réacteurs fonctionnant sur le même principe de centrale qui ensuite explosa à Tchernobyl. Les conseils avisés qu'il fournit aux présidents américains ont également permis qu'aucun conflit armé n'éclate durant les décennies de guerre froide. Après 1990, il se rendit régulièrement dans son pays natal, la Hongrie. À l'une de ces occasions, il déclara : « Je me sens comme un Hongrois qui renaît. » Lors de son premier voyage, il visita la centrale nucléaire de Paks, où il fut très satisfait de ce qu'il vit, puis déclara : « Je ne doute pas que l'énergie nucléaire soit très importante pour la Hongrie, mais elle est importante pour le monde entier. » Il fut le premier à recevoir en 2001 le Collier Mathias Corvin Hongrois lors du rétablissement de cette très haute distinction honorifique.



Le « savant-potier » La porcelaine et céramique Zsolnay

Doté d'une grande sensibilité artistique et ancien garde national de la Révolution hongroise et Guerre d'indépendance de 1848, Vilmos Zsolnay utilisa ses talents pour expérimenter la faïence émaillée et créer ainsi de magnifiques objets en porcelaine, ainsi que des carreaux en pyrogranite résistant au gel pour orner les bâtiments. La famille Zsolnay fonda sa fabrique à Pécs en 1852, où elle fut la première à utiliser la technique de l'éosine aux splendides couleurs arc-en-ciel. Ces chefs-d'œuvre connurent un succès retentissant lors de l'exposition universelle de Vienne en 1873 et cinq ans plus tard à Paris. La glaçure unique et la peinture appliquée à la main rendent les tuiles, les pièces ornamentales et les sculptures très spéciales. Leur conception, fabrication et peinture ont suscité la participation d'artistes tels que Ödön Lechner, József Rippl-Rónai et Victor Vasarely. Les céramiques Zsolnay ornent les bâtiments du Parlement hongrois, de l'église Mathias, du Musée des arts appliqués, de l'Institut de géologie, du Palais de la culture de Marosvásárhely, de l'Hôtel de ville de Szabadka (Subotica), de la cathédrale de Kassa (Košice), de l'église de Kolozsvár (Cluj) et du Palais Cifra à Kecskemét. Au tournant du siècle, les pièces Zsolnay ornaient presque toutes les maisons Art nouveau du bassin des Carpates. Après 1945, l'usine de porcelaine fut nationalisée, mais vingt ans plus tard, avec la permission des successeurs, elle reprit le nom de Zsolnay. Depuis le changement de régime, la marque a retrouvé la place qui lui revenait dans le monde, rattachée à la tradition familiale et la création de trésors intemporels. Le Comité Hungarikum a inscrit la porcelaine et céramique Zsolnay à la Collection des Hungarikums en 2014.



Le combattant pour l'indépendance qui apprivoisa le feu János Irinyi

Le phosphore doit être mélangé à du dioxyde de plomb et non du chlorate de potasse. En bref, c'est ce qui fait la différence entre l'allumette de sécurité « sans bruit » et ses prédécesseurs. Ce fut bien sûr après d'innombrables expériences et en ayant appris des erreurs de ses professeurs que le jeune János Irinyi, alors âgé de 19 ans, arriva à cette conclusion. Il fit breveter son invention en 1836 et revendit les droits à István Rómer, propriétaire d'une fabrique de médicaments et d'allumettes à Vienne. C'est ainsi que ce jeune noble put partir à l'étranger pour étudier. Après son retour au pays en 1839, il fonda la première fabrique d'allumettes de Pest. Le 15 mars 1848, il participa avec son frère József à la rédaction des Douze articles de la charte des revendications révolutionnaires, et servit comme major dans l'armée pendant la guerre d'indépendance. Lajos Kossuth, président-gouverneur de Hongrie, lui confia la direction de l'usine de canons et poudre à canon de Nagyvárad. Après la capitulation de Világos, l'un des meilleurs chimistes du pays qu'il était fut emprisonné, puis libéré ensuite sur amnistie. Après cela, il travailla dans le domaine scientifique et exploita son domaine. Il fit de nombreuses expériences avec le sol, qu'il enrichit de plâtre pour le protéger de la salinisation. Il dirigea également pendant vingt ans le Moulin à vapeur István à Debrecen. János Irinyi mourut en 1895 à l'âge de 77 ans à Létavértes, où la postérité lui rend hommage avec une salle commémorative et un buste à son effigie.

Sur décision en 2015 du Comité Hungarikum, les travaux de János Irinyi et l'allumette sans bruit et non explosive sont à considérer comme des valeurs nationales exceptionnelles.



Un moteur qui « glougloute » Donát Bánki et János Csonka

Dans le langage courant, un carburateur à jet est appelé gicleur. Cet élément assure le bon mélange entre l'air et le carburant dans les moteurs à essence. Donát Bánki et János Csonka se rencontrèrent pour la première fois à l'Université technique de Budapest. Ils travaillèrent ensemble en tant qu'étudiants, puis déposèrent plusieurs brevets conjointement. Leur invention la plus célèbre a fondamentalement changé l'industrie automobile. La légende veut que l'idée du carburateur soit née du geste anodin d'une fleuriste. Les jeunes ingénieurs relevèrent le moment où elle pulvérisait l'eau au lieu de la verser sur la plante. Le dispositif, initialement appelé « gazogène », fut achevé en 1893, permettant ainsi au moteur d'être plus sûr et donc de fonctionner correctement. Les premiers moteurs à explosion du pays furent fabriqués par l'usine Ganz. Toutefois, en raison de précédents dysfonctionnements, le ministre de l'Intérieur dut publier une circulaire pour rassurer le public inquiet et les magistrats municipaux leur précisant qu'il n'y avait pas lieu de craindre ce nouveau moteur, car il ne présentait aucun risque d'incendie ou d'explosion.



La magie des fleurs

L'art folklorique de Matyó

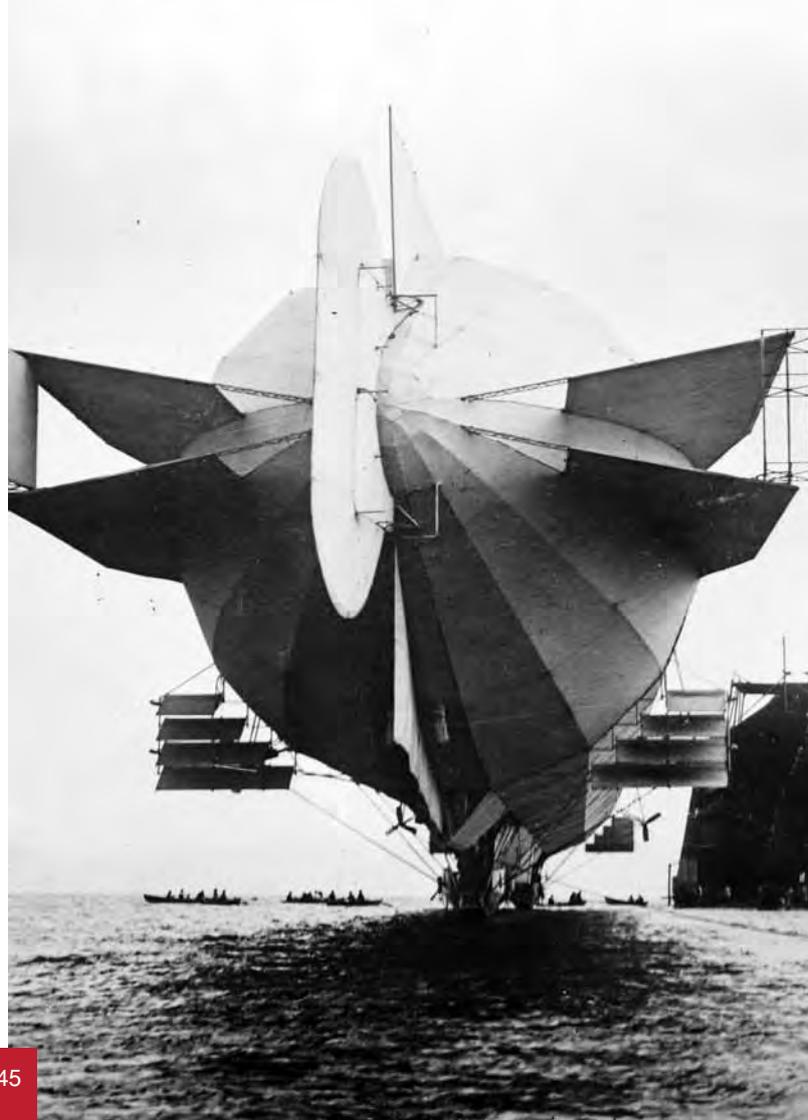
Principalement protestants, les habitants des localités entourant Bükkkalja et la Grande plaine du Nord se distinguaient des habitants de Mezőkövesd, Tard et Szentistván qui eux étaient de fervents catholiques et respectaient profondément le roi Mathias. Nombre d'entre eux ont d'ailleurs baptisé leur fils Mátyás en hommage au grand souverain, ce qui est peut-être à l'origine de la dénomination affectueuse, mais quelque peu moqueuse, attribuée à cette région : Matyóföld, le pays des Matyó. L'attrait des Matyó pour la beauté se reflète dans leur art, notamment dans leurs broderies, où l'on retrouve de nombreux motifs floraux, aux couleurs vives et variées, couvrant toutes les nuances de l'arc-en-ciel. Ce souhait de se démarquer de leur environnement par ces caractéristiques visuelles était délibéré. Le monde a véritablement découvert la culture Matyó lors des Festivités du millénaire à Budapest, et nombre de personnes vinrent de la capitale et de l'étranger pour découvrir ce groupe ethnique hongrois particulier. La plus célèbre brodeuse s'appelait Bori Kisjankó, une mère de quatre enfants, que l'on appelait également l'« esquisseuse de cent roses ». Sa main renfermait littéralement un trésor de motifs, car lorsqu'elle se mettait à dessiner, une centaine de roses fleurissaient sur le papier en quelques minutes seulement. Le Comité Hungarikum a inscrit l'art folklorique de Matyó à la Collection des Hungarikums en 2013.



Flotter en toute sécurité

Dávid Schwarz

Vienne: Nein, Saint-Pétersbourg : Niet, Berlin : Ja ! Cet inventeur, né à Keszthely en 1850, voulut innover en améliorant la construction des dirigeables. Pour ce faire, il souhaitait remplacer l'ancien matériau fragile, la toile caoutchoutée des ballons, par de fines plaques d'aluminium plus solides et plus fiables. Aux fins de mettre en œuvre ce concept, il frappa à la porte du ministère austro-hongrois de la Guerre, puis s'adressa au gouvernement russe, mais en vain. Sûr et certain de ses plans, il alla alors trouver le fabricant d'aluminium Carl Berg. Celui-ci le crut et travailla avec lui sur la structure en aluminium à partir de 1895. Dávid Schwarz n'assista malheureusement pas au succès du vol inaugural, il mourut subitement en janvier 1897, à l'âge de 47 ans. Quelques mois plus tard, Ferdinand von Zeppelin, qui assista au premier décollage réussi, racheta l'invention à la veuve et la fit immédiatement breveter. Le soldat et ingénieur allemand entama ainsi la construction de son premier dirigeable et le premier Zeppelin put décoller en 1900 sur la base des plans de Dávid Schwarz.



Neuf titres olympiques

Le water-polo hongrois

Dénes Kemény, le seul sélectionneur national au monde à être double champion en titre et triple champion olympique, explique que ce succès est lié à l'eau thermale. Il raconte que les sources thermales de la capitale ont offert à la culture hongroise du water-polo une avance que le reste du monde peine à rattraper depuis. Durant les premières décennies de ce sport, alors qu'ailleurs les joueurs ne pouvaient s'entraîner dans une eau tempérée que pendant les mois d'été, à Budapest, les joueurs poursuivaient leur préparation même par un temps glacial dans les bassins fumants d'eau thermale à 25-30 degrés. C'est la raison pour laquelle ce sport est devenu si populaire et a obtenu de tels résultats entre les deux guerres mondiales. Dans les années 1920 et 1930, la première équipe en or composée des joueurs comme Olivér Halassy, Márton Homonnai et János Németh, a remporté plusieurs fois d'affilée les titres de champions d'Europe et de médaillés d'or olympiques, sous la direction de Béla Komjádi. Dans les années 1950 et 1960, Dezső Gyarmati et György Kárpáti ont obtenu trois médailles d'or aux Jeux olympiques. Dans les années 2000, Tibor Benedek, Péter Biros, Tamás Kásás, Gergely Kiss, Tamás Molnár et Zoltán Szécsi ont remporté trois titres olympiques d'affilée. Ils ont de même participé à l'un des événements les plus dramatiques de l'histoire du sport, la finale de water-polo aux Jeux olympiques d'Athènes. Après la victoire de l'équipe de Hongrie, István B. Hajdú, le commentateur qui présentait le match, lança: « Je n'aurais jamais cru que 13 hommes en maillots de bain puissent un jour me faire pleurer comme ça ! »

Sur décision en 2017 du Comité Hungarikum, le water-polo hongrois est à considérer comme une valeur nationale exceptionnelle.



Des musiciens triés sur le volet L'Orchestre des 100 musiciens tziganes

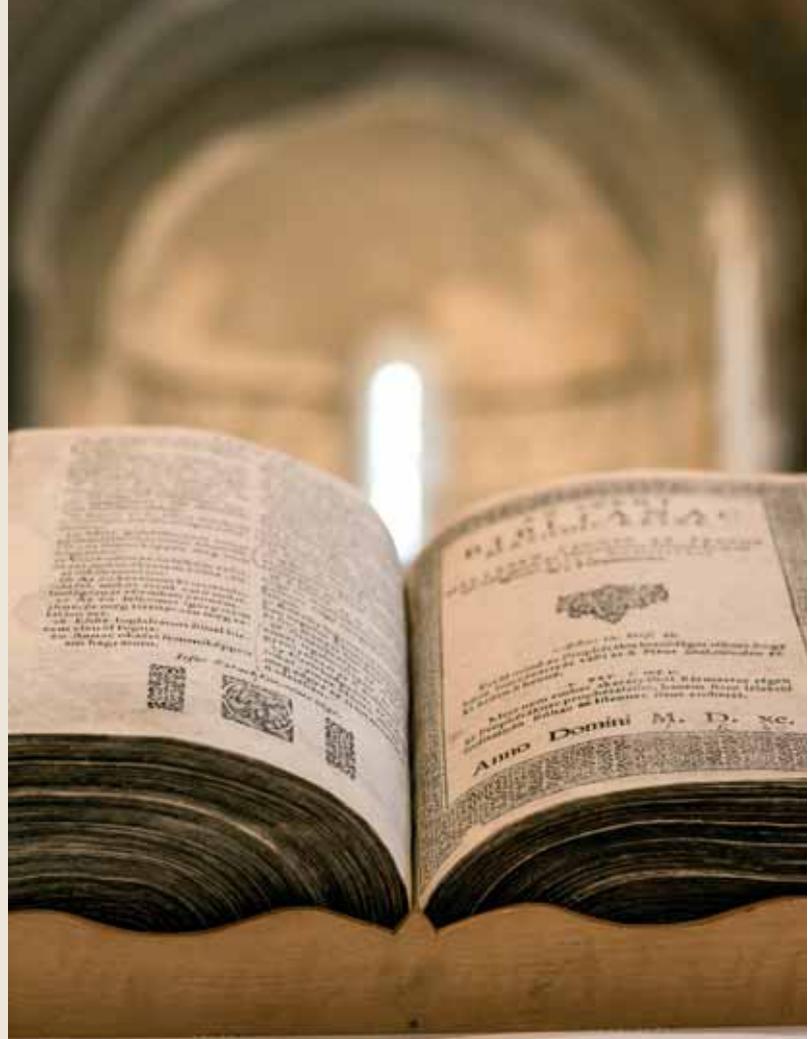
Lorsque Sándor Járóka Sénior, le « roi des premiers violons », est décédé en 1985, ses collègues musiciens ont été en proie à une immense tristesse. Des centaines de personnes sont alors venues de tous les coins du pays pour l'accompagner dans son dernier voyage, tandis que la musique, elle, accompagnait les larmes. De ces mélodies est né l'Orchestre des 100 musiciens tziganes. Les figures emblématiques de la génération suivante comme Lajos Boross, László Berki et Tivadar Mészáros décidèrent que les meilleurs musiciens ne devaient pas seulement se rassembler lors d'événements aussi douloureux, et fondèrent donc l'Association culturelle nationale de l'Orchestre tzigane de Budapest. Ce nom un peu long fut raccourci par les musiciens pour devenir simplement « l'Orchestre des 100 musiciens tziganes », auquel le public s'attacha. Fut réunie la crème de la crème parmi les meilleurs musiciens tziganes. Le pianiste de renommée mondiale György (Georges) Cziffra, qui était lui aussi présent lors premières répétitions, est devenu président honoraire à vie de cet ensemble. Depuis, le répertoire comprend des adaptations folkloriques de compositeurs allant de Béla Bartók à Zoltán Kodály, ainsi que des œuvres de Liszt, Brahms, Berlioz, Bizet, Strauss et Monti. Les ingénieux orchestrateurs ont en outre eu la brillante idée de remplacer les cuivres par le cymbalum hongrois. Malgré leur succès et l'enthousiasme dont leur font part rois, princes, hommes politiques et autres admirateurs étrangers, le président, Farkas Nándor Beke, affirme que la plus importante mission de l'ensemble reste de satisfaire le public hongrois : si leur performance est une consécration dans leur pays, ils sont alors assurés de rencontrer le même succès ailleurs.

Le Comité Hungarikum a inscrit l'Orchestre des 100 musiciens tziganes sur la liste des Hungarikums en 2014.



Les premières Saintes Écritures en langue hongroise La Bible de Vizsoly

À la fin du XVI^e siècle, le village de Vizsoly était en état de grâce. Il avait été épargné de l'invasion ottomane, bénéficiait de l'influence intellectuelle de la ville voisine de Sárospatak et se trouvait sur la route des vins menant à la Pologne et la Russie, tout ceci ayant été grandement influencé par les mouvements de réforme de l'église. Le Nouveau Testament fut traduit par Gáspár Károli, archiprêtre de Gönc, avec l'aide de ses disciples pasteurs pour les textes de l'Ancien Testament. Ce fastidieux travail dura trois ans. L'atelier de Vizsoly fonctionna de 1588 à 1599. Les travaux furent réalisés en dépit de la censure des Habsbourg, signifiant un risque énorme pour tous ses contributeurs mécènes, traducteurs, marchands de vin contrebandiers de papier ou imprimeurs. Huit cents exemplaires furent finalement imprimés, dont cinquante-quatre survécurent aux tempêtes de l'histoire. Vingt-huit volumes sont conservés dans diverses collections hongroises, les autres constituant le bien précieux de bibliothèques étrangères. Ce qui n'est pas étonnant, car la Bible de Vizsoly est un livre rare de la Renaissance, fabriqué et publié à la main. Seuls nous, Hongrois, pouvons en apprécier la véritable valeur, puisqu'il s'agit de la plus grande réalisation dans l'histoire hongroise de l'Église, la littérature et la technologie. Ce samizdat de son époque peut également être qualifié de premier symbole de la liberté de la presse en Hongrie. Sándor Reményik termine son poème intitulé « Le traducteur – À la mémoire de Gáspár Károli » par ces vers : « Mais dans sa tolérance et son humilité, quand il vient à nous, Dieu l'éternel nous parle en hongrois. » Le Comité Hungarikum a inscrit la Bible de Vizsoly sur la liste des Hungarikums en 2015.



Du dioxyde de carbone dans l'eau pure

L'eau de Seltz ou soda hongrois

Ányos Jedlik, moine bénédictin, est né en 1800 à Szimő, commune de l'île fluviale de Csallóköz. Jeune homme passionné par les innovations scientifiques et technologiques, il choisit le service religieux pour vocation principale, tout en continuant de s'intéresser à la vie séculière même après son ordination. Dans le respect de l'ordre bénédictin, outre s'adonner aux prières et sa dévotion, il travaillait assidûment à ses expériences. En 1826, il inventa une technique permettant au dioxyde de carbone d'être « absorbé » dans l'eau. L'un des composants clés était la tête de siphon, qui permettait à l'eau de la bouteille de conserver sa teneur en gaz, même après l'expulsion de liquide dans un verre. En raison de la pression élevée qu'il renferme, le siphon à soda présente une forme particulière qui le distingue immédiatement de toute autre bouteille. L'eau gazeuse se conserve beaucoup plus longtemps que l'eau ordinaire et, ce qui est peut-être le plus important, aucun agent pathogène responsable d'épidémie ne résiste à l'acide carbonique. Si cette eau gazeuse est excellente en soi, elle est aussi l'un des ingrédients essentiels du fröccs, invention que l'on doit également à Ányos Jedlik. Nombre de grands-mères estiment que les sirops ont un meilleur goût si le concentré de fruit est mélangé à de l'eau gazeuse, comme la plupart d'entre elles l'utilisent pour conserver les griottes. Les barmen bénissent eux aussi cet inventeur, qui leur permet aujourd'hui de préparer limonades et cocktails avec le soda, à l'instar des pâtisseries qui l'intègrent dans certaines recettes, lesquelles commencent par : « versez deux décilitres de soda. »

Le Comité Hungarikum a inscrit l'eau de Seltz sur la liste des Hungarikums en 2013.



L'invincible champion

Zoltán Magyar

Double champion olympique au cheval d'arçons, trois fois champion du monde et d'Europe et vainqueur de l'Universiade, Zoltán Magyar a été élu à trois reprises « Athlète de l'année » dans les années 1970 et est également membre du Temple de la renommée de la gymnastique. Bien qu'il ait mis fin à sa carrière à l'âge de 26 ans après son deuxième titre olympique en 1980, son nom demeure toujours cité dans les compétitions. Car ce qu'il a présenté restera à jamais gravé dans les archives de la gymnastique. Tous les exercices d'aujourd'hui aux arçons incluent la figure élaborée par son entraîneur, László Vigh, la « traversée Magyar ». Juges, entraîneurs, journalistes et admirateurs n'ont jamais cessé d'évoquer Zoltán Magyar, ce qui n'est pas étonnant, car la série de cercles réalisée en progression vers l'avant d'un bout à l'autre de l'appareil tout en remontant au milieu sur les poignées d'arçons était une performance tout à fait innovante pour l'époque. Le temps que ses adversaires l'apprennent, il avait déjà ajouté de nouveaux éléments originaux : le « fuseau Magyar » et l'« échappée Magyar ». Grâce à ces figures, il a remporté toutes les compétitions internationales de cheval d'arçons durant sa carrière adulte, entre 1973 et 1980. Gymnaste le plus élégant de son époque, il s'est retiré invaincu. Après des années passées à exercer en tant que vétérinaire, il est devenu président de la Fédération hongroise de gymnastique en 2011 et a pu ainsi, en tant que responsable sportif, participer au succès du « chevalier » Krisztián Berki aux Jeux olympiques de Londres. Zoltán Magyar fait partie des Athlètes de la Nation depuis 2015 et a reçu le prix Prima Primiissima en 2018.



Enrichie de nouilles-allumettes

La soupe de poisson de Baja

La légende veut que les nouilles de Baja aient été ajoutées à la soupe de poisson pour en « augmenter la valeur nutritive ». Les apprentis des moulins flottants de la région se plaignaient de la nourriture, en particulier de la soupe de poisson qu'ils recevaient des maîtres pour le déjeuner. Pour rehausser le plat, le meunier entreprit donc de préparer des petites nouilles avec les restes de farine. La soupe de poisson de Baja est extrêmement simple. Elle est composée d'eau, d'oignons, de poisson, de nouilles et d'épices, ingrédients qui sont tous cuits ensemble. Et à Baja, il y avait tout cela. L'eau provenait du Danube ou de la Sugovica, tout comme le poisson, qui dans ces rivières sont la carpe, le brochet, le poisson-chat, le barbeau, la brème, le carassin, le gardon, la tanche. La soupe peut se préparer uniquement avec de la carpe, mais les fins gourmets affirment que plus on y met de sortes de poisson, meilleur sera le résultat. Le paprika ne peut venir que de chez nous ! Heureusement pour les habitants de Baja, les villes de Kalocsa et Szeged, réputées pour leur excellent paprika, se situent à proximité. Les femmes pétrissent la pâte et fabriquent les nouilles-allumettes elles-mêmes. Cette soupe doit être impérativement cuisée dans un chaudron de Baja, qui présente un fond large et se rétrécit vers le haut. Cette forme permet aux vapeurs, arômes et saveurs de ne pas s'évaporer librement, mais de se condenser sur les bords, rendant ainsi ce plat plus savoureux, surtout s'il est préparé en plein air, sur un feu ardent, comme il est de mise. Baja est la capitale de la soupe de poisson et son festival est entré dans le livre Guinness des records. Chaque été, la place principale rassemble plus de deux mille chaudrons dans lesquels mijote cette spécialité au poisson.

Le Comité Hungarikum a inscrit la soupe de poisson de Baja sur la liste des Hungarikums en 2015.



L'arme des conquérants Magyars

L'arc hongrois des IX^e-XI^e siècles

Cette redoutable arme de combat fait partie de la famille des arcs recurves des peuples qui vivaient dans les steppes eurasiennes. D'une longueur d'environ un mètre et demi, il était uniquement composé de matériaux naturels et principalement de bois, de fibres tendineuses et d'écaillés de corne. Sa fonction principale était de pouvoir tirer le plus loin et le plus précisément possible pendant la chasse ou lors d'un combat, tout cela dépendant de la qualité de l'arc, de la flèche et du tendon, de la force et de l'expérience du combattant, ainsi que de l'agilité du cheval. Dans des conditions idéales, la distance de tir peut atteindre les deux cents mètres. Les écrits témoignent que lorsqu'ils lançaient l'assaut, les Magyars décimaient leur ennemi à cheval, tantôt s'approchant, tantôt s'éloignant, en tirant une pluie de flèches, puis utilisaient cet avantage pour les réduire à néant. « Contre les flèches des Hongrois, protégez-nous, Seigneur ! » suppliait-on à travers l'Europe, comme le dit la légende, car nos ancêtres, rapides comme l'éclair, étaient capables de saisir et tirer leurs flèches toutes les secondes. Entre 800 et 900 après Jésus-Christ, les forces hongroises, en des termes modernes, ont maintenu l'Europe sous contrôle. De Byzance à l'Atlantique, en passant par l'Italie et l'Espagne, les adversaires de taille se faisaient rares. Cette domination armée permit aux Árpád leur conquête et la fondation de l'État hongrois, qui date de plus de 1100 ans.

Le Comité Hungarikum a inscrit l'arc hongrois des IX^e-XI^e siècles sur la liste des Hungarikums en 2015.



De minuscules maisons sur une immense plaine

La ferme hongroise (tanya)

La vie à la ferme présente un mode de vie traditionnel qui s'adapte aux conditions naturelles du paysage, une structure d'habitat particulière, des activités agricoles et une culture singulière. L'agriculture fermière étant une activité inhérente à la nature, les gens vivent en harmonie avec leur environnement. Au début, ces lieux étaient utilisés comme abris pour stocker les récoltes et garder les animaux. L'habitation permanente se développa par la suite. Ce mode de vie est le plus caractéristique dans l'Alföld, la terre basse. La ville qui possède la plus grande superficie de terres fermières est Hódmezővásárhely. Après la Grande Guerre, le pays, ou ce qu'il en restait, s'est consacré à l'éducation intellectuelle de la nation. C'est ainsi qu'ont été créées dans les régions de hameaux des écoles, des lieux de formation, des cercles de lecture et des chorales. Dans la seconde moitié du XX^e siècle, ce mode de vie traditionnel ne put perdurer que dans les parties du pays où, malgré la collectivisation des terres, certains agriculteurs avaient conservé quelques arpents. Dans les décennies qui ont suivi la Seconde Guerre mondiale, ces familles, qui étaient considérées comme des ennemis, ont alors été écartées des mesures de modernisation et moyens de développement. De nos jours, avec l'aide des appels d'offres, de plus en plus de personnes choisissent ce mode de vie et par-là de revenir à une agriculture durable.

Le Comité Hungarikum a inscrit la ferme hongroise sur la liste des Hungarikums en 2017.



Du krypton dans une ampoule!

Imre Bródy

Il naît dans une famille aisée de classe moyenne à Gyula en 1891. L'écrivain Sándor Bródy et l'homme politique Ernő Bródy lui étaient apparentés. Après avoir terminé ses études secondaires à Arad, Imre Bródy étudia les mathématiques et les sciences naturelles à Budapest, puis obtint un diplôme d'enseignant et un doctorat. Car l'ampoule inventée par Edison était loin d'être fiable, il se consacra donc davantage à l'éclairage électrique. Le filament qu'elle contenait se corrodait trop rapidement et l'intérieur du verre se couvrait de dépôts de carbone du fait de la combustion incomplète. En 1930, Bródy se rendit compte qu'il valait mieux remplacer l'azote et l'argon utilisés auparavant par le krypton de faible conductivité thermique, afin que la lampe éclaire plus efficacement en consommant la même quantité d'énergie. Dans cette optique, il modifia la longueur et le diamètre du filament pour que la température de l'incandescence augmente sans réduire la durée de vie de la source lumineuse. Son invention fit sensation à la foire industrielle de Budapest en 1936. Les ampoules au krypton se répandirent dans le pays comme à l'étranger. Le gaz noble extrait de l'air fut à cette fin produit dans la première usine de krypton au monde, construite à Ajka par la Compagnie générale des lampes et d'électricité SA.



Aux couleurs nationales

Le saucisson de Gyula

Le premier abattoir public de Gyula a ouvert ses portes en 1868. Dès lors, l'embossage du saucisson qui était déjà très populaire, devint une tradition familiale dans la ville. Dans les années 1930, le maître boucher András Stéberl se lança dans la production à grande échelle. Estimant alors que l'expression « à bon vin point d'enseigne » n'était pas toujours vraie, il devint, en des termes modernes, son propre responsable marketing. Il envoya des personnes chargées de se plaindre auprès des différentes boucheries, d'abord à Budapest puis dans d'autres villes, de ne pas vendre de saucisson de Gyula. Quelques jours plus tard, ses représentants entraient dans ces mêmes magasins et assuraient pouvoir livrer ce saucisson tant convoité. Près des écoles, on distribua des échantillons de produit aux enfants pour qu'ils les rapportent chez eux et les fassent goûter à leurs parents. Le personnel engagé fit un si bon travail que les commandes se mirent à affluer, et même arriver sur des cartes postales ! Le secret du saucisson, selon ses fabricants, réside dans tout l'amour qu'ils y portent, ainsi que dans le microclimat qui rend la vallée des rivières Körös fertile. La recette elle-même n'est pas un secret, et l'on sait même qu'elle nécessite du poivre, en revanche, les habitants de la région conservent l'art de la maturation et du fumage sous sept sceaux. Les murs plus que centenaires des salles de fumage et de maturation dégagent une odeur incomparable. La qualité de ces saucissons est également très appréciée en dehors du bassin des Carpates. Le saucisson de Gyula, cerclé de son étiquette rouge-blanc-vert, est considéré comme un mets particulier et fin dans la plupart des pays d'Europe, et est même servi comme garniture de pizza à Hong Kong.

Le Comité Hungarikum a inclus le saucisson de Gyula à la Collection des Hungarikums en 2013.



Là où le temps s'est arrêté

Hollókő

Le village ethnique palóc et ses environs, y compris le château, sont inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 1987. Ceci grâce à l'uniformité de l'architecture folklorique que les habitants ont réussi à préserver au fil des siècles. Les maisons, les rues et les jardins se fondent naturellement dans le paysage. Les habitants ne font pas exception à cette harmonie, car ce sont eux qui rendent cette image authentique. Ce n'est ni un musée, ni un skanzen, mais un village bien vivant. Ici, l'église en bardeaux avec son clocher en bois n'est pas un décor de théâtre abandonné, mais un lieu de rencontre quotidienne avec le Créateur. Cette église située au centre du village a été construite en 1889 grâce à des dons publics. Sur le bâtiment de la poste figure encore une vieille enseigne : « Bureau de poste et de téléphone royal hongrois ». Les fenêtres des porches sculptés donnent sur la rue, permettant aux villageois de jeter un coup d'œil pour voir ce qui s'y passe. À Pâques, des groupes de jeunes hommes en costumes palóc versent, comme il est de coutume, de grands seaux d'eau sur les jeunes filles vêtues de jupes plissées et parées de rubans. Dans ce village, chacun possède des vêtements traditionnels. Hollókő étant situé là où la route se termine, les nouveautés du monde moderne ont mis du temps à en franchir les frontières. Lorsque les hommes de la région ont commencé à travailler dans les mines avoisinantes dans les années 1960, ils portaient encore leurs vêtements traditionnels, mais arrivés là-bas, ils ont constaté que personne n'était plus vêtu ainsi. Hollókő est un trésor culturel du passé qui perdure encore aujourd'hui, ce qui lui confère une valeur inestimable au XXI^e siècle.

Le Comité Hungarikum a inclus le vieux village de Hollókő et ses environs à la Collection des Hungarikums en 2012.



Prince de Transylvanie et roi de Pologne István Báthory

Il fut l'un des plus brillants hommes politiques hongrois. Après la chute de Buda en 1541 et la division du pays en trois parties, la principauté de Transylvanie demeura le véritable État hongrois. Báthory fut, pour commencer, conseiller et diplomate auprès du premier souverain, János Zsigmond, puis devint plus tard, de manière aventureuse, son disciple à la cour de Gyulafehérvár. Ayant pour objectif la réunification de la Hongrie, il s'employa à mettre en place pour l'atteindre un ambitieux plan. Partant du trône de la principauté de Transylvanie, assailli par les Habsbourg et les Ottomans, il réussit dans un premier temps, par une tactique habile, à s'emparer de la couronne de Pologne, l'une des puissances de l'époque, et avec elle du titre de grand-duc de Lituanie. Cette position fit de lui le rival d'Ivan le Terrible, qui le perçut comme un ennemi, mais Báthory et ses troupes transylvaines le battirent et obligèrent le tsar russe à faire la paix en 1582. István Báthory, humaniste qui dirigea pendant dix ans ses royaumes depuis Cracovie, est resté dans les mémoires pour avoir permis la création de l'université de Vilnius. Bien qu'il n'ait pu accomplir son ultime mission, il demeura un exemple aux yeux de ses successeurs. « Enfant, vous avez été élevé en Hongrie; votre jeunesse, vous l'avez passée à vous former en Allemagne et en Italie; votre vaillance a brillé en Pologne. Le monde entier a admiré la grandeur et la magnificence de vos actes » : c'est par ces mots que ses sujets polonais lui firent leurs adieux. L'écrivain hongrois László Passuth a immortalisé cette époque, ainsi que la personne d'István Báthory dans son roman « Quatre vents en Transylvanie ».



L'hospitalité au sens propre L'héritage de Károly Gundel

Franz Sacher, César Ritz, Auguste Escoffier, Károly Gundel. C'est avec fierté que nous pouvons ajouter à la liste des figures illustres de la gastronomie européenne le nom de ce célèbre restaurateur hongrois qui a puisé ses connaissances et son savoir-faire dans la gastronomie de son pays. Au tournant des XIX^e et XX^e siècles, son père, János Gundel, présida pendant trente-cinq ans la Corporation des hôteliers, aubergistes et taverniers de Budapest. Le jeune Károly perfectionna son savoir en Europe occidentale, puis fit le grand saut en 1910. Il loua auprès de Ferenc Wampetics son restaurant dans le Parc de la ville (Városliget) et plaça l'enseigne Gundel au-dessus de l'entrée. Tout comme Bartók et Kodály compilèrent des chants populaires hongrois, Károly Gundel rassembla des recettes, des spécialités et des saveurs de chez nous, puis les servit dans son restaurant et les publia dans des livres de cuisine. Lors de l'exposition universelle de 1939 à New York, il fut le restaurateur officiel du pavillon hongrois. « Le restaurant Gundel offre à Budapest une bien plus grande et meilleure publicité que toute une cargaison de brochures touristiques » écrivit le New York Times. Les artistes de l'époque tels que l'écrivain Sándor Márai, dont la femme Lola donna la recette de la fameuse crêpe Gundel (Gundel-palacsinta), se plaisaient à fréquenter ce lieu. Aujourd'hui, ce restaurant art déco somptueusement décoré, outre proposer une gastronomie fine, se veut aussi un cadre de musique et d'exposition de peintres contemporains. Au cours des dernières décennies, nombre de personnalités du monde entier se sont rendues au restaurant Gundel pour y goûter ses spécialités, parmi lesquelles la reine d'Angleterre, des présidents américains et le pape Jean-Paul II. Le Comité Hungarikum a inclus l'héritage de Károly Gundel à la Collection des Hungarikums en 2014.



Mieux vaut prévenir que guérir

Les gouttes Béres

Si l'ignorance et le despotisme ont poursuivi la pensée émergente à coup de feu et de sang, c'est la détermination et l'attachement à la nation qui l'ont finalement emporté. Au cours de ses recherches, József Béres, agronome de province, réalise que, dans un environnement changeant, certains micronutriments des sols s'épuisent. Si ces éléments ne sont pas reconstitués dans la nature, cette déficience peut passer dans la chaîne alimentaire et chez l'homme, se manifester sous forme de maladie. Pour pallier à cette carence, il créa dans les années 1970 un substitut, afin de remplacer les éléments nutritifs essentiels. Il en publia les résultats puis, après que les expériences sur les animaux aient prouvé les effets positifs de ces gouttes, les essaya sur lui-même en multipliant la dose par cinquante. Voyant que certains étaient dans une situation désespérée, il commença à traiter par ces gouttes – alors illégalement – les membres de sa propre famille, puis les personnes venant s'adresser à lui. Or, la sphère scientifique, à cette époque contrôlée par le parti, ne vit pas d'un bon œil le fait qu'un agronome de Szabolcs mette son nez dans les hautes affaires médicales. József Béres fut donc arrêté et jugé, mais résista aux menaces et refusa l'offre d'un passeport pour l'Occident : il resta et plaida sa cause. Les gouttes Béres sont effectivement un produit de santé publique. Elles jouent un rôle significatif dans la guérison, mais leur tâche essentielle réside dans la prévention.

Le Comité Hungarikum a inclus les gouttes Béres à la Collection des Hungarikums en 2013.



Pour qui le programme télévisé fut interrompu

L'astronaute Bertalan Farkas

Il n'est personne en Hongrie qui ne connaisse son nom. Né à Gyulaháza, Bertalan Farkas a été choisi parmi 95 pilotes de chasse. À l'âge de 31 ans, le 26 mai 1980, à 20h20 heure hongroise, il décolle de Baïkonour à bord du vaisseau spatial Soyouz-36. Cette nouvelle est alors annoncée publiquement dans un communiqué de presse commun par les agences de presse soviétique TASS et hongroise MTI. La télévision hongroise interrompt la diffusion de ses programmes pour retransmettre du début le premier programme spatial hongrois. Pendant sa semaine passée à bord de la station spatiale Salyut-6, il réalise des expériences physiques et biologiques. Il a été le premier à faire usage du dosimètre de radiation Pille, développé en Hongrie, dont des versions plus récentes depuis sont toujours utilisées à bord de la Station spatiale internationale. Les deux fois où il survole la Hongrie, il prend des photos du lac Balaton et de la rivière Tisza. L'expédition atterrit au Kazakhstan le 3 juin. Après le succès de sa mission, Bertalan Farkas a reçu les plus hautes distinctions hongroises et soviétiques, et continue de participer à la promotion de l'exploration spatiale dans le monde entier. Il est l'un des 25 fondateurs de la Fédération Aéronautique Internationale. Les Soviétiques voulaient, par superstition, lui couper la moustache avant le décollage, mais le cosmonaute de la région de Nyírség ne s'est pas laissé faire, ne permettant à son commandant, Valery Kubasov, que de la raccourcir un peu. Avec le voyage de Bertalan Farkas, la nation hongroise est devenue la septième à se rendre dans l'espace.



Le plat de nos fêtes

L'oie engraisée

L'oie est une volaille très appréciée de notre peuple, et son engraissement est une vieille tradition. Elle stocke ses forces dans son foie. Les spécimens migrateurs se préparent au long voyage en mangeant autant que possible afin d'emmagasiner suffisamment d'énergie pour arriver jusqu'en Afrique. Lorsque les oisons pré-élevés grandissent, ils sont transférés dans les bâtimens de gavage où ils reçoivent une alimentation riche en fibres, le plus souvent du maïs. Selon les éleveurs, le gavage ne cause aucune douleur aux animaux. Ils expliquent cela par le fait que l'oie se souvient de celui qui la nourrit et n'accepte la nourriture que de celui-ci. L'engraissement des oies est une activité familiale à petite échelle qui requiert un savoir-faire et une expérience considérables. Il est donc dans l'intérêt de l'éleveur que les oies se sentent bien et aient une prise de poids optimale, ce qui peut difficilement être obtenu par la torture. L'anatomie des oies les rend propice au gavage, car elles sont capables à l'état sauvage d'avaloir de gros poissons, même ceux aux nageoires épineuses. Outre le foie, sa viande est elle aussi un mets délicat. Les cuisses d'oie confites sont un repas de princes, une catégorie gastronomique à part entière. Cuite dans sa propre graisse, la viande est délicieusement tendre et fondante. Elle ne nécessite pratiquement aucun assaisonnement. Actuellement, la Hongrie produit 60 à 70% de la production mondiale de foie gras. C'est l'un des produits d'exportation les plus prisés de notre agriculture, une spécialité gastronomique réservée aux restaurants d'élite. Mariné dans du lait, parfumé à l'ail et cuit dans sa graisse, le foie gras est un véritable plat de fin gourmet.

Le Comité Hungarikum a inclus les produits fabriqués à partir d'oie engraisée à la Collection des Hungarikums en 2013.



Notre infatigable gardien

Le komondor

Le komondor est l'une des neuf races canines hongroises. Ce géant blanc défend nos biens depuis des milliers d'années. Il gardait et protégeait déjà le bétail de nos ancêtres conquérants pendant leurs longs voyages et vit encore parmi nous aujourd'hui. Il remplit parfaitement sa fonction et possède toutes les compétences pour le faire. Son allure imposante, sa taille de 70 à 80 cm, son poids de 50 à 60 kilos et son épaisse fourrure font de loin comprendre qu'il est le maître des lieux. Il est capable de supporter des conditions climatiques extrêmes sans avoir de niche. Il lui suffit d'un endroit abrité où trouver de l'ombre et ne pas être mouillé. Pendant la journée, il aime se prélasser et peut même sembler paresseux, mais s'il perçoit des bruits et mouvements, il agit en conséquence. La nuit, en revanche, il se déplace constamment et est capable de surveiller seul les zones les plus vastes. Il connaît exactement les limites de son territoire, même sans clôture, ce pourquoi on l'appelait autrefois le « chien des lisières ». Le poète hongrois Sándor Petőfi ne pouvait imaginer le paysage de la Grande plaine sans y apercevoir un komondor, comme il l'écrivit dans son poème « La Petite Coumanie – Kiskunság » :

*« Loin après surgit un hameau, des fermes, de grandes meules
et hauts tas de foin,
Là-haut perchés croassent des corbeaux, un komondor bourru
va et vient,
Telle une mer infinie s'étendent les vastes champs où pousse le
blé béni,
Dont les têtes pointant vers le bas ploient sous le poids de leurs
lourds épis. »*

Le Comité Hungarikum a inscrit les races hongroises de chiens de chasse et de berger, dont le komondor, sur la liste des Hungarikums en 2017.

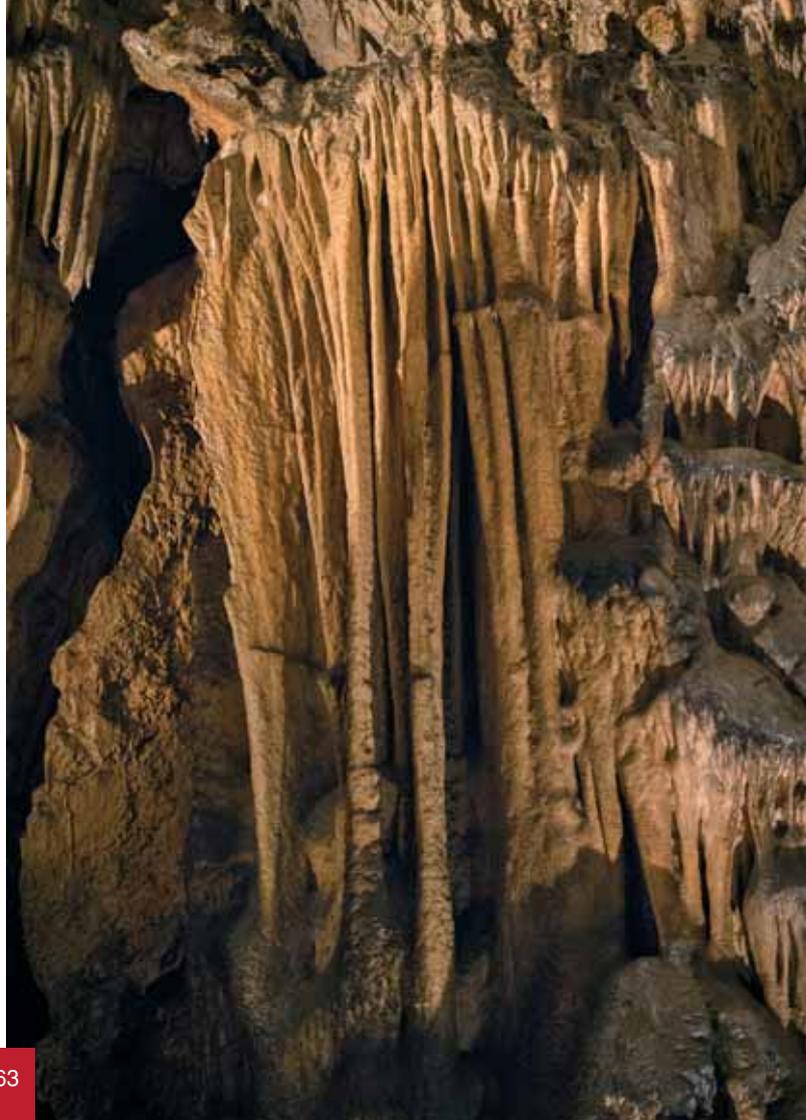


Un monde de couleurs dans l'obscurité sous-terrine

Les grottes du karst d'Aggtelek

Si ce lieu abritait déjà les hommes préhistoriques, il n'a cependant commencé à être visité, au sens moderne du terme, qu'à partir du milieu du XVIII^e siècle. Il y a de quoi voir ici, car cet endroit rassemble toutes les étapes et la formation du processus de karstification. La grotte Baradla, longue de 25 kilomètres, est considérée par les experts comme la grotte souterraine la plus spectaculaire de la zone tempérée. Elle comporte des sections fermées et inexplorées, mais le grand public peut aujourd'hui se promener librement sur sept kilomètres. La section extrême de 9 kilomètres de la branche Retek ne peut être parcourue qu'avec un guide spéléo. Cette randonnée de sept heures demande certaines prouesses, soit ramper, glisser et patauger. Un monde coloré accueille les visiteurs dans des salles illuminées, où les processus chimiques ont imprégné les roches de toutes les nuances, allant du blanc au rouge pourpre. Cet environnement protégé abrite plus de cinq cents espèces animales. La plupart d'entre elles sont à peine visibles, mais tout spéléologue averti pourra apercevoir des chauves-souris suspendues aux parois. Les amateurs d'expérience culturelle peuvent même écouter de la musique dans les plus grandes cavernes, la Salle de concert et la Salle des géants. Les grottes Béke et Baradla offrent également une solution aux problèmes respiratoires et d'allergies, et comme le « oui pour la vie » fait souvent écho dans les stalactites, toute date de mariage dans la grotte doit être réservée au moins un an à l'avance.

Le Comité Hungarikum a inscrit les grottes du karst d'Aggtelek sur la liste des Hungarikums en 2012.



Conquête hongroise achevée

La bataille de Pozsony (Presbourg)

Au début du X^e siècle, le royaume des Francs orientaux ne voyait pas d'un bon œil le renforcement de la domination magyar dans le bassin des Carpates. Ils devaient bien connaître cette puissance guerrière, car durant les précédentes décennies, nombre de leurs seigneurs en guerre avaient souvent fait appel aux tribus magyars pour régler leurs conflits internes. Ils avaient donc toutes les raisons de craindre de perdre définitivement le contrôle de cet ancien territoire romain, puis franc. Ce pourquoi, selon les annales bavaroises, ils voulurent lancer une ultime attaque contre les Magyars, mobilisant pour cela presque toutes les troupes d'Europe occidentale. Dans les premiers jours de juillet 907, ils se mirent en marche en longeant le Danube pour détruire leur ennemi. Une troupe avançait à bord de bateaux, deux autres sur les rives du fleuve. Mais Árpád, le Grand-Chef des tribus magyares, se tenait prêt au combat. Au cours de cette bataille qui dura trois jours, les Magyars vainquirent un par un les groupes d'assaillants, anéantissant tout le haut commandement et de nombreux prélatés venus combattre. Le roi Louis trouva refuge à Passau. Avec cette victoire, la marche occidentale marquée par la rivière Enns devint définitive et ne fut franchie une nouvelle fois par une armée étrangère que 120 ans plus tard, en 1030, où elle fut une nouvelle fois vaincue. Plusieurs sources situent la mort d'Árpád en 907. Comme le plus jeune de ses fils, Zolta, succéda à son père à cette date, on peut considérer que les trois frères aînés, Tarhos, Üllő, Jutas et lui-même, donnèrent leur vie à leur patrie durant cette bataille.



La panacée de nos mères attentionnées

La fleur de camomille de l'Alföld

L'efficacité des propriétés des plantes médicinales dépend de la qualité du sol, de la quantité de pluie et du nombre d'heures d'ensoleillement. Dans la Grande plaine, toutes ces conditions sont réunies pour que la camomille soit de très grande qualité. C'est chose connue dans cette région depuis l'Antiquité et prouvé par document depuis le XVI^e siècle. Le grand public l'a découvert pour la première fois en 1911, lorsque la camomille de la Grande plaine a remporté une médaille d'or à l'exposition universelle de Bruxelles. Le marché allemand offre un prix bien plus élevé pour les plantes récoltées ici que pour celles provenant d'autres régions. L'une des raisons de sa qualité est une cueillette et une sélection minutieuses à la main. Les cueilleurs se servent de peignes à camomille en arpentant les parcelles de sol salin où aucune autre plante ne pousse. Ils transportent les fleurs dans des sacs jusqu'aux points de collecte, où le lieu d'origine est enregistré et à partir duquel le parcours de la camomille peut être retracé jusqu'au client. L'autre raison de sa qualité est sa teneur élevée en bisabolol, laquelle détermine la classification d'un produit dans les industries pharmaceutique et cosmétique. La camomille peut être cueillie ou cultivée, la meilleure qualité provenant des comtés entourant la région d'Hortobágy, où elle fournit un revenu supplémentaire à de nombreuses personnes. Le Comité Hungarikum a inscrit la fleur de camomille de l'Alföld sur la liste des Hungarikums en 2015.



Les Turcs le craignaient, le monde le déguste Le sang de taureau d'Eger (Egri bikavér)

La ville d'Eger et ses environs sont fiers de leur vin, à juste titre d'ailleurs, car il rassemble tout ce que la région peut offrir. Il contient le meilleur de tout dans un mariage parfait. Les règles se rapportant au bikavér stipulent qu'il doit être élaboré à partir d'au moins trois types de vin sec issus de cépages de raisin rouge d'origine protégée cultivés dans la région viticole d'Eger, et en plus grande proportion de cépage Kékfrankos. Son appellation est liée au siège du château d'Eger en 1552. Selon la légende, au plus fort des combats, le général défenseur du château, István Dobó, distribua du vin à ses soldats qui combattaient pour sauver les murailles. Dans le feu de la bataille, les soldats s'empressèrent de boire dans des tonneaux, des tasses, leur casque et même dans leurs mains, de sorte que le liquide rouge coula sur leurs barbes. Les Turcs superstitieux crurent que les Hongrois buvaient du sang du taureau, ce qui les rendait invincibles. Ce lieu de production est unique, l'une des régions viticoles historiques les plus connues de Hongrie. La chaleur de la basse terre, le climat et le sol de Bükkalja produisent d'excellents raisins, où la viticulture est une tradition millénaire. Le vin rouge corsé d'Eger a été appelé bikavér au milieu du XIX^e siècle, puis a été lancé quelques décennies plus tard par le vigneron Jenő Grőber. Aujourd'hui, les producteurs de vin d'Eger comptent parmi les plus réputés du pays, Vilmos Thummerer, Tibor Gál, Béla Vincze et György Lőrincz ayant obtenu avant 2018 le titre de « Viticulteur de l'année ». Le Comité Hungarikum a inscrit l'Egri bikavér sur la liste des Hungarikums en 2017.



Le pain devint roses

Sainte-Élisabeth de la maison Árpád

Élisabeth de Hongrie est la sainte la plus reconnue de Hongrie. Au sein du monde catholique, nombre d'églises et d'hôpitaux portent son nom. La figure qu'elle était exprime ce message : les Hongrois donnent, soignent et guérissent. Le moine cistercien, Césaire de Heisterbach, écrit à propos de la princesse hongroise : « La vénérable et si chère à Dieu Élisabeth venait d'une noble famille et brillait, dans la brume de ce monde, comme l'étoile du matin. » Elle qui fut le troisième enfant d'André II ne vécut que 24 ans, mais cette courte vie sur terre lui suffit pour devenir un modèle éternel. Élisabeth devint l'épouse de Louis de Thuringe. Dans sa nouvelle famille, tous – excepté de son mari – désapprouvait sa nature charitable et généreuse. Selon la légende, alors qu'elle portait du pain aux pauvres caché sous son tablier, elle répondit à son beau-frère qui la questionnait qu'elle portait des roses. Dieu n'abandonna pas son élue et le miracle s'accomplit : sous la demande insistante de son beau-frère, elle ouvrit son tablier qui renfermait réellement des fleurs. Avec une diligence presque sans précédent, le pape Grégoire IX la canonisa quatre ans après sa mort, en 1235. Sa dépouille terrestre repose en l'église Sainte-Élisabeth de Marbourg. À côté de son sarcophage sculpté et de son reliquaire en or d'une beauté incomparable et orné de pierres précieuses, des roses fraîches et des couronnes enrubannées de rouge, blanc et vert expriment la gratitude éternelle de notre nation.



Les sabreurs de l'escrime sportive hongroise

Les mathématiciens de la lame

C'est ainsi que László Radnóti, journaliste sportif à la radio hongroise, appelait ces escrimeurs de génie, et sans aucune exagération. À chaque Jeux olympiques de 1908 à 1964 (sauf en 1920, lorsque les pays ayant perdu la Grande Guerre ont été exclus de cet événement), la Hongrie a remporté un titre individuel et, à deux exceptions près, la médaille d'or par équipe. Nos champions olympiques les plus titrés viennent de ce sport d'arme, dont Aladár Gerevich sept fois médaillé d'or, ainsi que Pál Kovács et Rudolf Kárpáti qui l'ont été six fois. Jusqu'en 2016, l'hymne national hongrois a retenti 24 fois pour honorer nos sabreurs aux Jeux olympiques. La légendaire victoire contre les Soviétiques en 1988 ou le succès de Bence Szabó à Barcelone ont été suivis en direct par nombre de téléspectateurs, mais les plus jeunes se souviennent encore du triomphe d'Áron Szilágyi à Londres et à Rio. Au total, 36 de nos compatriotes sont montés sur la plus haute marche du podium olympique en tant que sabreur. Derrière ces chiffres impressionnants se cachent de vrais hommes, des chevaliers des temps modernes pour qui l'honneur, la camaraderie et l'amour de leur patrie sont des vertus indiscutables. Ils utilisent leurs armes non pour vaincre les autres, mais pour exprimer leurs capacités physiques et mentales. Si ces phrases se rapportent à Pál Kovács, elles sont vraies pour presque tous nos champions sabreurs : « Sa tactique se base principalement sur le tempo. L'intelligence caractéristique avec laquelle il combat s'appuie sur une technique extrêmement confiante et précise. C'est par un coup de maître qu'il assure sa victoire. »



Premier magnat de la presse médiatique

József Pulitzer (Joseph Pulitzer)

Né à Makó en 1847, il voulait à tout prix être soldat, mais les armées autrichienne et indienne britannique, ainsi que la Légion étrangère française refusèrent de l'enrôler en raison de sa faible condition physique. Il fut finalement recruté par les Américains à Hambourg et, à l'âge de 17 ans, participa à la guerre de Sécession au sein de l'armée nordiste. Démobilisé en 1867, il se mit à chercher du travail à Saint-Louis. Le quotidien de langue allemande *Westliche Post* l'engagea comme reporter. Homme d'affaires avisé, il acheta rapidement le journal qui l'employait et parvint même à reprendre l'autre journal de la ville, le *St. Louis Dispatch*. Puis, en fusionnant les deux, il publia le journal nommé le *St. Louis Post-Dispatch*, lequel n'a depuis jamais cessé de paraître. L'étape suivante fut d'acquérir le *New York World*, qui était déficitaire, et dont il fit le premier journal du pays. Sa méthode était simple : il traitait les nouvelles à sensation et tabloïds à bas prix. Plus tard, il se mit également à aborder des sujets plus sérieux et appréciables. Il fit publier des reportages d'investigation qui traitaient du sort des petites gens, des véritables problèmes sociaux. La publication en 1895 de la première série de bandes dessinées connut elle aussi un grand succès. József Pulitzer mourut à l'âge de 64 ans. Depuis 1917, et selon ses dernières volontés, le prix Pulitzer, l'une des récompenses journalistiques les plus prestigieuses, est attribué aux plus méritants.



Encore meilleures croquantes ! La paire de saucisses de Debrecen

C'est une véritable bombe énergétique. Et peut-être le premier street food. Les commerçants sur les marchés dévoraient ces saucisses qui leur permettaient de tenir toute leur dure journée de labeur jusqu'au soir. C'est à la fin du XVIII^e siècle qu'il est pour la première fois fait mention de saucisses farcies dans un boyau proposées chez les rôtisseurs de Debrecen parmi les viandes grillées. Elles étaient au début préparées à partir de viande de bœuf et de graisse de rognon, mais vers le milieu des années 1800 déjà, plusieurs autres farces étaient utilisées. Il y avait des saucisses faites de pur bœuf, ou encore d'un mélange de bœuf et de porc laineux, le mangalica, et pour satisfaire les commerçants juifs, une paire de saucisses casher composée de 70 % de bœuf et 30 % d'agneau. Ces recettes historiques sont toutes considérées comme des paires de saucisses de Debrecen authentiques. Il est interdit de hacher ou de mouliner la farce, ou d'y mélanger d'autres ingrédients non identifiables. Son épaisseur est de trois centimètres, sa longueur de 13 centimètres et son assaisonnement demeure secret. Il est extrêmement important que le boyau soit résistant, car les saucisses de Debrecen, qu'elles soient cuites à la poêle ou à l'eau, doivent rester intactes après leur cuisson et produire un craquement lorsqu'on y plante une fourchette. Il est donc plus que conseillé de manger ces saucisses avec une serviette accrochée au cou. Au début, ce mets ne pouvait être préparé et vendu sur les marchés de Debrecen que par des citoyennes de Debrecen affiliées à une chambre. Elles avaient pour rôle de remplir, mesurer, remplir, mesurer les saucisses, puis les cuire au four ou à la casserole selon la demande. Les saucisses étaient toujours vendues par paires car si, dans la précipitation, l'une était plus petite, l'autre devenait plus grande, de sorte que vendeur et acheteur étaient finalement satisfaits non seulement de la qualité, mais aussi de la quantité. Le Comité Hungarikum a inscrit la paire de saucisses de Debrecen sur la liste des Hungarikums en 2015.



Berceau de la musique hongroise

L'Académie de musique Ferenc Liszt

L'Académie royale nationale hongroise de musique a été fondée le 15 novembre 1875 avec seulement cinq professeurs et 38 étudiants. Le président en était Ferenc Liszt et le directeur Ferenc Erkel. Professeur emblématique de l'époque, János Koessler y enseigna la composition de 1882 à 1925, avec des interruptions mineures. Le romancier Géza Csáth écrivit ceci à son sujet : « Jamais auparavant un professeur de musique n'a formé autant d'excellents élèves. » Parmi ses élèves figuraient Béla Bartók, Ernő Dohnányi, Jenő Huszka, Viktor Jacobi, Imre Kálmán, Zoltán Kodály et Leó Weiner. Nombre d'entre eux ont ensuite enseigné dans leur alma mater. Ce bâtiment est devenu un somptueux palais, construit entre 1904 et 1907 d'après les plans des architectes Kálmán Giergl et Flóris Korb. Les revêtements de sol et muraux ont été réalisés par la fabrique Zsolnay et le vitrail des fenêtres par Miksa Róth. Les espaces intérieurs renferment des éléments de style antique, Renaissance et Art nouveau. Aladár Körösfői-Kriesch a peint la composition murale intitulée « La Fontaine des arts », ainsi que deux autres fresques situées dans le hall du rez-de-chaussée. L'Académie de musique, qui porte le nom de Ferenc Liszt depuis 1925 et est depuis une université, a accueilli des artistes de renommée mondiale qui y ont étudié, tels que György Cziffra, Mihály Eisemann, Annie Fischer, József Gregor, Dénes Gulyás, Jenő Hubay, Lajos Bárdos, Ferenc Farkas, Mária Gyurkovics, Zoltán Kocsis, Gábor Lehotka, Éva Marton, György Melis, Sándor Szokolay, Miklós Perényi, Dezső Ránki, Sylvia Sass, György Solti, ou Tihamér Vujicsics. Rénovée en 2013, la grande salle de l'Académie Liszt est l'une des plus importantes salles de concert au monde.



Docteur Zwack, das ist ein Unicum

La légende veut que c'est ce que déclara l'empereur Joseph II, le roi au chapeau, après avoir goûté le breuvage préparé par son médecin et apothicaire à la cour, ancêtre de la famille Zwack. L'empereur, qui souffrait de problèmes d'estomac, n'était généralement pas tendre avec les Hongrois, mais avec cette phrase, il avait lancé une marque qui porta la bonne réputation de notre nation dans le monde entier pendant plus de 200 ans. Cette liqueur demeura un produit artisanal pendant quelques décennies, puis en 1840, commença à être produite à grande échelle à Pest. L'Unicum fut breveté en 1883. Il était consommé pour favoriser la digestion, la croix figurant sur la bouteille ronde faisant allusion à ses propriétés thérapeutiques. La recette secrète contient certainement des herbes qu'à l'époque le Dr Zwack avait fait macérer dans l'alcool pour en extraire les principes actifs et conserver la liqueur plus longtemps. La boisson connut un grand succès, franchit rapidement les frontières de la monarchie austro-hongroise et conquiert le monde entier. Si l'usine survécut aux attaques de la Grande Guerre, elle ne put faire face au communisme. Après la nationalisation en 1948, une partie de la famille s'enfuit à l'étranger emportant avec elle la véritable recette de l'Unicum. L'Entreprise de Liqueur Hongroise continua à produire sa propre version de l'Unicum, mais pas selon le procédé original. En 1989, Péter Zwack fut autorisé à revenir en Hongrie, tout rentra dans l'ordre et depuis, seul l'Unicum original est fabriqué dans l'usine de l'avenue de Soroksár.

Le Comité Hungarikum a inscrit la liqueur amère Unicum sur la liste des Hungarikums en 2015.



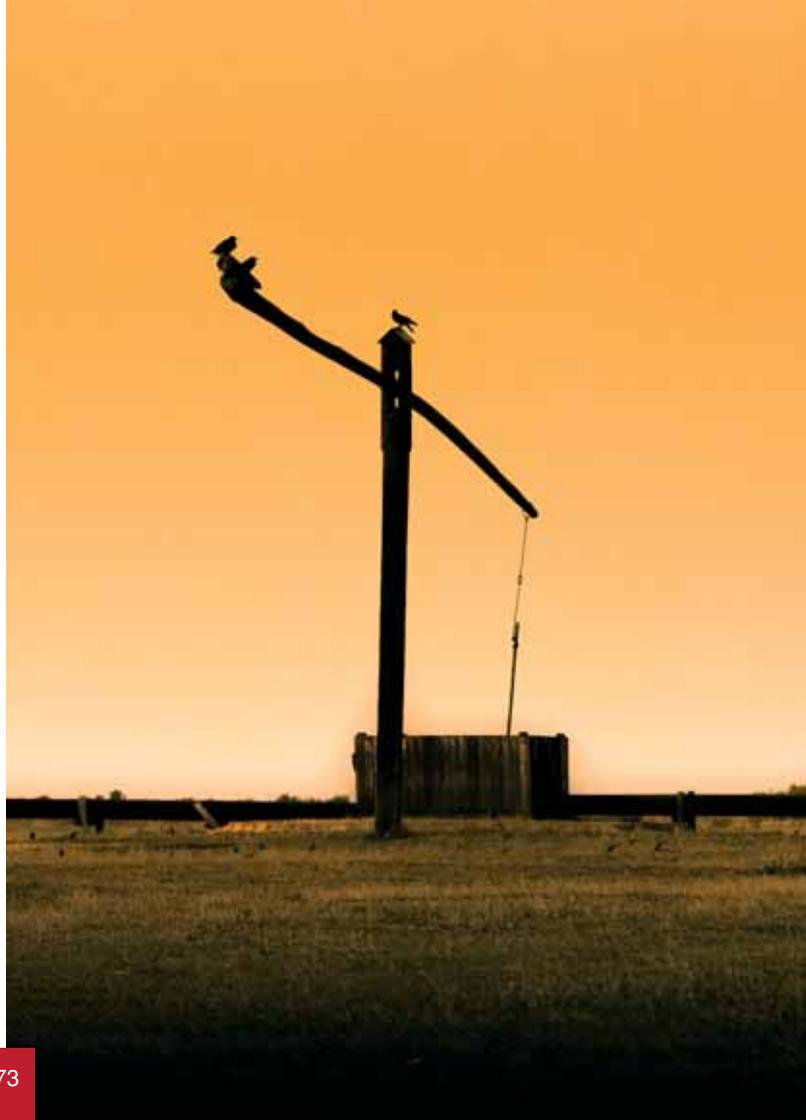
L'infinie Puszta Hortobágy

Hortobágy est la partie contiguë la plus occidentale de la grande steppe eurasienne. On peut encore y vivre comme le faisaient nos ancêtres. Cette vaste plaine constitue un endroit, un habitat parfait pour les plantes, les animaux et les hommes. Né dans la Grande plaine, Mihály Szabolcska commence son poème « À Hortobágy » par ces vers :

<i>« Que tu es belle, si belle, Hortobágy, ma douce plaine, D'aucun n'a ta pareille Nulle contrée cette merveille, – Ni en rêve, ni en éveil.</i>	<i>Ô combien puis-je aimer Ta linéarité, Et l'éternel silence Qui règne à tes côtés, – Ta profonde dignité. »</i>
---	---

Si le voyageur de passage s'arrête près d'un puits à balancier pour regarder alentour, il pourra apercevoir au loin des buffles qui pataugent dans l'eau, des troupeaux de bœufs qui ruminent, des troupeaux de chevaux qui trottent ou encore des moutons qui paissent, mais il sera avant tout envahi d'un sentiment de sérénité, de paix, d'intemporalité, et de ne faire qu'un avec le paysage. La main de l'homme travaille pour le présent, son œuvre est éphémère. Qui sait où se trouvait une ferme au cours des précédents millénaires, où coulait un canal, où partait une route ? Ce que la nature a approuvé est resté, ce qu'elle a abandonné a disparu. Seuls le mirage lointain et la plaine infinie demeurent éternels.

Le Parc national de Hortobágy a été inscrit sur la liste du Patrimoine mondial de l'UNESCO en 1999, puis ajouté en 2012 à la liste des Hungarikums par le Comité Hungarikum.



Décollage vertical

Oszkár Asbóth

Cet aviateur et inventeur naît en 1891 à Pankota, dans le comitat d'Arad. Jeune homme, il fabrique un avion rudimentaire à partir de sa propre moto, puis pendant la Grande Guerre, commence à explorer l'idée de construire un hélicoptère. En tant qu'ingénieur mécanique au sein de l'armée de la monarchie austro-hongroise, il participa à la conception et au développement des hélices. Il travailla avec Tódor Kármán sur un appareil à décollage vertical destiné à remplacer les ballons d'observation, mais la défaite de la guerre mit alors fin à ces travaux communs. Asbóth continua cependant, et après plus de dix ans d'expérimentation, il termina en 1928 un prototype à hélice rigide de 120 chevaux, le premier modèle AH. Doté d'un moteur de neuf cylindres, cet appareil pouvait aussi bien par temps calme décoller à la verticale. Il se souvient avoir effectué au total 95 décollages avec les quatre appareils qu'il a construits, atteignant une altitude de 30 à 50 mètres. En 1938, le ministère de l'Air britannique lui acheta les droits préférentiels de son « engin volant-moulin à vent » pour 875 livres. En 1954, la Fédération Aéronautique Internationale de Paris lui décerna le Diplôme Paul Tissandier. Oszkár Asbóth est décédé à Budapest en 1960.



Notre mer d'eau douce

Le lac Balaton

Certains peuvent parfois verser une larme d'émotion devant le parapet de l'Abbaye bénédictine de Tihany. Ce ne sont pas des touristes étrangers – bien que ce paysage leur plaise tout autant – mais des Hongrois qui admirent le Balaton. La vue y est à couper le souffle. Au nord, au-dessus de la baie, se trouve le haut plateau du lac Balaton, avec la ville de Balatonfüred à ses pieds. À l'est, des voiliers ballotent sur les vagues bleu acier jusqu'à Balatonakarattya. Au sud, se trouvent la Côte d'Or et la Côte d'Argent, ainsi que le deuxième port de ferry situé à Szántód. Et à l'ouest, les reflets rouges sur cette étendue d'eau infinie des derniers rayons du soleil couchant. À nos yeux, rien n'est comparable à l'éblouissante beauté de la mer de Hongrie. Nous avons toujours envie d'être ici, car sur ses rives nous nous sentons chez nous. Que pensait Géza Gárdonyi de ce lac ? Voici son poème « Balaton » :

*Enfin je te revois, reflet argent des cieux,
Reflét argent des cieux, beau lac silencieux !
En toi la lune se mire et contemple son visage,
Puis recouvre d'un voile Tihany et son rivage.*

*Sur une pierre je m'assieds et longuement réfléchis
Dans le silence de la nuit, sous l'arbre endormi.
Peut-être ne suis-je pas ici, ne fais-je que rêver :
Du Balaton et de moi-même, à ses côtés.*

Ave Pelso !



Sécurité dans l'espace

L'appareil de mesure Pille

Le Pille est un dosimètre, soit un appareil servant à mesurer les rayonnements, conçu et fabriqué par l'Institut hongrois de recherche sur l'énergie nucléaire KFKI. Différentes versions du Pille ont été plusieurs fois emmenées dans le cosmos. Le nom de « pille » renvoie à sa petite taille, son faible poids et sa moindre consommation d'énergie, qui rendent cet appareil particulièrement adapté à son utilisation dans l'espace. C'est tout d'abord Bertalan Farkas qui emporta le premier Pille dans l'espace lors de son séjour en 1980. Les versions développées ultérieurement ont elles aussi rencontré le même succès à bord du Salyut-7, de la station spatiale Mir et des navettes spatiales américaines. Le Pille est devenu l'appareil standard que les équipes américaine et russe de la Station spatiale internationale utilisent pour surveiller régulièrement les niveaux de rayonnement qui pourraient s'avérer dangereux pour les astronautes. Le touriste spatial hongrois Charles Simonyi s'en est également servi pour réaliser ses expériences en avril 2007. Le Pille le plus récent a été activé en 2018 par le cosmonaute russe Sergueï Prokopiév. Cette aventure, qui a commencé voilà 40 ans, devrait se poursuivre quelques années encore, puisque les Russes ont déjà annoncé qu'ils utiliseront le dosimètre Pille jusqu'à la fin de la durée d'exploitation de la Station spatiale internationale, donc au moins jusqu'en 2024.



Prince Tout puissant François II Rákóczi (II. Rákóczi Ferenc)

Il n'y a guère de localité hongroise dans le bassin des Carpates qui n'ait une rue ou une place portant le nom de Rákóczi. Sa personne est synonyme de libération, de liberté et de patriotisme. Comptant parmi les nobles les plus riches d'Europe à l'époque, il aurait pu choisir une vie facile et insouciant. Les femmes de la noblesse italienne et française se disputaient ses faveurs. Mais celui dont les ancêtres directs étaient les Zrínyi, les Frankopan, les Báthory, les Lorántffy, dont le beau-père était Imre Thököly et qui portait le nom de famille de Rákóczi ne pouvait que servir la cause de la nation. Enfant, il vit sa mère, Ilona Zrínyi, défendre le château de Munkács pendant plus de deux ans lors du siège des troupes des Habsbourg. Ce fut pour lui une leçon de vie. Par la suite, bien qu'il eût été séparé de sa famille et élevé à la cour impériale des Habsbourg pour en faire un sujet loyal, il chercha dès qu'il put à obtenir l'indépendance de la Hongrie. En 1703, il prit la tête de la guerre pour l'indépendance et combattit drapeau brandi pendant près de 8 ans avec le soutien de ses fidèles insurgés, les Kuruc. Bien qu'avec le Traité de paix de Szatmár, la Cour de Vienne lui accordait une amnistie totale, Rákóczi refusa de s'y souscrire et passa le reste de sa vie en exil pendant près d'un quart de siècle. Sa dépouille fut rapatriée en 1906 et inhumée à Kassa, événement qui fut célébré dans tout le pays. Sa figure est l'un des sujets de prédilection de nos écrivains et artistes : son image et sa mémoire sont dignement préservées dans le portrait d'Ádám Mányoki, la statue équestre de János Pásztor devant le Parlement hongrois et le roman « Pro Libertate ! » de Ferenc Herczeg.



Un gardien de troupeau maniaque

Le pumi

Le pumi fait partie des neuf races canines hongroises. Gardien de troupeau, c'est un chien rapide, agile et intelligent. Ses ancêtres ont vécu aux côtés des bergers pendant des siècles. S'il remarque quelque chose d'inhabituel, il aboie immédiatement. Petite créature au corps léger, il a besoin de japper. N'étant pas d'un caractère sauvage, il ne faut pas en avoir peur, mais s'il voit des moutons ou des volailles, il se mettra immédiatement à les rassembler. Le pumi est également appelé terrier hongrois. Dans le passé, le chien était souvent vendu avec le troupeau. La race provient donc d'un croisement entre le puli et les chiens de berger occidentaux arrivés chez nous avec des moutons mérinos. Il existe des variétés à robe noire, blanche, grise et fauve. C'est un véritable compagnon pour les enfants, car son poil court et bouclé, ses oreilles pointées vers l'avant et son air facétieux le rendent adorable. Aujourd'hui, il est avant tout considéré comme un chien de sport, sa capacité d'apprentissage étant inégalable, il est le vainqueur certain des concours d'agilité. En dehors de la Hongrie, le pumi est populaire en Europe du Nord, notamment en Finlande, où les caractéristiques de cette race de chien proche de la nature sont appréciées. Mais la principale qualité pour laquelle il est tant aimé de son maître est sa loyauté. Tel Bogáncs, le chien de berger aux milles aventures du vieux maître berger Máté Galamb dans le roman d'István Fekete.

Le Comité Hungarikum a inscrit les races hongroises de chiens de chasse et de berger, dont le pumi, sur la liste des Hungarikums en 2017.



Le roi des 100 premières années

László Kubala

Pour le centenaire du FC Barcelone en 1999, le club de football a demandé à ses fans qui considéraient-ils comme le meilleur joueur de tous les temps du club. Stoichkov, Romario, Cruyff et Maradona ont fini parmi les cinq premiers, mais c'est László Kubala qui l'a emporté. Sa statue de deux mètres se dresse au centre du stade Camp Nou depuis 2009. La sculpture capture le moment où Kubala, débordant de puissance, balance son pied droit pour tirer. Le stade, qui compte aujourd'hui 98 772 places, a dû être agrandi dans les années 1950 vu le nombre de supporters qui avait doublé en raison du jeu spectaculaire qu'offrait notre compatriote. Mais la route vers le succès a été semée d'embûches. Né en 1927 à Budapest, il a joué au football avec Ferenc Puskás dès son enfance. Fuyant l'appel sous les drapeaux, il partit pour Pozsony (Bratislava) où il évolua pour le Slovan et participa à six matchs de l'équipe nationale de Tchécoslovaquie. Échappant une nouvelle fois à la mobilisation là-bas, il retourna en Hongrie et, en 1948, joua trois matchs sous les couleurs hongroises. Après la prise du pouvoir par les communistes, il émigra en Italie et y forma avec ses compatriotes une équipe appelée Hungária, qui battit Barcelone, l'Espanyol et l'équipe nationale espagnole qui se préparait pour la Coupe du monde. Il signa ensuite au Barça, club pour lequel en dix ans il marqua 256 buts en 329 matchs. Il fut ainsi 4 fois champion national, 5 fois vainqueur de coupes nationales et 19 fois sélectionné dans l'équipe nationale d'Espagne. Il a été capitaine de l'équipe d'Espagne de 1969 à 1980, laquelle remporta la médaille d'or aux Jeux olympiques de Barcelone sous sa direction. László Kubala est décédé à Barcelone en 2002, à l'âge de 74 ans.



Là où le soleil se lève deux fois

Torockó

Il est difficile de dire si le temps s'est arrêté ici ou s'il s'écoule simplement plus lentement qu'ailleurs. Si la notion de temps est assurément particulière à Torockó, c'est parce qu'en raison de la forme des falaises de Székelykő, on peut voir du village le soleil se lever deux fois à chaque aube de l'été. Il n'est donc pas surprenant que la localité et ses habitants affichent une image singulière. Son architecture villageoise uniforme a pu être conservée grâce à la reconstruction qui en a été effectuée suite à un grand incendie. Le village comprend de belles maisons blanches, avec de grandes fenêtres, des volets verts, des clôtures en bois, des grands portails, et la majestueuse église unitarienne entourée d'un mur, qui se dresse au centre de la place du marché. Torockó est le seul village du comté de Fehér en Transylvanie où la population est entièrement hongroise. Soigneusement préservé dans sa beauté ancienne, Torockó offre un moyen de subsistance qui permet de garder ses habitants, lesquels sont uniques. C'est à leur sujet que Mór Jókai a écrit son roman déchirant, mais d'une beauté bouleversante « Dieu est un », et qui finit par ces dernières lignes : « Le travail de la population de Torockó est béni. Dans ces maisons vit un peuple joyeux, satisfait, qui apprend, se fatigue, se complaît, va de l'avant, vit en paix, répand la lumière, aide les autres, adore Dieu, aime son pays et enrichit la nation : ceci est une histoire sans fin, et qu'elle n'ait pas de fin ! » En 1999, Torockó a reçu le prix Europa Nostra pour avoir su préserver son patrimoine culturel.

Le Comité Hungarikum a inscrit l'environnement bâti de Torockó sur la liste des Hungarikums en 2017.



D'une entreprise familiale à la marque de renommée mondiale Les produits cosmétiques Ilcsi

Tout a commencé dans la maison de campagne de ses grands-parents, où dans les années 1920-1930, Mme Dániel Molnár, ou Tante Ilcsi, passait ses vacances d'été. Là-bas, elle a tout appris sur les conseils de sa grand-mère qui était herboriste. Elle poursuit plus tard chez elle des expériences avec des légumes, des fruits et d'autres plantes qu'elle connaissait très bien. Elle put ainsi littéralement fournir un remède aux problèmes et maux des personnes qu'elle connaissait. Étant donné qu'il était presque impossible de se procurer des produits cosmétiques dans les années 1950-1960, des esthéticiennes du centre-ville commencèrent à se tourner vers elle pour obtenir des remèdes miracles faits maison qui pourraient respectivement soigner les peaux enflammées, acnéiques, grasses, allergiques, irritées et fatiguées. Tante Ilcsi se mit donc au travail, utilisant les ingrédients actifs de pas moins d'une centaine de plantes différentes, afin de créer des produits dits de « résolution de problèmes ». Elle partait du principe qu'il existe toujours une solution naturelle pour chaque problème de peau. Elle cultivait elle-même les plantes ou les récoltait dans les bois et les champs. La société Ilcsi possédant aujourd'hui sa propre plantation biologique de 20 hectares, elle utilise donc non seulement l'extrait de ces plantes, mais aussi tous leurs principes actifs. C'est la garantie d'une haute qualité. La manufacture élabore et fabrique ses produits, très recherchés dans le monde entier, sur la base de ses propres recettes. Sur le marché international, le nom de la marque est Ilike, prononcé en anglais « I like ».

Le Comité Hungarikum a inscrit les Produits cosmétiques naturels aux plantes embellissantes Ilcsi sur la liste des Hungarikums en 2014.



À l'est, vers la Magna Hungaria Frère Julianus

Prédécesseur des grands orientalistes hongrois, il se mit à la recherche de la Magna Hungaria, l'Ancienne terre des Hongrois. C'est sur la base des écrits et chroniques traitant des Hongrois restés en Asie, mais surtout du récit du frère Otto, qu'il partit pour la première fois en 1235. Le frère Otto avait pris la route quelques années plus tôt dans le même but. Sur la rive nord de la mer Noire, alors qu'il avait atteint le Caucase, il tomba malade et fut contraint de rentrer chez lui, pour décéder quelques jours plus tard. Mais avant de mourir, il rapporta avoir rencontré des Hongrois de passage, qui lui avaient indiqué où vivaient les autres Hongrois. Béla IV, le roi de Hongrie nouvellement intronisé, et qui voulait entrer en relation avec les Hongrois que l'on croyait perdus depuis des centaines d'années, offrit à Julianus tout l'aide et le soutien nécessaires pour ce voyage. Deux des quatre membres que comportait l'expédition firent demi-tour à mi-chemin, tandis que le troisième compagnon mourut en traversant l'immense désert. Julianus quant à lui atteignit la Volga, et en progressant vers le nord le long des rives du fleuve, finit par rencontrer et même comprendre les Hongrois qui vivaient là. C'est alors qu'il entendit parler d'une invasion mongole qui se préparait, dont il rapporta la nouvelle au roi au terme de son voyage d'un an et demi. Le roman « Frère Julianus » de l'auteur hongrois János Kodolányi ne se contente pas de transporter le lecteur au XIII^e siècle, mais usant du langage archaïque de l'époque dans les dialogues, nous présente la vie passionnante qu'eut ce moine, né Györk.



Eau, montagne, plaine

Paysage culturel de Fertő / Neusiedlersee

C'est la coexistence harmonieuse de l'homme et du paysage qui captive le visiteur venu admirer cette région. Dans le village de Sarród, le bâtiment d'architecture organique du Centre d'accueil de Kócsagvár, situé au fond d'une petite forêt entourée de canaux, semble se dresser-là depuis des temps immémoriaux. Le bois et le parc ancien du château Esterházy soulignent la splendeur du bâtiment. L'entrée béante de la carrière aurait pu être celle de la grotte d'un homme des cavernes. Derrière les roseaux du lac Fertő, entre les collines de Balfi, le bouvier (gulyás) mène son troupeau de bovins gris. Tandis qu'en arrière-plan, des cyclistes tranquilles roulent paisiblement sur la piste cyclable. Tout cela autour du lac de steppe le plus occidental, à la jonction des Préalpes et de la Petite plaine. L'eau, la montagne, la plaine à seulement quelques pas, quelques coups de pédale. Cet environnement géographique crée une faune et une flore incomparables. Lieu de repos privilégié des oiseaux migrateurs, des centaines de touristes pointent leurs jumelles vers l'eau et le ciel lors des grandes migrations. Des excursions guidées en bateau permettent au public de découvrir la vie dans les roseaux. Les habitants de la région y ont également apporté leur contribution au fil des millénaires. Les villages et châteaux lacustres, la pêche, l'élevage, la viticulture, le théâtre et la musique, la gastronomie, les fêtes et coutumes locales, ainsi que l'environnement naturel font de cet endroit un lieu unique au monde.

Le paysage culturel de Fertő / Neusiedlersee a été inscrit sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO en 2001 et, en vertu de la loi, inclus par le Comité Hungarikum à la liste des Hungarikums en 2012.



Le rêve américain

József Galamb (Joseph A. Galamb)

Cet ingénieur et inventeur, né en 1881 dans une famille paysanne de sept enfants, connut une carrière exceptionnelle. Après la mort précoce de son père, son frère aîné finança ses études, qu'il entreprit d'abord à Makó sa ville natale, puis à Szeged et Budapest. Il intégra la Haute École Nationale de l'Industrie où il acquit sa formation technique auprès de remarquables professeurs. En 1901, il devint soldat dans la marine à Póla (Pula), où Miklós Horthy, alors commandant dans la marine hongroise, remarqua lui aussi ce jeune homme talentueux. Après sa démobilisation, il reçut une bourse de trois cents couronnes de la Société hongroise automobile SA, qu'il utilisa pour étudier et travailler en Allemagne dans des usines automobiles et des chantiers navals. Lorsqu'il apprit que serait organisée une exposition mondiale de l'automobile à Saint-Louis en 1904, il émigra aux États-Unis. En 1905, Henry Ford lui offrit un emploi de dessinateur technique à Détroit, mais József Galamb devint rapidement l'ingénieur en chef de l'usine.



La première voiture au monde assemblée à la chaîne, le fameux modèle T, fut en grande partie fabriquée à partir de ses dessins. Plus de 15 millions de modèles furent vendus en vingt ans, et on en dénombre 100 000 encore en service aujourd'hui. Il inventa également la boîte de vitesses planétaire et le moteur à culasse amovible. József Galamb conçut aussi l'emblème Ford toujours utilisé aujourd'hui. Son patron en était si satisfait qu'il lui versa un salaire de 75 000 dollars, soit autant que le président des États-Unis.



Une merveilleuse erreur

Le gâteau Dobos (Dobostorta)

La légende veut qu'un apprenti pâtissier ait accidentellement saupoudré le beurre de sucre glace au lieu de sel. Le maître, József Dobos, n'hésita pas à goûter le mélange et, le trouvant délicieux, l'expérimenta jusqu'à ce qu'il obtienne le gâteau Dobos constitué d'une génoise légère, d'une ganache au chocolat et d'une couverture au caramel. Cette pâtisserie fut considérée comme une nouveauté révolutionnaire en 1884, car jusqu'alors, on ne confectionnait que des gâteaux lourds, faits de crème cuite, à étages et décorés. L'année suivante, lors de la première Exposition générale nationale de Budapest, le couple royal lui-même, Élisabeth et François-Joseph, fut enchanté en goûtant le gâteau Dobos, ce qui lança sa carrière européenne. Les gâteaux, qui étaient fabriqués dans l'atelier de la rue Kecskemét, étaient recouverts de blocs de glace et protégés par des emballages spéciaux pour leur expédition dans les grandes villes lointaines. La recette fut soigneusement gardée par son créateur jusqu'en 1906, date à laquelle, devant tant de faibles imitations, il remit le secret à l'Association des confiseurs et fabricants de pain d'épices de Budapest, puis prit sa retraite. Après cela, les membres de l'Association furent libres de faire confectionner le gâteau Dobos original, dont la composition et la forme sont définies depuis 2017 en vertu d'un décret ministériel par le Code alimentaire hongrois, et qui est « un gâteau circulaire qui contient cinq feuilles Dobos d'épaisseur égale chacune garnie de crème Dobos. Le dessus du gâteau Dobos est constitué d'une couverture Dobos faite de sucre caramélisé brun doré. »

Le Comité Hungarikum a inscrit le gâteau Dobos sur la liste des Hungarikums en 2019.



La cloche sonne pour toi

Nándorfehérvár, 1456

Après la chute de Constantinople en 1453, la terreur s'empara du monde chrétien. La Hongrie demeurait le seul défenseur de l'Europe contre les armées ottomanes qui progressaient vers le nord. Dans les églises et monastères, tous priaient pour que les Hongrois l'emportent. C'est pourquoi le triomphe de Nándorfehérvár (Belgrade), au confluent du Danube et de la Save, est devenu l'une des victoires les plus célèbres de l'histoire du monde. La forteresse était défendue par Mihály Szilágyi, qui décida du sort de la bataille par une sortie soudaine et inattendue. Son beau-frère János Hunyadi, dont les peuples des Balkans chantent les épopées héroïques, arriva avec l'armée de soutien. Les croisés étaient conduits par le moine franciscain italien Jean de Capistran, qui confessa Hunyadi lorsqu'il tomba gravement malade de la peste, puis lui donna les derniers sacrements. Quelques semaines plus tard, il fut lui-même victime de l'épidémie qui sévissait dans le camp. L'acte légendaire de Titusz Dugovics, un soldat qui combattit sur le mur, fut relaté ainsi par l'historien de cette époque Antonio Bonfini : « Ne trouvant aucun autre moyen pour empêcher le Turc de planter son étendard au sommet du bastion, il le saisit à bras-le-corps et se jeta dans le vide, l'emportant dans sa chute. » Le tableau de Sándor Wágner intitulé « L'abnégation de Titusz Dugovics » est exposé à la Galerie nationale hongroise. Cette éclatante victoire contre les assiégeants en surnombre est devenue depuis l'un des thèmes privilégiés des artistes. Le souvenir de ce siège est préservé dans des fresques, des peintures, des codex, des œuvres littéraires et des compositions musicales du monde entier. Et l'action de grâce du pape, l'angelus de midi, rappelle chaque jour aux chrétiens le triomphe de 1456.



Prier pour la nation

L'abbaye bénédictine de Pannonhalma

Le monastère a été fondé en 996. Ce bâtiment est certainement le seul dans le bassin des Carpates à avoir continuellement été habité. Il s'est tout au long de cette période développé, à l'exception d'un siècle de déclin, lorsque les murs sacrés ont dû servir de forteresse durant les guerres contre les Ottomans. Pendant plus d'un millier d'années, l'édifice remplit la fonction que lui avait assignée son fondateur, le Grand-Prince Géza, puis son successeur, le Roi Saint Étienne. Ce qui se résumait pour les moines à, dans l'esprit de leur ordre, prier pour le bien-être et la prospérité du pays, en plus de leurs travaux quotidiens. Ces suppliques à Dieu sont encore prononcées aujourd'hui. Pannonhalma était au Moyen Âge le siège légal du Royaume de Hongrie où les moines érudits émettaient des chartes. L'archabbaye a fondé des écoles et assure des services ecclésiastiques. Sa bibliothèque compte plus de 300 000 volumes, faisant d'elle la plus grande collection bénédictine de livres au monde. L'ensemble des bâtiments, sa galerie d'art, sa collection d'objets précieux et sa culture des plantes et de vin en font un héritage exceptionnel de notre pays. Mais sa plus grande force réside dans son rayonnement spirituel au service de la nation hongroise.

L'Abbaye bénédictine millénaire de Pannonhalma et son environnement naturel ont été inscrits sur la liste du Patrimoine mondial de l'UNESCO en 1996 et, en vertu de la loi, inclus par le Comité Hungarikum à la liste des Hungarikums en 2012.



L'âge d'or de la Transylvanie

Gábor Bethlen

« La Transylvanie indépendante a eu plus de princes que de décennies [...] mais si l'on prononce "Le prince" de manière particulièrement appuyée, chaque Transylvain pense à Gábor Bethlen », affirmait l'historien László Makkai. Au tournant des XVI^e et XVII^e siècles, lorsque le royaume de Hongrie était divisé en trois parties, la principauté de Transylvanie était le véritable État hongrois. Gábor Bethlen passa son enfance sous l'emprise des Habsbourg et des Ottomans, « entre deux païens » comme il l'écrivit, et contre lesquels dès son jeune âge il combattit pour sa seule patrie dans les armées de ses prédécesseurs. Sous l'escorte de Sigismund Báthory, son prédécesseur au trône, il vécut l'expérience de l'officine de la diplomatie à Prague, lorsque la délégation transylvaine négocia avec l'empereur du Saint-Empire Rodolphe II. Il participa à la guerre d'indépendance menée par István Bocskai, puis, en tirant un incroyable imbroglio de ficelles politiques, mais en conservant toujours l'indépendance de la Transylvanie à l'esprit, il fut élu prince en 1613 par la Diète de Kolozsvár. La postérité qualifie ses 13 années de règne d'âge d'or de la Transylvanie. Sa cour de la Renaissance à Gyulafehérvár, dans laquelle les grandes puissances européennes de l'époque envoyaient leur ambassadeur, se caractérisait par un ordre interne fondé sur des principes rationnels et par des recettes publiques sûres, ceci lui ayant permis de disposer d'une puissante armée et de poursuivre une politique étrangère stable. Zsigmond Móricz, l'auteur de la trilogie sur la Transylvanie, s'interrogeait ainsi sur le protagoniste de son œuvre : « Je cherchais un héros national sur lequel écrire un roman, quelqu'un qui avait fait de grandes choses pour son peuple... Je me suis donc arrêté à Gábor Bethlen, personnage en qui j'ai immédiatement relevé de nombreux traits sympathiques : enfant orphelin, artisan de sa propre réussite, et un Hongrois jusqu'au bout des ongles dans tout ce qu'il a entrepris. » Ses actes et sa personnalité sont immortalisés dans des œuvres scientifiques et littéraires, des peintures, des gravures et des statues, nombre d'institutions portent son nom, et son portrait figure sur le billet de banque hongrois de deux mille forints.



GABRIEL BETHLEN D. G. PRINCEPS TRANSYLVANIE. PART. REGNI HUNGARIE. DOMINVS ET SICVLORVM COMES, ETC.

Résurrection d'un art ancestral

La méthode Kassai de tir à l'arc à cheval

Dans la vallée de Kassai, d'une superficie de 15 hectares, à Kaposmérő, village situé dans le comté de Somogy, paissent des buffles noirs, des porcs laineux Mangalica, des moutons Racka, des chevaux et autres encore. Ces animaux hongrois indigènes sont élevés en liberté sur cette étendue où se trouvent des bois, des prairies et des champs, des ruisseaux, des écuries, des yourtes, un manège couvert, un hippodrome, une salle d'équitation, des ateliers artisanaux et des bâtiments d'architecture organique. Ce lieu est le berceau de l'archerie équestre moderne, pratiquée depuis 1988 par Lajos Kassai et toute son équipe. Le fondateur s'est tout d'abord intéressé à l'arc légendaire de nos ancêtres. Il l'a étudié et en a créé une version moderne en utilisant des matériaux d'aujourd'hui. Puis il a essayé l'arme à cheval, et de cette pratique assidue sont nés une méthode et un système. Voyant cela, d'autres s'y sont intéressés, et c'est ainsi que s'est développé un sport hongrois qui pourrait peut-être même faire un jour son entrée aux Jeux olympiques. L'épreuve consiste pour chaque concurrent à parcourir une piste de 99 mètres de long monté sur un cheval au galop et d'atteindre les cibles en moins de 20 secondes, en tirant de face, de côté et en arrière. La réussite de ce parcours exige une formidable harmonie entre l'homme, le cheval et l'arc. En 2016, le film « L'archer à cheval » réalisé par Géza Kaszás a été l'un des plus gros succès de l'année dans les salles de cinéma. La mission culturelle de Lajos Kassai est de plus en plus connue dans le monde entier, ce sport a été introduit un peu partout du Canada à l'Extrême-Orient, où les championnats du monde sont organisés depuis de nombreuses années. Si Lajos Kassai est une célèbre star en Chine, Hollywood compte également sur lui en tant qu'expert et instructeur pour les scènes de tir à l'arc à cheval, comme par exemple dans la superproduction « La Grande Muraille » de 2017, où il a formé et conseillé l'acteur principal Matt Damon.

Le Comité Hungarikum a inscrit la méthode Kassai de tir à l'arc à cheval sur la liste des Hungarikums en 2013.



La fierté de la cuisine hongroise

Le paprika moulu de Kalocsa

Cette épice est originaire du district de Kalocsa. La région, qui était autrefois régulièrement inondée par le Danube, présente un sol idéal pour la culture de cette plante, en plus du fort ensoleillement qui fait mûrir son fruit. Le paprika doux d'aujourd'hui était autrefois piquant, et l'on atténuait la force du piment en les faisant tremper. Dans les années 1930, c'est le hasard qui a mené les sélectionneurs à la variété douce actuelle. Ses graines sont riches en huile, ce qui lui confère sa couleur rouge-brun profonde, sa texture veloutée et son goût particulier. Si le paprika était auparavant cultivé à partir de semis, un institut de recherche fondé au début du siècle parvint dans les années 1970 à concevoir des plantes résistantes au gel et dont les graines pouvaient être semées dans les champs. La pousse naissante se recouvre d'une belle fleur blanche, qui donne un fruit rouge suspendu à une tige verte : car il porte les couleurs nationales, voilà pourquoi le paprika est la plus hongroise des plantes. Au moment de la récolte qui commençait en septembre, des chapelets de paprikas séchant ornaient auparavant les porches des maisons, que les femmes avaient auparavant coupés et attachés soigneusement en chantant. Si l'on peut encore en apercevoir sur quelques façades, le paprika à présent est en grande partie séché à la machine et moulu dans des moulins à paprika. Les Hongrois vivant à l'étranger demandent souvent que leur soit ramené du paprika de Kalocsa, tout comme il est un souvenir utile pour les touristes venus visiter la Hongrie. Étant l'un des produits les plus recherchés de notre agriculture, ce paprika est utilisé par les chefs cuisiniers de renommée mondiale et est considéré dans les épiceries fines comme un produit délicat et particulier. Cela dit, cette épice reste avant tout l'ingrédient de base de la cuisine hongroise, sans lequel on ne peut préparer de goulasch, de ragoût ou de soupe de poisson.

Le Comité Hungarikum a inscrit le paprika moulu de Kalocsa sur la liste des Hungarikums en 2014.

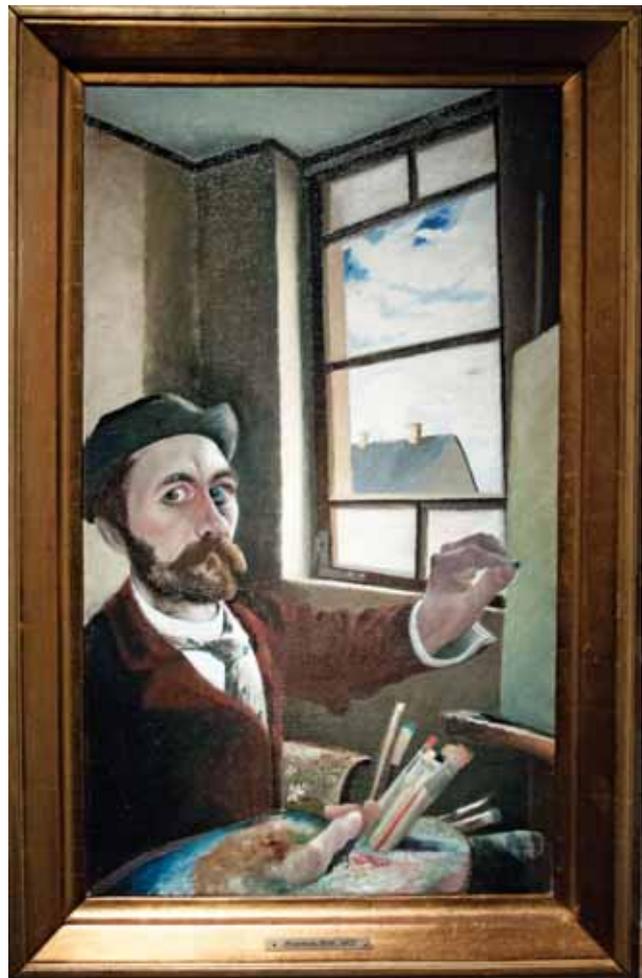


Le peintre solitaire

Tivadar Csontváry Kosztka

Lorsque ses peintures furent exposées à Paris, Picasso regarda seul l'exposition pendant un long moment après la fermeture. Quand il en sortit enfin, il dit : « Je ne savais pas qu'à part moi, notre siècle avait un autre grand peintre. » Et pourtant, Csontváry ne débuta pas sa vie en la consacrant à l'art. Il naquit en 1853 à Kísszeben, dans le comitat de Sáros. Il reprit la profession de son père et devint pharmacien. À l'âge de 27 ans, il dessina au dos d'une ordonnance le chariot à bœufs qui se trouvait en face de la pharmacie. Son patron le vit et lui lança alors : « Vous êtes né pour être peintre ! ». Puis Csontváry vécut lui-même une expérience mystique où il entendit une voix céleste lui dire : « Tu seras le plus grand peintre de la voie du soleil, plus grand que Raphaël. » Il partit ensuite à Rome pour étudier les classiques. Mais ce n'était pas son univers. Il vit les trésors du Vatican comme des peintures reflétant un esprit étranger et non la réalité, détachés de la nature. Il travailla comme pharmacien jusqu'à l'âge de 41 ans, puis devint peintre. Il voyagea et peint la Méditerranée, les Balkans et la Hongrie. Le cèdre du Liban, les ruines antiques ou le paysage des Tatras sont ses thèmes inoubliables. En tant qu'ascète, il ne vécut que pour la peinture. Selon le poète hongrois János Pilinszky : « l'art de Csontváry, tout comme la création du monde, est un faux secret : ses couleurs sont vives, mais en réalité irradiant d'une source lumineuse impossible à déterminer, à localiser : le soleil de l'omniscience innocente, la puissance de l'âme. »

La République des conseils de Hongrie lui prit tout ce qu'il avait, et il mourut en 1919 dans des circonstances misérables. Ses héritiers tentèrent de brader ses peintures à des charretiers, mais elles furent sauvées pour la postérité par l'architecte Gedeon Gerlóczy. La plupart de ses œuvres sont exposées aujourd'hui à Pécs et à la Galerie nationale.



Un gardien de maison intelligent

Le mudi

Le mudi est peut-être notre chien de troupeau le moins connu. Cette race pourrait être l'ancêtre du Spitz, qui a évolué il y a 200-300 ans. Jusqu'au début du XX^e siècle, il était presque exclusivement détenu par des bergers, mais à partir des années 1930, il est devenu un chien de race. Principalement utilisé pour garder les bovins, il était également utile aux bergers et aux porchers. Considéré comme un chien de travail, son apparence importait peu tant qu'il pouvait garder le bétail, de sorte qu'à première vue, cet animal de taille moyenne, au poil brillant et aux oreilles dressées, pouvait même provenir d'un croisement. Cette dernière caractéristique n'échappa pas au poète hongrois Sándor Petőfi, puisque dans son poème « La poule de ma mère », il demande à son chien « Toi, Morzsa, dresse l'oreille ». Il n'aurait pu le demander à nos autres chiens de berger, ils en sont incapables. Le mudi peut avoir une robe noire, rouge, brun, cendré et fauve. La robe panachée, noir et blanc ou brun et blanc, est considérée comme particulière. Sa vue, son ouïe et surtout son odorat sont excellents. C'est un parfait chien de garde, qui signale immédiatement si quelque chose d'inhabituel se produit, bien qu'il soit moins enclin à aboyer ou à mordre que le puli et le pumi. Son plus grand atout est son intelligence exceptionnelle. Facile à dresser, il est extrêmement attentif et à l'écoute de son maître. Il ne faut donc pas le laisser seul trop longtemps. Il a profondément besoin d'attention, d'exercice et de jeu. S'il reçoit de l'affection, il se plie aux ordres, ne sera pas envahissant et attendra patiemment son tour. Le mudi est un chien qui reste énergique toute sa vie, et les enfants pourront toujours compter sur son enthousiasme. Comme il leur permet tout, c'est souvent lui qu'il faut préserver de l'excès « d'affection ».

Le Comité Hungarikum a inscrit les races hongroises de chiens de chasse et de berger, dont le mudi, sur la liste des Hungarikums en 2017.



L'obsession de la sécurité

Béla Barényi

Né dans une famille austro-hongroise en 1907, il n'avait pas 20 ans lorsqu'il imagina le modèle de base de la « voiture du peuple », la Coccinelle Volkswagen. Il travailla de 1939 à 1972 dans l'usine Mercedes-Daimler-Benz. Lors de son entretien d'embauche, il aurait dit ceci : « Messieurs, vous faites n'importe quoi ici ! ». Il conçut un nouveau châssis, qui vibra moins et était surtout plus sûr que les précédents. Après la Seconde Guerre mondiale, il travailla sur la sécurité automobile. En 1951, il fit breveter la zone de déformation, qui définit encore aujourd'hui la conception de la carrosserie. Il conçut un modèle dont le « noyau » était fabriqué à partir de matériaux plus résistants, donc moins fragile et protégeant mieux les passagers, structure qu'il nomma d'absorption d'énergie. C'est lui qui introduisit les crash-tests sur le site d'essai de Mercedes. Il fut à l'origine de plus de 2 500 inventions. Après le changement de régime, il déclara à propos de son appartenance : « Je suis à moitié hongrois, mais depuis que les barbelés ont été coupés, mon cœur est entièrement avec les Hongrois ». Au début des années 1990, Mercedes utilisa le nom de Barényi pour promouvoir le système de sécurité automobile de Mercedes, et le site officiel de l'entreprise consacre une section spéciale à sa carrière. En 1994, il fut intronisé dans l'Automotive Hall of Fame de Détroit, et le seul à l'avoir été de son vivant. Béla Barényi est décédé à Böblingen, en Allemagne, en 1997. La route qui mène à l'usine Mercedes de Kecskemét depuis l'autoroute M5 se nomme Barényi Béla út.



Farouche, fière et joyeuse

La csárdás

Le simple fait de penser à une auberge ou csárda donne envie d'y être, car c'est un endroit où l'on ne peut que se sentir bien. Un endroit où, en plus de la nourriture délicieuse et la belle musique tzigane, les clients se prennent vite à vouloir danser. Et cette danse... c'est la csárdás ! Dans une csárda, on danse la csárdás ! Ça tourne, ça virevolte, les jambes se balancent, les bottes brillent, les hanches bougent, les jupes flottent, les musiciens jouent, et le premier violon lance son solo. Les mouvements sont lents au début, puis s'accélèrent, ils peuvent ensuite se faire en bondissant ou s'espacer, pour devenir très rapide à la fin. Il s'agit d'une danse folklorique hongroise traditionnelle. Elle est comme nous, les Hongrois que nous sommes. Son origine remonte au XVIII^e siècle et provient de la danse des recrues, le Werbung, car alors le recrutement se faisait dans les tavernes. La csárdás est essentiellement une danse de couple, l'homme et la femme dansant en se tenant les bras. Lorsqu'un danseur lâche son partenaire, ils continuent de penser l'un à l'autre : ils badinent, se taquent et se courtisent. Un vrai langage du corps : avec cette danse, on peut exprimer tout l'essentiel. Autrefois, les villageoises à l'œil vif savaient au premier pas d'un célibataire si un mariage allait bientôt avoir lieu. La csárdás est à deux ou quatre temps. C'est l'alternance de ce rythme qui la rend si variée. Répandue dans toutes les régions du bassin des Carpates, cette danse en costume folklorique est un spectacle éblouissant à voir, et y prendre part offre un plaisir captivant. Les compositeurs de musique classique n'ont, eux non plus, pu résister à la csárdás. Ferenc Liszt, Brahms, Tchaïkovski, Liszt, Johann Strauss Jr ou le plus célèbre compositeur de csárdás Vittorio Monti, se sont également inspirés de cette musique hongroise exaltante et grisante.



Budapest

Les rives du Danube, le quartier du château de Buda et l'avenue Andrassy

Dans notre capitale, les guides touristiques n'ont pas besoin de parler, s'ils n'en ont pas envie. Il leur suffit de faire visiter le Bastion des Pêcheurs aux touristes pour voir leur émerveillement, car la vue du haut de cet endroit parle d'elle-même. Bien sûr, les guides pourraient parler de bien des choses. Ils pourraient dire qu'une grande partie du paysage urbain actuel de Budapest a été construit dans la seconde moitié du XIX^e siècle. C'est l'unité de son style architectural qui la rend si particulière comparée aux autres grandes villes. Sa singularité est également due à sa situation géographique. Du côté de Buda, une ceinture de collines avec des points de vue naturels borde la ville, tandis que de l'autre côté s'étend Pest en replat, avec le Danube qui coule entre les deux. Il est difficile de rivaliser avec cela. La structure médiévale du quartier du château, ainsi que les bâtiments séculaires et modernes du Palais royal, le Parlement hongrois au bord des rives du Danube, le panorama qu'ils offrent et les ponts franchissant le fleuve figurent assurément dans tous les guides de voyage. Tout comme le monument du millénaire sur la place des Héros, entre les musées, l'avenue Andrassy bordée de villas et hôtels particuliers, les statues de la place Kodály körönd, ainsi que le métropolitain qui passe dessous, deuxième plus ancienne ligne souterraine du monde après le métro de Londres. C'est ainsi que l'écrivain allemand Erich Maria Remarque voyait notre capitale : « N'es-tu pas Budapest et le parfum des allées de châtaigniers en fleurs la nuit quand toute la ville, chaude et avide d'été, dort avec la lune ? »

L'ensemble constituant les rives du Danube, le quartier du château de Buda et l'avenue Andrassy a été inscrit sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO en 1987 et 2002, et, en vertu de la loi, inclus par le Comité Hungarikum à la liste des Hungarikums en 2012.



Victoire de la culture

Le quartier culturel Zsolnay à Pécs

Cet espace communautaire unique a un impact non seulement sur la vie culturelle de Pécs ou de la Transdanubie du Sud, mais aussi l'ensemble de la nation hongroise. La manufacture de céramique elle-même a été fondée en 1853 par la famille Zsolnay et a acquis une renommée mondiale en quelques décennies. Outre la vaisselle usuelle, l'entreprise produisait également des pièces ornementales, ainsi que des matériaux de construction, qui furent commandés auprès de Zsolnay pour presque tous les grands projets de construction réalisés pendant la période Art nouveau. Après la Grande Guerre, l'usine réussit à se redresser, mais la nationalisation communiste mit fin à près d'un siècle de succès. Pendant un certain temps, le site fut exploité en tant qu'usine de câbles. En 2010, Pécs gagna le titre de Capitale européenne de la culture, donnant ainsi un sens nouveau à ce site de 5 hectares grâce au financement de l'UE et du gouvernement hongrois d'un montant de 11 milliards de forints. Huit bâtiments classés monuments historiques ont été rénovés et de nouveaux édifices ont été construits. L'ancienne ville-sine est devenue un centre culturel. Quatre-vingt-cinq œuvres d'art en plein air sont à nouveau accessibles au public sur le site, lequel est aujourd'hui réparti ainsi : quartier des arts, quartier créatif, quartier des enfants et familles, et quartier universitaire avec la Faculté des arts de l'Université de Pécs. Le public peut dans ces lieux assister à des concerts, des conférences, des expositions, ou encore rendre hommage à la famille fondatrice dans le Mausolée Zsolnay. L'une des plus remarquables collections est la collection privée du Dr Gyugyi qui rassemble des centaines de pièces rares en céramique, dont une assiette réalisée par l'artiste peintre József Rippl-Rónai et signée par le fondateur de la manufacture, Vilmos Zsolnay.

Le Comité Hungarikum a inscrit le quartier culturel Zsolnay sur la liste des Hungarikums en 2014.



Vive l'équilibre

Le gömböc

Parmi les 200 espèces de tortues qui existent dans le monde, deux possèdent une carapace presque entièrement identique au gömböc, permettant à l'animal de se retourner si, par exemple, il est renversé par une vague. C'est la propriété que possède le premier corps solide connu qui, quelle que soit la façon dont on le pose, revient toujours à son seul point d'équilibre stable – possibilité suggérée pour la première fois par le mathématicien russe Vladimir Igorevitch Arnold en 1995. Le binôme formé par le scientifique Gábor Domokos et son étudiant Péter Várkonyi, a réfléchi sur le sujet et procédé à des expériences jusqu'à ce qu'ils trouvent en 2006 une forme – semblable à une sphère ou « gömb » en hongrois – qui s'arrête toujours au même point par élimination. Cette forme est fraisée par un robot contrôlé par ordinateur. Elle peut être faite en laiton, en marbre, en plexiglas ou avec un alliage spécial. La plus petite pièce fabriquée mesure 68 millimètres. Il n'y a en principe pas de limite à sa taille, mais les pièces fabriquées jusqu'ici ne dépassent pas 50 centimètres de diamètre, car au moindre dommage, le poids conséquent de cet objet altérerait sa capacité d'équilibre. Le gömböc n'est pas un objet usuel, mais plutôt considéré comme une œuvre d'art. C'est un pur plaisir de le tenir entre ses mains. Ses mouvements extrêmement lents, amortis et atténués jusqu'à son arrêt définitif procurent pour beaucoup un effet apaisant et relaxant. « Gömböc » est devenu l'un des mots hongrois le plus connu au monde. Deux semaines après la rédaction du premier article, il était publié sur le web en 30 langues, dont le chinois, et orthographié en hongrois avec la lettre « ö » incluant le tréma (« gueumbeutz »). L'intérêt qu'il suscite est énorme. Ses exemplaires numérotés sont fièrement exposés parmi les pièces de collection des plus célèbres institutions hongroises et étrangères.



Dans la joie et dans le chagrin

Les chansons classiques hongroises

Cette musique existe depuis au moins deux cents ans et remplit de réconfort, d'espoir ou encore de bonheur le cœur de ceux qui y sont sensibles. À la fin du XVIII^e siècle, la petite bourgeoisie hongroise grandissante avait besoin d'une forme de divertissement national. C'est également à cette époque que sont nées la chanson napolitaine italienne, la polka polonaise, la romance russe et la chanson française. Les chansons hongroises ont été influencées par le verbunkos, danse et musique traditionnelles hongroises de recrutement militaire, et les chansons classiques viennoises. Il n'y a pas si longtemps, les mélodies des chansons populaires hongroises résonnaient encore dans presque tous les lieux publics, les théâtres lors de représentations en costume traditionnel, les restaurants et les tavernes. Même les étrangers qui ne parlaient pas le hongrois avaient plaisir à écouter la musique tzigane, apprenant souvent les paroles de ces chansons. Aujourd'hui, ce genre musical est apprécié lors de rassemblements festifs sur scène, et un élément incontournable des mariages, des dîners ou des réunions entre amis. Un bon violoniste sait quel air entamer en observant les membres du public. Et le répertoire en compte des dizaines de milliers. D'excellents compositeurs tels que Béni Egressy, Elemér Szentirmay, Loránd Fráter, Pista Dankó ont souvent composé des mélodies pour accompagner les poèmes d'illustres figures littéraires comme Sándor Petőfi, Mihály Tompa, Kálmán Thaly, Géza Gárdonyi, Endre Ady ou István Tömörkény. Plusieurs compositeurs ont également écrit des mélodies pour le poème « Je suis Hongrois » de Lajos Pósa, dont les vers de la première strophe figurent parmi les plus beaux du genre :

*« Je suis Hongrois, je suis Hongrois et né Hongrois
Ma nourrice me chantait petit des airs hongrois.
Ma mère m'a appris en hongrois les prières,
Mais aussi à t'aimer, ma patrie, belle terre ! »*

La Comisión de Hungarikum incluyó la canción clásica húngara en la Colección de Hungarikums en 2014.



Maturé à la moisissure noble

Le salami d'hiver Herz Classic

La recette secrète de ce salami a été créée en 1888 par Ármin Herz, négociant à Budapest. Cette charcuterie fine, aujourd'hui fabriquée à Szeged, continue d'être préparée à partir de la recette originale. Pour cela, seuls sont sélectionnés des porcs de plus d'un an, pesant au moins 150 kilos et présentant une chair tendre d'un rouge spécifique. Ceci est primordial, car un salami d'hiver de qualité ne peut être fabriqué qu'avec une excellente matière première. La transformation se fait par désossage à chaud. Les tendons et graisses molles sont ôtés, puis assaisonnés de poivre blanc et de piment de la Jamaïque. Les boyaux sont bourrés à l'aide d'un équipement permettant de préserver la masse. Les tranches de salami conservent ainsi un aspect impeccable lorsqu'elles sont coupées, ou, en termes techniques, la planche à découper reste propre. Puis vient le fumage. Le processus se fait avec du bois de hêtre séché pendant deux ans et dure près de deux semaines. Son arôme résulte d'une maturation de 100 jours que les moisissures cultivées dans le bâtiment rendent unique. Cette charcuterie fine est sans pareille. Même si l'on parvenait à obtenir la recette originale, il serait impossible d'y ajouter le système de préparation spécifique et les conditions énumérés ci-dessus pour obtenir ce résultat. Il est donc plus que certain que ce trésor national restera parfait comme il est pour le plus grand plaisir des Hongrois et des étrangers.

Le Comité Hungarikum a inscrit le salami d'hiver Herz Classic sur la liste des Hungarikums en 2014.



« Quelle belle place au soleil tu
aidas nos pères à prendre ! »

Attila, le roi des Huns

Voici ce qu'écrivit le romancier et scénariste hongrois István Nemeskürty dans la partie introductive de l'opéra rock « Attila, le Sabre de Dieu » : « Des recherches récentes ont révélé qu'Attila cherchait à créer une unité dans l'Europe et, pour ce faire, a parfois collaboré avec les chefs militaires de l'Empire romain. S'il ne s'est pas emparé de Rome, c'est parce que le pape est venu jusqu'à lui pour le supplier de faire demi-tour. En témoigne de cet événement la célèbre fresque "Rencontre d'Attila avec le pape" de Raphaël conservée au Vatican. Ces légendes se fondent sur le fait que la cour d'Attila rassemblait des prêtres chrétiens, des dignitaires grecs byzantins et des commis romains. Saint Jérôme mentionne avec enthousiasme que les Huns chantaient des psaumes. Jusqu'au XIX^e siècle, les chroniqueurs hongrois commençaient l'histoire de la Hongrie avec Attila. Les légendes sur Attila ont autant été intégrées dans la mythologie germanique qu'islandaise. Dans la culture hongroise, les légendes les plus marquantes sont la légende de Csaba et celle du sabre de Dieu. D'après cette dernière, un jeune berger, en suivant les traces de sang laissées par une génisse de son troupeau qui boitait, vit une épée fichée dans le sol, la lame pointant vers le ciel. Il la déterra et l'apporta à Attila, qui la vit comme le sabre de Dieu et le symbole de sa suprématie. Même sous les règnes de Béla IV et Étienne V, la cour royale hongroise a toujours chéri le sabre d'Attila comme un trésor. »



Notre soupe nationale

La soupe de goulasch hongroise

C'est le plat hongrois le plus connu au monde. Les bons restaurants et presque tous les ferry-boats et maisons d'hôtes proposent la « Gulaschsuppe » dans leur menu. Mais après avoir goûté le plat servi, il n'est pas sûr qu'un Hongrois puisse l'identifier comme tel. Force est de constater que la plupart du temps, certains lieux se contentent d'utiliser le nom qui sonne bien. Et c'est peut-être pour cela qu'il est utile de noter que notre soupe nationale n'est pas une sorte de ragoût. Car le bouillon de cette soupe doit, par exemple, être velouté, brun et épais grâce aux légumes et à la viande qui ont été cuits dedans. La viande ne peut être que du bœuf, de préférence du bœuf gris, coupée en dés. Le plat doit être riche en pommes de terre, carottes et autres légumes. Le goût du cumin, de l'ail et des oignons doit être perceptible. La coloration est finalement complétée par du paprika moulu. Cette recette a été élaborée au début du XIX^e siècle dans les restaurants et les livres de cuisine. Car il était approprié à leur vie, les gulyás (bouviers) ont cuisiné ce plat pendant des siècles, dans un chaudron sur feu ouvert, aux côtés de leur troupeau. L'assaisonnement peut varier d'une région à l'autre. La soupe de goulasch peut être de Szeged, de la Grande plaine, d'Hortobágy, cuite au chaudron, et même aux haricots.

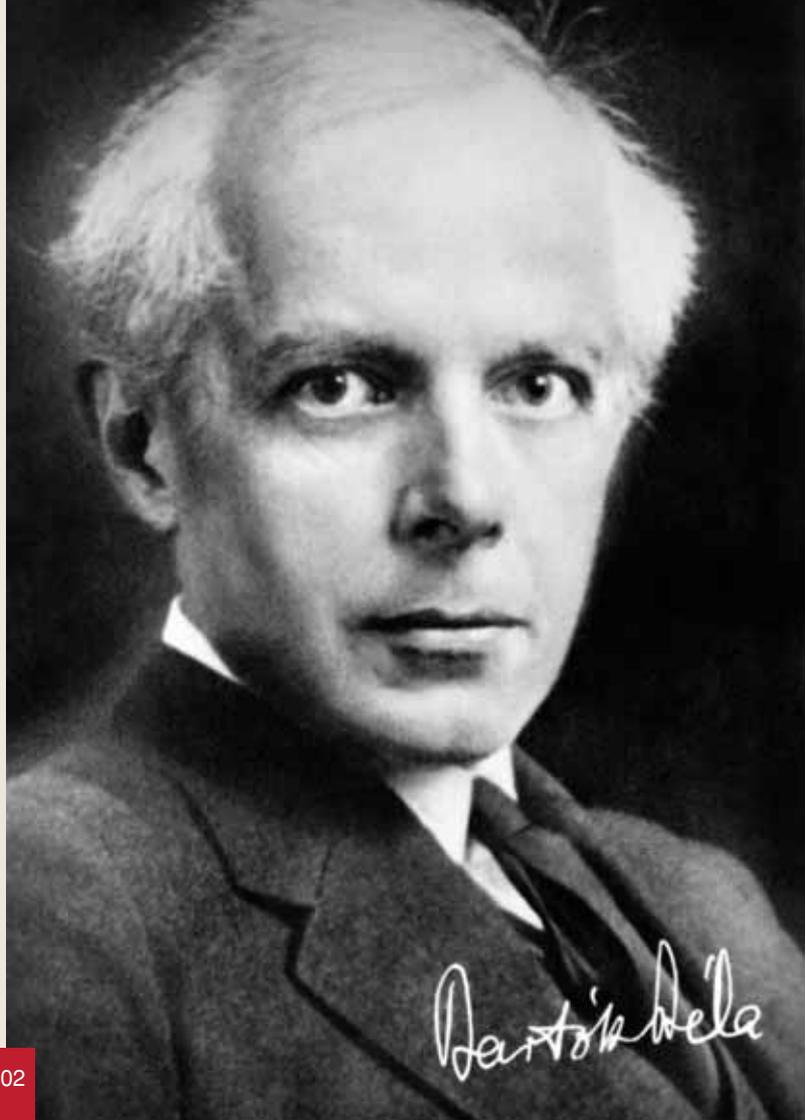
Le Comité Hungarikum a inscrit la soupe de goulasch hongroise sur la liste des Hungarikums en 2017.



« Pourvu que cette source soit pure »

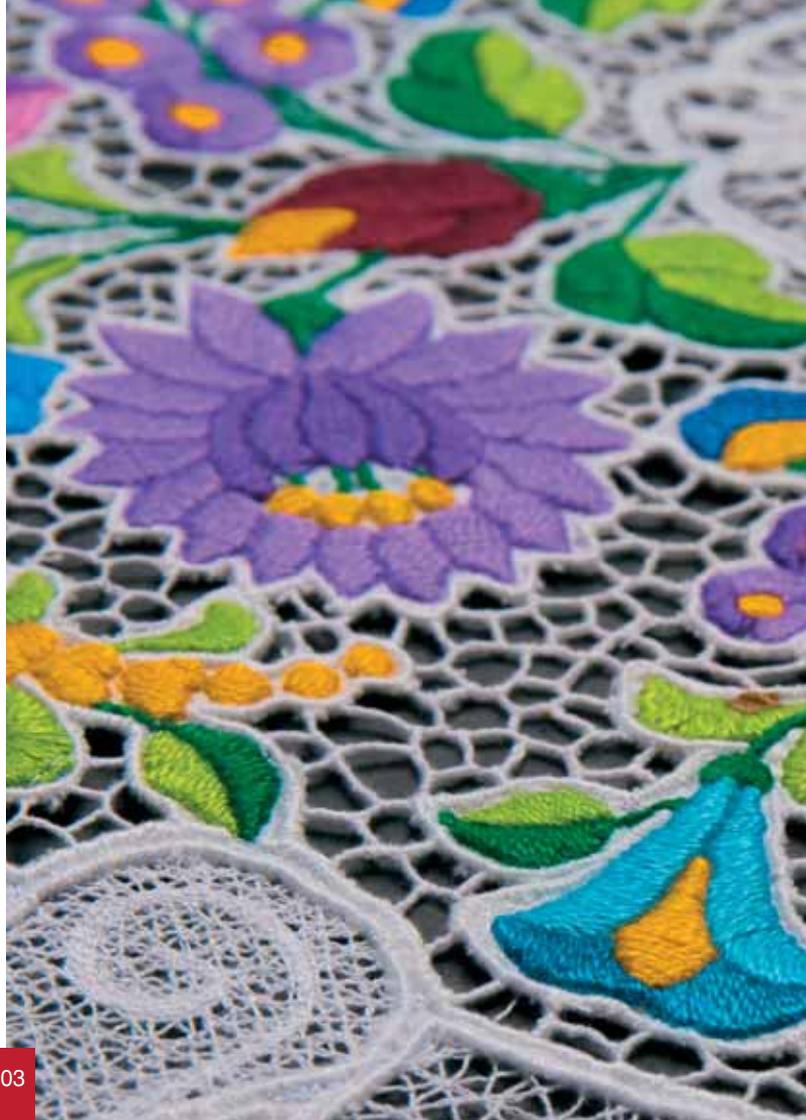
Béla Bartók

Le compositeur, pianiste et ethnomusicologue est né en 1881 à Nagyszentmiklós. Après avoir obtenu son diplôme de l'Académie royale de musique en 1903, il commença à recueillir la musique folklorique sur phonographe et à écrire des compositions modernes basées sur celle-ci. À partir de 1906, il poursuivit ce travail avec Zoltán Kodály, lui aussi compositeur et ethnomusicologue. En 1935, Bartók fut élu membre de l'Académie hongroise des sciences en reconnaissance de ses travaux de recherche en musicologie folklorique. « Les plus heureux jours de ma vie ont été ceux passés dans les villages, parmi les paysans », disait-il. Le succès du ballet « Le Prince de bois » et de l'opéra « Le Château de Barbe-Bleue » fit de Bartók le principal compositeur de la musique hongroise moderne. Dès lors, il se produisit régulièrement dans les grandes salles de concert du monde entier, des États-Unis à l'Union soviétique. Les pièces pour piano de Bartók « Allegro Barbaro » et « En plein air » sont des œuvres remarquables dans le genre. Après la première représentation des œuvres orchestrales « Suite de danse » et « Musique pour cordes, percussion et célesta », Bartók devint mondialement célèbres. Dans le « Mandarin merveilleux », son style musical atteint son point le plus radical. Ces œuvres l'élevèrent au rang des deux plus célèbres novateurs musicaux de son temps, Arnold Schoenberg et Igor Stravinsky. C'est à l'âge adulte qu'avec sa famille Bartók rejoignit l'Église unitarienne hongroise, la seule confession de l'histoire fondée en Hongrie. En 1940, il fuit la guerre pour se rendre aux États-Unis, où il meurt d'une leucémie en 1945. Ses restes ont été rapatriés en 1988 et transférés au cimetière de Farkasrét où un tombeau ornemental est dressé à la mémoire de Béla Bartók.



Des motifs portés dans le monde entier L'art populaire de Kalocsa

La tenue folklorique richement brodée de fils de coton hauts en couleurs (cifra pamukos) est le costume le plus populaire de Kalocsa. Ses motifs floraux vivement colorés et gais sont destinés aux jeunes filles et aux femmes mariées. Les couleurs de base que sont le rouge, le rose et le jaune citron donnent à la robe tout son éclat. Le couvre-chef qui l'accompagne est le bonnet brodé ou la coiffe perlée. La tenue brodée de fils de coton « tristes » (szomorú pamukos) est portée par la génération suivante. Non pas qu'il y ait de quoi être triste, mais parce que les couleurs sont moins soutenues. Les motifs bleus et violets rendent cette robe plus discrète, quoi que plus élégante. À l'époque, c'est avec les tenues que l'on communiquait aux autres ce qu'ils devaient « comprendre ». Une dame en ces temps était obligée de révéler son âge de cette manière et l'on pouvait connaître en un seul coup d'œil son statut marital, sa situation sociale, son emploi du moment, ou ses projets de voyage. Elle portait des tenues différentes pour aller au marché, en visite et bien sûr à l'église, tout comme les saisons influençaient son choix. La « robe de fête » en soie était précieusement rangée et ne sortait de l'armoire que pour les grandes occasions, les événements familiaux tels que les baptêmes, les premières communions, les confirmations, les mariages ou les grand-messes. Ces tenues coûteuses étaient successivement portées par plusieurs générations et très estimées par les jeunes filles et les femmes de Kalocsa. Les principaux motifs brodés à la main sont des roses et autres fleurs de jardin. Ils sont récemment devenus à la mode dans le monde entier. Les motifs de Kalocsa ont été portés par des actrices, des chanteuses, ou aperçus sur les combinaisons de pilotes de Formule 1 ou les gants de célèbres gardiens de but. Le Comité Hungarikum a inscrit l'art populaire de Kalocsa sur la liste des Hungarikums en 2014.



Promise à Dieu

Sainte Marguerite de Hongrie

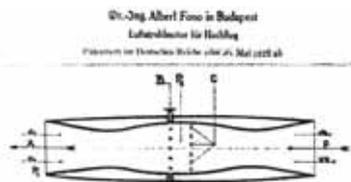
La famille royale survécut à l'invasion tatar en se retirant dans les territoires sûrs de la Hongrie situés en bord de mer, la Dalmatie. Le roi Béla IV promit alors son enfant en gestation au Créateur en échange de la libération du pays. Le miracle se produisit, l'ennemi se retira subitement en Asie. C'est ainsi que la princesse Marguerite (Margit), née en 1242 à Klissza (Klis), fut élevée dès l'âge de trois ans par les sœurs dominicaines. C'est dans cet ordre qu'elle témoigna d'une dévotion inconditionnelle à Dieu, faite de pénitences intransigeantes et se consacra avec abnégation aux malades. Elle demanda aux autres religieuses de ne pas lui attribuer les faveurs d'une princesse. Les rois polonais et tchèque lui demandèrent en vain sa main, car Marguerite rappela ces deux fois à son père que c'était lui-même qui l'avait autrefois vouée au Sauveur. Dieu récompensa ses prières et sa dévotion par des miracles. Selon les actes de canonisation, une servante à qui elle avait sauvé la vie fit le témoignage suivant : « Marguerite était bonne et sainte, elle était un modèle pour nous toutes. Elle était plus humble que nous, les servantes ». Elle était également pourvue d'un don de prédiction. Preuve à l'appui, elle pressentit une victoire hongroise dans la guerre menée par son père contre les Autrichiens pour la Styrie. Elle prédit l'heure de sa propre mort aux sœurs qui l'entouraient en affichant un visage serein. Marguerite est morte à 28 ans en 1270, dans le monastère construit par son père sur l'île des lapins, nommée aujourd'hui île Marguerite (Margit-sziget) en sa mémoire. Sa vie a inspiré nombre d'artistes. L'époque et la vie de la sainte princesse nous sont racontées par les écrivains Géza Gárdonyi dans son roman « Les Prisonniers de Dieu » et János Kodolányi dans son œuvre intitulée « Marguerite la bienheureuse ».



Le pionnier de la propulsion à réaction

Albert Fonó

Il fréquenta lui aussi le Lycée évangélique luthérien Fasori de Budapest, en même temps que Jenő Wigner et János Neumann. À l'Université polytechnique, il eut pour professeurs Miksa Bielek, Donát Bánki et Károly Zipernowsky. Il parlait anglais, allemand et français, jouait du piano et était un excellent escrimeur. Après avoir obtenu son diplôme, il rejoignit l'usine Ganz et, grâce à une bourse d'État, put voyager dans plusieurs pays d'Europe occidentale, où il travailla dans des établissements industriels. Il revint en 1909 et passa le demi-siècle suivant en Hongrie. La première invention de cet ingénieur mécanicien utilisant le principe de propulsion à réaction date de 1915, devançant de 40 ans sa mise en pratique. En 1928, il mit au point un système de propulsion supersonique pour les avions se déplaçant à haute altitude, qu'il appela moteur à réaction. Il fit breveter 46 de ses idées. Il travailla dans l'ingénierie des transports, la métallurgie, l'électronique et l'ingénierie thermique. Il mena ses expériences sur les hydroptères avec Tódor Kármán. À partir de 1968, il devint membre correspondant de l'Académie internationale d'astronautique. En 1980, la Société hongroise d'astronautique a créé le prix Albert Fonó remis chaque année à un scientifique hongrois spécialisé dans la recherche spatiale. Albert Fonó, grande figure de l'aviation moderne, est né en 1881 et décédé en 1972 à Budapest.



Tradition et renouveau

La porcelaine de Hollóháza

En activité depuis 1777, cette fabrique de porcelaine qui est la plus ancienne de Hongrie, a été établie à Hollóháza en raison de la présence de kaolin dans le sol et des forêts avoisinantes dont le bois était nécessaire pour alimenter les fours. La fabrique, qui était alors appelée verrerie, attirait une importante main-d'œuvre. Les ouvriers venaient aussi bien des villages alentours que de la ville voisine de Kassa. En vue de satisfaire à leurs besoins sociaux, l'usine fit construire pour eux des logements et une église. Les travailleurs s'acquittèrent de cette attitude bienveillante à leur égard en se dévouant corps et âme à la réalisation de ce merveilleux travail. Le savoir-faire et les connaissances de ce métier artisanal se transmettant souvent au sein des familles, des générations successives de travailleurs prennent ainsi part à cette tradition séculaire. La fabrication de la porcelaine est un art. Parmi ses créateurs figurent le peintre de renommée mondiale Endre Szász, le graphiste László Jurcsák ou le directeur artistique actuel Béla Bükki, ainsi que Viktória Hatvany et les collaborateurs designers et décorateurs. Leurs différents styles s'unissent pour donner à la porcelaine de Hollóháza son design unique. Les couleurs traditionnellement employées sont principalement l'or, le jaune et le vert, tandis que les motifs représentés sont des fleurs. La technologie de production a bien sûr changé depuis : il n'est plus nécessaire de couper des forêts pour couvrir les besoins énergétiques, car un équipement et des appareils modernes favorisent à présent l'exécution de cet art manuel exigeant. Avant d'être terminées, les pièces passent de cinquante à cent fois entre les mains des artistes. La philosophie de la manufacture est de créer et fabriquer, outre les pièces exclusives, de la porcelaine Hollóháza également destinée à l'usage quotidien ou occasionnel des Hongrois, avec pour devise « Tradition et renouveau ».

Le Comité Hungarikum a inclus la porcelaine de Hollóháza à la liste des Hungarikums en 2017.



Le « dauphin hongrois »

Alfréd Hajós

Premier héros de l'histoire hongroise des Jeux olympiques, il remporta deux victoires en 1896 à Athènes, lors des premiers Jeux de l'ère moderne. Mais ce ne fut pas chose facile. Ce jeune universitaire de 18 ans, qui s'était auparavant entraîné chez lui dans les eaux thermales à 27 degrés des bains de Rudas, dut, le 11 avril, concourir dans l'eau salée à 10 degrés de la baie de Zea. « Je me suis furieusement élancé dans cette eau froide qui m'a lacéré la chair », rapporta Alfréd Hajós dans ses mémoires, et qui avait préalablement enduit son corps de suif pour se protéger. Il termina le 100 mètres avec une longueur de corps d'avance en 1 minute et 22 secondes. Lorsque les premiers accords de l'hymne de l'Empire austro-hongrois, Gott erhalte, résonnèrent en son honneur, les Hongrois firent signe à l'orchestre de s'arrêter et entonnèrent l'hymne hongrois. Une heure plus tard, il prit le départ de l'épreuve du 1 200 mètres. C'est en pleine mer, depuis le pont d'un bateau à vapeur, que les concurrents s'élancèrent au coup de feu. Hajós l'emporta avec une large avance en 18 minutes et 22 secondes. Les journaux grecs du lendemain surnommèrent notre double champion olympique le « dauphin hongrois », et la presse hongroise ne tarit pas d'éloges à son sujet. Au pays, des centaines de personnes l'accueillirent à la gare de Keleti. Il devint un « sportif polyvalent », chose qui n'était pas rare à l'époque. Il prit part à des épreuves d'athlétisme, participa au premier match de l'équipe nationale de football, puis en devint plus tard l'entraîneur. Il poursuivit également une fructueuse carrière d'architecte, concevant nombre de bâtiments publics de Pozsony (Bratislava) à Kolozsvár (Cluj). Parmi ses réalisations les plus notables figurent l'hôtel Aranybika de Debrecen, le stade de football d'Újpest et la piscine de l'île Marguerite qui porte désormais son nom. Alfréd Hajós a également remporté une médaille d'argent en architecture lors des Jeux olympiques de Paris en 1924 pour ses travaux réalisés en commun avec Dezső Lauber sur les plans d'un stade.



Une véritable star mondiale

Le braque hongrois à poil court (rövidszőrű magyar vizsla)

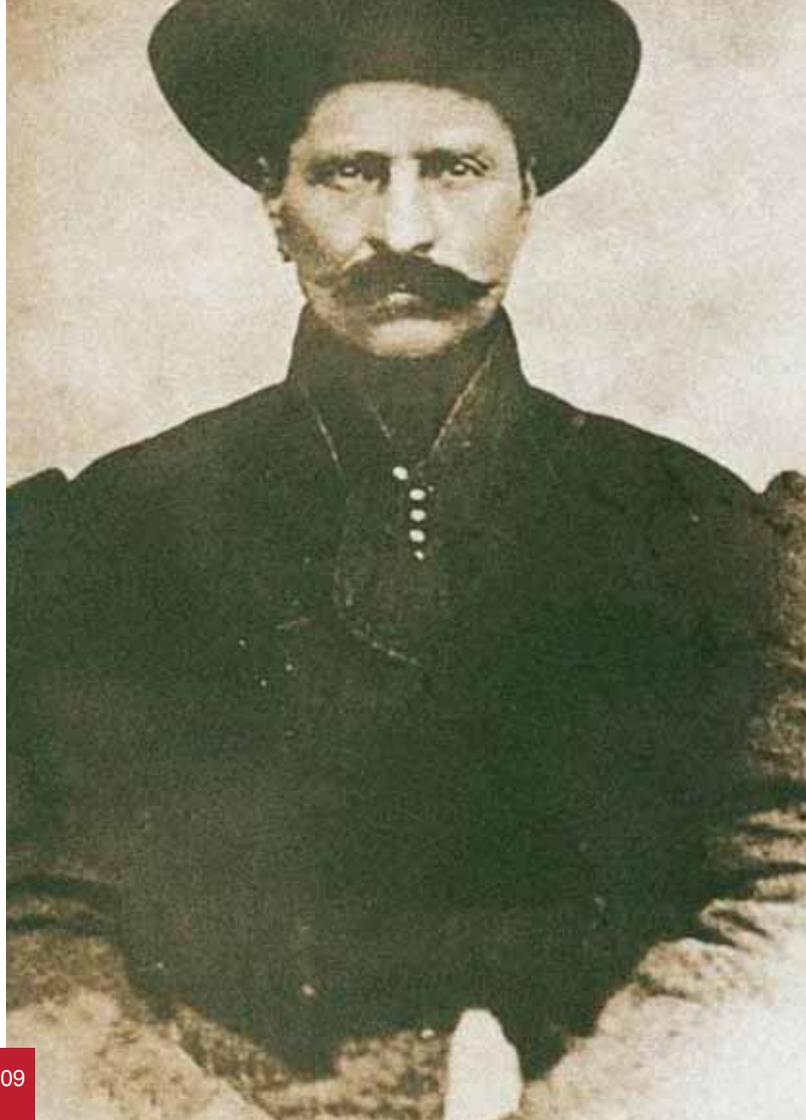
Ce vizsla est l'une des neuf races canines hongroises. Ses ancêtres sont arrivés dans le bassin des Carpates avec notre peuple. Ce sont sans doute eux qui ont aidé Hunor et Magor au cours de la chasse au merveilleux cerf blanc, puisque les deux frères sont représentés dans la Chronique enluminée (Chronicon Pictum) avec des chiens de type braque. Cette race hongroise figure depuis 1935 sur la liste de la Fédération cynologique internationale. Le vizsla est extrêmement agile et toujours heureux d'accomplir les tâches qui lui sont données. Il aime particulièrement chercher, renifler et nager ou encore rapporter un objet à son maître, auquel il est très attaché. Il se considère comme un membre à part entière de la famille et affectionne les caresses. Si son poil court permet de le garder en intérieur, il doit être promené au moins deux fois par jour. On dit que le Hongrois a modelé le vizsla à sa propre image : il est débrouillard, aime jouer et travailler, puisqu'il était à la base un chien de chasse, et porte même le nom de « hongrois ». L'une des meilleures publicités pour notre pays. Le Net renferme une multitude de photos chaleureuses et attendrissantes venant de Hongrie ou d'ailleurs reflétant la gentillesse, la capacité d'apprentissage et les victoires en compétition de vizslas. On pourrait même dire sans exagérer que de l'Amérique à l'Australie et du Brésil à l'Allemagne, le braque hongrois a nombre d'admirateurs. Frakk, notre « chien de dessin animé » national, est le préféré de tous, et peut-être même secrètement du chat noir Lukrécia. Le Comité Hungarikum a inscrit les races hongroises de chiens de chasse et de berger, dont le braque hongrois à poil court, sur la liste des Hungarikums en 2017.



Le roi des betyárs

Sándor Rózsa

On disait à l'époque que ce bandit de grand chemin était né coiffé en 1813 dans un hameau de fermes en dessous de Szeged. Son père fut pendu pour vol de chevaux, et lui-même commit son premier délit à l'âge de 23 ans en volant deux vaches stériles. Il fut condamné pour cela à un an et demi de détention, mais s'échappa de la prison de Szeged. Dès lors, il ne fit que fuir, assassiner, voler et piller. Il fut lié à au moins soixante affaires criminelles. Selon un avis de recherche, Sándor Rózsa était « de petite taille et trapu, avec des cheveux blonds, une moustache frisée vers le haut, des yeux gris, un regard sombre, un visage émacié, un long nez, une bouche large, des dents saines et propres, et de grandes oreilles. Il porte un chapeau rond noir, un pantalon bleu foncé à boutons jaunes, un dolman ou une houppelande. Il se déplace tantôt en charrette, tantôt à pied, tantôt à cheval ». La légende romancée veut que le betyár volait toujours à ceux qui possédaient des richesses et redonnait aux pauvres. Pendant la lutte pour l'indépendance de 1848-49, Sándor Rózsa reçut un sauf-conduit de la part de Lajos Kossuth, qui lui fut remis par le célèbre écrivain Mór Jókai. Il remplit la condition du président-gouverneur de Hongrie, à savoir rassembler une troupe de volontaires composée de 150 hommes. Son armée de bandits se distingua surtout par sa bravoure lors des combats menés dans les territoires du Sud. Mais cette bande indisciplinée et souvent brutale fut rapidement dissoute. Sándor Rózsa reprit alors son ancienne vie, et en 1857, fut à nouveau capturé par les gardes pandours. Il fut gracié en 1868, mais ne réussit pas, à 55 ans, à rentrer dans le droit chemin. C'est alors qu'il complota le premier vol de train en Europe. Il fit dérailler un train entre Kistelek et Kiskunfélegyháza, mais blessé au genou pendant la fusillade qui s'ensuivit, il fut capturé une fois de plus. Il mourut dans la prison de Szamosújvár en 1878. Depuis, Sándor Rózsa demeure un personnage éternel à travers la littérature, les expositions, les films, les reportages de la presse contemporaine et les documents d'archives, les chansons populaires, les légendes et même les ballades rock.



La Panthère noire

Gyula Grosics

Le champion du monde allemand Manuel Neuer, l'un des meilleurs gardiens de but de notre époque, est aujourd'hui aimé du public pour ses sorties audacieuses. Il avait de qui tenir. Dans les années 1950, Gyula Grosics jouait pratiquement le rôle de quatrième défenseur lorsque ses coéquipiers progressaient avec le ballon en schéma tactique 3-2-5 d'alors. De cette façon, il poussait la défense de son équipe vers le haut du terrain. Il ne se contentait pas de dégager le ballon hors de la surface, mais souvent le récupérait pour le passer immédiatement à Puskás et aux autres attaquants, qui transformaient ces actions en pluie de buts. Les parents de Gyula Grosics, né en 1926, le destinaient à devenir prêtre, mais à l'âge de 15 ans, il dut remplacer le gardien de but de l'équipe senior de Dorog lors d'un match. Après cette prestation réussie, il décida qu'il porterait un maillot de gardien de but au lieu d'une soutane. Sa tenue entièrement noire lui valut le surnom de Panthère noire. En 1950, il rejoignit le meilleur club de l'époque, le Honvéd, où il fut le coéquipier de Puskás et Bozsik, légendes de l'Équipe en or. Il fit partie de l'équipe hongroise qui remporta les Jeux olympiques d'Helsinki en 1952, joua le « match du siècle », le « 6-3 de Londres » et, un an plus tard, fut médaillée d'argent de la Coupe du monde en Suisse. Après cette dernière rencontre, les au-



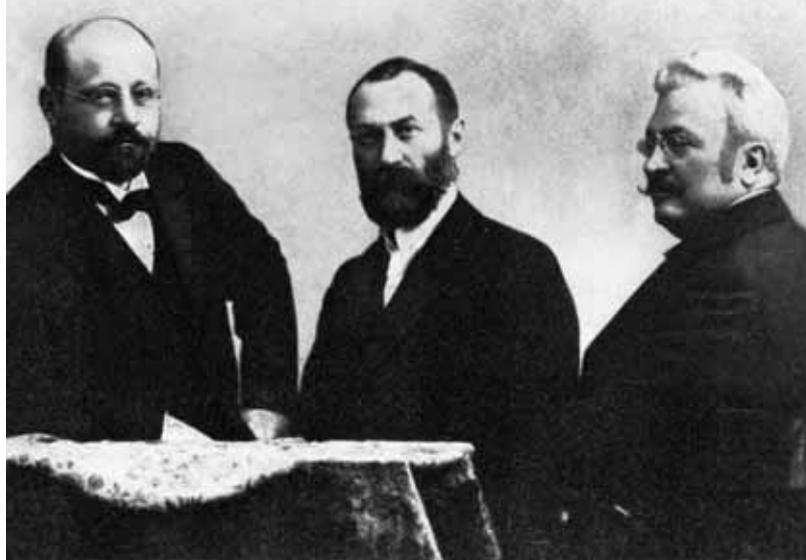
torités l'accusèrent de trahison, il fut arrêté, puis relâché sans condamnation. Il fut exclu du club de Kispest et ce n'est que deux ans plus tard qu'il put reprendre le football à Tatabánya, où il évolua jusqu'en 1964. Il comptabilise 86 sélections en équipe de Hongrie. Gyula Grosics, qui a renouvelé le jeu des gardiens de but de football et fait partie des Athlètes de la Nation, est décédé en 2014.



Transmission économique de l'électricité

Le transformateur

Les premiers transformateurs à circuit fermé et noyau de fer, également capables de transmission d'énergie, ont été conçus par Ottó Bláthy, Miksa Déry et Károly Zipernowsky en 1885. Le brevet s'intitule : Innovations dans la distribution des courants électriques au moyen d'inducteurs de courant alternatif. Pour un simple observateur, ces dispositifs pouvaient ressembler à des bobines de métal coincées entre deux disques de bois. Dans la pratique, cette invention a permis aux ménages d'utiliser un éclairage fiable et abordable au quotidien. C'est dans l'usine Ganz que les innovateurs ont commencé leurs expériences en se basant sur la loi d'induction de Faraday. Ils ont d'abord créé le transformateur en courant alternatif, puis le réseau de distribution d'électricité basé sur une connexion parallèle, pour enfin arriver à une machine à circuit fermé et noyau de fer. Celle-ci permet que l'électricité transformée soit distribuée à faible coût sur de longues distances par de plus petits fils électriques. Le principe inventé par ces ingénieurs hongrois au XIX^e siècle demeure utilisé dans tous les transformateurs modernes, quelle que soit la raison pour laquelle ils ont été conçus et développés. Sans les travaux de Bláthy, Déry et Zipernowsky, l'électronique et l'informatique n'en seraient pas là aujourd'hui. Le nom de transformateur donné à ce dispositif par ses inventeurs est resté et continue d'être utilisé ainsi dans le monde entier.



Doux nectar doré

Le Tokaji Aszú

Le raisin aszú lui-même est une véritable merveille naturelle. Nulle part ailleurs les grains de raisin n'atteignent une maturation aussi parfaite sur la grappe. Lorsqu'avant les vendanges tardives, en septembre encore, la pluie fait craquer la peau des fruits et qu'une pourriture grise appelée botrytis se développe sur les grains, l'eau aura alors un goût parfait. Les jours venteux et ensoleillés, l'eau s'évapore de la partie abîmée du fruit. Mais le champignon y survit tout de même grâce à l'humidité que lui procure la brume matinale du microclimat de la région située à proximité des rivières de la Tisza et du Bodrog. Le fruit passerille la journée et regonfle à l'aube. C'est le miracle de Tokaj, qui ne peut nulle part ailleurs être reproduit. Ce type de champignon est l'ennemi de tous les autres raisins, mais l'allié des vignobles de Tokaj. Les vendanges sont un processus délicat, puisque ce noble fruit nécessite d'être sélectionné et cueilli grain par grain. Cela demande une grande expertise, car le processus prend beaucoup de temps, étant donné que la pourriture noble se propage de grain en grain. Les grains aszú déjà mauves et passerillés sont cueillis à la main, les autres étant laissés à maturer sur la grappe. Une fois les ceps dépouillés, la vinification peut commencer avec une longue période de vieillissement en fûts de bois. Là encore, la moisissure noble qui recouvre les murs séculaires des caves joue un rôle essentiel. Depuis le XVII^e siècle, ce vin hongrois, de tradition millénaire a toujours été considéré comme un vin de la plus haute qualité sur toutes les tables du monde. Louis XIV, le Roi-Soleil, qui avait très peu d'égard pour les vins étrangers, s'exclama après avoir goûté le Tokaji Aszú qu'il était « le vin des rois et le roi des vins ».

Le Comité Hungarikum a inscrit le Tokaji Aszú produit dans la région viticole de Tokaj en Hongrie sur la liste des Hungarikums en 2013.



Le génie ambidextre

Ernő Dohnányi

Ce pianiste, compositeur et chef d'orchestre né à Pozsony (Bratislava) venait d'une famille naturellement prédisposée aux arts. Son père, professeur de mathématiques et de physique au lycée royal catholique de Pozsony, se plaisait à jouer du violoncelle et joua même une fois avec Ferenc Liszt. C'est peut-être la raison pour laquelle le jeune Dohnányi, après avoir obtenu son baccalauréat, s'inscrivit à l'Académie de musique de Budapest plutôt qu'à celle de Vienne, qui était pourtant plus proche, car il avait là la possibilité d'avoir pour professeur l'élève de Liszt, István Thomán (voie que quelques années plus tard Béla Bartók suivit également). Ernő Dohnányi se fit déjà connaître en tant que compositeur au cours de ses années universitaires, s'attirant les louanges de Brahms avec son « Quintette pour piano Op. 1 », lequel aurait déclaré : « Je n'aurais pas pu mieux le composer ». Il commença ensuite à se produire. Dans sa jeunesse, il préférait jouer les œuvres des autres, et ce n'est qu'à un âge plus avancé qu'il eut le courage d'interpréter ses propres compositions. Utilisant ses deux mains de manière égale au piano, il était considéré comme un virtuose. Lors de ses tournées de concerts en Europe occidentale, en Russie, en Scandinavie et aux États-Unis, le public se levait pour l'acclamer. En tant que chef d'orchestre, il dirigea le « Psalmus Hungaricus » de Kodály et la « Suite de danses » de Bartók lors du 50e anniversaire de l'unification de Buda et Pest. En 1934, il devint le directeur de l'Académie de musique. En 1943, le jour de son 66e anniversaire, la Radio hongroise diffusa une soirée Dohnányi. Lors de la retransmission en direct du concert, le chef d'orchestre fêta l'événement en dirigeant lui-même ses « Minutes symphoniques pour orchestres, op. 36 ». La même année, pour des raisons politiques, il démissionna de la direction de l'Académie de musique. Il émigra par la suite pour s'installer finalement aux États-Unis. Compositeur et interprète très polyvalent et prolifique, il mourut à New York à l'âge de 82 ans.



Le centre de l'Europe

Le bassin des Carpates

La Transylvanie, la Grande plaine, les Hautes terres, la Transdanubie et les Terres du Sud, bordées de montagnes et de rivières, forment un ensemble géographique immédiatement reconnaissable depuis l'espace. La mer des peuples slaves et germaniques s'arrête à ses frontières naturelles. Du col de Verecke vers l'Est commence l'Eurasie, au nord des Hautes Tatras se trouve la Pologne, les Balkans s'étendent jusqu'à la ligne fluviale Save-Danube dans le prolongement des Carpates méridionales, et au-delà de la vallée alpine se trouve l'Europe occidentale. Ses eaux sont recueillies par le Danube, dont la Tisza est le plus grand affluent. Son climat agréable est une combinaison des types continental et méditerranéen. La conjugaison des quatre saisons protège et fait croître à la perfection les plantes qui s'y trouvent, faisant prospérer toute l'année sa faune et ses habitants. Le groupe ethnique le plus important vivant dans ce bassin est constitué de 13 millions de Hongrois, sa superficie est de 325 000 kilomètres carrés et sa plus grande ville Budapest. Le bassin des Carpates est riche en matières premières, en ressources énergétiques, ainsi qu'en matières premières industrielles et agricoles. Ses ressources en eau constituent son bien le plus précieux et en fait un lieu unique au monde. C'est ainsi que Sándor Petőfi voyait le bassin des Carpates dans son poème « Je suis Hongrois » :

*« Je suis Hongrois. Ma patrie, mon pays, ma terre
N'a de plus immense beauté qu'en ce bassin.
Un petit monde en soi. Mais nul ne peut guère
Compter les belles richesses cachées en son sein.
Ses rocs sourcilleux avisent par-delà et témoignent
De l'écume des eaux de la vaste Caspienne,
Et sa plaine à perte de vue s'éloigne
Loin, très loin, dans l'infinité qui est sienne. »*



Le plus grand Hongrois

Le comte István Széchenyi

Honorer quelqu'un pour son excellence n'est pas chose exceptionnelle. Et cela peut parfois arriver à certains. Mais s'agissant de Széchenyi, que cela ait été dit par son plus grand adversaire politique, de surcroît publiquement et en face, ne put se produire qu'à une seule époque, celle de la réforme, et avec un seul homme, Lajos Kossuth qui le qualifia de « plus grand Hongrois ». À cet échange de mots qui eut lieu lors de l'assemblée de comté de 1842, Széchenyi répondit à son futur homologue ministre : « Votre Grâce me place sur un piédestal si haut que je n'en saurais être à la hauteur. » Rétrospectivement, il en a été à la hauteur. Sans détailler ses actes notoires, force est d'affirmer qu'István Széchenyi a jeté les bases de la Hongrie moderne. Le comte bohème Stefi, jeune et galant cavalier des bals viennois, fut promu lieutenant au régiment des Hussards qui combattit héroïquement contre l'armée napoléonienne lors de la bataille de Leipzig, puis un politicien des plus nobles au sens propre du terme, prêt à tous les sacrifices. S'il existe une unité parfaite entre le fond et la forme dans l'art, c'est bien dans la statue de Joseph Engel, érigée en 1880. Cette figure de bronze de 4,5 mètres de hauteur repose sur un socle de granit de 8 mètres sur les rives du Danube, à l'entrée côté Pest du Pont des Chaînes, devant l'Académie hongroise des sciences. Széchenyi, en costume d'apparat hongrois, tient dans sa main droite la charte fondatrice de la Société savante. Les quatre figures qui l'accompagnent sont Minerve, allégorie du commerce, Neptune, allégorie de la navigation, Vulcain, allégorie de l'industrie, et Cérès, allégorie de l'agriculture. Dans son journal intime, il avait confessé : « Je consacrerai toutes mes forces à servir la cause du pays. »

Le Comité Hungarikum a inscrit l'héritage intellectuel du comte István Széchenyi sur la liste des Hungarikums en 2014.



Au cœur des idées

Prezi

Ce logiciel de présentation a été imaginé en 2009 par Péter Árvai, Péter Halácsy et Ádám Somlai-Fischer pour les enseignants et les conférenciers. Il rompt avec la méthode familière du suivi image par image. Grâce au plan de travail virtuellement sans limite permettant de zoomer et dézoomer, il est ainsi plus facile de montrer l'essentiel. Une fois les informations et données téléchargées, le sujet peut être présenté à l'écran dans son contexte et de manière divertissante. Prezi offre une certaine liberté. Au lieu d'une suite monotone de textes et de diapositives, ce logiciel permet de présenter un sujet sous la forme d'une courte histoire musicale, ce qui est beaucoup plus facile à mémoriser pour le public. Il peut être utilisé devant de petits ou grands auditoriums, ou dans le cadre d'une conférence utilisant des outils numériques. La présence en ligne permet d'effectuer un travail collectif et d'en présenter le matériel ou document final. Il peut être utilisé au bureau, à la maison ou même en voyage. Disponible en 9 langues dont le français, Prezi compte plus de 100 millions d'utilisateurs appartenant à une communauté mondiale d'individus qui partagent leurs pensées et implémentent leurs idées de cette manière. Au moins 360 millions de présentations ont déjà été créées et publiées à l'aide de ce logiciel, dont la plupart sont accessibles et utilisables en ligne. L'outil est exploité et développé depuis Budapest et San Francisco, mais la société Prezi possède également un bureau à Riga, en Lettonie.



L'âge de pierre moderne

Les ruches de roche et la culture des roches de Bükkalja

Plus d'une vingtaine de localités et leurs environs font partie du paysage de la « culture des roches » de Bükkkalja, zone située entre Miskolc et Eger qui s'étend sur environ 50 km d'est en ouest. Cette vallée montagneuse regorge de pierres et rochers aux formes particulières. Parmi celles-ci, figurent les parois rocheuses et les tours de pierre qui, présentant des niches, cavités et alvéoles plus ou moins grandes, sont appelées des ruches de roche. Leur origine n'est pas claire. Ce qui est en revanche certain est qu'elles ont été réalisées par des hommes appartenant à la même culture ou au même groupe ethnique entre les VI^e et XVI^e siècles. Mais en l'absence de documents écrits, seules des théories et hypothèses peuvent expliquer pourquoi et comment ces roches ont été ainsi sculptées. Les habitants du village de Szomolya pensent qu'elles ont pu autrefois abriter des abeilles, ce pourquoi ils les appellent ruches de roche. Leur dénomination s'est répandue à partir de ces premières descriptions. Ailleurs, on les appelle « paniers de rupes », « roches à fenêtres aveugles », « pierres de dragon ». Les générations successives des habitants de Bükkkalja ont également creusé des grottes, des abris en pierre et des caves dans le tuf, formidable matériau de construction offert par la nature. L'exemple le plus connu est celui de la vallée de Szépasszony, l'endroit idéal pour la maturation du célèbre vin d'Eger, le Sang de taureau. Les rangées d'habitations et d'écuries taillées dans la roche dans ladite « Petite Amérique » à Cserépfalu sont une véritable attraction, tout comme les caves d'Avas sont des chefs d'œuvre de ce monde. Dans cette région, l'homme n'a pas exploité ni détruit le paysage, mais en a utilisé les propriétés de manière harmonieuse.

Le Comité Hungarikum a inscrit les ruches de roche et la culture des roches de Bükkkalja sur la liste des Hungarikums en 2016.



Le victorieux combattant pour la liberté

Le général et Prince de Transylvanie, István Bocskai (Étienne II Bocskai)

Le tournant des XVI et XVII^e siècles fut l'une des périodes les plus confuses de notre histoire. Dans les autres périodes, on savait plus ou moins qui était allié et qui était ennemi, mais à cette époque, rien n'était clair. Après la désintégration du royaume médiéval de Hongrie, le jeune État hongrois que constituait la principauté de Transylvanie mena une lutte sans merci contre les deux puissances conquérantes, les Habsbourg et les Ottomans. Il s'y employa par la voie diplomatique dans la mesure du possible, puis en dernier ressort par les armes. István Bocskai possédait une excellente maîtrise de ces moyens. En tant que protestant et croyant en l'unité chrétienne, il mena tout d'abord une guerre victorieuse contre les Ottomans. Mais comme le soutien promis des Habsbourg ne se concrétisa pas, il mit en œuvre une politique qui lui permit de s'allier avec la Sublime Porte. Le sultan lui offrit une couronne, signifiant qu'il reconnaissait Bocskai en tant que roi de Hongrie. Le prince l'accepta et ne l'accepta pas « à la manière des Transylvains », car il ne souhaitait pas se soumettre entièrement aux Ottomans. La Diète de Szerencs l'ayant également élu souverain, il reçut le titre de prince de Hongrie et de Transylvanie. En 1606, au sortir de la victorieuse guerre pour l'indépendance qu'il mena contre l'Autriche avec l'aide de son armée irrégulière de fantassins Hajdú, il réussit à consolider l'indépendance de la Transylvanie et faire reconnaître l'existence du Royaume de Hongrie sur le territoire du pays, lequel avait été divisé en trois parties et restait sous la domination des Habsbourg. Une statue de Bocskai a été érigée à Budapest, sur la place des Héros, et à Genève, sur le Mur des réformateurs. La tenue qui porte son nom, le costume Bocskai, incarne le soutien à la cause hongroise depuis des siècles. Sur décision en 2015 du Comité Hungarikum, le costume Bocskai est à considérer comme une valeur nationale exceptionnelle.



Un véritable trésor public

Le saucisson de Csaba

La recette de ce saucisson n'est un secret pour personne. Voici donc tout d'abord la version maison. Quatre types de condiments sont ajoutés à dix kilos de viande : 210 grammes de sel, 250 grammes de paprika moulu, 45 grammes de cumin et 60 grammes d'ail. Le paprika peut être doux, piquant ou fort, le cumin moulu ou entier. La viande la plus adaptée est le porc, plus précisément une truie de 3 ans d'environ 300 kg, qui a déjà vêlé. La chair se conservera dans le boyau tout l'été. Toutes les parties du porc doivent être mises dans la farce, qui se compose de 70% de viande et 30% de graisse, de préférence du lard de poitrine. Le saucisson de Csaba est à la base un saucisson épais. Il est farci dans le boyau de porc, dont la paroi grasse empêche la farce de se dessécher. Il peut également être fin, mais on dit qu'il faut le consommer avant Pâques. Lorsque le dernier saucisson préparé l'année précédente est entamé avant le prochain tue-cochon, le fermier affirme toujours que le prochain sera meilleur – et c'est le cas, il est toujours meilleur lorsqu'il est frais. Sa qualité dépend, bien sûr, du fumage. Seule la fumée sèche permet d'obtenir un saucisson épais de Csaba, et cela demande un savoir-faire conséquent. Le dernier élément cardinal est le stockage. Les saucissons doivent être de préférence suspendus dans un bâtiment en torchis ou une cave, mais dans tous les cas, un endroit où la température et le taux d'humidité sont constants. L'épaisseur et la couleur rouge vif de ce saucisson le distinguent de tous les autres types.

Le Comité Hungarikum a inscrit le saucisson de Csaba sur la liste des Hungarikums en 2013.



Celui qui montra la voie à suivre

Le roi Saint Étienne de Hongrie

Il y a des personnages de l'histoire qui, de génération en génération, renaissent dans l'âme de chaque Hongrois. Notre premier saint roi, Étienne, en fait partie. Car qui pourrait dire quand en a-t-il entendu parler pour la première fois, ou s'est-il promené dans une rue, sur un boulevard ou une place portant son nom ? Sans doute est-il plus facile de se rappeler quand, pour la première fois, nous sommes-nous posé la question de savoir qui était-il en réalité. Car en effet, la plupart de ceux qui vivent aujourd'hui ont appris d'Étienne le roi que déchiré entre l'Orient et l'Occident, il avait rejoint l'Ouest par « nécessité ». Mais Saint Étienne contrôlait la situation. Car ni Rome ni Byzance n'avait encore établi d'église ou de diocèse en Hongrie, et le monarque le fit – en des termes actuels – de sa propre autorité, puisqu'il fut le seul à recevoir du pape le titre de Sa Majesté apostolique. Ainsi, la croix double est à juste titre le digne symbole de la nation hongroise. En tant que tel, il fonda et entretenit des abbayes et des maisons d'hôtes pour les pèlerins à Ravenne, Rome, Constantinople et Jérusalem. Le roi, en vertu du pacte de sang signé avec les sept chefs magyars, et avec le pouvoir de la majorité de la nation, se tenait à la tête d'une Hongrie forte et indépendante, en plein milieu de l'Orient et de l'Occident. Saint Étienne, qui régna en tant que prince à partir de 997 et roi à partir de 1000, offrit la Hongrie à la Vierge Marie sur son lit de mort le 15 août 1038, jour de l'Assomption. Sa main droite momifiée est une sainte relique, et le 20 août, les fidèles lui rendent hommage par une procession à la basilique Saint-Étienne.



La base de nos saveurs

L'oignon de Makó

La petite région de Makó, ainsi que deux villages du comté de Békés, Tótkomlós et Békéssámson, constituent la zone géographique délimitée où les oignons de Makó peuvent être cultivés. Ce produit bénéficie d'une appellation d'origine protégée dans l'Union européenne depuis 2009. Il est pratiquement impossible de surpasser sa qualité, car les oignons sont cultivés d'une manière unique dans ces 17 localités. Premièrement, la plante ne bénéficie pas d'un mois de deux ans pour se développer à la perfection. Les plants d'oignons qui ont hiverné la première année deviennent l'année suivante de gros oignons pleins à la pelure rouge-orange. Les conditions locales, le limon loessique riche en oligo-éléments de la rivière Maros et les étés extrêmement chauds et secs, confèrent à cet oignon une pelure friable et multicouche. C'est cette armure protectrice qui rend l'oignon juteux, savoureux, avec un fort caractère. Les ménagères savent le mieux que les oignons de Makó feront de leur plat un véritable succès. L'oignon rouge-orange qui fait pleurer quand on le coupe est l'ingrédient de base des soupes de poisson, des ragoûts et des plats au paprika. En 1835, un livre parut sur la culture de l'oignon tandis qu'au tournant du siècle, de nombreux habitants de la région se sont abonnés au magazine « Hagymakertész » (Jardiner l'oignon). La carrière internationale de cet oignon a commencé par un prix attribué lors de l'exposition universelle de Bruxelles en 1888. Mais c'est bien entendu à Makó que les oignons font l'objet du plus grand culte. Le skanzen du musée Attila József raconte l'histoire de cette plante dans la Maison de l'oignon, qui est le centre culturel communautaire de la ville, tandis qu'Imre Makovecz a conçu le spa emblématique de la ville, le Hagymatikum, dont la forme des coupoles rappelle celle de l'oignon. Le Comité Hungarikum a inscrit l'oignon de Makó sur la liste des Hungarikums en 2014.



Le plus célèbre des acteurs hongrois

Béla Lugosi

Né en 1882 dans le Bánát de Lugosi sous le nom de Béla Ferenc Dezső Blaskó, il se lasse à l'âge de 12 ans du confort de son foyer bourgeois et suit sa propre voie. Il aurait d'abord travaillé dans les mines. C'est peut-être là qu'il vit ces regards scintillants à la lumière qui le rendirent célèbre dans le monde entier. Heureusement pour lui, il trouve rapidement sa vraie passion. Au début du XX^e siècle, il se produit dans le théâtre de Szabadka, mais sous le nom de Lugosi, sa ville natale. Il fait également une apparition dans les théâtres de Temesvár et Debrecen. En 1910, il devient membre du Théâtre de Szeged et trois ans plus tard, du Théâtre national de Budapest. Blessé à plusieurs reprises pendant la Grande Guerre, il est décoré pour sa bravoure, puis démobilisé. Dès lors, il poursuit sa carrière théâtrale et fait ses débuts au cinéma. En 1917, il apparaît dans le film muet « Le Colonel » de Mihály Kertész, réalisateur qui reçoit plus tard un Oscar pour « Casablanca ». Il joue en Hongrie dans 12 films au total. En 1919, il est forcé de fuir sa patrie. « Après la guerre, j'ai participé à la révolution. Plus tard, j'ai compris que j'étais du mauvais côté » déclare-t-il plus tard. Aux États-Unis, il forme d'abord une troupe hongroise de théâtre, puis joue le rôle du sanguinaire Dracula à Broadway. À la réussite théâtrale succède la gloire cinématographique et mondiale. En 1931, il devient la première superstar de l'horreur. Les décennies suivantes, il joue le rôle de tous les méchants des films américains. Il possède son étoile sur le Hollywood Walk of Fame, ainsi qu'un buste au château de Vajdahunyad à Budapest. Béla Lugosi est mort en 1956 à Los Angeles.

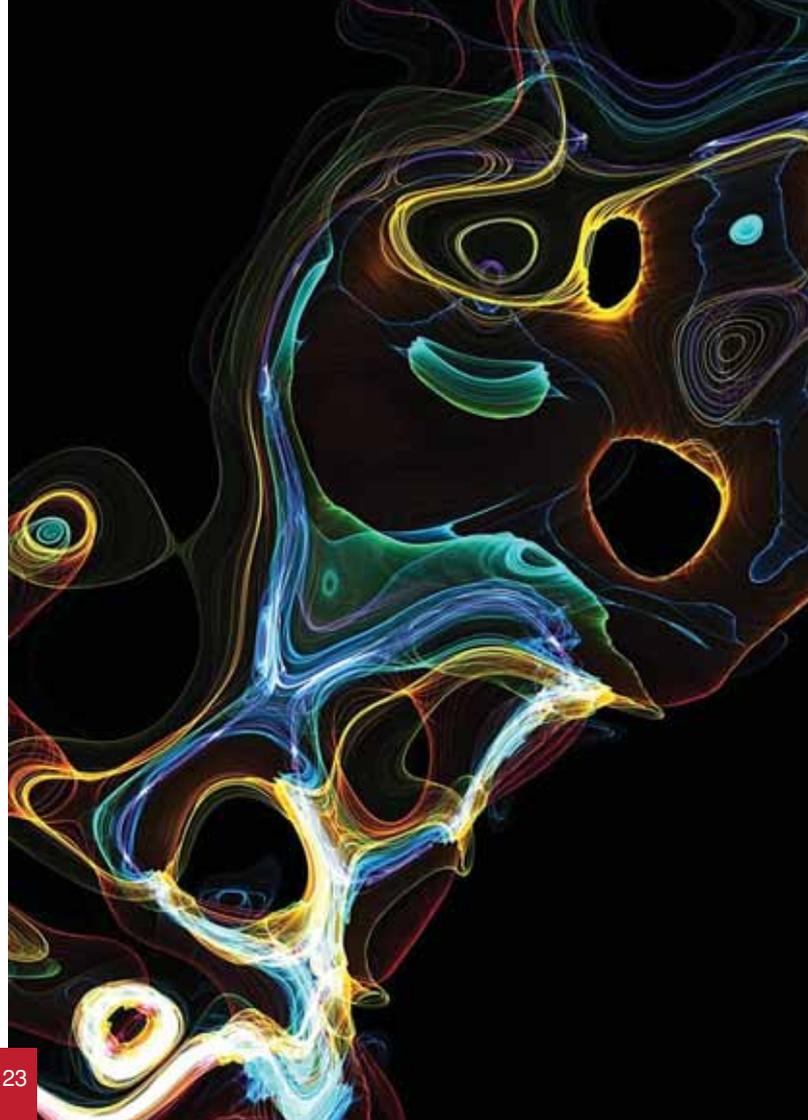


Les émotions fluctueuses

Le psychologue

Mihály Csíkszentmihályi

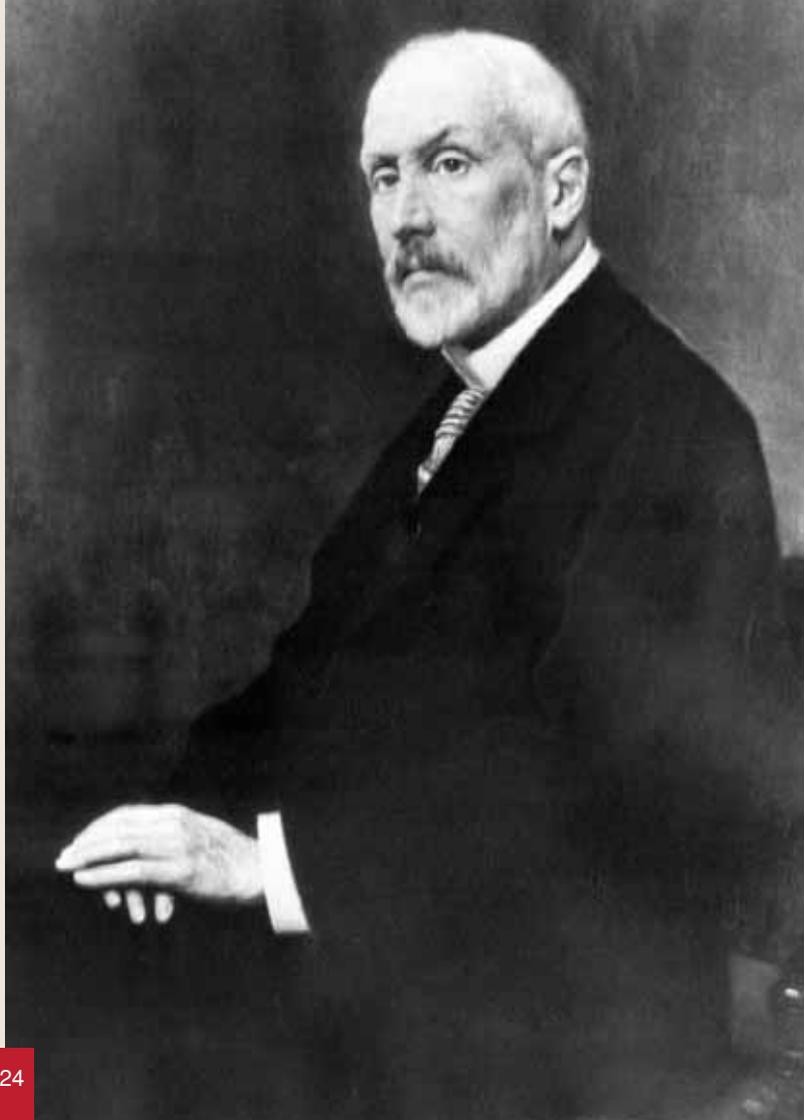
Né en 1934 dans l'ancienne ville portuaire hongroise de Fiume (Rijeka), sa famille se réfugia à Venise lorsqu'il a dix ans. Enfant, il vécut les changements de nationalité et de forme de gouvernement dans la région. Durant ces années tumultueuses, il vit des foules de personnes brisées et appauvries, mais aussi des familles qui vivaient sereinement dans un contexte semblant désespéré, considérant que la situation d'alors n'était que temporaire. Tous avaient le même destin, mais percevaient le monde de manière très différente. Cela le fit réfléchir. Il commença alors à se pencher sur ce qui rendait heureux. Pendant ses années universitaires aux États-Unis, il découvrit que l'argent n'était pas nécessairement ce qui rendait heureux. Les recherches montrent que 30% des gens se sentent heureux quelle que soit leur situation financière. Il commença à mener des recherches sur les personnes créatives, les artistes, les scientifiques, les athlètes et les hommes d'affaires, afin de comprendre pourquoi ils consacraient leur vie à des activités dont l'issue pouvaient être incertaine. Il découvrit qu'il s'agissait d'une sorte d'euphorie, d'extase, d'une expérience de création qui vous extrait complètement de l'état momentané dans la vie simple. Au travail, nous sommes pris dans un flux spontané. Le temps et les besoins quotidiens disparaissent. Le simple plaisir d'une activité passionnante conduit au bonheur. Celui qui trouve sa mission trouve aussi son bonheur. Les publications en anglais et en italien de Mihály Csíkszentmihályi sont des ouvrages fondamentaux dans la littérature psychologique et commerciale mondiale. Le professeur Mihály Csíkszentmihályi a reçu les prix Széchenyi et Prima Primissima, et a toujours entretenu des liens étroits avec la Hongrie. Ses conférences qui remplissaient toutes les salles du bassin des Carpates ont permis de mieux faire connaître la psychologie positive et le concept de flow.



Il sonde l'invisible

Le physicien Loránd Eötvös

Ce grand scientifique est né en 1848 dans les plus hauts cercles sociaux. Son père était le baron József Eötvös, écrivain et homme politique, sa mère, Ágnes Rosty, descendait d'une ancienne famille de nobles de Transdanubie, et son parrain était le politicien Ágoston Trefort. Comme il était de coutume alors, le jeune Loránd Eötvös entama des études de droit, tout en suivant parallèlement les cours dispensés en science naturelle. Il obtint finalement son doctorat en physique à Heidelberg, où il eut pour enseignants certains des plus célèbres professeurs de l'époque, tel le chimiste Robert Wilhelm Bunsen. Il reçut la mention *summa cum laude* et présenta ainsi la nouvelle à son père : « Cette mention n'est que très rarement décernée. Durant ce semestre, hormis moi, un seul un autre candidat en a été digne, et en ta qualité de ministre du Culte, tu te réjouiras de savoir qu'il est lui aussi Hongrois, il s'agit de Gyula König, un mathématicien né à Győr. » De retour chez lui, il commença à enseigner à l'université de Budapest, tout en poursuivant ses mesures et expériences dans les collines de Buda et dans la cour de sa maison à Pestszentlőrinc. Il les mena avec ses collègues dans les régions de Újvidék, Szabadka et Arad, ainsi qu'en Transylvanie et sur la glace du lac Balaton. Passionné de randonnée et d'alpinisme, il parcourut tout le pays dans le cadre de ses recherches sur le terrain. C'est ainsi qu'il conçut plusieurs instruments de mesure, dont le plus célèbre est la balance de torsion qui porte son nom et permet de mesurer les ondes de torsion dans le noyau terrestre. Une grande partie des gisements pétroliers existant à travers le monde ont été découverts grâce à la balance de torsion Eötvös. Les instruments furent fabriqués par l'usine ayant précédé la Société hongroise de fabrication d'instruments optiques (MOM). Loránd Eötvös présida l'Académie hongroise des sciences de 1889 à 1905. Le plus prestigieux établissement hongrois d'enseignement supérieur a été baptisé en son honneur Université Eötvös Loránd (ELTE).



Des filets de poisson dans un épais bouillon

La soupe de poisson de la Tisza

Cette soupe est généralement préparée le long des rives de la Tisza avec de la carpe et du poisson-chat, mais plus on y met de sortes de poisson, plus elle est goûteuse. Chacun peut consommer sans danger cet épais bouillon qui ne contient que des filets de poisson coupés en fer à cheval, sans risquer de mordre dans une tête ou une arête de poisson. Bien entendu, ces précieuses et délicieuses parties ne sont pas tout bonnement jetées par les cuisiniers. Ces pièces sont cuites sur un feu ardent avec des oignons de Makó jusqu'à obtenir un jus bien épais, brun foncé et filtré. Le bouillon de base. C'est toute l'âme de la soupe de poisson de la Tisza. Les tranches de poisson préparées et assaisonnées sont rajoutées à la fin, et après quelques « frémissements », le délicieux mets est prêt à être servi. Oignon, sel, eau, poisson, paprika, voilà tout ce dont vous avez besoin, et bien sûr, d'un peu d'expérience. Les pêcheurs à l'époque préparaient cette soupe à l'ancienne. Ils gardaient toujours du sable au fond de leur barque. Ils ramassaient du bois de grève pour en faire un feu et suspendaient au-dessus un chaudron accroché à un support en bois. Ils y jetaient un peu de lard et d'oignon, nettoyaient le poisson qu'ils avaient pêché et le faisaient cuire dans l'eau puisée de la Tisza. Ils n'avaient même pas besoin de sortir de leur barque. C'est un plat vraiment naturel, et c'est peut-être pour cela qu'on l'appelle dans sa traduction littérale le « bouillon du pêcheur » (halászlé).

Le Comité Hungarikum a inscrit la soupe de poisson de la Tisza sur la liste des Hungarikums en 2017.



Chef éternel des armées hongroises

Le roi Saint Ladislas de Hongrie

À la fin du Moyen Âge, lorsque les frères chargés d'éduquer les futurs rois souhaitaient présenter la figure du souverain idéal, ils leur présentaient toujours les chroniques de Saint Ladislas. Toutes les sources de l'époque, hongroises ou étrangères, le décrivent comme un être exceptionnel, dont l'altruisme, l'amour de la patrie et la défense de la foi ont guidé les actes. Il soutint les règnes de son père Béla Ier, de son cousin Salomon et de son frère aîné Géza Ier avec une loyauté sans précédent pour son époque. Il obtint la canonisation du roi Étienne et de son fils le prince Imre en 1083. À cette occasion, il amnistia Salomon, qui s'était auparavant retourné contre lui. Il promulgua des lois particulièrement sévères, principalement afin de protéger et défendre la propriété privée contre les voleurs et les brigands. Il régla également la collecte de la dîme par les églises, ainsi que le statut des prêtres étrangers et des étrangers d'autres confessions vivant dans le pays. Les dix-huit ans de son règne marquent le début d'une période de politique de conquête qui, pendant 400 ans jusqu'à Mathias, fut, en des termes actuels, la doctrine du Royaume de Hongrie. Il négocia d'égal à égal avec le pape, ainsi que les empereurs de l'Empire byzantin et du Saint-Empire romain germanique. Sa fille Piroška, qui devint l'impératrice byzantine Irène de Hongrie, est vénérée comme une sainte par l'Église orthodoxe orientale. Des fresques et des statues représentant Saint Ladislas ornent des églises dans toute l'Europe centrale. Elles illustrent les actes légendaires du puissant roi chevalier, de la terre se fendant derrière lui dans les gorges de Torda pour le sauver des Kuns, à la libération d'une jeune fille hongroise enlevée par les Petchenègues, en passant par le miracle de l'eau de Szentkút que fit jaillir le sabot de son cheval en sautant au-dessus d'une falaise. Il mourut subitement en 1095 à l'âge de 50 ans. Sa tombe à Várad est restée un lieu de pèlerinage jusqu'à la conquête ottomane. Rome le canonisa en 1192, et son reliquaire en or, ou plutôt son hermès, représente le bien le plus précieux de la cathédrale de Győr.

De coronatione sancti regis Ladislai primi: fratris Beysse filij Bele similiter primi: et de exercitijs eiusdem.



Adita vero morte regis magni: puenit vniuersa multitudine nobilitū hungarie ad fratrem eius Ladislaum. Et eū cōmuni cōsensu parili voto et cōsona volūtate ad suscipiēdū regni gubernacula cōcorditer elegerūt: imo fere magis affectuosissimis precib⁹ cōpulerūt. Dēs enī nouerāt ipsum esse vestitū psumatiōe

La santé par l'oreille

György Békésy (Georg von Békésy)

Lauréat du prix Nobel de médecine, ce chimiste et biophysicien fut récompensé en 1961 pour ses découvertes sur le mécanisme physique des stimuli de l'oreille interne, la cochlée. La plupart de ses recherches furent menées en Hongrie dans les années 1930-1940. Après la guerre, il s'installa finalement aux États-Unis, où il élargit son champ de recherche. Outre l'audition, il étudia les caractéristiques communes de la vue et de tous les organes sensoriels. Il passa les deux premières décennies de sa vie avec sa famille en Allemagne, en Turquie et en Suisse, puis revint au pays en tant que jeune diplômé au début des années 1920, l'une des périodes les plus difficiles de l'histoire de la Hongrie. Il travailla à la Station expérimentale de la poste jusqu'en 1948, tout en enseignant à l'Université des sciences, puis devint membre de l'Académie. Après la guerre, il accepta une invitation à Harvard muni d'une autorisation et bien que le nouvel État hongrois refusa de prolonger son permis de séjour, il y resta quand même. Il enseigna à Boston pendant 16 ans, puis s'installa à Hawaï et décéda à Honolulu en 1972. Comme à beaucoup d'autres éminents scientifiques hongrois, les Américains lui avaient demandé quel était le secret de leur si grande réussite à l'étranger. György Békésy avait répondu : « Quand je vivais en Suisse, tout était calme, sûr et tranquille. Survivre n'était pas un problème. La Hongrie est un monde différent. Là-bas, la vie est un combat permanent, une lutte perpétuelle pour presque tout, mais qui n'a pas abouti à la destruction. Parfois on perd, parfois on gagne, mais nous survivons toujours. L'homme a besoin d'une épreuve de force, et il en a toujours reçu tout au long de l'histoire de la Hongrie. »



Toutes les saveurs de Nagykunság

Le ragoût de mouton de Karcag

Le ragoût de mouton n'est de Karcag que s'il contient toutes les parties du mouton. Soit, en plus de la viande, également les pieds et la tête passés à la flamme, les abats, ainsi que les tripes nettoyées. Le tout est cuit au-dessus du feu dans un chaudron en fonte graissé à la graisse de mangalica (porc laineux) jusqu'à obtenir un ragoût. Les os sont savamment découpés à l'aide d'une scie à os pour qu'aucun éclat ne puisse gâcher le plaisir ultime de saucer. La cuisson requiert une extrême attention, car si les flammes lèchent le chaudron ne serait-ce que quelques minutes de trop, la viande devient filandreuse, ou trop cuite, au détriment de la saveur du plat. L'assaisonnement se résume à l'essentiel : sel, paprika rouge moulu, piment doux séché, oignon, ail. Le plus important demeurant bien sûr le mouton lui-même, qui pâit dans les prairies ancestrales de la Grande plaine entourant Karcag. Ces animaux se nourrissent d'herbes et de plantes naturelles qu'ils ont eux-mêmes piétinées et fertilisées. Tous les bienfaits des plantes, de la terre, de l'air et du soleil se retrouvent dans sa chair, et comme le disent les habitants de la région : « Le mouton de la terre sodique d'Hortobágy est sans pareil ». Depuis les ancêtres Coumans jusqu'à aujourd'hui, la vérité demeure : la cuisine du mouton commence dans la bergerie.

Le Comité Hungarikum a inscrit le ragoût de mouton de Karcag sur la liste des Hungarikums en 2013.



Le renouveau de l'opérette

Ferenc Lehár

Il était issu d'une famille de musiciens et son père était le chef d'orchestre du régiment de Sopron. À dix ans, Ferenc Lehár est inscrit à l'Académie nationale de musique de Budapest, puis étudie la composition avec Dvorák au conservatoire de Prague. À 20 ans, il est nommé chef d'orchestre du régiment de Losonc, faisant de lui le plus jeune chef de musique militaire du pays. Il voyagea avec son orchestre dans toute la monarchie et c'est ainsi qu'il rencontra Johann Strauss fils, que l'empereur François-Joseph assista à l'un de ses concerts et qu'il fit la connaissance de Puccini. Après sa démobilisation, il commença à se concentrer sur l'opéra et composa « Kukulka », présenté en 1896. Puis, lors d'un bal à Vienne, les robes or et argent que portaient les dames le subjuguèrent tant qu'il écrivit une valse sur ces couleurs, le consacrant dans toute la ville. L'année suivante, le public assista à sa première opérette « Les femmes de Vienne », suivie du « Réparateur de chaudron », laquelle fut présentée une centaine de fois au Théâtre hongrois de Pest. Le 30 décembre 1905 fut mise en scène son œuvre la plus populaire « La Veuve joyeuse », qui fut jouée jusqu'en 1910 près de 20 000 fois dans 400 théâtres du monde entier. Dans la seule ville de New York, les salves d'applaudissement retentirent 416 fois à la fin de la représentation. Cinq films ont été réalisés à partir de cette œuvre. La Veuve joyeuse apporta à Lehár une renommée mondiale et fit de lui un artiste financièrement indépendant. En trois décennies, il écrivit 31 opérettes, dont son autre grand chef d'œuvre « Le Comte de Luxembourg ». Il formula ainsi le secret de son succès : « Un compositeur d'opérette ne peut écrire de musique spéculative et déchirante. Et c'est ce qui est difficile, bien plus difficile que ce que l'on pense généralement. » Ferenc Lehár mourut en 1948, à l'âge de 78 ans. Le 24 octobre, jour de sa mort, et qui est également le jour de l'anniversaire de son homologue compositeur Imre Kálmán, est devenu la journée nationale de l'opérette depuis 2002.



« S'il nous le fait savoir encor,
Nous partirons tous en renfort ! »
Lajos Kossuth

Il n'avait aucun membre de famille influent, ni argent pour contribuer à sa carrière, ce qui pour le moins n'altéra pas sa clairvoyance. Il critiqua fermement l'oppression des Habsbourg. L'effervescence intellectuelle qui caractérisait les premières décennies du XIX^e siècle constituait son univers. Son raisonnement et ses arguments sans faille ont mis en avant un ensemble de valeurs nationales fondamentales que même ses adversaires politiques ont approuvé. Dans le gouvernement Batthyány, chose qui était jusqu'alors impensable, princes, barons et comtes se rallièrent à la petite noblesse appauvrie pour œuvrer ensemble vers le même but, tout comme l'opposition et les conservateurs avec les députés non affiliés à un parti. En 1848, durant la révolution et la guerre pour l'indépendance, Lajos Kossuth devint ce chef de la nation en qui les Hongrois crurent encore après la défaite des décennies durant et dont le nom était synonyme de l'idée de liberté. Lajos Kossuth est né en 1802 à Monok, dans le comitat de Zemplén. Il poursuit ses études au lycée piariste de Sátoraljaújhely, au collège évangélique d'Eperjes, puis au collège calviniste de Sárospatak. Il devient avocat, journaliste, et plus tard homme politique. Kossuth est un fervent partisan du progrès, de la répartition égalitaire des impôts et de l'indépendance nationale. Ses puissants discours parlementaires et de mobilisation ont joué un rôle décisif pendant la guerre menée pour l'indépendance. En tant que président du comité de la Défense nationale, il gouverne la Hongrie jusqu'à la capitulation de Világos. Pendant les plus de quatre décennies passées en exil, il participe activement à la vie politique et est reçu par des souverains et des chefs d'État, dont le président des États-Unis. Il meurt à Turin en 1894. À Budapest, un cortège d'un demi-million de personnes accompagne ses cendres jusqu'à sa dernière demeure, le cimetière de Fiumei út. La place principale devant le parlement hongrois porte son nom, ainsi que la plus haute distinction d'État et la station de radio publique à diffusion nationale. Sa voix est conservée sur un enregistrement phonographique.



Gourmandise nationale du pays des Sicules

Le gâteau à la broche (kürtőskalács)

Sa forme allongée rappelle un tuyau de poêle ou chez les Sicules une cheminée. Il est fabriqué dans toute la Transylvanie depuis des siècles. Les ingrédients de base sont la farine, le sucre, la graisse ou le beurre, les œufs, la levure et le lait. Cette pâte est ensuite pétrie et abaissée en longues bandelettes, qui sont enroulées avec une dextérité impressionnante sur une broche en bois tournant lentement sur un feu. En cuisant au-dessus des braises, la pâte blanche crue prend rapidement une couleur brun doré, grâce au sucre qui caramélise, et peut être ensuite aromatisée avec des noix, de la cannelle ou du cacao. Cette brioche mesure 25-30 cm de long et se déguste de préférence encore chaude. Au pays des Sicules, le gâteau à la broche est une pâtisserie spéciale qui ne peut manquer à la table de fête. Au XIX^e siècle, il était connu dans presque toutes les régions habitées par les Hongrois. Les étrangers l'associant aux Hongrois, cette brioche est très appréciée dans le monde entier. Selon sa devise, il est à la fois sicule, transylvain et hongrois. Balázs Orbán rappelle les origines du gâteau à la broche dans son ouvrage intitulé « Description du pays des Sicules » : « À l'approche des Tatares, la population s'est réfugiée dans les montagnes et les grottes. Les envahisseurs ont tenté d'affamer ceux qui se cachaient dans des endroits inaccessibles, mais leurs propres provisions commençaient à manquer. Une femme sicule eut alors la maligne idée de rassembler la farine restante, d'y mélanger de la cendre et d'en faire cuire d'énormes broches qu'ils suspendirent à des gourdins ou des hautes perches, et les brandirent en criant aux Tatares : "Regardez, comme nous vivons bien ici, alors que vous, vous êtes affamés !" Sur ce, l'ennemi qui avait l'estomac qui criait famine, battit en retraite. » C'est là qu'a été donné le nom de « dorongfánk » (beignet-gourdin), tel qu'il apparaît dans les premiers livres de recettes. Comme il est encore appelé rouleau-manche ou beignet-bâton.

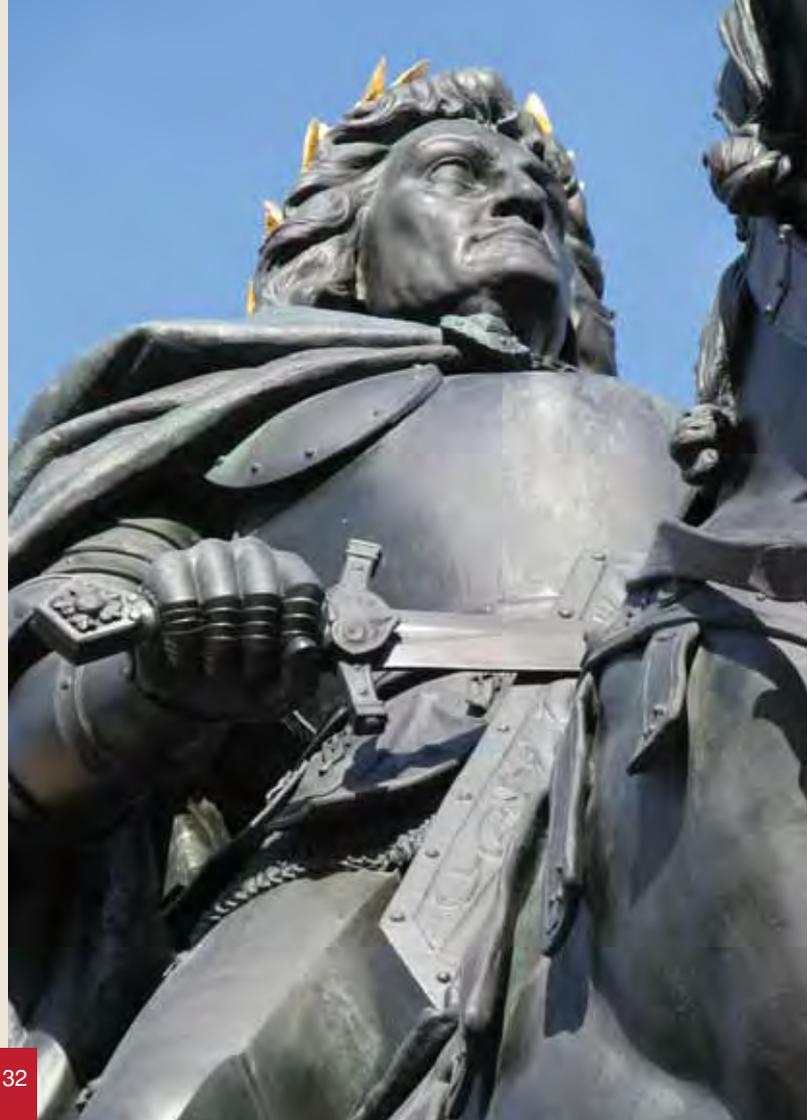
Le Comité Hungarikum a inscrit le gâteau à la broche sur la liste des Hungarikums en 2015.



Le Juste

Le roi Mathias

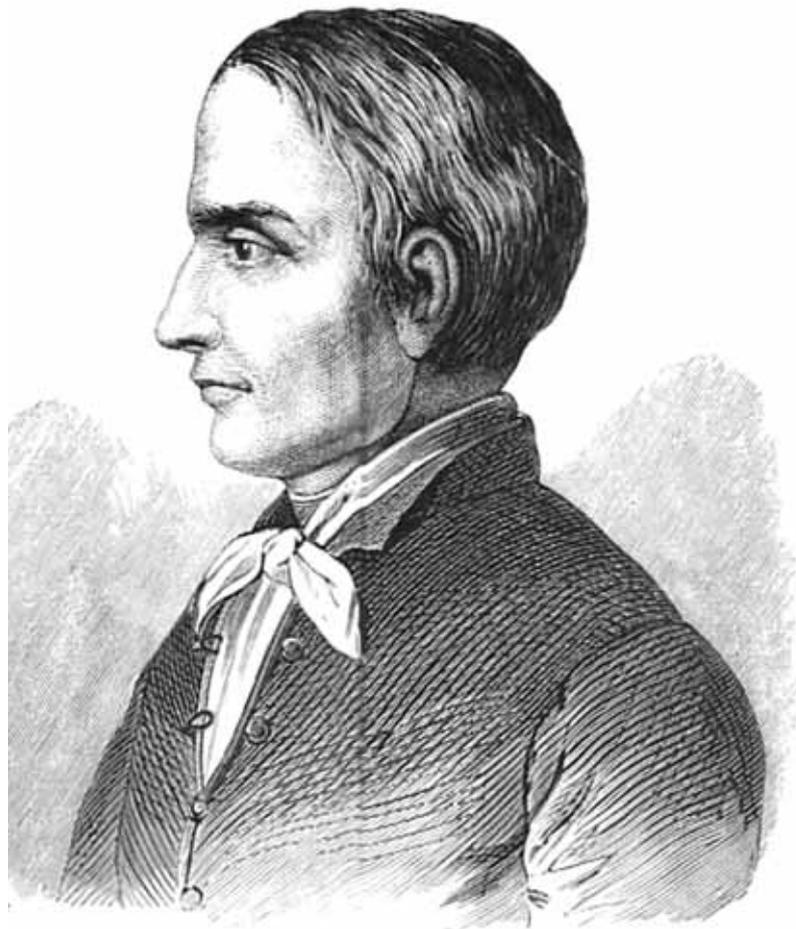
Né à Kolozsvár, Mátyás Hunyadi, à l'instar de Saint Ladislas, représente lui aussi une figure brillante de l'histoire de Hongrie. En tant que frères cadets de leur famille, ils sont tous deux devenus des souverains légendaires qui ont su transformer la Hongrie, malmenée par des ennemis intérieurs et extérieurs, en un État victorieux et conquérant. Honoré de la bouche et des lèvres par le peuple, la mémoire du roi Mathias est préservée à travers des statues, des tableaux, des reliefs, des vitraux d'église, des œuvres littéraires et des contes populaires dans toute l'Europe. Mathias se considérait fièrement comme l'héritier d'Attila et de la dynastie des Árpád. Ses ambitions et ses actes l'ont rendu digne de ces derniers. La tâche la plus importante, qui lui fut confiée par son père, János Hunyadi, était d'arrêter les conquérants ottomans. Il ajouta à cela la perspective de reprendre Constantinople et même la Terre sainte. Cependant, comme les pays occidentaux voisins attaquaient régulièrement le royaume par derrière alors que Mathias se battait avec ses troupes à la frontière sud, il fut contraint de conclure la paix avec le sultan « sans avoir achevé son travail ». Il dut par exemple abandonner le siège de la forteresse de Szendrő (Smederevo), car l'ennemi avait envahi la Transdanubie. Le roi Mathias lança alors : « Ô maudits Germains, quelle bonne fortune et pour la chrétienté quel profit dois-je perdre par votre faute ! » C'est ainsi qu'il dut d'abord défendre l'arrière-pays et que l'on vit « Les murs de Vienne être rompus par Matyas et ses noires troupes », puis qu'il s'empara de la Silésie et du trône de Bohême. Dans les dernières années de son règne, ses royaumes et provinces constituaient le plus grand empire d'Europe. Son objectif était le trône de l'Empire romain germanique, afin d'unir tout l'Occident et réaliser son ambition. Malheureusement, il n'y parvint pas, car il mourut soudainement à Vienne en 1490, à l'âge de 47 ans, et selon l'expression consacrée : « le roi Mathias est mort, la justice est perdue ». La Hongrie perdit alors son dernier grand roi et avec lui, quelques décennies plus tard, son indépendance.



Parti à la recherche des ancêtres hongrois, il révéla le Tibet

Sándor Csoma Kőrösi (Alexandre Csoma de Kőrös)

Le fils cadet du pauvre homme prit la route et atteignit la Montagne de verre. C'est peut-être cette fable que Sándor Csoma entendit lorsqu'il était enfant, à Kőrös, dans le sud-est de la Transylvanie. Fils d'une famille de petite noblesse, il fut envoyé au collège et pensionnat de Nagyenyed à l'âge de 9 ans, où il étudia tout en travaillant en tant qu'élève-apprenti. C'est là qu'il découvrit l'histoire des ancêtres des Hongrois. Après avoir obtenu son baccalauréat, il poursuivit des études de langues orientales à l'université de Göttingen, et de retour chez lui, il savait écrire et lire en 13 langues. En 1819, à l'âge de 34 ans, il se mit en route. Il voyagea à travers le Moyen-Orient et l'Asie mineure, en passant par la Perse et l'Afghanistan, et atteignit l'Inde en 1822. Il aurait pu continuer vers l'Asie centrale, mais l'état de guerre dans la région le força à rester. À l'instigation du commissaire du gouvernement britannique, il se mit alors à étudier la culture tibétaine, mais surtout dans l'intention de trouver des preuves de l'origine des Hongrois dans des documents anciens. Au fil des années, il lut des milliers de livres tibétains dans les monastères de la montagne. Parmi l'un d'eux, il découvrit le pays des Ouïghours, au sujet duquel il écrivit : « Je suis parfaitement convaincu que nos ancêtres sont partis de cette région en tant que communautés culturelles, des siècles avant Jésus-Christ ». Il écrivit des ouvrages sur l'histoire, la géographie et la littérature du Tibet. Il acheva entre autres en 1827 un dictionnaire tibétain-anglais, ainsi qu'une grammaire de la langue tibétaine en anglais. Il mourut de la malaria en 1842, à 58 ans. La croyance bouddhiste lui offrit un sanctuaire. Sa tombe à Darjeeling est un lieu de pèlerinage pour les Hongrois. Sur le pilier de pierre orné de drapeaux, rubans et couronnes rouge, blanc, vert, figure une plaque sur laquelle est inscrite en quatre langues, outre son nom, la mention : « pionnier de l'amitié entre les peuples indiens et hongrois ».



Le Père de la théorie des jeux János Harsányi (John Harsányi)

1994 est une année en or dans l'histoire de la science hongroise. Car c'est cette année-là que l'économiste János Harsányi et le chimiste György Oláh ont tous deux serré la main du roi de Suède en recevant le prix Nobel. János Harsányi passe son baccalauréat au lycée évangélique luthérien Fasori de Budapest en 1938. Suivant la tradition familiale, il étudie la pharmacologie. En 1945, il trouve refuge au monastère jésuite de la rue Mária pour échapper à la déportation. Il obtient son doctorat à l'Université catholique de théologie en 1947 avec une thèse sur l'analyse logique des sophismes philosophiques. Après avoir été contraint de quitter son poste de professeur adjoint à la faculté de sociologie en 1949 et ayant perdu la pharmacie de son père suite à la nationalisation, il émigre avec sa famille en 1950. Harsányi se rend d'abord en Australie, où il travaille comme ouvrier qualifié et obtient un diplôme d'économie en suivant des cours du soir. Bénéficiant d'une bourse d'études de la Fondation Rockefeller, il se rend aux États-Unis, où il enseigne à l'université de Stanford et obtient un second doctorat. Il s'intéresse alors aux mathématiques, puis à la théorie des jeux. En 1994, il reçoit le prix Nobel d'économie, partagé avec John Nash et Reinhard Selten, pour « leurs travaux fondamentaux sur l'analyse de l'équilibre dans la théorie des jeux non coopératifs ». La méthode de Harsányi peut s'appliquer à de nombreux domaines, dans la sphère privée et publique, en politique et en économie. Lorsqu'il reçut le prix Nobel, il souligna dans son discours que ses travaux étaient basés sur un livre écrit 50 ans plus tôt par János Neumann, lui aussi ancien élève au lycée Fasori. János Harsányi, le père de l'analyse des jeux bayésiens, est décédé en 2000 à Berkeley, dans la baie de San Francisco, à l'âge de 80 ans.



Le champion de la détection

Le braque hongrois à poil dur (drótszőrű magyar vizsla)

Son nom à lui seul en dit long : il est braqué, à l'affût. C'est un chien sur qui tout maître peut compter, sans aucune surprise. Le vizsla hongrois à poil dur repère tout et le fait savoir au chasseur. Un véritable explorateur de forêt. De taille moyenne, il est de constitution robuste, sèche et bien proportionnée. La couleur de ses yeux et de sa truffe se différencie à peine de son poil brun clair court et épais. À l'inverse du braque hongrois à poil court, son poil ne permet pas qu'il soit gardé à l'intérieur, mais il tolère bien les conditions les plus froides à l'extérieur. Contrairement aux autres chiens de chasse, on peut laisser à ce chien « au poil dur » faire tout le travail en battue. Il suit le gibier, signale sa position, localise et rapporte facilement l'animal abattu, et traque sans relâche tout animal blessé sur terre et dans l'eau. C'est un chien très polyvalent que les hommes apprécient à sa juste valeur. Ses sens sont très développés, mais sa caractéristique la plus étonnante est son odorat infailible. Il sert également de chien de travail à la Caserne des Pompiers de Budapest-Capitale, où il est surnommé le « lecteur d'odeur à barbe ». Il est très facile à dresser et travaille aisément avec des humains ou même d'autres animaux. Les fauconniers aiment travailler avec le vizsla hongrois à poil court dans le dressage de leurs oiseaux de proie à la chasse. C'est un animal gentil et affectueux, à tel point qu'il est peu adapté à la garde. En revanche, c'est un vrai compagnon de jeu pour les enfants, un ami fidèle de la famille.

Le Comité Hungarikum a inscrit les races hongroises de chiens de chasse et de berger, dont le braque hongrois à poil dur, sur la liste des Hungarikums en 2017.



Le père de l'op art

Victor Vasarely

Enfant conçu hors mariage de parents originaires de Transylvanie et de Haute-Hongrie, il naît en 1906 à Pécs, rue Mihály Munkácsy. On n'aurait pu imaginer un début de carrière artistique plus romancé. La suite est dans le même ton, enregistré sous le nom de Győző Csizsár d'après le nom de famille de sa mère, il prend plus tard celui de son père, Vásárhelyi. Le nom définitif de Victor Vasarely que le monde entier connaît, émerge en France où il émigre en 1930. Son changement de voie professionnelle s'inscrit lui aussi dans cette trame, puisqu'il abandonne les études de médecine qu'il avait entamées, préférant la vie culturelle effervescente de l'époque. À partir de 21 ans, il perfectionne son art dans des écoles libres et des ateliers, et se familiarise avec le monde de l'art moderne, en particulier le Bauhaus. C'est avec un style déjà bien établi qu'il arrive à Paris. Il utilise avec audace les formes géométriques en noir et blanc, donnant ainsi naissance entre autres au célèbre motif zébré et à ses variantes. C'est cette vision artistique qui a lancé l'art optique, ou op art, ce n'est donc pas un hasard si le milieu professionnel le considère comme le plus grand maître du XX^e siècle. Il considérait ses premiers travaux comme « des fausses routes », tel qu'il le disait lui-même. Ses œuvres exposées au public sont les précieuses pièces des plus grandes collections. Il aimait utiliser le métal, la céramique et les tapis dans son travail. Ses immenses installations, qui peuvent atteindre 10 à 12 mètres de haut, sont des œuvres ornant les espaces publics et les bâtiments en incitant à la réflexion. En Hongrie, le musée Vasarely a ouvert ses portes en 1976 dans sa ville natale de Pécs. Dans le même temps en France, a été inauguré le musée de la Fondation Vasarely à Aix-en-Provence, mélange magique des beaux-arts et d'architecture. L'artiste est décédé à Paris à l'âge de 90 ans.



Doux protecteur de la santé

Le miel d'acacia de Hongrie

Les immenses acacias et le climat unique du bassin des Carpates font du miel d'acacia de Hongrie un produit particulier. On ne trouve dans aucune autre région des forêts d'acacias seuls d'une telle étendue. Si les abeilles ne trouvent pas d'autres fleurs sur leur trajectoire, l'apiculteur pourra obtenir un miel d'acacia parfaitement pur, fruit de leur travail commun. C'est un miel translucide, légèrement jaunâtre, à forte teneur en sucre, qui ne cristallise pas et reste liquide des années durant. Et son goût est inimitable : il n'existe guère d'autre remède aussi délicieux. Car si quelqu'un dans la famille tousse ou éternue, toute ménagère ou mère attentive peut avec ce miel préparer une tisane pour atténuer la maladie. Il est bien entendu également recommandé aux personnes en bonne santé, qui sont nombreuses à remplacer le sucre avec ; il peut même être versé dans le café ou la limonade, ou encore incorporé à la pâtisserie. Mais l'une des façons les plus simples de consommer le miel d'acacia est de le tartiner sur du pain beurré, tant au petit-déjeuner qu'au goûter. Les apiculteurs et leur famille qui consomment ce miel en grande quantité présentent une faible propension aux maladies respiratoires. Il n'est donc pas étonnant qu'ils appellent avec affection leurs insectes « les petites butineuses » ou « les filles ». Elles protègent la santé des familles et gardent leur ruche propre. Le bourdonnement des abeilles est une expérience merveilleuse. Si l'on s'assoit au pied d'un acacia en fleurs et que l'on écoute pendant quelques minutes le bourdonnement régulier des petites abeilles, le temps s'arrête, le cerveau se déconnecte et l'esprit s'allège.

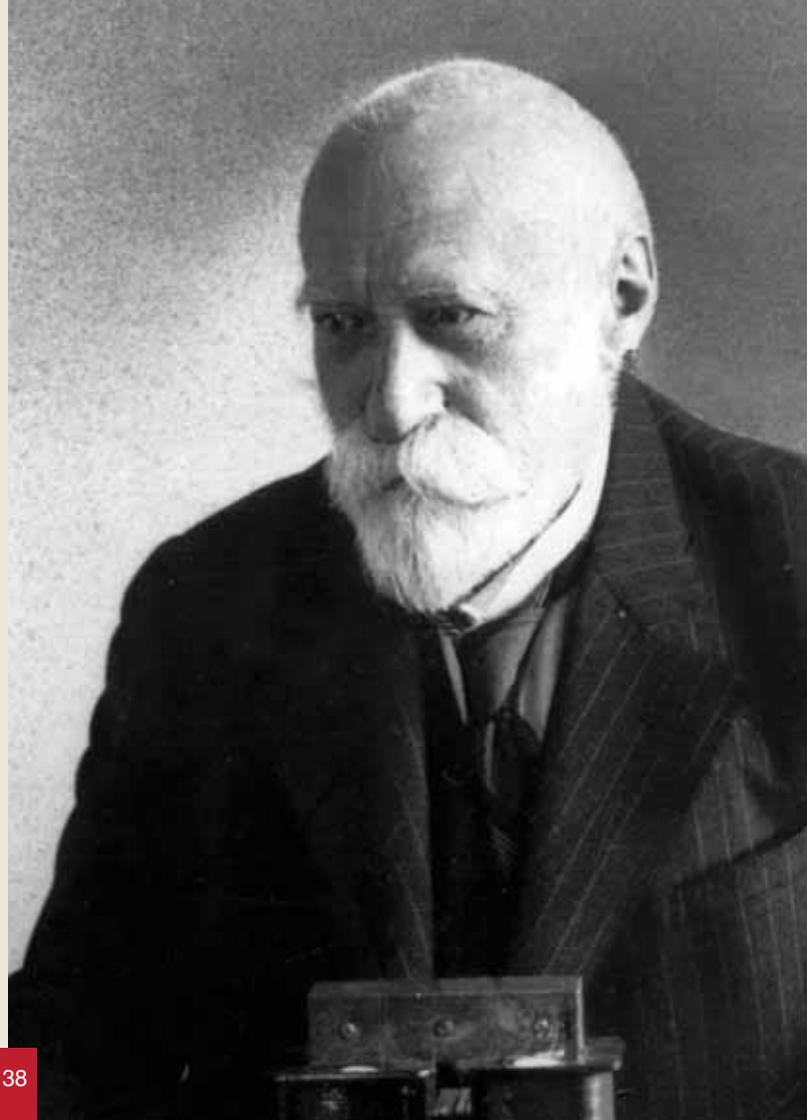
Le Comité Hungarikum a inscrit le miel d'acacia de Hongrie sur la liste des Hungarikums en 2014.



Mesure du courant électrique

Ottó Bláthy

Il est une figure emblématique de la brillante génération des techniciens hongrois du tournant des XIX^e et XX^e siècles. Associé à Miksa Déry et Károly Zipernowsky, il prit part à la conception et la fabrication du transformateur, mais on lui doit également l'invention en 1889 du premier appareil de mesure de courant alternatif, le wattmètre, et du générateur triphasé. Il a, au cours de sa longue vie, contribué au progrès scientifique et industriel avec pas moins de 96 inventions, dont la plupart sont des innovations électromécaniques. En 1882, à l'âge de 22 ans, il sort de l'université de Vienne avec un diplôme d'ingénieur en mécanique, et travaille ensuite dans l'une des usines les plus modernes de l'époque, l'usine de machines des Chemins de fer hongrois. C'est là qu'il commence à étudier l'électricité et trouve, au cours de ses expériences et pour la première fois au monde, une solution fiable pour dimensionner les circuits magnétiques. Il présente ses résultats à la société Edison Machine Works aux États-Unis, où ils sont bien accueillis. À l'invitation de Zipernowsky, il devient ingénieur à l'usine Ganz, où il modifie les machines pour en augmenter considérablement les performances. Ses brevets rencontrent un grand succès dans le pays comme à l'étranger. Après la mort de Kálmán Kandó, c'est lui qui achève le déphaseur pour locomotives et ses procédés sont achetés par de grandes entreprises internationales. Il était réputé pour ses aptitudes particulières en calcul mental et au jeu d'échecs, et pour être doté d'une mémoire extraordinaire. Plusieurs lycées techniques et un astéroïde découvert en 2002 portent son nom. L'organisme chargé d'attribuer les noms des rues à Budapest semble bien calé en physique : parallèlement à la rue Bláthy Ottó dans le 8e arrondissement, se situent d'un côté la rue du « Magnétisme » (Delej utca) et de l'autre la rue de l'« Éclair » (Villám utca).



Virtuose romantique

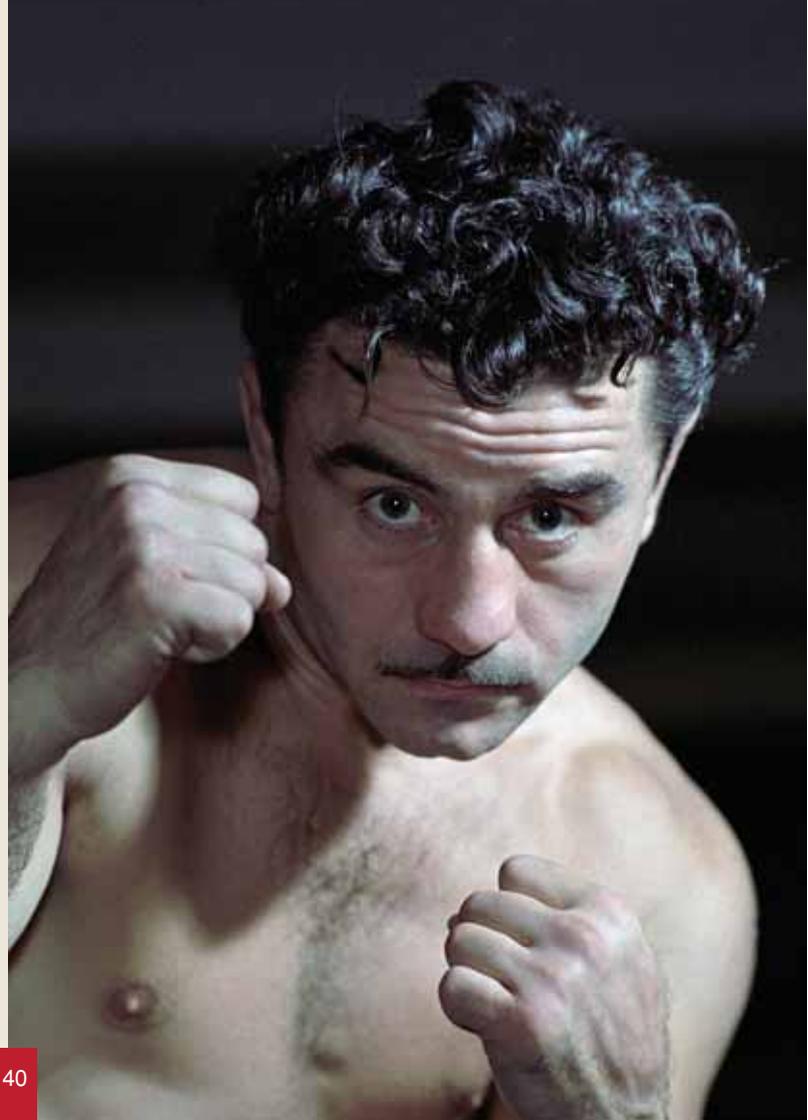
György Cziffra (Georges Cziffra)

Tous ceux qui l'ont entendu jouer pensaient immédiatement à Franz Liszt. Il naît à Budapest en 1921. Son père, cymbaliste, lui apprend le piano dès l'âge de quatre ans. C'est le compositeur et chef d'orchestre Ernő Dohnányi qui le découvre en 1929. Les archives de la télévision nationale renferment une bande le montrant jouer à l'âge de 13 ans, vêtu d'un costume marin d'écolier, où il interprète Schubert avec un grand raffinement et un profond ressenti. Dans ce film, la légende figurant sous l'image mentionne : « Gyuri Cziffra, pianiste interprète enfant virtuose qui s'est produit lors du dernier concert de l'Académie de musique ». Il était considéré comme un prodige, mais malgré de brillants concerts dans le pays et à l'étranger, il dut tout de même travailler dans des bars pour subvenir aux besoins de sa famille. Il interprétait ses œuvres avec une virtuosité technique inégalable, tout en les paraphrasant à sa manière. Cet incroyable talent d'improvisation a fait de lui le plus grand pianiste du siècle. Le pianiste et chef d'orchestre Tamás Vásáry a raconté qu'un jour, en entrant dans un bar enfumé et en entendant le piano, il avait demandé au serveur : « Qui sont les deux génies qui jouent à quatre mains ce soir ? ». Le serveur lui avait répondu : « Seulement Gyuri Cziffra, c'est toujours lui qui joue chez nous ». György Cziffra a connu un parcours semé d'embûches : enfance pauvre, service au front, prisonnier de guerre, prison. Le 22 octobre 1956, la veille de l'insurrection de Budapest, il donne un concert à l'Académie de musique sous les acclamations. Quelques jours plus tard, il s'enfuit à Paris, et s'ensuit un succès mondial loin de chez lui. C'est comme si Liszt avait écrit la Rhapsodie hongroise pour lui, en pensant à lui. Il a été décoré de l'Ordre national de la Légion d'honneur en France et de l'Ordre du mérite de la République de Hongrie. Il est président honoraire à vie de l'Orchestre des 100 musiciens tziganes. György Cziffra est décédé en 1994 à 72 ans.



« Quand je piquais des épingles, l'anesthésie commençait à faire effet » László Papp

Joe Louis, Mohamed Ali, Mike Tyson, László Papp. Les génies incontestés de l'histoire de la boxe, les rois éternels d'après toute analyse. Des poids lourds américains multiples champions du monde professionnels, et notre Laci Papp à nous. Car lui, comparé à eux, n'est « que » triple médaillé d'or olympique, un tout petit boxeur européen. Alors comment peut-il figurer parmi les autres ? Eh bien, dans le monde du show-business, les titres amateurs ne valent pas grand-chose. Les six titres de champion d'Europe professionnel en poids moyens qu'il a défendus ne sont rien non plus comparés aux grands combats décisifs auxquels les instances dirigeantes du sport de l'époque ne l'ont jamais autorisé à participer. Sa singularité était sa virtuosité sur le ring. Grâce à ses réflexes, son instinct et son sens du rythme, il boxait et bougeait sur le ring comme un danseur de ballet. Mais quand il s'agissait de frapper, il était impitoyable. « Ma main droite t'envoie à l'hôpital Rókus, ma main gauche au cimetière public. Tu veux laquelle ? » demandait-il d'un air narquois à ses adversaires. Mais personne ne s'en offusquait, car la plupart de ses adversaires appréciaient son audace et reconnaissaient son talent. Pietrzykowski, quadruple champion d'Europe, médaillé d'argent et de bronze aux Jeux olympiques, qui a rencontré László Papp à plusieurs reprises et l'a même battu une fois, avait déclaré à son sujet après sa propre défaite en demi-finale des Jeux olympiques de Melbourne : « Papp est le meilleur boxeur que j'aie jamais vu. Il est petit, musclé, avec une petite moustache noire, le personnage typiquement hongrois ». Le Polonais a par ailleurs affronté Ali en finale olympique à Rome. Situé à côté du stade Ferenc Puskás, le plus grand palais des sports de Hongrie porte le nom de László Papp. Deux des plus illustres figures de l'histoire du sport hongrois, qui étaient également de bons amis, se retrouvent désormais côte à côte. László Papp est décédé en 2003 à 77 ans.



Crécelles et masques pour faire fuir les Ottomans

La marche des Busó de Mohács (mohácsi busójárás)

Selon la légende, lorsque les Ottomans occupèrent Mohács au début du XVI^e siècle, la population locale Sokác fut contrainte de fuir. Ils se réfugièrent dans les marais de l'île voisine, où l'ennemi ne pouvait s'aventurer, ni les persécuter. Un soir, un guerrier se présenta devant les hommes assis près du feu et leur conseilla de sculpter des masques, de les peindre avec du sang d'animal et d'y mettre des cornes. Il leur dit de prendre aussi des masses, des crécelles et des cornets, de se vêtir de peaux de mouton, d'attacher une sonnaille autour de leur taille et de bourrer leurs pantalons de paille. Puis, par une nuit de fin d'hiver brumeuse, de traverser le Danube et d'effrayer les envahisseurs dans ces apparts. C'est ce qui se passa : superstitieux, les Ottomans ne se doutèrent pas que des hommes étaient cachés sous les frusques, et s'enfuirent de Mohács. D'après les documents historiques de cette fête, la marche des Busó est une coutume folklorique de carnaval qui chasse l'hiver et accueille le printemps. Ses origines remontent à des centaines, voire des milliers d'années. Il était interdit d'enlever le masque pour ne pas révéler la figure dissimulée. Les hommes – car ils étaient les seuls à pouvoir être Busó – ne se changeaient pas à la maison, mais à l'abri des regards, comme sur l'île, puis revenaient en ville par bateau. Même les membres de famille ne devaient pas savoir qui se cachait sous quel déguisement. Chacun découpait, sculptait et peignait ses propres accessoires. Il existe aujourd'hui une cinquantaine de groupes de Busó à Mohács, ce qui représente environ 1 200 « marcheurs » feu, pour le plus grand plaisir de dizaines de milliers de visiteurs.

Le Comité Hungarikum a inscrit la marche des Busó de Mohács et le cortège traditionnel masqué pour chasser l'hiver sur la liste des Hungarikums en 2012.



Dimensions infalsifiables

Gábor Dénes (Dennis Gábor)

Il est né en 1900 à Budapest. Dès le lycée, il se passionnait pour les sciences techniques, et sa première invention brevetée fut un manège propulsé par des modèles réduits d'avions. Il fréquenta l'université de Berlin où il assista également aux conférences d'Albert Einstein. Il revint ensuite à Budapest et travailla avec son collègue Imre Bródy au sein de la Compagnie générale des lampes et d'électricité SA, puis il dut fuir la Hongrie de même pour finalement s'établir en Angleterre. L'holographie est une image tridimensionnelle qui présente une perspective unique sous tous les angles. Si Gábor Dénes en avait déjà conçu la théorie en 1947, ce n'est qu'après l'invention du laser en 1961 qu'il put la mettre en pratique. Il découvrit et développa une méthode de capture d'images permettant d'afficher plus de données que toute autre auparavant. Dénes Gábor baptisa son procédé « holographie », ce mot traduit du grec signifiant « écrire en entier ». Il reçut le prix Nobel de physique en 1971 pour sa découverte. L'holographie permet de créer de magnifiques œuvres d'art. Dans la vie quotidienne, on trouve des hologrammes le plus souvent sur des autocollants de sécurité et des identifiants, car ils sont impossibles à copier. Cette invention est également utilisée pour le stockage de données et la photographie rapide. Dénes Gábor est décédé à Londres à l'âge de 78 ans.



Déterminer la forme de la Terre

L'astronome Imre Izsák

S'opposant à l'ancienne conception sphérique de notre planète, il détermina le géoïde exact de la Terre, qu'il nomma ainsi, après avoir observé et étudié 26 244 trajectoires de satellites. Il fut le premier au monde à établir que l'équateur n'est pas un cercle mais une ellipse. Imre Izsák naît à Zalaegerszeg en 1929. Ses parents étant professeurs de sciences exactes, leur fils s'intéressa lui aussi aux sciences naturelles. Excellent élève, après avoir obtenu son baccalauréat, il étudia les mathématiques et la physique à l'université des sciences de Budapest. Il travailla parallèlement comme assistant à l'observatoire fondé par Miklós Konkoly-Thege où, après avoir obtenu son diplôme, il obtint un emploi. Il se consacra à des domaines spécifiques tels que le problème à N corps, la mécanique céleste, les trajectoires des fusées, ainsi que les satellites. Étant donné les possibilités limitées dans le pays, il quitta la Hongrie en 1956 et poursuivit ses recherches à l'Observatoire de Zurich. Après leur publication, il fut invité à se rendre aux États-Unis, où il put concrétiser ses projets. Il publia ses calculs sur la Terre en 1961 et les présenta lors de nombreuses conférences universitaires aux États-Unis et en Europe. L'université de Harvard lui confia la rédaction de manuels scolaires et il fut nommé chef scientifique à la NASA. En 1965, alors qu'il se préparait à Paris pour un congrès de géodésie le lendemain, il fut victime d'une crise cardiaque dans son hôtel et mourut à seulement 36 ans. Un astéroïde, un cratère sur la lune, ainsi que, depuis 1992 en Hongrie, un concours scientifique complexe organisé dans les lycées portent le nom d'Imre Izsák.



Indestructible chasseur

Le chien courant de Transylvanie (erdélyi kopó)

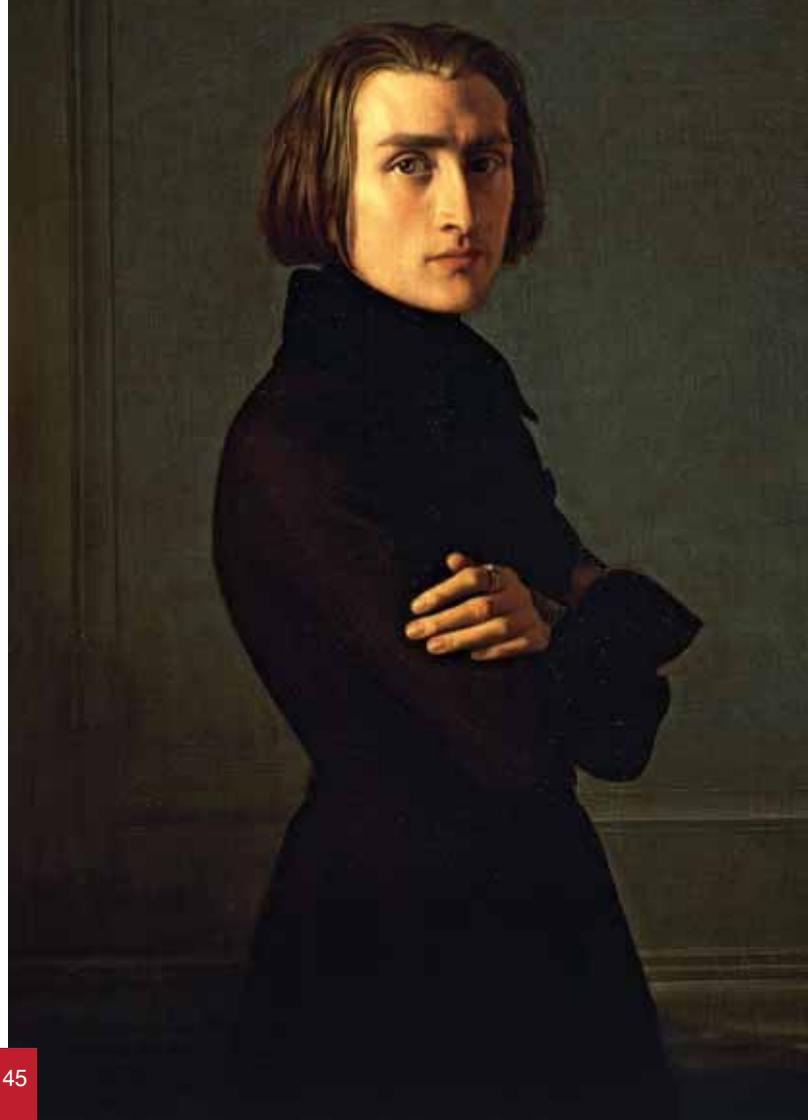
Chien de race hongroise indigène, il était le chien de chasse privilégié de l'aristocratie transylvaine. En 1947, ce compagnon indispensable des amateurs de forêt a été qualifié de prédateur sauvage par la Roumanie et condamné à l'extinction. La race a alors été déclarée éteinte par la Fédération cynologique internationale. Cependant, dans les années 1960, quelques spécimens de race pure ont été retrouvés dans les localités de Máramarossziget et Zselyk, permettant de relancer son élevage. Les portées ont été enregistrées et le chien courant de Transylvanie a de nouveau été reconnu par la FCI en 1963. Mais la pérennité du brachet hongrois n'est toujours pas assurée, il faudrait augmenter son effectif et accroître sa notoriété, car c'est autant un chasseur hors pair qu'un excellent chien de garde. Robuste, tenace, capable de supporter chaleur et froid, son poil court et brillant le protège des intempéries. Il est intelligent, facile à éduquer, joueur et amical. C'est un bel animal à l'allure noble et équilibrée. Son poil noir soyeux est orné d'une veste blanche bordée de feu. La variété à pattes longues peut peser 30 kilos, celle à pattes courtes environ 20 kilos. Contrairement à ses congénères gardiens de troupeau, le chien courant de Transylvanie n'aboie pas inutilement. Son espérance de vie est de 14 ans. Si nous avons domestiqué leurs ancêtres et que nous attendons d'eux qu'ils nous servent, nous devons en prendre soin. Les chiens courants de Transylvanie méritent notre amour, ce sont nos vieux amis, d'anciens chiens hongrois qui ont vécu avec nous toutes les joies et les peines du dernier millénaire.

Le Comité Hungarikum a inscrit les races hongroises de chiens de chasse et de berger, dont le chien courant de Transylvanie, sur la liste des Hungarikums en 2017.



Le plus grand de la musique hongroise Ferenc Liszt (Franz Liszt)

Né à Doborján, dans le comitat de Sopron, en 1811, son talent se manifeste rapidement et, dès l'âge de 6 ans, il donne des concerts de piano qui remportent un grand succès. Alors qu'il a 12 ans, il déménage avec sa famille à Paris pour étudier au Conservatoire royal de musique. Malgré les meilleures recommandations, le jeune Liszt n'est pas accepté dans cette prestigieuse institution, car il n'est pas de nationalité française. Il prouve son talent en devenant rapidement la coqueluche des salons et des salles de concert de Paris et de Londres grâce à sa virtuosité captivante d'enfant. Il fait assez vite la connaissance de Paganini, Berlioz et Chopin. Ces amitiés eurent une profonde influence sur son art. Liszt participe à certains événements de la vie publique, notamment la révolution parisienne en juillet 1830, soutient les victimes du soulèvement ouvrier de Lyon, donne des concerts de bienfaisance dans toute l'Europe pour les victimes de l'inondation de 1838 à Pest, et contribue par un montant conséquent à la création de l'École supérieure de musique de Pest. Pendant tout ce temps, il créa un œuvre sans égal : pas moins de 1 400 œuvres musicales lui sont associées. Il a écrit et composé principalement des œuvres pour piano et pour orgue, mais aussi des œuvres chorales sacrées et profanes, des transcriptions, des chansons, des symphonies et des opéras. Dans les années 1840, il devient le chef d'orchestre du théâtre de la cour de Weimar. En 1875, il est nommé président de l'Académie royale de musique de Budapest, laquelle portera son nom plus tard. Son œuvre revêt aujourd'hui encore une importance décisive dans la vie musicale hongroise. Il meurt à Bayreuth en 1886, à l'âge de 74 ans. Marquant le bicentenaire de sa naissance, 2011 a été l'année commémorative Liszt en Hongrie. La porte du pays, l'aéroport international de Ferihegy à Budapest, porte à présent son nom.



Symbole de la nation hongroise

Le Parlement hongrois

Il est l'un des dix bâtiments les plus connus au monde selon les listes internationales. Dans son ouvrage fondamental « Budapest 1900 », John Lukács écrit à son propos : « En tant que symbole de la Constitution hongroise, le bâtiment du Parlement se doit d'être monumental et resplendissant aux yeux de nos amis comme de nos ennemis. En effet, lorsque le bâtiment d'Imre Steindl fut achevé en 1904, il s'agissait du plus grand édifice parlementaire au monde et pour le reste d'un mélange éclectique de style médiéval magyar, de Renaissance française, de néogothique westminstérien avec un plan au sol néo-baroque et des intérieurs très polychromes. Vingt-sept portes ont été installées et près de quarante kilos d'or à vingt-deux carats furent utilisés pour sa décoration. Curieusement, ce ne fut pas un échec. Aujourd'hui encore, il s'intègre très bien dans le paysage urbain de Budapest, d'un point de vue architectural, il aura résisté à l'épreuve du temps. » Le 25 octobre 1956, des dizaines de milliers de manifestants rassemblés devant le Parlement furent ciblés par les salves de tir des communistes hongrois et les grenades à fragmentation des chars soviétiques T-54. Le nombre de morts s'éleva à plusieurs milliers. Sa Sainteté le Pape Jean-Paul II déclara en 1991 : « Je suis en Hongrie pour la première fois et je dois dire que j'en admire non seulement la beauté des paysages – nous sommes revenus d'Esztergom par le Danube – mais aussi la beauté et la grandeur de ses bâtiments, en particulier la beauté du bâtiment dans lequel nous nous trouvons à présent, qui est l'expression de l'autonomie et de la souveraineté de la nation. » Le 1er janvier 2000, la Sainte Couronne a été placée dans le grand hall sous le dôme central du Parlement, corps légiférant.



La foi en Dieu et en la science

Ányos Jedlik

On pourrait assurément dire qu'il était le polymathe de son époque. Moine très instruit dans les sciences humaines et exactes, il excellait dans les deux domaines. Loránd Eötvös lui dit adieu en ces termes : « Né le 11 janvier 1800 dans le village de Szímó, dans le comitat de Komárom, Jedlik était le fils de paysans. Il a appris à lire et à écrire à l'école de son village, a poursuivi ses études au lycée de Nagyszombat, puis au collège de Pozsony. En 1817, il entre dans l'ordre de Saint-Benoît. Sa foi inébranlable en Dieu, son amour pour la science, son dévouement sans relâche en tant que professeur, son bon cœur sensible aux peines de ses semblables, son amour désintéressé de la patrie sont autant de traits que les us traditionnels de son ordre ont développés et renforcés dans le personnage de Jedlik. » Ányos Jedlik a poursuivi ses études à Győr et à Pest où il a obtenu ses doctorats en philosophie, histoire, physique et mathématiques. Il fut nommé doyen de la faculté de physique à l'université des sciences de Pozsony, puis à l'université de Pest. Outre enseigner, il mena également des expériences, au cours desquelles il inventa l'eau gazeuse, dite de Seltz, et fut le premier dans le pays à se pencher sur l'électricité. Dans le laboratoire qu'il avait construit, il étudia les secrets de l'électricité et en révéla certains. L'une de ses plus importantes découvertes fut la description du principe de la dynamo, six ans avant que l'Allemand von Siemens n'annonce son invention. L'autre résultat de ses recherches ayant changé le monde fut la création de la première version du moteur électrique, le « rotor électromagnétique ».



La qualité avec modération

La pálinka

En vertu de la loi, seule une eau-de-vie fabriquée en Hongrie à partir de fruits cultivés en Hongrie peut être appelée pálinka. Ainsi, la fermentation, la macération, la distillation, la maturation, le repos et la mise en bouteille doivent être effectués en Hongrie. Aucune substance étrangère, pas même du sucre ou du miel, ne peuvent être ajoutés à la pálinka, au maximum des fruits supplémentaires pour la pálinka « vieillie sur lit » (ágyas pálinka). Le choix des fruits appropriés à cette eau-de-vie est presque illimité. Ceux qui renferment une forte teneur en sucre doivent, après sélection minutieuse, être utilisés dans le marc. Outre les types de fruits les plus fréquemment transformés, soit abricot, poire, prune, griotte, cerise, pomme, raisin ou fraise, presque tous les maîtres de la pálinka produisent leur propre spécialité, lesquelles remportent souvent des prix lors d'événements gastronomiques et concours. Les pálinkas d'aronie noire, de sureau hièble ou encore de cornouiller sauvage ont par exemple été primées. Ces perles de distilleries sont malheureusement de production limitée, la rareté des plantes utilisées ne permettant de distiller que de petites quantités. La fabrication commerciale ou contractuelle à des fins privées, ainsi que la distillerie privée à présent légale, sont l'expression unique de l'âme hongroise. L'agriculteur Péter Ránki affirme que sa pálinka est un message qui vient de loin, encore plus loin que le poirier sauvage ne l'est de la cuve de macération. Les goûts et les odeurs qu'offre la nature sont pour l'humanité d'anciennes références. Les paroles du refrain de la chanson du groupe de musique et disque de platine Magna Cum Laude originaire de Gyula, sont profondément sincères : « Dans le ciel bleu de mes rêves d'été, au sommet de mes arbres fruitiers, pálinka, mon amour, soit mienne pour toujours ! »

Le Comité Hungarikum a inscrit la pálinka sur la liste des Hungarikums en 2013.



Un modèle pour la jeunesse

Le Prince Saint Émeric de Hongrie (Szent Imre)

Premier héritier du trône du Royaume de Hongrie, fils du roi Saint Étienne et de la reine Giselle la Bienheureuse, sa naissance se situe selon les chercheurs entre 1000 et 1007, et son décès assurément en 1031. Seul enfant du couple régnant à avoir atteint l'âge adulte, il fut préparé à la grande tâche qui l'attendait par son précepteur vénitien, l'évêque Saint Gérard (Szent Gellért). Déjà très jeune, il se distinguait par son talent, sa foi et sa vertu. Dès l'âge de 15 ans, Émeric participa à la gestion du pays. À 20 ans, le jeune homme était en mesure de suivre les traces de son père. Saint Étienne rédigea à son attention un recueil d'Instructions pour guider son règne, qui figura par la suite en tête du Corpus juris Hungarici. Les historiens estiment que c'est Émeric qui dirigea l'armée hongroise lors de la bataille de Győr en 1030, lorsque les Germains tentèrent à nouveau, après 123 ans, d'envahir le bassin des Carpates. À la tête des troupes assaillantes, l'empereur romain germanique Conrad II, comme son prédécesseur, subit alors une défaite écrasante. Le père vieillissant s'apprêtait déjà à céder le pouvoir et couronner son fils, lorsqu'il reçut la terrible nouvelle du décès d'Émeric. Certaines sources affirment que le prince aurait été blessé par un sanglier au cours d'une partie de chasse. D'autres récits n'excluent pas l'hypothèse d'un meurtre. Il fut canonisé par le pape Grégoire VII, en même temps que son père, le roi Étienne, et son précepteur, l'évêque Gérard. Au début du XX^e siècle, l'évêque Ottokar Prohászka écrivit à son sujet : « La mission de Saint Émeric est de prêcher un idéal. Son exemple influencera les siècles à venir, et il rendra un plus grand service à sa nation s'il y instaure une souveraineté de la vertu, plutôt que nantir son pays d'un règne éphémère. » Une commémoration solennelle a été organisée à Budapest pour le 900^e anniversaire de sa mort, à laquelle ont assisté le nonce apostolique, six cardinaux et des centaines de prélats du monde entier.



Le Prince de la littérature

Mór Jókai

Il n'existe pratiquement aucune maison hongroise dans le monde qui ne possède toute une rangée d'étagère remplie de romans de Jókai. Même sous format électronique et livre audio, cet auteur demeure très recherché. Faut-il s'étonner qu'il soit devenu écrivain alors que sa propre vie était un véritable roman, qui a été couchée sur papier par nul autre que son homologue et successeur Kálmán Mikszáth ? Jókai naît en 1825 à Komárom dans une famille issue de la petite noblesse. Il fut baptisé Móric, mais lors d'une plaisanterie, son prénom fut abrégé en Mór, qu'il conserva ainsi. Il le fit sur les conseils de son camarade au collège de Pápa et bon ami, le poète Sándor Petőfi. Il commença sa carrière avec lui puis, en 1848, lors du déclenchement de la révolution et de la guerre pour l'indépendance, ils en devinrent les protagonistes, représentant la « Jeunesse de mars ». C'est alors qu'il épousa Róza Laborfalvi, une célèbre actrice de l'époque. Après la capitulation de Világos marquant l'échec de la guerre d'indépendance, Jókai prit la fuite et fut contraint de se cacher, puis revint à la vie publique d'abord sous un pseudonyme, ensuite sous son vrai nom. Au cours des décennies suivantes, il voyagea en Hongrie et à travers l'Europe, intégrant ses expériences dans ses récits. Journaliste et homme politique, il put bénéficier de son vivant d'une reconnaissance et d'une sécurité financière. La lecture des œuvres de Jókai nous offre un aperçu des expériences et connaissances qu'il a su recueillir sur le monde jusqu'à la fin du XIX^e siècle. Il n'y a guère de sujets qu'il n'ait abordé parmi ses ouvrages écrits avec un style inimitable. « Les trois fils de Cœur de pierre », « L'homme en or », « Dieu est un », « Les diamants noirs », « Le roman du siècle futur », « Ráby le prisonnier », « Les deux saules de Nagyenyed », « Un nabab hongrois », « Zoltán Kárpáthy », « Et pourtant la terre bouge », « L'âge d'or de Transylvanie », « Le baron tzigane », « Jusqu'au moment où nous vieillirons » – ceci n'étant qu'une liste exhaustive des œuvres que renferme l'édition de luxe hongroise comportant 100 volumes. Mór Jókai, le plus grand écrivain classique hongrois, mourut à Budapest en 1904.



Autre institution créée par un Széchenyi

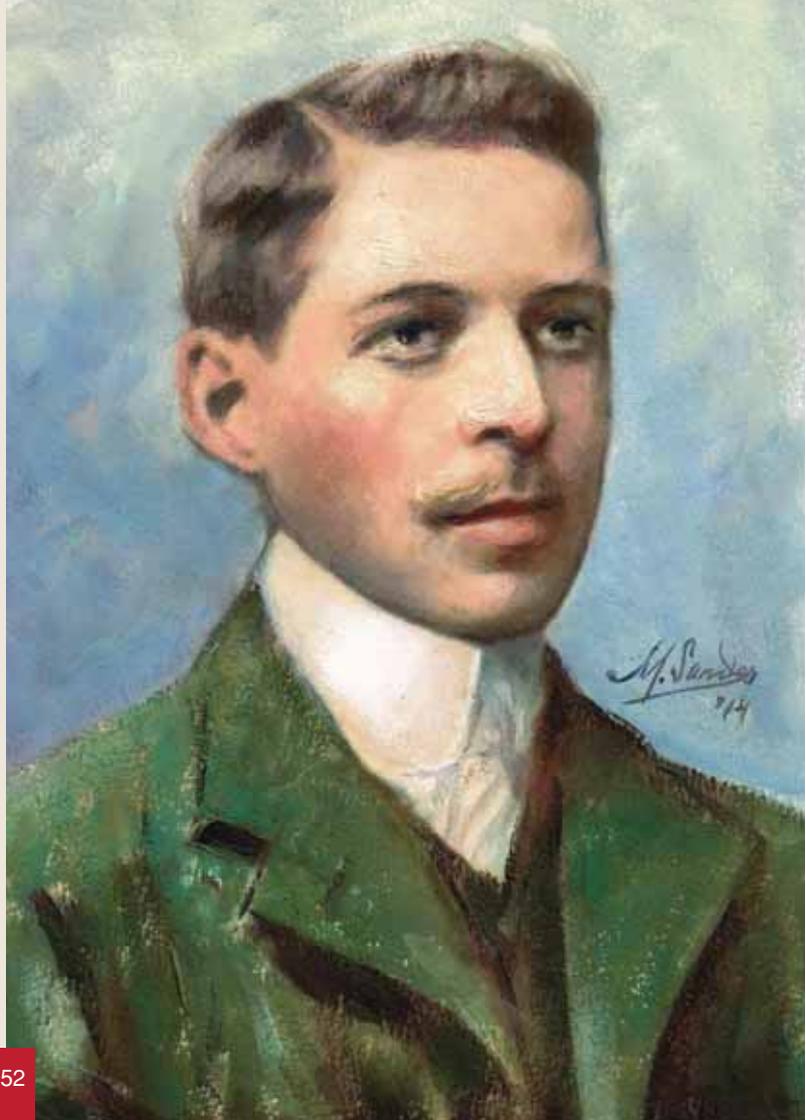
Le Musée national hongrois

En 1802, le comte Ferenc Széchenyi, père du plus grand hongrois, István Széchenyi, demanda au souverain de l'autoriser à faire don à la nation de pièces rares appartenant à sa collection personnelle. François Ier accéda gracieusement à sa requête et fut créée à Pest la troisième collection publique nationale d'Europe. Elle comprenait 11 884 estampes, 1 156 manuscrits, 142 cartes et gravures, nombre d'antiquités et portraits divers, ainsi que 2 019 pièces d'or, que l'Assemblée nationale déclara comme étant la propriété de la nation. Cette collection fut d'abord exposée au monastère paulinien, puis transférée à l'université. L'Assemblée décida d'ériger un bâtiment permanent et appela la nation à faire d'autres dons. Le Musée national, édifié selon les plans de l'architecte Mihály Pollack, fut achevé en 1847. L'année suivante, son escalier devint légendaire, car lorsque la révolution de 1848 éclata, c'est à cet endroit que le célèbre poète Sándor Petőfi récita son poème « Chant national » sous les acclamations enthousiastes de la foule rassemblée là. Dans la seconde moitié du XIX^e siècle, le musée présentait au public une collection extrêmement riche, tandis qu'on y poursuivait entre ses murs des travaux scientifiques de haut rang. Après les troubles ayant suivi la Grande Guerre, puis la dictature communiste, des troupes roumaines entrées sans résistance tentèrent de piller la collection, mais furent stoppées par l'action héroïque du général américain Bandholtz, qui utilisa sa cravache de cavalier pour chasser les voleurs par l'avant du bâtiment, puis scella la porte. Cette précieuse relique fut par la suite donnée au musée. Le Musée national hongrois est le premier lieu d'exposition du pays, le symbole de la liberté au cœur de Budapest et un cadre digne d'accueillir les célébrations officielles du 15 mars.



Le roi de la csárdás Imre Kálmán (Emmerich Kálmán)

Né dans la ville de Siófok en 1882, véritable enfant prodige, il jouait déjà du piano devant un public à l'âge de sept ans. Il ne put cependant pas continuer sa carrière de musicien interprète en raison de rhumatismes qui l'empêchèrent à l'âge de 18 ans de bouger correctement les bras. Il changea donc de discipline à l'Académie de musique et passa du piano à la composition. Il eut pour maître János Koessler, qui avait fréquenté l'institution à l'époque de Liszt et qui, par la suite, y forma de nombreux musiciens de renommée mondiale. C'est à cette époque qu'il rencontra Béla Bartók, Viktor Jacobi, Albert Szirmai et Ferenc Molnár. Ceux-ci lui proposèrent de mettre en musique des airs populaires de la vie nocturne de Pest, ce qui le conduisit à l'opérette. Après plusieurs refus, sa première œuvre intitulée « Tatarjárás » (L'invasion tatar) fut finalement présentée au Vígszínház (théâtre de la Gaîté) en 1908 et remporta un vif succès. En un an, la pièce voyagea à Vienne, Hambourg, Berlin, Copenhague, Londres et New York. L'opérette suivante « Le vétéran » ayant également été reprise par le Burgtheater, Imre Kálmán devint un auteur à succès. Succédèrent en 1912 « Le premier violon tzigane », avec Sári Fedák acclamée par le public, puis, jusqu'à la fin des années 1930, « La reine de la csárdás », « La bayadère », « La comtesse Marica », « La princesse du cirque », « La princesse de Chicago », « La violette de Montmartre » et « L'Impératrice Joséphine ». Il se réfugia aux États-Unis pendant la Seconde Guerre mondiale et décéda à Paris en 1953, à l'âge de 71 ans. Chacun peut s'asseoir sur le banc en métal installé à côté de sa statue devant le Théâtre de l'opérette (Operettszínház) à Budapest, ou encore prendre place près de lui dans le Pavillon du Millénaire à Siófok, et lui fredonner à l'oreille : « Kolozsvár est une belle ville, j'y vis près du Szamos sur la rive, alors qu'attends-tu pour y venir ? Allez viens, mon ange, viens ! »



Un chasseur qui frappe du ciel

La fauconnerie

Ce mode de chasse est aussi ancien que la nation hongroise. L'histoire de nos origines commence avec le Turul, oiseau qui nous accompagne depuis. La référence au faucon (sólyom) se retrouve dans les dénominations géographiques mais aussi les patronymes de tout le bassin des Carpates. Solymár était la grande-commune des fauconniers du roi. Les villages de Kerecsend, Madaras, Madarász ou les noms de famille Sólyom, Solymos, Solymosi, Solymár sont également d'origine ancestrale. La fauconnerie, technique de chasse avec un oiseau de proie dressé par l'homme, est un art qui n'a en rien changé depuis des millénaires. La fabrication des accessoires utilisés en fauconnerie est un métier très ancien, exigeant un grand savoir-faire artisanal. Ces pièces sont ornées de scènes et motifs de la mythologie hongroise. L'art de la fauconnerie est un sujet qui a souvent inspiré la poésie et la peinture. Comme dans le poème de Bálint Balassi intitulé « Chant de soldat », dont la cinquième strophe est la suivante :

*« Tout pour la renommée,
Notre gloire assurée,
Tout pour le combat et l'honneur !
De ces mâles vertus,
De vaillance vêtus,*

*À tous ils montrent la grandeur.
Ils volent par les prés,
Poussent leurs destriers,
Tels des faucons dans la hauteur. »*

Aujourd'hui, conformément à la législation, les fauconniers chassent principalement des faisans, des canards, des lièvres et autres petits gibiers. Le rapace capture sa proie sur ordre de son maître. Le butin est alors partagé entre le faucon pour sa valeureuse chasse, le chasseur et son compagnon indispensable, le chien. Le Comité Hungarikum a inscrit la fauconnerie, un patrimoine humain vivant sur la liste des Hungarikums en 2013.



Établir les bases

János Kemény (John G. Kemény)

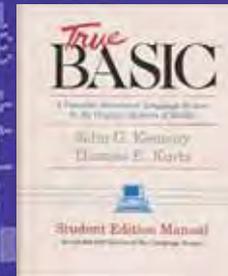
BASIC est le langage de programmation de base et l'acronyme anglais pour « Beginner's All-purpose Symbolic Instruction Code » (code d'instruction symbolique multiusage pour débutants). Dans les années 1980, la plupart des ordinateurs utilisaient ce système, créé par Thomas Kurtz et János Kemény en 1964. Ce langage de programmation pouvait être utilisé sur n'importe quel ordinateur, et sa facilité d'emploi contribua à la large diffusion de l'informatique dans le monde. Né à Budapest en 1926, János Kemény fréquenta la même classe que le célèbre physicien Nándor Balázs à l'école élémentaire privée de type Rácz. Contraint d'émigrer aux États-Unis avec sa famille en 1940, il termina ses études secondaires à New York et poursuivit à l'université de Princeton. C'est en 1945 qu'il rencontra à Los Alamos ses compatriotes hongrois Leó Szilárd, Jenő Wigner et Ede Teller, les fameux « Martiens » qui avaient émigré dans les mêmes circonstances. Il assista ensuite Albert Einstein en tant que professeur adjoint. Après la création du programme BASIC, il anticipa l'évolution des systèmes d'exploitation, mais fut aussi le pionnier du courrier électronique. Il relia son ordinateur à celui de sa femme qui travaillait à deux cents kilomètres de là, et purent ainsi échanger des courriers par voie électronique. En tant que recteur de



l'université conservatrice Dartmouth College, il permit aux femmes, aux Afro-américains et aux Amérindiens de pouvoir s'inscrire dans l'établissement. Son livre intitulé « Man and the Computer » (L'homme et l'ordinateur) a été traduit et publié en hongrois en 1978. János Kemény est décédé aux États-Unis en 1992. Une plaque commémorant ses travaux et ses engagements est apposée sur le mur de son ancienne résidence étudiante au 38 de la rue Bajcsy-Zsilinszky à Budapest.

```
*** commodore 64 basic
ram system 38911 basic

0to15:for j=0to15:poke13
next j,i:print"5"
```



Une conspiration pour les amoureux L'opérette hongroise

Mozart appelait ce genre musical « petit opéra ». Avec son univers musical léger, ses histoires d'amour, aux notes humoristiques, spirituelles et aux fins heureuses, ses magnifiques costumes et ses danses accompagnées de musiciens virtuoses, elle gagne rapidement en popularité. À partir de la seconde moitié du XIX^e siècle, Paris, Vienne et Pest deviennent les fiefs de ce nouveau type de pièces de théâtre musicales. La première opérette hongroise intitulée « Les heureux compagnons » a été composée par Károly Huber en 1863. Elek Erkel était alors le chef d'orchestre du Népszínház (Théâtre du Peuple), lieu où l'opérette connut son âge d'or dans la capitale hongroise. Au tournant du siècle, furent présentées à Budapest certaines des opérettes de Jenő Huszka comme « Le Prince Bob », « La Fleur d'or » ou « Gül Baba ». La célèbre actrice Blaha Lujza était considérée par le public comme la prima donna de l'époque. Le compositeur Pongrác Kacsóh aimait s'inspirer de thèmes populaires dans ses œuvres, parmi lesquelles « Le Chevalier Jean » fut la plus acclamée. « La Veuve joyeuse » de Ferenc Lehár, ainsi que « L'Invasion tatare » et « La Comtesse Marica » d'Imre Kálmán franchirent même les frontières du pays pour conquérir le public européen et américain. « La reine de la csárdás » de 1915 connut un succès sans précédent qui perdure encore aujourd'hui lors de ses représentations. Les journaux viennois à l'époque ne tarirent pas d'éloges sur cette opérette. Son histoire typiquement hongroise est extrêmement drôle et divertissante. Presque toutes ses chansons sont des succès, et la scène avec Péter Hajmási-Pál Hajmási est l'apogée du genre. Le monde de l'opérette hongroise a été créé par des artistes de génie tels que Sári Fedák, Emma Kosáry, Hanna Honthy, Kálmán Latabár, Kamill Feleki, Róbert Rátanyi, László Csákányi, János Sárdy, Pál Ábrahám, Victor Jacobi, Albert Szirmai, Lajos Lajtai, Mihály Eisemann ou encore Szabolcs Fényes.

Le Comité Hungarikum a inscrit l'opérette hongroise sur la liste des Hungarikums en 2013.



Le crayon magique

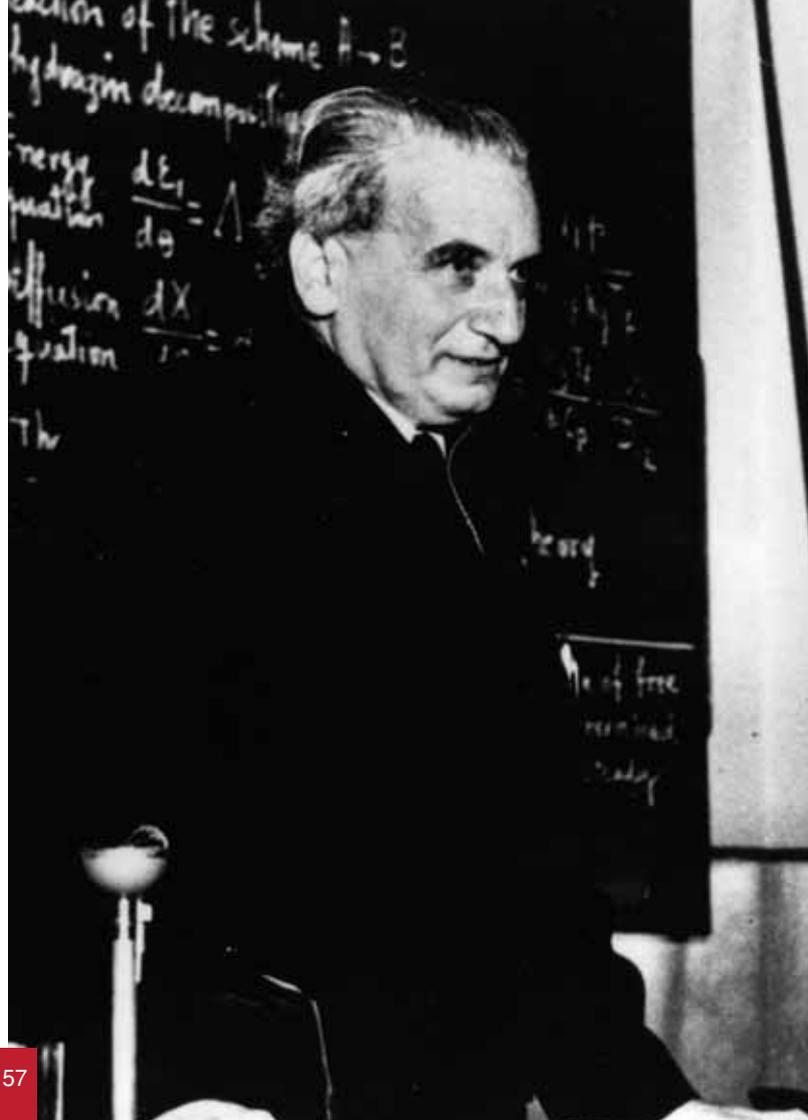
Dániel Rátai

Né en 1985, Dani avait pour film préféré à l'école maternelle la série polonaise de dessin animé intitulée « Le crayon magique ». Il esquisse plus tard sur une feuille à carreaux le croquis d'une machine à mouvement perpétuel puis, en première année au lycée technique des sciences informatiques János Neumann, réalise lors de son premier cours de programmation qu'il lui faut pouvoir dessiner en trois dimensions. C'est ainsi que naît le modèle précurseur de Leonar3Do. L'appareil se compose de deux caméras spéciales, d'un crayon adapté, de lunettes à obturation repensées, d'un boîtier de commande et d'un logiciel. Le système fonctionne grâce à des capteurs placés sur le moniteur qui détectent la position des lunettes 3D et de la souris 3D en forme d'oiseau, afin de reproduire une image fidèle à la réalité correspondant toujours à la position de la tête de l'utilisateur. L'homme peut ainsi créer une réalité virtuelle. Il peut concevoir des objets dans l'espace, les faire pivoter, les modifier, les analyser. Cette technologie permet de faciliter le travail des ingénieurs, des chercheurs et des médecins. En 2005, l'Association hongroise pour l'innovation sollicite Dániel Rátai pour représenter la Hongrie avec son invention lors de la finale du concours international Intel pour les jeunes inventeurs aux États-Unis. Il revient avec six prix au total. Il fonde alors sa propre entreprise pour développer jusqu'en 2009 une technologie de fabrication, afin de mettre au point le prototype du produit actuel. Outre les nombreuses distinctions nationales et internationales qu'il a reçues, l'Institut de Technologie du Massachusetts a nommé un astéroïde en l'honneur de Dániel Rátai.



L'un de nos « Martiens » Tódor Kármán (Theodore von Kármán)

Il fut le premier récipiendaire de la National Medal of Science, la plus haute distinction scientifique publique des États-Unis, décernée par le président Kennedy en 1963. Cette distinction était accompagnée de la mention suivante : « Pour son travail de pionnier dans les domaines de la science et de l'ingénierie de base en aéronautique ; pour son enseignement efficace et ses contributions connexes dans de nombreux domaines de la mécanique, pour ses conseils éminents auprès des Forces armées et pour sa promotion de la coopération internationale en science et en ingénierie. » Le scientifique récompensé par les États-Unis est né à Budapest en 1881 et n'est devenu citoyen américain que des décennies plus tard. Enfant, Tódor Kármán était considéré comme un prodige, capable de calculer de tête des nombres à six chiffres dès l'âge de six ans. Il eut pour professeur à l'université de technologie Donát Bánki, qu'il assista ensuite en tant que professeur adjoint, puis intégra l'usine Ganz. Pendant la Grande Guerre, il travailla avec Oszkár Asbóth dans l'armée impériale sur la conception finale de l'hélicoptère. Il vécut ensuite en Allemagne puis, à partir de 1930, aux États-Unis. Il y fonda l'Institut des sciences aéronautiques, où il œuvra sur la théorie des turbulences et le vol supersonique. Il contribua au succès de l'exploration spatiale en modernisant les moteurs de la fusée. Il fait partie de ces scientifiques hongrois qui ont émigré aux États-Unis où ils ont acquis une grande notoriété, et que leurs homologues américains surnommaient simplement les « Martiens ». En 1991, pour le 110e anniversaire de la naissance de Tódor Kármán, les États-Unis et la Hongrie ont émis un timbre commémoratif d'une valeur faciale respective de 29 cents et 15 forints.



Une épice prix Nobel

Le paprika de Szeged

Cette épice représente l'un des paprikas doux de la plus haute qualité. Le climat et les conditions naturelles de la région de Szeged sont parfaits pour sa culture : le sol est irrigué par les rivières de la Tisza et du Maros, et bénéficie d'un grand ensoleillement, mais le plus important reste toute l'attention que lui voue le peuple hongrois. Le paprika a été introduit en Hongrie par les Turcs au XVII^e siècle en tant que condiment et médicament. À Szeged, ce sont les frères franciscains de la basse-ville qui ont commencé à s'y intéresser. Après avoir appris à le cultiver et le préparer, ils ont enseigné aux agriculteurs des environs comment l'apprêter, et c'est grâce aux moines que sa culture s'est répandue. Cette plante est quasiment impossible à cultiver à grande échelle. Elle nécessite une attention très particulière que seules peuvent fournir les petites exploitations qui sont nombreuses dans la région de Szeged. Après la récolte, les façades blanchies à la chaux des maisons paysannes sont ornées du fruit de leur dur labeur, une multitude de paprikas cousus en chapelet y sont suspendus pour sécher au soleil. Jusqu'au milieu du XX^e siècle, le paprika de Szeged était par nature fort. Pour obtenir une mouture douce, il fallait retirer le pédoncule, ainsi que les parties piquantes de la pulpe contenant de la capsaïcine. Le scientifique Albert Szent-Györgyi, lauréat du prix Nobel, a extrait la vitamine C du paprika de Szeged. Dans les années 1940, le paprika doux a été raffiné et cette épice est devenue la base de la cuisine traditionnelle hongroise. C'est une source de saveur indispensable dans les ragoûts, les soupes de poisson, les goulaschs, les paprikás, les rôtis, les salamis et les saucisses et saucissons. Le paprika de Szeged est d'ailleurs le meilleur cadeau à offrir à des amis étrangers.

Le Comité Hungarikum a inscrit le paprika moulu de Szeged sur la liste des Hungarikums en 2015.



Le poète Sándor Petőfi

Un phénomène sans pareil dans la littérature mondiale. Au cours des vingt-six ans et demi de sa vie, il a écrit environ un millier de poésies et de poèmes narratifs, qu'il a datés dans 68 localités différentes du pays. Le nombre exact de ses carnets de voyage, articles, lettres et traductions reste inconnu. Il était écrivain, traducteur, acteur, mari, père, révolutionnaire, soldat, voyageur, rédacteur en chef de journal, mais avant tout et surtout un fervent patriote qui a su anticiper son propre destin. Une figure légendaire qui ne pourra jamais être effacée de nos esprits. Ses écrits ont tracé la voie à ses contemporains et ses héritiers. Son esprit se retrouve dans l'expression poétique de son ami János Arany, comme dans les œuvres des générations de la revue littéraire Nyugat (Ouest), en passant par la poésie de László Nagy, Sándor Kányádi jusqu'à celle de János Lackfi. Le plus important jour de sa vie a certainement été le 15 mars 1848, lorsque lui et ses compagnons de la « Jeunesse de mars » ont réussi à enclencher la révolution. L'adoption des 12 articles, la déclamation du « Chant national » et leur impression non censurée suivie par une foule de milliers de personnes, devant laquelle « l'auguste conseil de lieutenance pâlit et tremble », la libération du poète révolutionnaire Mihály Táncsics de sa prison de Buda et la représentation spontanée de la pièce de théâtre « Le ban Bánk » ont dû être grandioses. Les œuvres de Petőfi sont des lectures de toute une vie. Les enfants commencent avec « La Poule de ma mère » et « Le Chevalier Jean ». Les amoureux citent « Comme un buisson frissonne » ou demandent : « Mais quel nom te donner ? ». La jeunesse intrépide préfère « Une pensée me tourmente » ou « L'océan s'est soulevé ». Pour ceux que le paysage hongrois subjugué, c'est « La petite Coumanie » ou « La Tisza », et pour les familles calmes et paisibles « Une soirée dans ma famille » ou « Projets en allé en fumée ». Sándor Petőfi a été vu pour la dernière fois le 31 juillet 1849, lors de la bataille de Segesvár.



« Je ne veux pas vendre des produits imparfaits »

Le vin pétillant Törley

Le champagne a pour patrie la France. Et avec la phrase ci-dessus, József Törley l'a rapproché de la Hongrie. Le jeune homme, dont le père était officier en 1848 dans l'armée révolutionnaire, partit étudier à l'étranger et apprit l'art de la fabrication du vin pétillant à Reims. À son retour, en 1882, il fonda sa propre usine à Budafok où les conditions d'exploitation étaient excellentes grâce aux vignobles d'Etyek avoisinants. Au début du XX^e siècle, la société Törley connut un tel succès qu'elle établit des dépôts à Berlin, Hambourg et Copenhague, et expédia même des bouteilles à Paris ! József Törley était un excellent vigneron et techniquement très compétent, mais il était tout aussi conscient de l'importance de la publicité : il promut ses produits à l'aide d'affiches, de remises et de dépliants. Son principal objectif étant de convaincre les classes supérieures de l'excellente qualité du vin mousseux hongrois, il accorda une grande attention aux bars et autres lieux de divertissement privilégiés. En 1907, il produisit deux millions de bouteilles. Pour transporter cette énorme quantité rapidement et en toute sécurité, l'usine fut la première du pays à utiliser des camions. À cette époque, le vin pétillant Törley était déjà très apprécié à l'étranger et la société était fière d'avoir été déclarée « fournisseur de la cour impériale et royale ». Après la mort du fondateur en 1907, ses frères poursuivirent la production, laquelle survécut aux guerres mondiales, aux révolutions et aux nationalisations. Aujourd'hui, Törley exporte dans des dizaines de pays à travers le monde et produit près de 22 millions de bouteilles par an. Pour ce faire, l'usine utilise désormais des vins de base provenant du Balaton, de Tokaj, des Mátra et de la Grande plaine. Le Comité Hungarikum a inscrit le vin pétillant Törley sur la liste des Hungarikums en 2016.



Le maître de la lumière

József Petzvál

D'origine Zipser, ce scientifique naît 1807 à Szepesbéla en Haute-Hongrie. Il obtint son diplôme à l'anciennement nommé Institutum Geometricum de Budapest en 1828, puis enseigna à ses successeurs dans les universités de Pest et de Vienne. Bien qu'il s'intéressât à de nombreux domaines des mathématiques et de la physique, ses plus grandes connaissances portaient sur la lumière. Au cours de ses recherches, il écrit une équation permettant le calcul de la déviation du champ de l'image due à la courbure de la lentille, applicable à tout système comportant des lentilles fines, la formule Petzvál. Grâce à cette équation, il créa en 1840 un objectif permettant de réduire le temps d'exposition qui durait des heures à une simple seconde. L'objectif en cuivre composé de quatre lentilles a donné naissance à un nouveau genre de photographie, le portrait. La société Voigtländer les intégra à ses appareils photographiques, gravant à jamais son nom dans l'histoire de la photographie. Le nouvel instrument optique que József Petzvál conçut en 1857 comportait une telle intensité lumineuse qu'il permettait de photographier des plans ou même des paysages. L'ingénieur inventeur, qui créa également l'ancêtre du réflecteur moderne, mourut en 1891. Une rue à Budapest, Vienne et Braunschweig, ainsi qu'un relief sur le mur de l'université de Vienne lui rendent hommage. La médaille József Petzvál est une distinction régulièrement attribuée en Autriche et en Hongrie à des photographes de talent, un musée commémoratif fondé dans sa ville natale de Szepesbéla retrace sa vie, et un cratère lunaire de 150 kilomètres de diamètre porte son nom.



Merveilleux résidus

Törkölypálinka (pálinka de marc)

Le marc de raisin est constitué de la peau, des pépins et des fibres du fruit qui restent après la vinification. C'est à partir de ces résidus qu'est fabriquée cette boisson spéciale, à même de satisfaire les plus exigeants connaisseurs. Les distilleries affirment qu'elles peuvent désormais fabriquer une très « belle » pálinka à partir de marc de haute qualité. La raison en est que dans les caves à présent, les raisins ne sont plus excessivement pressés, laissant une certaine quantité de jus dans le marc de raisin qui préserve les arômes particuliers, afin que durant la fermentation, les saveurs et la teneur en alcool produisent un excellent distillat. L'une des spécialités est l'aszútörköly. Dans une région où la culture du vin est hautement appréciée, un producteur viticole sera plus disposé à fabriquer une pálinka de marc, élargissant ainsi sa gamme de produits. Cette eau-de-vie rivalise avec les pálinkas de fruit, sa réputation grandissante la rendant de plus en plus populaire auprès des personnes qui ne l'ont jamais dégustée auparavant. Les amateurs de vin sont également de plus en plus nombreux à demander un litre de cette eau-de-vie au marc de leur cépage préféré, soit une boisson d'apparence différente, mais dont l'arôme et la saveur sont similaires. Conformément à la loi sur la fabrication de la pálinka, aucune substance étrangère, comme le sucre par exemple, ne peut être ajoutée à cette spécialité hongroise, qui ne peut être produite qu'à partir de raisins.

Le Comité Hungarikum a inscrit la Törkölypálinka sur la liste des Hungarikums en 2013.



Un aristocrate rapide comme l'éclair

Le lévrier hongrois (magyar agár)

Le voir courir est un spectacle impressionnant. Il part de manière explosive et fend l'air à une vitesse fulgurante, utilisant pour ce faire tous les muscles de son corps. Il se déplace avec une merveilleuse synergie du bout de sa truffe à l'extrémité de sa longue queue. C'est un véritable sprinter, capable d'atteindre des vitesses de 60-70 km/h, sans aucune échappatoire. Les lévriers sont arrivés dans le bassin des Carpates avec nos ancêtres conquérants, et leur présence s'avère attestée dès l'époque du roi Saint Étienne. Le lévrier hongrois d'aujourd'hui est le résultat du processus de croisement et d'élevage initié par István Széchenyi, qui a permis d'estomper ses traits sauvages et orientaux. Le caractère de la race est devenu aimable et enjoué. L'Agár hongrois a une stature fière, un port élégant, un regard intelligent et amical. Ceux qui le connaissent bien disent que si un lévrier hongrois voit un enfant, il se précipitera pour jouer avec lui. Il aime courir vite, mais n'est pas agressif. Il a une tête allongée, des oreilles légèrement repliées et un poil court, généralement blanc ou brun avec des taches de couleurs opposées. Sa taille varie entre 60 et 70 cm, son poids entre 20 et 30 kg. Ce chien peut très bien vivre en maison, comme il est un compagnon très apprécié des chasseurs. Sa forte ossature en fait un chasseur tenace, capable de poursuivre même les plus gros gibiers en forêt. En tant que chien de compagnie, c'est un véritable omnivore, qui se nourrit de presque tout ce qui est comestible, mais s'il est voué à son occupation première, il a besoin d'une nourriture riche en énergie.

Le Comité Hungarikum a inscrit les races canines indigènes hongroises, dont le lévrier hongrois, sur la liste des Hungarikums en 2017.



Aussi un ancien élève du lycée Fasori Jenő Wigner (Eugene Wigner)

Ce physicien, lauréat du prix Nobel, fait partie de ces génies hongrois qui ont émigré aux États-Unis. Il reçut le prix à Stockholm en 1963 « pour ses contributions à la théorie du noyau atomique et des particules élémentaires, en particulier pour la découverte et l'application des principes fondamentaux de symétrie ». Né à Budapest en 1902, Jenő Wigner obtint lui aussi son baccalauréat au lycée évangélique luthérien Fasori de Budapest dans la même classe que János Neumann, avec pour maître le professeur de mathématiques László Rácz. Il poursuivit ses études à l'école polytechnique de Budapest, mais en 1921, dut partir pour Berlin, où il rencontra Max Planck, Werner Heisenberg, Wolfgang Pauli, Albert Einstein, Leó Szilárd et János Polányi, lequel devint plus tard son directeur de thèse. Après avoir obtenu son doctorat, il retourna en Hongrie, mais à partir de 1926, poursuivit ses travaux de recherche en Allemagne. En 1933, il partit s'installer aux États-Unis, où il participa au programme de développement de la bombe atomique. Il fut très affecté par l'attaque contre le Japon, car il avait toujours cru en une utilisation pacifique de la technologie nucléaire. Après 50 ans d'éloignement, il revint en Hongrie quatre fois au total. La première fois en 1976, sur invitation de la Société de Physique Eötvös Loránd, qui l'élut membre de l'institution l'année suivante. Il visita la centrale nucléaire de Paks en 1983. En 1987, il reçut un doctorat de l'université ELTE, et fut décoré de l'Ordre du drapeau de la République populaire de Hongrie. Lors de la réception parlementaire, à sa demande, l'orchestre tzigane joua son air préféré « Rare est le blé, Rare est l'orge, Rare est le seigle », sur lequel le scientifique alors âgé de 81 ans dansa une csárdás. Jenő Wigner mourut le 1er janvier 1995 à son domicile aux États-Unis.



Un scientifique à la vie rocambolesque

Albert Szent-Györgyi

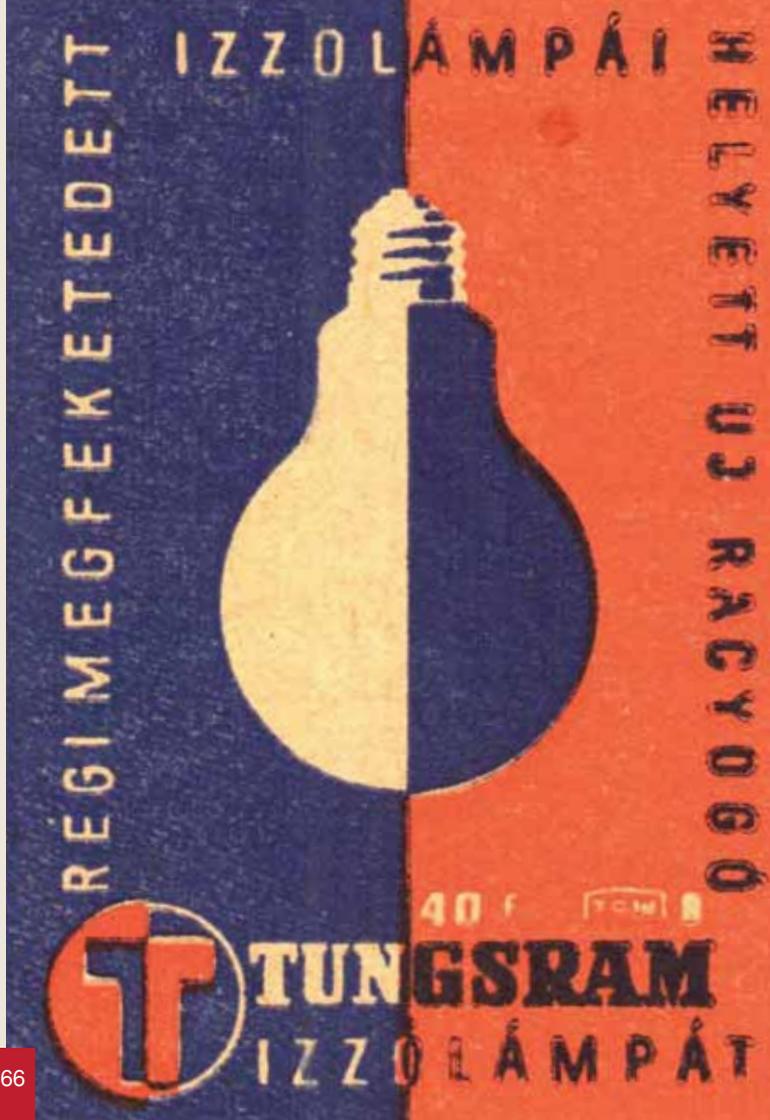
Né à Budapest en 1893, il obtint son diplôme de médecine en 1917, puis dut servir dans l'armée. Il fut envoyé sur le front de l'Est, où il risqua sa vie pour sauver ses camarades blessés, ce pourquoi il fut honoré de la Médaille d'argent pour Bravoure. Après la Grande Guerre, il devint professeur assistant à l'université de Pozsony. Pour échapper à l'occupation tchécoslovaque, il s'enfuit avec ses collègues chercheurs à travers le Danube gelé, en emportant le matériel de laboratoire. Par la suite, Frederick Hopkins, prix Nobel de médecine, l'invita à l'université de Cambridge. C'est là qu'il découvrit une substance mystérieuse de formule $C_6H_8O_6$, qu'il appela ignose, soit le « je-ne-sais-pas-sucre ». Elle fut officiellement nommée, manifestement d'après sa formule, acide hexuronique. Albert Szent-Györgyi était passionné de moto. En 1934, il fit le tour de l'Europe, en passant par l'Écosse et l'Espagne, avec une bicylindre de 500 cm³. Il découvrit la vitamine C à Szeged à partir du célèbre paprika de la ville, découverte pour laquelle il reçut le prix Nobel de médecine et physiologie en 1937. La légende veut qu'il n'ait pas aimé sa salade de paprika au dîner et qu'il l'ait emportée au laboratoire pour l'analyser. En 1940, il offrit son prix au peuple finlandais, attaqué par les Soviétiques. La médaille fut ensuite achetée par un industriel finlandais qui la remit au Musée national hongrois. En 1944, mandaté par Miklós Horthy, il négocia avec les Britanniques pour que la Hongrie sorte de la guerre, mais fut démasqué par la Gestapo et presque capturé. Il finit par s'échapper de Budapest avec l'aide de la Suède. Il rentra ensuite en Hongrie en passant par Moscou, mais en 1948, dut définitivement quitter la Hongrie. Albert Szent-Györgyi mourut aux États-Unis en 1986, à l'âge de 93 ans. Conformément à la décision du Comité Hungarikum, l'œuvre d'Albert Szent-Györgyi a été inscrite à la Collection des valeurs hongroises en 2015.



L'innovation est notre héritage

Tungsrám

La Compagnie générale des lampes à incandescence et d'électricité SA a été fondée en 1896. La marque légendaire Tungsrám a été déposée en 1909 par son directeur Lipót Aschner, son nom provenant de la contraction de « Wolfram » et son équivalent anglais « Tungsten ». Cet élément chimique est le matériau de base de l'ampoule à filament de tungstène, développée dans l'usine d'Újpest sur la base d'un brevet de Sándor Just et Franjo Hanaman. En 1906, l'entreprise produisit environ 4 millions d'ampoules. Au cours des décennies suivantes, les ingénieurs de la Compagnie générale des lampes travaillèrent sans relâche à la modernisation des ampoules Tungsrám, ce qui permit à l'usine de rester compétitive sur le marché mondial. Outre les sources lumineuses, l'usine produisait des interrupteurs, des ampèremètres, des voltmètres, des dynamos, des téléphones et autres équipements utilisés dans l'industrie électrique. En 1937, l'usine mit au point son propre prototype de téléviseur qui, lors de la première émission pilote, retransmit avec succès l'image de la marque, soit la lettre T entourée d'un cercle avec une image de Mickey Mouse. Durant la période socialiste, les ampoules et tubes électroniques Tungsrám faisaient partie des rares produits hongrois que le pays était en mesure d'exporter à l'Ouest. Au tout début du changement de régime, en 1989, l'État vendit l'usine au géant américain General Electric. Près de 30 ans plus tard, le groupe Tungsrám, fondé en 2018, racheta la branche industrielle des sources lumineuses à GE et la marque se retrouva à nouveau sur le marché hongrois, mais aussi européen, africain, turc et au Moyen-Orient.



Le derviche boiteux

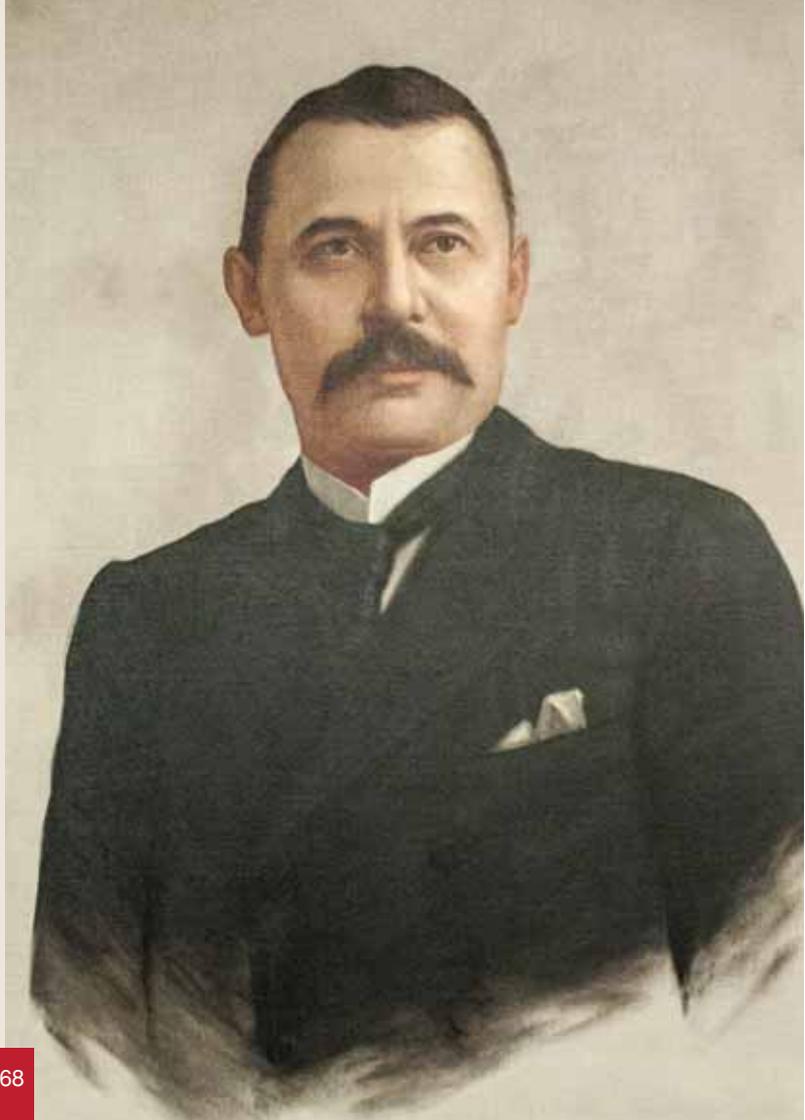
Ármin Vámbéry

« Mes combats » est une œuvre qui est vivement recommandée à tous, et pas seulement à ceux qui s'intéressent aux racines de la Magyarité et au monde oriental. L'exemple de Vámbéry prouve qu'il est possible d'atteindre l'objectif fixé, même dans les situations les plus difficiles. Vámbéry commença sa vie dans des circonstances précaires et presque sans espoir. Il naquit en 1832 dans une famille juive très pauvre de Csallóköz, qu'il dut quitter à l'âge de dix ans car sa mère, devenue veuve, ne pouvait plus s'occuper de lui. Dès lors, l'enfant qu'il était, boitant de la jambe droite depuis l'âge de trois ans, fut contraint de se débrouiller seul et de manière indépendante. Il fréquenta des écoles primaires juives, protestantes et orthodoxes, puis les lycées bénédictins de Szentgyörgy et ensuite de Pozsony. L'expérience déterminante de sa vie fut de voir en 1849 les troupes tsaristes écraser la guerre d'indépendance. C'est alors qu'il devint définitivement Hongrois. Ce garçon souvent affamé, qui vivait dans des conditions exiguës et louait un lit, était cependant un excellent élève. Sa soif de connaissances et sa passion pour les livres le rendirent très cultivé. À vingt ans, il écrivait et parlait en sept langues. Travaillant à cette époque en tant que précepteur, il fréquentait également les bibliothèques et s'intéressa aux langues et cultures turques, persanes et arabes. En 1857, avec le soutien de l'Académie des sciences, ce jeune homme très talentueux se rendit à Istanbul et, après quatre ans de préparation, parcourut à pied l'Asie centrale en tant que derviche musulman. Si son objectif principal était de rechercher les origines des Hongrois, ses récits de voyage furent également remarqués en Angleterre, où il fut accueilli avec enthousiasme. Animé par son élan anti-russe qu'il manifestait depuis son enfance, Vámbéry transmet ses connaissances et ses contacts à l'Empire britannique qui, grâce à ses informations, put stopper l'avancée tsariste en Asie. Ármin Vámbéry mourut à Budapest en 1913, à l'âge de 81 ans.



Le grand conteur Kálmán Mikszáth

Si affirmer qu'il soit le plus grand romancier hongrois est discutable, dire qu'il figure parmi les premiers est peu contestable. Kálmán Mikszáth naît en 1847 à Szklabonya en Haute-Hongrie, dans une famille de petite noblesse. Son village natal a été rebaptisé plus tard Mikszáthfalva en son honneur. Journaliste et nouvelliste, ses sujets traitaient principalement de la vie des paysans et artisans. Maîtrisant parfaitement les anecdotes intelligentes et humoristiques, celles-ci firent la particularité de ses romans. Ses histoires ont fait de lui un classique vivant, et le jubilé de son 40e anniversaire en tant qu'écrivain fit l'objet d'une célébration nationale. Parmi ses œuvres les plus connues figurent « Le siège de Beszterce », « Un étrange mariage », « Les bons Palóc », « Les frères Tóth », « La robe qui parle », « Le parapluie de Saint-Pierre », « Le nouveau Zrínyiász », « L'histoire du jeune Noszty avec la Marie Tóth », « La vie et l'époque de Mór Jókai », « Deux élections en Hongrie » et « La ville noire ». Dans certains de ces romans, il dresse une critique sociale de la vie publique du XIX^e siècle avec un humour sans pareil, ou encore présente de manière romancée l'histoire de la Hongrie. Theodore Roosevelt, président des États-Unis de 1901 à 1909, à l'occasion de sa tournée européenne en 1910, rendit visite à Kálmán Mikszáth qui était alors dans la dernière année de sa vie. Lors de leur rencontre, son invité lui dit : « Je suis venu en Hongrie pour connaître le pays que vous avez décrit d'une manière qui m'a profondément touché le cœur. » À partir de 1887, Kálmán Mikszáth a également été député pendant 23 ans représentant différentes circonscriptions de Transylvanie. Lorsqu'il avait soudain besoin d'un bon personnage ou d'une bonne anecdote, il les trouvait généralement dans les couloirs de la Chambre des représentants.



L'histoire enfouie sous la cité

La nécropole paléochrétienne de Pécs (Sopianæ)

Au IV^e siècle après Jésus-Christ, le territoire de Pécs faisait partie de la province de Valeria, dans le sud de la Pannonie de l'Empire romain. Sopianæ, le chef-lieu de la région, était situé sur le site où se trouve aujourd'hui la cathédrale, au centre de la ville. Les vestiges comprennent des milliers de tombes, de chambres funéraires et de bâtiments et chapelles annexes, dont la Cella Septichora, signifiant que cet endroit était déjà un lieu de sacres et de rituels. Selon les recherches, la ville latine comptait 8 000 à 10 000 habitants. C'est ici que les archéologues ont trouvé les premiers vestiges chrétiens. Plus que de simples catacombes, elles possèdent une valeur religieuse et culturelle inestimable. Sur les murs des salles se trouvent des peintures vieilles de 1 600 ans, conservées dans une splendeur sans pareille. Après leur restauration minutieuse, les couleurs et motifs font revivre le monde de l'Antiquité tardive aux yeux des visiteurs d'aujourd'hui. Ce merveilleux ensemble de construction souterraine a été réhabilité par l'homme du XXI^e siècle. Il s'adresse non seulement à ceux qui s'intéressent à l'art antique, mais peut aussi bien être utilisé comme un lieu exclusif pour des conférences ou autres événements. Grâce à un éclairage des plus modernes et un jeu de lumière interactif, l'exposition qu'elle renferme attire même les plus jeunes. La taille et la richesse du site toujours en cours de fouille en font la plus importante des nécropoles paléochrétiennes en dehors de l'Italie.

Le site de la nécropole paléochrétienne de Pécs (Sopianæ) a été inscrit sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO en 2000 et, en vertu de la loi, inclus par le Comité Hungarikum à la liste des Hungarikums en 2012.



Le scientifique nucléaire pacifiste

Leó Szilárd

« Je pense que la plupart des enfants viennent au monde avec un esprit curieux. Peut-être est-ce pour cela que je suis devenu scientifique, parce que dans un sens, j'ai pu rester un enfant », a-t-il déclaré en 1960. Leó Szilárd s'est senti responsable des effets destructeurs de la puissance libérée par l'énergie nucléaire. C'est sans doute cette même foi enfantine qui le poussa à rédiger ses fameuses lettres. D'abord deux avec Einstein adressées au président américain Roosevelt, puis une autre à Staline en 1947. Dans la première, il attirait l'attention sur le succès des Allemands dans la recherche sur la fission nucléaire et appelait à une réaction de la part des Américains. Dans la deuxième, il s'opposait à l'utilisation de l'arme nucléaire contre des êtres humains. Dans son message pour Moscou, il tenta là aussi de remettre l'esprit dans la bouteille, soit qu'il fit tout pour promouvoir une utilisation pacifique de l'énergie nucléaire. Né à Budapest en 1898, ce physicien découvrit l'existence de la réaction nucléaire en chaîne ou, en d'autres termes, la possibilité de construire une bombe atomique. Il entama des études d'ingénieur à l'Université technique de Budapest puis, après la Grande Guerre, les poursuivit en Allemagne auprès d'Einstein, Schrödinger et Planck, et où il rencontra également Jenő Wigner et János Neumann. Parmi ses nombreuses découvertes scientifiques, il fit notamment breveter l'accélérateur de particules et le microscope électronique. En 1933, il émigra en Angleterre, puis aux États-Unis. La fabrication de la bombe atomique et la destruction humaine qu'elle entraîna lui firent tourner le dos à la physique. Il s'engagea dans une nouvelle voie et est aujourd'hui considéré comme le père de la biophysique. Leó Szilárd est décédé en Californie en 1964.



Chaque geste compte

Le salami d'hiver Pick

La matière première du salami d'hiver doit provenir de la viande et du lard de porcs élevés et abattus exclusivement pour le salami dans les comtés de Baranya, Bács-Kiskun, Békés, Csongrád ou Hajdú-Bihar. La chair doit être celle de truies âgées de plus d'un an, pesant au moins 150 kg et dont la viande est rouge foncé. Il est interdit de dépecer ou broyer la viande, celle-ci est préparée selon une méthode douce appelée désossage à chaud. Après congélation, une pâte épicée est alors préparée et bourrée dans les boyaux, puis mise à sécher et fumée à froid pendant environ deux semaines. Dans la « tour à salami » fondée en 1976, les moisissures nobles qui recouvrent les murs et emplissent l'air affinent pendant trois mois une production de plus d'un million de bâtons de salami. C'est ici que ces délices suspendus acquièrent leur saveur et arôme définitifs, ainsi que leur parfaite texture. Le maître salami responsable de la qualité (quel superbe métier !) surveille le processus avec des yeux d'Argus, hume les bâtons, car seuls des produits absolument parfaits peuvent sortir de ce sanctuaire sans pareil qu'est l'usine de Szeged. Le processus de fabrication, selon la recette secrète de Márk Pick, est resté inchangé depuis 1869. Si les outils bien sûr sont modernes, l'essentiel, c'est-à-dire la symbiose interactive de la viande et de la moisissure, n'a pas changé. Le résultat de ces 100 jours de travail commun donne un salami d'hiver de longue conservation, absolument unique, qui fait la fierté de la Hongrie. Si sa popularité va de soi chez nous, il est tout aussi apprécié dans le monde entier. Pick exporte cette spécialité hongroise de haute qualité dans près de 40 pays.

Le Comité Hungarikum a inclus le salami d'hiver Pick à la liste des Hungarikums en 2014.



Guérir au laser

Endre Mester

L'humanité connaît le pouvoir vivifiant de la lumière du soleil depuis l'Antiquité. Les facultés thérapeutiques d'une autre lumière, le laser doux, furent utilisées pour la première fois par Endre Mester. En 1966, il publia les résultats de sa découverte sensationnelle dans l'Hebdomadaire médical où il souligna que le laser de faible puissance avait un effet biostimulant, soit qu'il accélérât le processus de guérison. Il avait à l'origine poursuivi ses expériences afin d'étudier les éventuels effets nocifs du laser doux, mais il constata le contraire. Sous l'effet de la lumière, les plaies cicatrisaient plus rapidement, la douleur et l'inflammation diminuaient, les œdèmes se rétractaient, certains processus immunitaires se déclenchaient et des capillaires se reconstituaient. Sa thérapie permit également d'éliminer des lésions qui n'avaient pu être traitées avec les traitements précédents. Comme il le dit lui-même : « La lumière polarisée guérit ». Le traitement est totalement sûr, le patient ne ressent aucune douleur, aucune chaleur, et il n'y a aucun effet secondaire. Outre à des fins médicales, cette découverte est également très utilisée dans l'industrie de la beauté. Endre Mester est né à Budapest en 1903. Pendant la Seconde Guerre mondiale, il travailla en tant que chirurgien à l'hôpital Szikla de Budapest. En 1956, il soutint ouvertement la révolution. Après l'intervention soviétique, il fut épargné de toute réprimande car ses compétences étaient indispensables. En 1963, le lanceur de marteau Gyula Zsivótzky, déjà médaillé d'argent aux Jeux olympiques, tomba gravement malade. Au terme d'une série d'interventions très complexe, Endre Mester sauva la vie de ce grand athlète, qui « rendit grâce » à son médecin et son pays en devenant champion olympique à Mexico. Endre Mester est décédé à Budapest en 1984.



Le créateur de la communication moderne Tivadar Puskás

« Hallom ! » (J'entends !) s'écria joyeusement Tivadar Puskás dans le récepteur tandis qu'il testait sa dernière invention. Selon Edison, c'est à partir de ce mot que serait née l'onomatopée « allô ? » utilisée aujourd'hui pour téléphoner dans le monde entier. Si le téléphone ne fut pas son idée, c'est bien à Tivadar Puskás que l'on doit au tournant du XX^e siècle le « journal téléphonique », qu'il inventa puis fit breveter en 1892. Dès l'année suivante, ce service de journal téléphonique fut mis en fonctionnement pour la première fois à Budapest, transmettant dans un premier temps des informations, des cours de langue, des concerts et autres programmes culturels à ses abonnés sur le réseau téléphonique existant. Cette invention est proprement dit l'ancêtre de la radio, comme le rappelle une plaque de marbre de la légendaire pagode du bâtiment de la radio hongroise, rue Bródy Sándor. Cet inventeur naquit en 1844 dans une famille de propriétaires terriens originaires du pays des Sicules. Il poursuivit des études d'ingénieur à Pest, à Vienne et en Angleterre, avant de devenir représentant de la compagnie ferroviaire britannique, puis ingénieur en chef en Transylvanie. Il fut vendeur de billets de train, aux États-Unis chercheur d'or et travailla ensuite avec Edison. À son retour en Hongrie, il diffusa les inventions d'Edison en Europe. Avec son frère Ferenc Puskás, il fit installer des centraux téléphoniques sur tout le territoire de la monarchie. Son décès fut communiqué en 1893 par l'annonceur téléphonique et précurseur des médias électroniques qu'il avait imaginé.



« Dans les rues de mon petit village,
en fleurs sont les acacias »

L'acacia hongrois

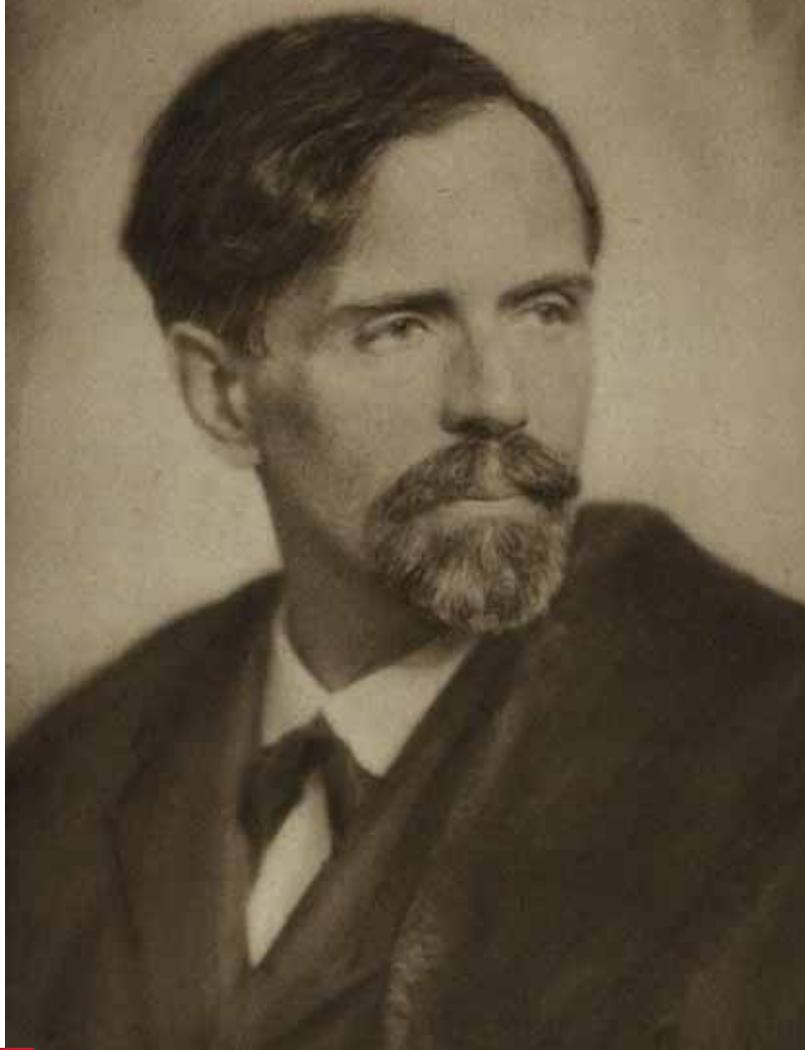
Cette plante est arrivée en Europe d'Amérique du Nord. C'est en Hongrie en 1750 que fut planté de manière volontaire le tout premier boisement sur le continent, de surcroît avec de l'acacia. Au début des années 1800, Sámuel Tessedik se rendit compte que cet arbre pouvait lier et retenir le sol sablonneux et salin des terres de la plaine, voire les rendre plus fertiles. Grâce à ses travaux, la Hongrie comptait 20 000 hectares d'acacias dans la seconde moitié du XIX^e siècle. En application de la loi sur le boisement de 1923, l'acacia fut planté sur des terrains non cultivables de la Grande plaine. Aujourd'hui, un quart des forêts hongroises sont constituées d'acacias, et 60% des acacias de toute l'Europe poussent en Hongrie. Cet arbre présente une faible teneur en eau et une structure extrêmement dure. C'est le seul bois qui peut être brûlé à l'état brut immédiatement après l'abattage. Il est donc très apprécié pour la fabrication d'outils, tout comme matériau de construction. Étuvé, il se commercialise aussi bien dans le monde entier. En termes de couleur et de maniabilité, le bois d'acacia ainsi traité peut tout à fait concurrencer ses homologues tropicaux. Les excellentes propriétés de ce bois sont également dues à ses croisements et hybridations. Il existe aujourd'hui plus de cinquante variétés d'acacia en Hongrie, dont le « Rose AC ». Ses fleurs produisent deux fois plus de nectar que les autres, ce pourquoi on appelle également sa forêt le « pâturage des abeilles ». Cet arbre pousse extrêmement vite, il peut atteindre jusqu'à 30 mètres de haut, rendant visible sa canopée de très loin. Dans les campagnes, il est populairement utilisé comme brise-vent, ainsi que pour le marquage délimitant les terrains. La « route des acacias » est souvent le chemin qui mène à la maison familiale et au bonheur. Le Comité Hungarikum a inscrit l'acacia hongrois sur la liste des Hungarikums en 2014.



« Que la musique appartienne à tous ! » Zoltán Kodály

Il connaissait et comprenait sa nation. Il naît à Kecskemét en 1882, mais son père, qui était cheminot, fut plusieurs fois mutés, si bien qu'il vécut à Szob, Galánta et Nagyszombat jusqu'à 18 ans. En 1906, il rédigea sa thèse de doctorat à l'Académie de musique de Budapest sur la structure strophique dans le chant traditionnel hongrois. C'est alors qu'il entreprit les fameux voyages de collecte de chants populaires dans les villages, avec pour compagnon de route l'éminent Béla Bartók. Il enregistra des milliers de mélodies avec son phonographe. En 1926, il adapta des chants populaires pour son œuvre « János Háy ». Il déclara lors de la première représentation : « Ce sont des perles, seul leur sertissage m'appartient. À ce que je sais, c'est la première fois que des chants traditionnels hongrois sont interprétés sur la scène de l'Opéra ». Depuis, « Un bon soldat cavalier » est connu et chanté par presque tous les Hongrois. « La Veillée des fileuses sicules » de 1932 fut décrite par les critiques comme « non pas un vrai opéra, mais bien un chef-d'œuvre ». Les mélodies de « Sous les montagnes de Csitár » nous touchent tous au plus profond du cœur. La musicologie considère Kodály comme le premier ethnomusicologue au monde. Avec ses œuvres chorales, il a lancé un véritable mouvement. La méthode Kodály est son innovation pédagogique : une méthode d'enseignement de la musique dans les écoles basée sur la solmisation relative, où les enfants apprennent à déchiffrer les notes de musique comme des lettres. En 1956, il apprend la nouvelle de l'insurrection de Budapest à Galyatető. Après l'intervention soviétique, les communistes voulurent utiliser son nom pour asseoir leur pouvoir retrouvé et lui demandèrent de devenir le chef de l'État. Kodály refusa. Il exprima son opinion sur l'époque dans son œuvre « L'exhortation de Zrínyi », morceau qu'il n'était pas souhaitable de mentionner à l'époque. Zoltán Kodály, compositeur mondialement connu, mourut à Budapest en 1967.

Le Comité Hungarikum a inscrit la méthode Kodály sur la liste des Hungarikums en 2017.



Le père du sable

László Almásy

À l'aube du XX^e siècle, il était obsédé par le vol aérien, ou comme on l'appelait à l'époque l'aviation. Il survécut à deux accidents d'avion, puis au jugement du tribunal populaire. Il est né en 1895 au château de Borostyánkő, dans le comitat de Vas. Il descendait d'une riche famille de nobles propriétaires terriens. Son père, György Almásy, était également un voyageur célèbre, qui parcourut l'Asie et fut l'un des membres fondateurs de la Société géographique hongroise. László Almásy servit comme pilote sur les fronts italien et russe pendant la Grande Guerre. À partir des années 1930, le gouvernement égyptien le chargea de cartographier le Sahara. Il parlait six langues européennes et plusieurs dialectes arabes. Les Bédouins avaient pleine confiance en lui, ce qui explique son succès en tant que voyageur. Si les habitants du désert n'avaient pas pour habitude de parler aux étrangers, ils aidèrent en revanche Almásy, le surnommant même Abu Ramla, « le père du sable ». C'est ainsi qu'il put découvrir des grottes au beau milieu du Sahara sur les parois desquelles étaient représentés des girafes, des antilopes, des palmiers et même des humains nageant qui avaient été peints par une civilisation antérieure. Lorsque la Seconde Guerre mondiale éclata, il fut expulsé en tant que citoyen hongrois. Il redevint soldat hongrois, mais les services de contre-espionnage allemand l'« extirpèrent » des forces armées hongroises. Il mena sur ordre de Rommel plusieurs opérations courageuses en Afrique du Nord, derrière les lignes britanniques et fut également déployé en Crimée. En 1944, il prit part au sauvetage des Juifs à Budapest. Le protagoniste du film « Le Patient anglais » récompensé par 9 Oscars est inspiré de son personnage. La musique originale du film comprend en outre le chant traditionnel hongrois « Szerelem, szerelem » (Amour, amour), interprété par Márta Sebestyén. László Almásy mourut à Salzbourg en 1951. Une statue à son effigie se dresse dans le jardin du Musée géographique hongrois à Érde.



La passion du carbone

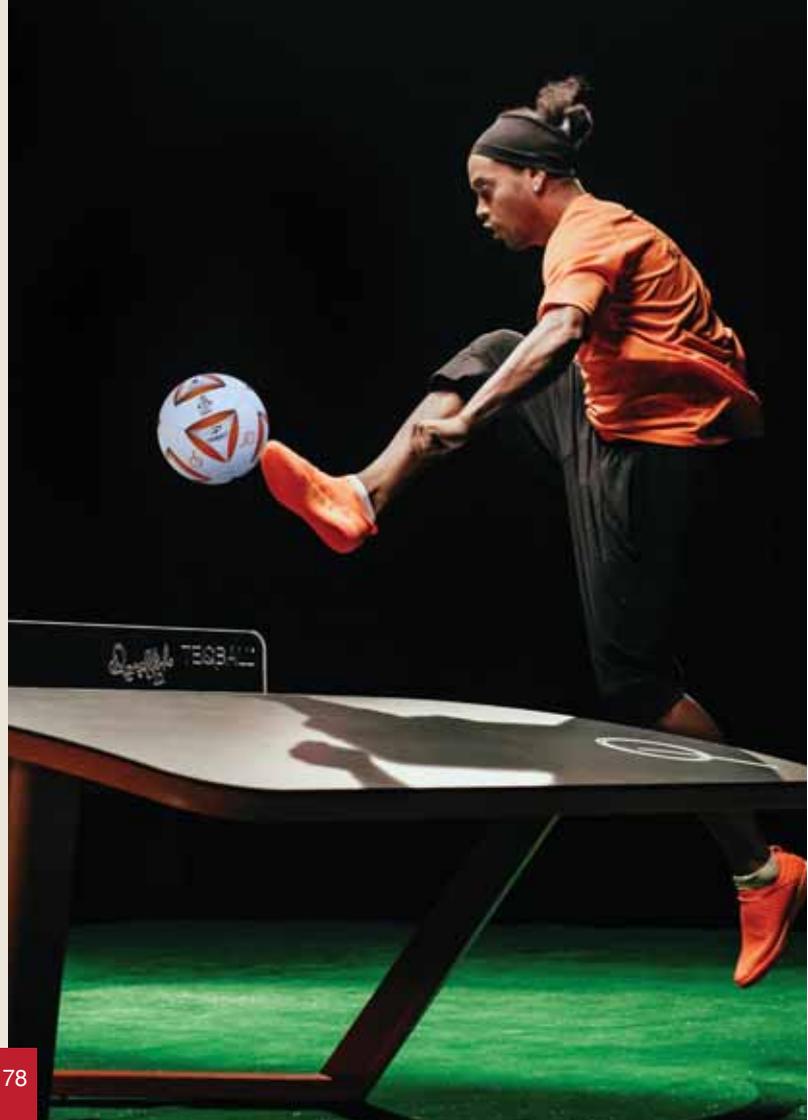
György Oláh (George Andrew Olah), prix Nobel de chimie

Né en 1927 à Budapest, il obtint son baccalauréat au célèbre Lycée piariste de l'époque à Budapest. Il poursuivit son cursus à l'Université technique, où il étudia la chimie. Il obtint son doctorat très jeune, à 22 ans déjà, puis devint l'assistant de son célèbre professeur Géza Zemplén et commença à enseigner. En 1956, György Oláh quitta la Hongrie et continua son travail au Canada, ainsi qu'aux États-Unis. Il se concentra sur la chimie organique, passionné par les millions de formes existantes de carbone. Il les considérait comme des merveilleux dons de la nature que l'humanité pouvait mettre à profit. Mais les sources d'énergie fossile étant en voie d'épuisement, il chercha des solutions alternatives. C'est ainsi qu'il découvrit le méthanol. Il fit des découvertes décisives dans le domaine des carbocations et des superacides. Ses recherches lui valurent de recevoir le prix Nobel de chimie en 1994. La photo de groupe des lauréats de cette année-là nous tient particulièrement à cœur, puisqu'elle comprend également l'économiste János Harsányi. György Oláh fut élu membre honoraire de l'Académie hongroise des sciences, reçut le Collier Mathias Corvin en 2001 parmi les premiers, la médaille Priestley de l'American Chemical Society en 2005 et le prix Széchenyi en 2011. Il mourut en 2017 à Los Angeles à l'âge de 89 ans et selon ses dernières volontés fut enterré au cimetière national de Fiumei út à Budapest.



Un sport hongrois qui pourrait devenir olympique ! Le teqball

C'est l'une des dernières créations de l'imagination hongroise pour conquérir le monde. En 2013, Gábor Borsányi et ses associés ont lancé un sport basé sur le football. Le teqball, c'est du tennis-ballon sur une table de ping-pong arquée. L'élément le plus important est la table incurvée vers l'extérieur à partir du centre, un concept d'équipement sportif remarquable qui a remporté plusieurs prix de design ces dernières années. Mais comme ce sport nécessite une balle vingt fois plus lourde que celle du tennis de table, le matériel doit être beaucoup plus résistant. Le filet est également différent, puisqu'il est rigide. Les tables de teqball étant utilisées en extérieur, elles doivent donc pouvoir résister à la chaleur des plages de sable de Copacabana comme au froid de l'hiver sibérien. La surface incurvée fait automatiquement rebondir la balle vers le joueur, et ce très rapidement. Le teqball se joue en simple ou en double. Le joueur ou l'équipe de joueurs doit faire passer le ballon par-dessus le filet du côté de l'adversaire en le touchant trois fois au maximum avec n'importe quelle partie du corps, à l'exception des bras – le plus souvent bien sûr avec les pieds et la tête. Le teqball se pratique autant comme un sport de loisir que de compétition, puisqu'il existe déjà une Coupe du monde. Il a même été inclus dans le programme officiel des Jeux asiatiques de 2022, ce qui est un excellent critère pour les Jeux olympiques. Des footballeurs de renom comme Neymar, Marcelo, Kaká, Ronaldinho, Puyol, Luis Suárez, Simão Sabrosa, William Gallas, Robert Pirès, les frères Koeman ou Osvaldo Ardiles sont devenus des joueurs de teq passionnés. Comme l'a dit Luís Figo : « Le teqball est addictif ».



Une prière exaucée

La cloche de midi

Le triomphe de Nándorfehérvár fut le plus grand succès militaire hongrois, un épisode marquant de l'histoire du monde. Cinq cents ans plus tôt, les peuples de toute l'Europe avaient prié pour être épargnés des flèches hongroises, mais en 1456, ils invoquèrent Dieu pour nous donner la victoire. La grande armée ottomane du sultan qui avait finalement vaincu l'Empire byzantin millénaire, se dirigeait vers le nord. Le pape Calixte III, qui ne croyait qu'au miracle divin, ordonna aux fidèles du continent dans une Bulle accompagnée d'indulgences de supplier Dieu de sauver la chrétienté et faire sonner les cloches à midi. Le Saint-Père attribua la victoire de ce siège aux prières de midi : « Nous ne doutons pas que c'est en s'inclinant devant ces prières que Dieu tout-puissant nous a permis cette victoire inattendue ». Depuis, la cloche de midi est symbole de bonne nouvelle et d'action de grâce. Le son de la cloche à 12 heures précises est chaque jour un appel à la prière de l'Angelus. Cette pratique fut confirmée par le pape Alexandre VI en 1500. Kálmán Mikszáth en fit allusion dans son roman « Les femmes de Szelistye » : « Mais il est certain que le sang, en grande partie hongrois, qui y fut versé en abondance n'eut pour seul résultat notable que de faire sonner depuis lors, à midi, les cloches dans toutes les tours chrétiennes du monde, tel que l'ordonna Sa Sainteté le Pape à la mémoire de la victoire de Nándorfehérvár. En effet, la bataille se mua en triomphe lorsque l'auge du soleil atteignit son point culminant dans le ciel. Ah, mon Dieu, que cette cloche nous est chère... »



Le créateur de l'appareil photo automatique

József Mihályi

Il naît en 1889 dans la ville d'Apatin, sur les rives du Danube. Adolescent, il aide son père dans la forge familiale et apprend le métier d'ouvrier. Il passa deux ans à Vienne, puis émigra aux États-Unis en 1907 où, chez son premier employeur, il conçut et développa des modèles de molette tournante à rainures profondes, accessoire qui permettait de régler un appareil ou une machine avec beaucoup plus de précision. À partir de 1914, il participa également au développement de télescopes à usage militaire. En 1917, il mit au point une rallonge pour télescope permettant d'augmenter la distance focale, qui sera par la suite aussi utilisée sur des objectifs photographiques. En 1920, il développa pour le compte de la Marine l'une de ses plus importantes inventions : un agrandisseur permettant de régler la netteté des photographies. Il rejoignit la société Kodak en 1923. Dans les années 1930 et 1940, il déposa plusieurs brevets liés à la mesure de la distance, l'exposition automatique, aux mécanismes d'obturation, ainsi qu'au traitement et au transfert des films. Ses nouveaux appareils photographiques qui furent le Kodak Super Six-20, premier appareil photo automatique, puis ensuite l'Ektra et le Medalist, sont des percées majeures dans la technologie photographique. Ces appareils ont permis aux États-Unis de devancer l'industrie optique allemande qui était alors à la pointe. Pendant et après la Seconde Guerre mondiale, József Mihályi travailla sur la conception de télémètres militaires et déposa de nombreux nouveaux brevets. À la fin des années 1940 et au début des années 1950, dans leur structure et leur apparence, les appareils photo fabriqués et commercialisés aux États-Unis avaient tous le style Michael distinctif qui portait son nom. József Mihályi mourut à 89 ans en 1978 à Rochester, siège de la société Kodak sur les rives du lac Ontario.



Nos premiers mots

L'abbaye de Tihany

Dans les temps anciens déjà, les hommes avaient ressenti le caractère sacré de Tihany. C'est peut-être pour cette raison que le roi André Ier de Hongrie fit construire en 1055 la cathédrale et l'abbaye dédiées à la Vierge Marie et à saint Aignan sur cette presqu'île surplombant le lac Balaton. La charte fondatrice de l'abbaye de Tihany, qui porte la signature du roi, figure parmi nos plus précieux documents, car elle consigne les premiers mots écrits en langue hongroise dans un texte en latin. Au total, 58 mots hongrois peuvent être déchiffrés sur ce parchemin presque millénaire. La liste des dons faits aux bénédictins comprend entre autres un poirier, un noisetier, le lac Balaton, un puits en pierre et le fragment de phrase le plus long : « sur la route militaire menant à Fehérvár ». Le monarque donna des terres et désigna des « gens » pour entretenir le territoire de l'abbaye : apiculteurs, éleveurs de vaches, vigneron, forgeron, palefrenier, et permettre ainsi aux moines d'accomplir leurs vœux. Pour que la terre comme l'esprit soient cultivés. Son fondateur, le roi André Ier repose en paix dans la crypte de l'abbaye située sous l'église. Si les Tatars ne sont pas arrivés jusqu'à cette région, les ravages causés par les Ottomans, les Habsbourg et les communistes ont laissé de profondes marques. Mais le germe caché de l'espoir a toujours su repousser pour redonner vie à ces murs sacrés. Aujourd'hui, dix moines vivent dans l'abbaye. Ils sont responsables du service pastoral de l'ensemble des bâtiments de style baroque et des environs, ainsi que de l'enseignement et la vie culturelle. Selon les mots du prieur Richárd Korzenszky, qui dirige la communauté depuis 24 ans : « Il doit y avoir des lieux saints qui sont au-dessus des tempêtes de la vie quotidienne. Tihany est un tel lieu. Le lieu saint des Hongrois. »



Le roi de Madagascar

Le comte Móric Benyovszky (Maurice de Beniowski)

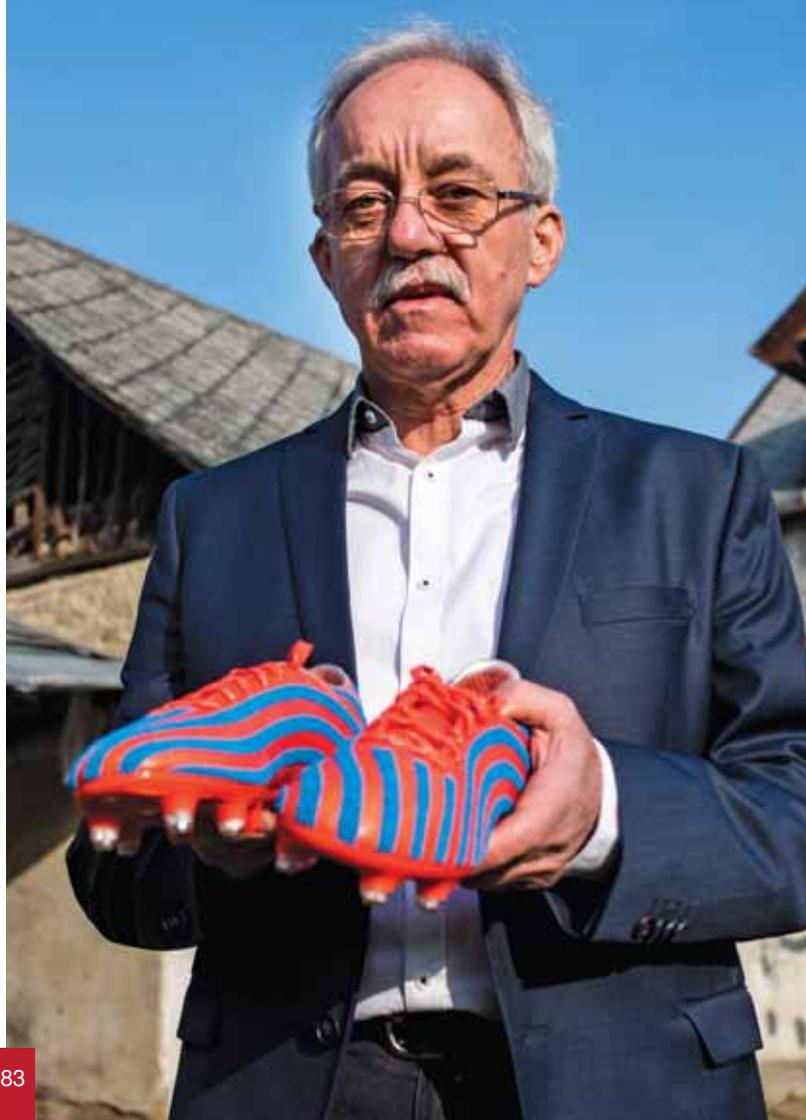
Né en 1746 à Verbó, dans le comitat de Nyitra, il fut, après la mort de son père, exclu de son héritage étant donné son absence, ce dont il tenta de se venger par les armes. La cour autrichienne ayant considéré cela comme une insulte à sa souveraineté, il fut banni du pays. Trouvant refuge chez des parents polonais, il s'engagea dans la guerre menée contre les Russes, où il fut blessé et fait prisonnier. Emprisonné au Kamtchatka, ce Hongrois éduqué et cultivé attira l'attention du gouverneur. Benyovszky réalisa la première description géographique, ethnographique et zoologique de la région, sans jamais pour autant abandonner l'idée de s'échapper. En 1771, il se souleva avec ses compagnons officiers dans le camp de prisonniers et, à bord d'un navire saisi, retourna en Europe en contournant l'Asie et l'Afrique. Mandaté par le roi de France, il partit pour Madagascar en 1773. Sur l'île, il gagna la confiance des indigènes malgaches et, quittant le service français, accepta le titre de roi qui lui était offert. Il rédigea une constitution pour les tribus et chercha un soutien en Europe pour la mise en œuvre de son projet de création d'un État moderne. À Vienne, Marie-Thérèse refusa tout échange à partir du port de Fiume, et l'Angleterre ne vit aucune opportunité à Madagascar. Il trouva en revanche des investisseurs commerciaux en Amérique, mais son expédition en 1784 à partir de Baltimore n'atteignit que le Brésil. Il débarqua l'année suivante à Madagascar, où il fut tué lors d'un conflit contre les Français. En ayant parcouru quatre continents, Móric Benyovszky est l'un des plus importants voyageurs hongrois. Son exploration au nord de l'océan Pacifique précéda celle de James Cook. Ses mémoires furent ensuite publiées à Londres et traduites en hongrois par Mór Jókai.



Les chaussures de football aux bandes de contrôle

László Oroszi

Qui portent ces chaussures jouera bien mieux au football. Cet équipement permet au joueur de donner le meilleur de lui-même. Né en 1955, l'inventeur de cette paire de chaussures était gardien de but. Il avait alors constaté qu'un joueur pouvait commettre une erreur de tir si le ballon glissait sur sa chaussure. Fait qui ne le dérangeait pas plus que cela à l'époque étant donné son poste, mais sur lequel il se pencha plus tard en tant qu'entraîneur. Il s'aperçut que plus la chaussure était cirée et le ballon patiné par son utilisation, plus les tirs et les passes étaient imprécises. En 1995, il commença à expérimenter les bandes de contrôle. Il colla des bandelettes de diverses épaisseurs et différents matériaux sur la pointe et les côtés des crampons, afin que les passes deviennent plus précises. László Oroszi travailla d'abord chez lui, dans son atelier, puis se rendit à l'usine de chaussures de Martfű pour fabriquer des prototypes. Il reçut alors la visite du directeur du développement Adidas, qui emporta avec lui quelques échantillons. Conformément à la décision finale du tribunal après dix-sept ans de procédure, la société a usurpé les chaussures de László Oroszi et les a lancées sur le marché en 2000 comme son propre produit. Trezeguet a marqué son but en or pour l'équipe de France en prolongation de la finale de l'Euro avec l'un de ces modèles. À partir de là, les plus grands joueurs de l'époque comme Zidane, Del Piero et Beckham, ont commencé à jouer avec cette nouvelle chaussure miracle. Bien que le dédommagement accordé n'ait pu couvrir qu'une part infime de l'investissement, Oroszi continue de développer son invention et espère pouvoir bientôt présenter de nouveaux modèles, maintenant que la situation a été clarifiée.



Le sauveur des mères

Ignác Semmelweis

(Ignace Philippe Semmelweis)

« Lavez-vous soigneusement les mains » avait-il simplement déclaré, mais ses collègues ont refusé de le comprendre, chose qui aujourd'hui, serait tout à fait inconcevable. Né à Buda en 1818, cet obstétricien, gynécologue, chirurgien et professeur d'université étudia les sciences médicales à Pest, puis à Vienne. Dans la capitale autrichienne, il constata que la mortalité due à la fièvre puerpérale était plus élevée de 10 à 15% dans les cliniques universitaires, car les futurs médecins et leurs professeurs, après avoir pratiqué des autopsies, continuaient de travailler dans le service d'obstétrique sans s'être préalablement désinfecté les mains. Dans l'hôpital voisin où l'on soignait les plus pauvres, les sages-femmes ne contaminaient pas les mères, de sorte que le taux de mortalité y était de moitié ou d'un tiers. En conséquence, il obligea ses collègues à se laver les avant-bras et se brosser les ongles en utilisant de l'hypochlorite de calcium à l'entrée du service d'obstétrique. Malgré les statistiques qui parlaient d'elles-mêmes, ces mesures le rendirent impopulaire dans les milieux professionnels. En 1850, il retourna à l'hôpital Saint-Roch à Pest, où il parvint à réduire le taux de mortalité due à la fièvre puerpérale à moins de 1% en six ans. Il insista sur le nettoyage systématique et l'aération régulière des salles, ainsi que sur le changement fréquent de la literie. Ses méthodes ne furent pas reprises ailleurs. Plus tard, la découverte des agents pathogènes lui donna définitivement raison. Sa santé mentale se détériorant, il fut interné à l'asile de Döbling où il mourut en 1865 dans des circonstances non éclaircies. Aujourd'hui, des espaces publics et des institutions portent son nom, notamment l'université de médecine à Budapest. Des statues, un timbre et un astéroïde rendent hommage à la découverte d'Ignác Semmelweis, qui a été inscrite au registre international « Mémoire du monde » de l'UNESCO.



La grange aux graines

Le Centre hongrois de la diversité végétale

Au bord de la Grande plaine, là où le ruisseau Hajta se jette dans la rivière Tápíó, se trouve l'une des banques de gènes les plus importantes au monde. Les travaux de recherche ont commencé en 1954 à Tápíószele au sein du Département consacré à la collection des variétés de l'Institut national expérimental de la diversité végétale. Après plusieurs réorganisations, c'est le nom de Centre de la diversité végétale qui figure aujourd'hui au-dessus de l'escalier d'entrée. En 1959, l'Institut publiait déjà une revue scientifique nommée « Agrobotanika ». La première installation réfrigérée pour le stockage des graines a été construite sur le site de l'institut en 1973 et fonctionne depuis comme une banque de gènes répondant aux normes internationales. Les spécialistes y conservent 57 000 variétés de 1 200 espèces de plantes, soit plus de la moitié de la flore nationale. L'objectif de ce travail est d'inclure à la liste toutes les plantes vivant en Hongrie qui peuvent être stockées dans les conditions que présente cette banque de graines. La tâche n'est pas aisée, car les personnes chargées de collecter les graines dans tout le pays doivent posséder des connaissances botaniques et veiller à ne pas endommager les graines pendant le travail. Le projet, baptisé Pannon Magbank, a obtenu une subvention dans le cadre du programme LIFE+ de l'Union européenne de près d'un million d'euros. Les graines sont d'abord nettoyées et examinées en laboratoire, puis transférées dans la station de stockage active à zéro degré et ensuite dans la banque de stockage de base à -20 degrés. Cet établissement est la centrale hongroise chargée de conserver les ressources génétiques des plantes sauvages et cultivées en Hongrie. Les habitats naturels se réduisant de plus en plus, il s'agit ici de faire appel à un moyen alternatif pour préserver les plantes, qui peuvent, si nécessaire, être replantées à partir de ces graines dans leur environnement d'origine.



Quand nous sommes tous avec la mouche

Ferenc Rofusz

De quelle manière une mouche peut-elle voir le monde ? Cette question a bien dû préoccuper Ferenc Rofusz, qui a fini par trouver et nous montrer la réponse. Ou plus précisément, il a dessiné les trois dernières minutes de la vie de cet insecte, image par image. La mouche vole dans la forêt, puis arrive vers une maison dans laquelle elle rentre et est poursuivie de pièce en pièce par un homme muni d'une tapette. L'insecte tente de s'échapper par les fenêtres mais en vain, et c'est alors que survient un claquement final et la dernière image montrant une collection d'insectes sous verre. Ce film muet en noir et blanc est incroyable à voir. Car en fait, il n'est pas muet. L'un des éléments déterminants est le bourdonnement qui se poursuit presque tout au long du film, et le silence quand le bruit cesse en dit long. « La mouche » a remporté un Oscar en 1981 dans la catégorie des courts métrages d'animation. C'est la première production hongroise à avoir reçu cette récompense. Il est vrai que ce n'est pas Ferenc Rofusz qui retira sa statuette d'or à Los Angeles, mais le directeur de la production Hungarofilm de l'époque, István Dósai. Les organisateurs avaient été à ce moment-là pris au dépourvu, mais le soir même après la cérémonie, le prix fut récupéré dans la chambre d'hôtel de Dósai, avant d'être remis en mains propres au réalisateur quelques mois plus tard. Ferenc Rofusz, lauréat du prix Kossuth et Artiste de la Nation, est né en 1946. À vingt-deux ans, il rejoint le légendaire studio de cinéma Pannónia en tant qu'assistant d'animation. Au milieu des années 1980, il part vivre en RFA, puis au Canada, et revient en Hongrie en 2001. Depuis, il enseigne et travaille à la réalisation de ses films à Budapest. En 2017, il a été élu membre de l'Académie américaine des arts et sciences du cinéma et peut désormais voter pour l'attribution des Oscars.



« À partir de rien, j'ai créé un nouveau monde différent » János Bolyai

Selon l'ancien président de l'Académie des sciences János Szentágothai : « le génie du peuple hongrois s'est, dans le domaine de la science, incarné au plus haut degré en la personne de János Bolyai. » Bolyai est né en 1802 à Kolozsvár. Son père, Farkas Bolyai, également mathématicien, s'occupa de son éducation. La lettre qu'il adressa à son ami et confrère Carl Friedrich Gauss en 1816 témoigne des résultats de son enseignement : « ... passé ses neuf ans, mon fils ne savait rien d'autre que parler et écrire en allemand et en hongrois, et jouer passablement du violon à partir d'une partition... J'ai commencé avec Euclide, puis il a étudié Euler, et maintenant il connaît parfaitement les deux premiers volumes de Vega (qui est le manuel de mes cours au collège), et se débrouille aussi très bien avec le troisième et le quatrième, il aime le calcul intégral et les équations différentielles, et réalise ces calculs avec une habileté et une facilité extraordinaires... » Après avoir obtenu à 21 ans son diplôme à l'Académie militaire de Vienne, il écrivit ceci à son père : « ... j'ai produit des choses si sublimes que j'en suis moi-même étonné ; ... si vous le verriez, mon cher Père, vous comprendriez ; je ne peux pas en dire plus maintenant, seulement qu'à partir de rien, j'ai créé un nouveau monde différent ; tout ce que je vous ai envoyé jusqu'à présent n'est qu'un château de cartes par rapport à cette tour. » Il s'agissait de la géométrie absolue ou hyperbolique, qui allait à l'encontre du théorème jusqu'alors accepté d'Euclide, datant de plus de deux mille ans. Outre l'université de Kolozsvár, de nombreuses institutions portent son nom. Un prix de mathématiques, des œuvres littéraires, des statues, des places publiques, un concours pour les élèves du secondaire, des timbres et un cratère lunaire conservent sa mémoire. János Bolyai mourut en 1860 à Marosvásárhely.



Champion olympique et inventeur Sándor Tarics

Il a atteint le sommet en tant que sportif et architecte. Sa devise était « Il n'y a pas de secret, seulement une vie droite et honnête ». Né en 1913 à Budapest, il a été de 2011 jusqu'à sa mort en 2016 le plus vieux champion olympique du monde encore vivant. Ce garçon pauvre d'Óbuda a commencé à jouer au water-polo au Lycée Árpád. Puis, tout en poursuivant ses études à l'Université polytechnique de Budapest, il a remporté trois médailles d'or aux Universiades et un titre olympique aux Jeux de Berlin en 1936. Il a joué dans la sélection nationale hongroise pendant sept ans, et l'équipe a remporté tous les matchs auxquels il a participé. Après avoir obtenu son diplôme, il a passé son doctorat puis, en 1948, est parti aux États-Unis avec une bourse d'études où il y a enseigné dans des universités. En outre, il a commencé à travailler à San Francisco sur la conception de bâtiments résistant aux secousses sismiques. Ses brevets ont été utilisés pour la construction de milliers de bâtiments à travers le monde, et aucune catastrophe naturelle n'a encore réussi à les endommager. Sa méthode, créée dans les années 1970 permet d'absorber les ondes sismiques. L'idée de Sándor Tarics lui est venue à partir de la structure du célèbre gâteau hongrois « Dobostorta » que le Comité olympique hongrois lui offrit pour son 100e anniversaire dans sa maison en Californie, où il était connu de tous. Il a conduit sa voiture immatriculée Gold 1936 presque jusqu'à la fin de sa vie. Sa fille Linda fit ses adieux à cette légende partie à 103 ans avec ces mots : « Mon père s'est éteint le cœur en paix ».



L'instrument des secrets

Le piano Bogányi

Le composite de carbone est un matériau secret constituant l'âme de ce piano, le résonateur. Sa technologie de fabrication est protégée par un brevet, quoi que la dénomination indique clairement qu'il contient des fibres de carbone. Ce qui ne se remarque pas à première vue, si ce n'est sa forme singulière, qui a remporté le Prix du design hongrois en 2018. Dès le début de sa conception, qui a duré dix ans, il était évident que cet instrument devait également présenter un nouveau look. Gergely Bogányi, pianiste lauréat du prix Kossuth, a expliqué que tout en voulant préserver la dignité du piano, il avait imaginé un objet moderne et original, sur lequel jouer serait un réel plaisir car il sonnait magnifiquement bien. Parce que finalement le but ultime est le son, que seul un mécanisme subtil et sophistiqué intégrant plus de 50 innovations peut produire. Un prototype a été achevé en 2014, l'équipe ne cessant depuis de développer ce nouvel instrument. L'année d'après, le gouvernement hongrois a commandé dix pianos Bogányi, qui ont été offerts pour un usage permanent à sept institutions culturelles hongroises et trois étrangères – Helsinki, Moscou et Munich – afin de mieux les diffuser dans le monde de la musique. « Du son le plus intime au plus orchestral, il sonne parfaitement » a déclaré le pianiste et chef d'orchestre Tamás Vásáry lors de sa première « rencontre » avec l'instrument. Le pianiste a inauguré le piano Bogányi installé à l'Académie de musique, que son inventeur appelle simplement « le nouveau piano hongrois », en interprétant la Marche de Rákóczi.



Notre âme dessinée

Les Contes populaires hongrois

Nos contes populaires sont tirés du monde de l'imaginaire. Si déjà incarner les personnages humains en chair et en os serait un immense défi, représenter fidèlement dans un film les animaux, les édifices, les paysages, les fées, les diables, les plantes et autres créatures de ces contes relève de l'impossible. Voilà pourquoi mieux vaut raconter ou écouter ces histoires, car elles défilent ainsi parfaitement dans notre tête. Mais l'exception à la règle se nomme Marcell Jankovics. Le fruit de son imagination et ses connaissances professionnelles ont donné naissance à une série de dessins animés inédite en Hongrie. Entre 1977 et 2011, une centaine d'épisodes ont été produits dans le studio de Kecskemét. La voix de Gyula Szabó, qui a narré 85 épisodes, ainsi que la musique du groupe Kaláka sont indissociables des contes populaires hongrois animés. La musique de cette série fait tellement partie de notre culture et de notre identité que les fans de nos équipes de hockey et de football la « fredonnent » régulièrement dans les tribunes. Les épisodes de six à huit minutes sont régulièrement diffusés à la télévision depuis 1980. La série est devenue une partie importante de l'œuvre de ses créateurs, qui ont tous reçu les plus prestigieux prix nationaux pour ce travail. Certains épisodes ont même été primés lors de plusieurs festivals au Japon, en Chine et aux États-Unis. La gentillesse, l'humour, la ruse, la malice et parfois l'espièglerie de la série de dessins animés des Contes populaires hongrois représentent l'âme, les sentiments et le véritable caractère de notre nation.



Le « pape du diesel »

Ferenc Anisits

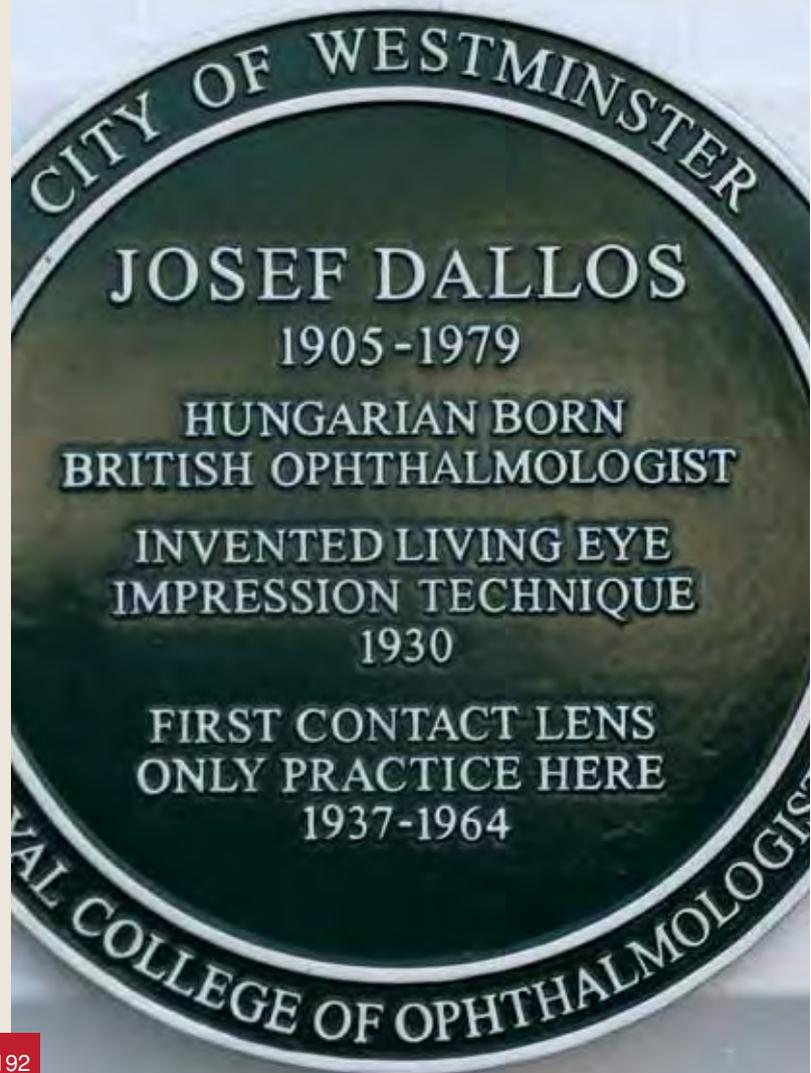
Né à Szolnok en 1938, son grand-père était conducteur de locomotive. À l'école primaire, il fabriquait déjà lui-même des maquettes d'avions et de bateaux, et savait qu'il allait devenir ingénieur. Chaque été, il travaillait dans les champs pendant les moissons, et quand on ne le voyait plus, il conduisait le tracteur. À dix-huit ans, il fut arrêté alors qu'il tentait de franchir illégalement la frontière, puis placé sous surveillance par les autorités car considéré comme élément non fiable. Après avoir obtenu son baccalauréat, il étudia l'ingénierie agricole à l'Université polytechnique de Budapest. Étudiant-travailleur à cette époque, il assemblait et démontait des camions. Il nettoyait les pièces avec du kérosène et apprit à connaître les moteurs jusqu'à leur dernière vis. Il était donc capable de dire, simplement à partir d'un plan, si le concept fonctionnerait ou non dans la pratique. En 1964, lassé des persécutions policières, il réussit à se rendre en RFA. Il travailla d'abord pour l'usine MAN, puis pour BMW. En 1982, après avoir vu un nouveau type de moteur, il affirma, contre l'avis de six de ses collègues, qu'il ne pouvait être produit de manière rentable. C'est sous sa direction que le premier moteur diesel à commande entièrement électronique a été construit. Chez BMW, il a créé 15 nouveaux moteurs, introduisant la catégorie des moteurs diesel de sport. Grâce à cette innovation, l'entreprise a pu multiplier ses ventes par 6 ou 7. Il a reçu deux fois le Prix du moteur de l'année, considéré par la profession comme l'« Oscar des moteurs ». Ferenc Anisits, qui a pris sa retraite à 60 ans, a été honoré pour son anniversaire par l'Académie hongroise des sciences. En 2001, il a été nommé citoyen honoraire de Szolnok et, en 2014, fait officier de l'Ordre du mérite de la République de Hongrie.



Les lunettes invisibles

József Dallos

« Fini les binocles ! Découverte sensationnelle d'un médecin hongrois : les verres de lunettes placés sur les globes oculaires ! » – c'est ainsi que le quotidien « 8 Órai Újság » (Journal de 8 Heures) rapporta la nouvelle en 1935. József Dallos est né à Budapest en 1905. Après avoir obtenu son diplôme universitaire, il se mit à perfectionner les verres de contact à l'âge de vingt-cinq ans. Il élaborait un procédé permettant de produire une fine lentille de verre s'adaptant parfaitement à l'œil. Une lentille qui pouvait être portée toute la journée. En 1932, il découvrit également un matériau capable de prendre des empreintes sans défaut et décrit par Poller, le *negocoll*, un dérivé d'algue qui se ramollissait en chauffant et se solidifiait en refroidissant. Cela permettait d'éviter les inconvénients des lentilles de contact, qui jusqu'alors avaient une surface sphérique, à savoir les erreurs de réfraction. József Dallos, qui menait ses expériences dans le laboratoire de la Clinique ophtalmologique n° 1 de Budapest, fabriqua l'échantillon de la surface de l'œil à partir d'une plaque de cuivre sur laquelle il plia le verre de la lentille de contact chauffé. Il découpa ensuite la lentille à la bonne taille, la polit, puis ponça également la dioptrie appropriée sur le verre. Les premières lentilles furent fabriquées en 1929, mais ce n'est qu'en 1934 que l'inventeur déposa des brevets hongrois, américains et britanniques pour son invention, qu'il appela « verre de contact par moulage individuel ». Il mit en place une production à grande échelle du *negocoll* pour la fabrication continue des lentilles de contact. József Dallos mourut à Londres en 1979. Depuis, la British Contact Lens Association récompense les meilleurs experts en contactologie en leur décernant le prix Josef Dallos.



« Si vos photos ne sont pas assez bonnes, c'est que vous n'étiez pas assez près ! »

Robert Capa

Il était toujours dans la ligne de mire. Ses photos témoignent des événements dramatiques des grands conflits du XX^e siècle. Né Endre Friedman en 1913 à Budapest, il a été l'un des plus importants photographes et correspondants de guerre de son époque. Dans les années 1920, il fait connaissance avec Lajos Kassák et ses courants artistiques. Il étudie ensuite la photographie et le journalisme à Berlin, puis s'installe à Paris. C'est là que, sur les conseils de sa compagne de l'époque, la photographe allemande Gerda Taro qui mourut très jeune, il prend le nom de Capa, qui ressemblait au mot hongrois « cápa » (requin), surnom que ses frères et sœurs lui avaient donné lorsqu'il était enfant. Dans une interview, il avait déclaré à ce propos : « Je cherchais un nom à consonance américaine, qui puisse être prononcé dans n'importe quelle langue ». Il couvrit la guerre civile espagnole, la Seconde guerre sino-japonaise, les fronts d'Afrique du Nord et ouest-européen de la Seconde Guerre mondiale, la première guerre israélo-arabe et, enfin, la guerre d'Indochine où, en 1954, il marcha sur une mine antipersonnel et mourut à l'âge de 40 ans seulement. En 1948, il s'était aussi rendu à Budapest, où il avait capturé les ravages encore visibles de la guerre et le monde de la dictature communiste émergente. Ingrid Bergman fut l'un de ses plus grands amours. Dans son autobiographie, l'actrice raconte comment elle rencontra le photographe en 1945 avec qui elle eut une liaison pendant deux ans. Capa a noué des liens professionnels et une profonde amitié avec Ernest Hemingway, Irwin Shaw et John Steinbeck. Sur le mur de la maison de Robert Capa à Budapest, au 10 rue Városház dans le 5e arrondissement est apposée une plaque commémorative rappelant le souvenir de son ancien résident devenu célèbre dans le monde entier. La Hongrie a rendu hommage à l'œuvre de Robert Capa en émettant une pièce d'or et un timbre à son effigie.



Les joueurs de l'impair

L'équipe championne du monde des pongistes Gergely, Jónyer, Klampár

Ou Jónyer, Klampár, Gergely. Ou encore Klampár, Gergely, Jónyer. Gábor Gergely est champion d'Europe en simple, István Jónyer champion du monde en simple, Tibor Klampár vainqueur de coupe du monde et demi-finaliste aux Jeux olympiques en simple. Il s'agit là de titres qu'ils ont remportés seuls et sur la base desquels ils pourraient chacun prétendre à être le meilleur des trois. Mais il est impossible de les classer, ce sont des génies instinctifs. Ils ont tous les trois été multiples champions du monde et d'Europe, mais en 1979, ils sont montés ensemble sur la plus haute marche du podium en remportant la médaille d'or des championnats du monde par équipe à Pyongyang. Ils ont battu les Chinois deux fois pendant le tournoi, une domination incontestable. Ils ont été les joueurs marquants du tennis de table des années 1970. Pourquoi cette affirmation ? Le livre qui leur est consacré révèle que Jónyer et Gergely voulaient devenir footballeurs, tandis que Klampár a carrément été exclu de ce sport par son premier entraîneur disant qu'il n'avait aucun talent. Heureusement, la vie a rectifié ces impairs. Le poignet souple de Klampár, la diligence hors pair de Jónyer et le sourire effronté de Gergely après les victoires ont fait entrer ces sportifs dans la légende. « Tous les trois ont été d'immenses joueurs » a déclaré Zoltán Berczik, le capitaine de cette grande équipe. István Zoltán Vass a rapporté cet exploit à la radio hongroise, la télévision n'ayant pu retransmettre les images sur place. C'est la première et dernière fois qu'une liaison en direct a été établie entre la Hongrie et la Corée du Nord.



Cent films à Hollywood

Mihály Kertész (Michael Curtiz)

Il a réalisé son premier film en 1912 en Hongrie et le dernier en 1961 aux États-Unis. Le plus célèbre de ses films fut « Casablanca » en 1942 avec Ingrid Bergman et Humphrey Bogart, qui a remporté trois Oscars, dont celui du meilleur réalisateur. Ce film est considéré par l'industrie du cinéma comme l'un des meilleurs jamais réalisés. Mihály Kertész est né à Budapest en 1886. Diplômé de l'Académie d'art dramatique en 1912, il réalisa le premier long métrage hongrois intitulé « Aujourd'hui et demain ». Son film « L'indésirable » réalisé en 1914, avait été perçu par la presse de l'époque comme « le tout premier bon film hongrois ». Tiré d'une pièce de théâtre populaire, ce film a été tourné à Kolozsvár, Torockó, dans les gorges de Torda et sur les bords de la rivière Aranyos. L'un des rôles principaux est interprété par la légendaire Mari Jászai, dont l'apparition cinématographique est la seule qui subsiste. En Hongrie, il a, jusqu'en 1919, réalisé 48 films muets, dont 5 pour lesquels il a écrit le scénario et 4 dans lesquels il a tenu un rôle. Ernő Gál lui avait prédit un brillant avenir dans les colonnes de l'hebdomadaire « Mozihét » (Semaine du cinéma) : « Il est certain que Mihály Kertész sera le premier à être reconnu à l'étranger et à franchir les portes de la célébrité, de la gloire et de la fortune aussi brillante que bien méritée. » Sous la République des conseils de Hongrie, il s'enfuit à l'étranger. Il réalisa 18 films en Autriche et en Allemagne entre 1920 et 1926, avant de signer à Hollywood. Il devint l'un des réalisateurs américains les plus célèbres du milieu du XX^e siècle, dont la vocation était le divertissement. Film d'aventure, western, mélodrame de guerre, tout était possible, mais à la perfection. Steven Spielberg considère Mihály Kertész, décédé à Los Angeles en 1962 à 75 ans, comme un exemple pour lui.



Quand le train démarre

Kálmán Kandó

« Dire que j'ai collaboré avec Kandó pourrait aisément être source de malentendu. Kandó était tellement supérieur à tout le monde que nul ne pouvait être son collaborateur. Le rôle de tout collaborateur à ses côtés se limitait à transmettre ses idées », avait déclaré Imre Pöschl, professeur à l'université polytechnique. Descendant d'une ancienne famille noble, Kálmán Kandó est né à Pest en 1869. Il obtint son diplôme d'ingénieur en mécanique en 1892. Il fut le premier à utiliser le courant alternatif triphasé à haute tension pour tracter les locomotives et à élaborer l'inverseur de phase. Il introduisit la production de moteurs à induction dans l'usine Ganz de Budapest. Il conçut l'électrification du chemin de fer de la vallée de Tellina en Italie qui fut mis en service en 1902. Sur ce tronçon alpin de 106 kilomètres, Kandó dut prouver que l'électricité était plus efficace que la traction à vapeur sur un terrain difficile. La source d'énergie provenait d'une centrale hydroélectrique construite sur la rivière Adda. La commande fut refusée par les grandes entreprises occidentales de l'époque en raison des risques imprévisibles de ce projet. Ganz en revanche l'accepta et créa un ouvrage technique durable. Ce travail apporta à Kálmán Kandó une renommée mondiale. C'est lui qui lança l'électrification du réseau ferroviaire en Hongrie. En 1922, il démissionna de son poste de directeur général à l'usine Ganz pour se consacrer à la conception de locomotives électriques. Après la Grande Guerre, le monde entier s'étonna de voir quel niveau avait atteint dans ce domaine la Hongrie lésée par le traité de Trianon. Kálmán Kandó mourut d'une insuffisance cardiaque en 1931 à l'âge de 61 ans. Des places publiques et des statues lui ont été dédiées dans tout le pays, et des établissements d'enseignement primaire, secondaire et supérieur portent son nom.



Le fondateur de Paramount Pictures Adolf Zukor (Adolph Zukor)

Il est l'un de nos compatriotes qui possède son étoile sur le Hollywood Walk of Fame. Et cet honneur lui est bien dû. Sa célèbre phrase, et le titre de sa biographie, était « Le public n'a jamais tort ». Adolf Zukor est né en 1873 à Ricse, sur les rives de la Tisza. Devenu orphelin, il partit à 15 ans tenter sa chance aux États-Unis. À 20 ans, il vit pour la première fois un film et sut immédiatement que ce monde était le sien. Il ouvrit son premier cinéma en 1904, puis fonda peu après la Paramount Pictures, entreprise cinématographique qui n'a depuis jamais cessé d'exister. Il signa des contrats exclusifs avec les stars de l'époque telles que Douglas Fairbanks, Rudolph Valentino et Gary Cooper, faisant de cette société le plus grand studio cinématographique du monde. En 1949, il reçut un Oscar d'honneur pour l'ensemble de sa carrière. Il travailla jusqu'à l'âge de 90 ans et, le jour de son centième anniversaire, fut honoré par le président Nixon lors d'une réception à laquelle assistèrent 1 700 personnes. Les 100 bougies de son gâteau furent vendues 1 000 dollars chacune. Adolf Zukor décéda à Los Angeles pendant qu'il faisait sa sieste, à l'âge de 103 ans. Dans son village natal, une maison de la culture moderne, ainsi qu'une auberge servant ses plats préférés portent son nom. La plaque commémorative qui se trouve dans le village a été inaugurée en 2016 par le réalisateur oscarisé Ferenc Rofusz. L'une des curiosités notables de Ricse est la Fontaine du berger, un groupe de statues offert par Adolf Zukor en 1928. Il a longtemps soutenu les jeunes mariés de son village natal. Le 7 janvier, jour de son anniversaire, a été déclaré journée commémorative par le Conseil hongrois de Hollywood.



Le « coloriste » de Kolozsvár Ferenc Veress

Né en 1832 à Kolozsvár, la « ville aux trésors », il apprit très jeune l'art de la photographie. À vingt ans, il ouvrit le premier « studio de photographie et de peinture » de Transylvanie. Il photographia nombre de personnalités célèbres telles que Mór Jókai, Mihály Munkácsy ou Sámuel Brassai. Mais encore seulement en noir et blanc. Il réfléchit alors sur la manière de faire des photos en couleur. Au fil de ses expériences, il finit par découvrir que le secret résidait dans l'émulsion dans laquelle il développait ses photos, dans le rapport entre les différents produits et leur mélange. Il testa plus de cinq cents composés sur du papier photosensible. Après une bonne vingtaine d'années d'essais, il trouva la solution pour fixer les couleurs. Il présenta sa méthode à l'exposition universelle de Paris de 1889, où il obtint une sérieuse reconnaissance professionnelle. Mais rien d'autre. Ferenc Veress ne put obtenir de brevet pour sa découverte car il n'avait pas su réduire le temps d'exposition, impératif pour une large diffusion. En 1862, il publia l'appel suivant dans la revue « Ország Tükre » (Miroir de la Nation) : « Nos photographes rendraient un grand service à notre pays en prenant des photographies de personnalités qui se sont distinguées dans les domaines de la science, de l'art, de l'industrie et du commerce, et en les remettant sous forme d'album aux musées hongrois. Cela fait des années que j'ai cette idée en tête et je vais la concrétiser cette année. » À partir de 1881, il enseigna la photographie à l'université de Kolozsvár. Plus tard, il fonda le magazine « Fényképészeti Lapok » (Presse de la Photographie), première revue hongroise sur le sujet. Sa dernière photographie recensée a été prise en 1911. Ferenc Veress mourut en 1916 à 83 ans chez lui, à Kolozsvár.



Atténuer la fièvre

Gedeon Richter

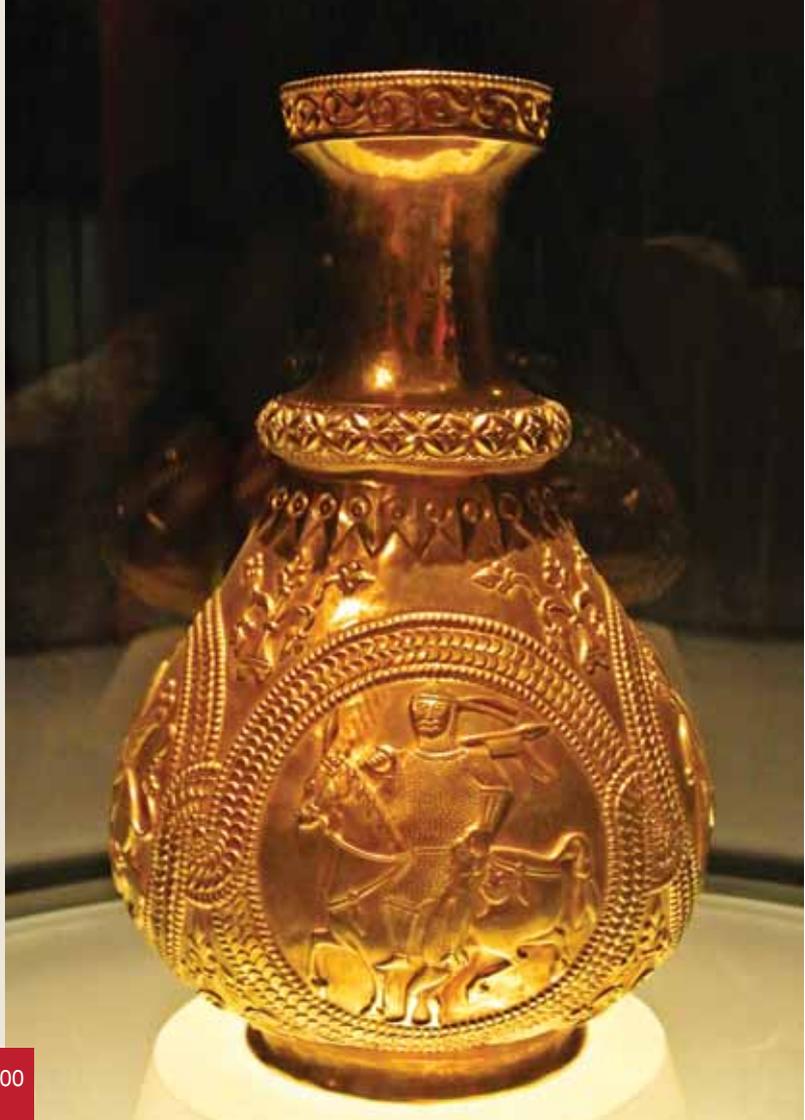
Né en 1872 à Ecséd, il obtint son diplôme de pharmacien à vingt-trois ans, puis entreprit un voyage d'études professionnelles en Europe occidentale. En 1901, il acheta la pharmacie Sas marquée d'un aigle, située rue Üllői, que la société a continué d'exploiter depuis. C'est dans le laboratoire de cette pharmacie qu'il jeta les bases de l'industrie pharmaceutique hongroise. Il créa principalement des médicaments d'origine animale, dits d'organothérapie. Excellent pharmacien, il était aussi un grand commerçant et s'employa à mettre en œuvre une grande production. En 1907, il fit construire la première usine de produits pharmaceutiques de Hongrie à Kőbánya. Le premier grand succès fut le kalmopyrin, breveté en 1912. Suivirent d'autres antalgiques, médicaments vitaux et antiseptiques. Au cours des décennies suivantes, l'usine de médicaments Richter lança 100 nouveaux produits. En 1923, l'établissement, qui était déjà une société par action, fut l'un des premiers à commercialiser l'insuline. Ses produits étaient disponibles dans presque tous les pays des cinq continents. L'entreprise possédait dix filiales et 40 représentations à l'étranger. Dans les années 1940, Richter SA était devenue la première société exportatrice de Hongrie, mais vers la fin de la Seconde Guerre mondiale, l'usine avait presque complètement cessé sa production : son fondateur fut assassiné en 1944 à l'âge de 72 ans par les membres du parti nazi des Croix fléchées. L'usine fut ensuite nationalisée et fonctionna sous le nom d'Usine de produits pharmaceutiques de Kőbánya jusqu'en 1990, date à laquelle elle reprit le nom de Gedeon Richter.



La terre l'a rendu

Le trésor de Nagyszentmiklós

Le trésor caché dans un sac a été découvert par un vigneron en 1799 alors qu'il creusait une clôture près de Nagyszentmiklós dans la région du Bánát, sur le territoire du Royaume de Hongrie. Les 23 pièces d'orfèvrerie pèsent en tout près de dix kilogrammes d'or. Elles comprennent des récipients à anse, des vases, des coupes, des plats et des gobelets. Le trésor fut immédiatement envoyé à Vienne par l'empereur d'Autriche François Ier et y est toujours conservé au Musée d'histoire de l'art. Il n'y a aucune interprétation généralement acceptée des inscriptions figurant sur ces objets. L'archéologue Géza Supka considère qu'il s'agit de vieil-indien, le turcologue Gyula Mészáros de runes köktürks et l'archéologue Dezső Csallány de turc. László Pataky, ingénieur, Sándor Forrai, spécialiste en histoire de l'écriture, et Anna Fehér, chercheuse en langue runique, voient ces inscriptions en hongrois. Le professeur d'archéologie Kornél Bakay a quant à lui identifié des mots grecs lettrés en grec ou lettrés en turc, et des inscriptions runiques. Gábor Pap, historien de l'art, n'exclut pas que ces bijoux d'orfèvrerie soient d'origine hun, et puissent même être appelés « trésor d'Attila ». D'après lui, les figures et motifs ont des racines scythes, dont la présence est attestée dans l'art populaire hongrois. L'archéologue-historien Gábor Vékony et la linguiste Erzsébet Zelliger ont déchiffré le sens de la phrase « c'est pour lui pour se réchauffer avec du ferment de sureau » en se basant sur l'écriture runique du plat no 8. Ils ont de même trouvé des mots runiques signifiant « rafraîchis-toi » sur la coupe no 10, « nourriture de la forêt » sur le plat no 15 et « petit-lait » sur le vase no 5. La collection a été exposée à Budapest pendant trois mois en 2002 pour le 200e anniversaire de la fondation du Musée national hongrois. Le public hongrois a accueilli le trésor de Nagyszentmiklós avec chaleur et enthousiasme en voyant sa culture ancestrale et son passé revenir chez lui.



Le poète de l'instant

Le photographe André Kertész

Il a immortalisé la Grande Guerre en tant que soldat de première ligne, photographié la Hongrie des années 1920, été adopté par le milieu artistique à Paris et redécouvert par l'Amérique. Son langage était compris de tous. Du Japon à l'Argentine, ses photographies ont été contemplées dans le monde entier et peuvent encore aujourd'hui être admirées, puisque des expositions de ses œuvres continuent d'être organisées des décennies après sa mort. Le photographe naît à Budapest en 1894 sous le nom d'Andor Kertész. À quatorze ans, son père lui offre un appareil photo, marquant les prémices de son parcours de vie. Un chagrin d'amour le pousse à s'enrôler dans l'armée austro-hongroise pendant la Première Guerre mondiale, où il prend ses clichés avec son deuxième appareil photo sans trépied. Blessé au combat, il est soigné à Esztergom. C'est là qu'il réalise sa première photo mondialement connue, le nageur sous l'eau, montrant un homme glissant au fond d'une piscine, le corps particulièrement réfracté par la lumière. Lors d'un entretien, il avait expliqué ceci à propos de cette photo : « Nous allions tous les jours à la piscine et une fois, j'ai remarqué la distorsion de l'eau. Lorsque j'en ai pris des photos, mes camarades m'ont dit : "Tu es fou ! Pourquoi tu photographies ça ?" Je leur ai répondu : "Pourquoi seulement les petites amies ? C'est aussi la réalité." C'est comme ça que j'ai photographié la première distorsion en 1917, puis d'autres après, notamment les nus en 1933. » À 31 ans, Kertész s'installa à Paris, où il fit partie du cercle de Picasso, Mondrian, Chagall, Braï et Eisenstein. Il passa la seconde moitié de sa vie à New York. En 1984, il retourna en Hongrie en tant qu'artiste mondialement connu et revisita les lieux de ses premières œuvres. André Kertész mourut à New York en 1985, à l'âge de 91 ans.



L'ingénieur soldat du feu

Kornél Szilvay

En cas d'incendie, il arrivait souvent que l'eau utilisée pour éteindre le feu ait causé plus de dégâts que le feu lui-même. C'est pourquoi le procédé d'extinction à sec, inventé par Kornél Szilvay, né à Budapest en 1890, fut une invention pionnière. Sa première méthode, mise au point en 1923, fut l'extincteur au gaz neutre. Ces nouveaux dispositifs furent utilisés avec succès par les pompiers de Budapest pour de petits incidents. Les extincteurs à poudre servirent également à éteindre le début d'incendie survenu au Casino national en 1925. Les tapis persans et les tapisseries de grande valeur ne subirent que des dommages mineurs et réparables. Sur la base de cette expérience, l'officier technicien sapeur-pompier conçut un appareil d'extinction à sec de grande capacité, dont quatre exemplaires furent fabriqués en 1928 par l'usine de locomotives et de machines MÁVAG. Ils furent utilisés en très peu de temps avec succès dans le cadre de 95 interventions. La version améliorée de 1929 fut achetée par la France, les États-Unis et le Canada lors de l'Exposition internationale du Feu et de la Sécurité à Paris. Le nouvel élément consistait en ce que la poudre ou la mousse formait une couche d'étanchéité à l'air et d'isolation thermique sur les objets en feu ou en combustion. Le matériau pénétrait à travers le feu grâce à un gaz propulseur à haute pression, du dioxyde de carbone ou de l'azote. Szilvay avait même ajouté de la poudre minérale au mélange pour en augmenter l'efficacité. Il breveta au total 39 inventions. Cet ingénieur en mécanique de formation dirigea des milliers d'opérations, dont l'une des plus mémorables l'extinction sans dégâts d'eau de l'incendie du dôme de la Basilique. Kornél Szilvay, colonel sapeur-pompier de l'ancienne capitainerie de la capitale, mourut à Budapest en 1957.



Le musicien des films

Miklós Rózsa

« La première et la plus importante chose dans le monde du cinéma pour un compositeur de musique classique est d'apprendre à composer au chronomètre », disait-il à propos de son métier, et force est de le croire. Car il est l'un des plus grands compositeurs de l'histoire du cinéma qui, outre sa carrière à Hollywood, demeura fidèle aux salles de concert. Pour cela comme pour son poste de professeur à l'université de Californie du Sud, il prenait les trois mois de congé par an stipulés dans son contrat avec la Metro-Goldwyn-Mayer. Il a travaillé avec les frères Korda, Alfred Hitchcock, George Cukor et Billy Wilder. Il a composé les musiques de films tels que « Le Voleur de Bagdad », « Le Livre de la jungle », « Quo Vadis », « Jules César », « Ben-Hur » et « Le Cid ». Il a remporté trois Oscars pour ses œuvres en 1946, 1948 et 1959. En quarante-quatre ans de carrière, il a signé la musique originale de 90 films. Il savait aussi bien se saisir des thèmes lyriques les plus profonds que du suspense des films policiers ou des scènes de combat les plus violentes. Ses œuvres laissent transparaître l'influence de la musique classique hongroise, en particulier Bartók et Kodály. Né à Budapest en 1907, Miklós Rózsa a passé son enfance à Nagylóc, village du comitat de Nógrád. Son père, industriel propriétaire terrien, le destinait à une carrière de chimiste, mais son fils, qui avait hérité du talent musical de sa mère, poursuivit ses

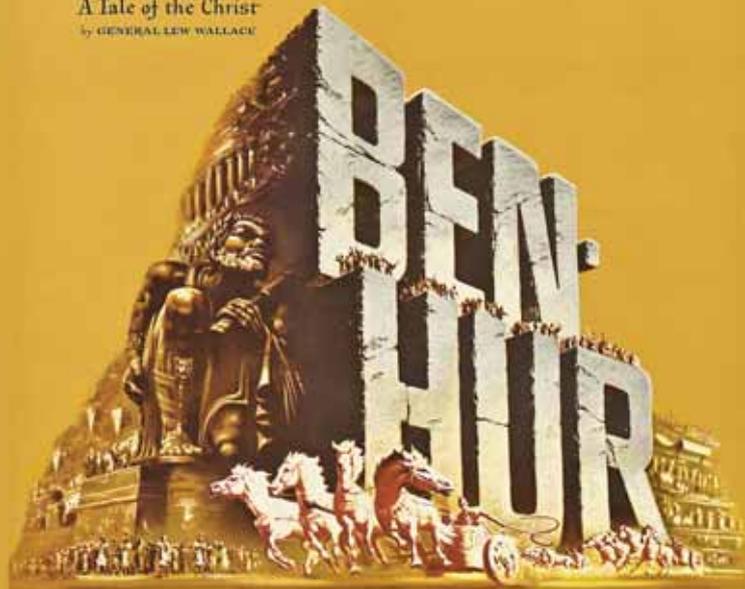


études à l'Académie de musique. Dans les années 1930, il était déjà considéré comme un compositeur de renom. En 1935, le ballet intitulé « Hungaria » fut produit à Londres sur sa partition. Le succès qu'il reçut le « propulsa » aux États-Unis. En 1974, il revint après quarante ans à Budapest, où il donna un concert de ses œuvres. Miklós Rózsa est mort en Californie à l'âge de 88 ans.

THE ENTERTAINMENT EXPERIENCE OF A LIFETIME!

METRO-GOLDWYN-MAYER
PRESENTS

A Tale of the Christ
by GENERAL LEW WALLACE



Directed by

WILLIAM WYLER

Starring

CHARLTON HESTON · JACK HAWKINS

HAYA HARAREET · STEPHEN BOYD

HUGH GRIFFITH · MARTHA SCOTT with CATHY O'DONNELL · SAM JAFFE

Screen Play by
KARL TUNBERG · SAM ZIMBALIST

TECHNICOLOR

Camera 65

L'artiste de la lumière

László Moholy-Nagy

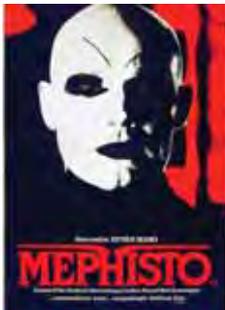
Incarnation du créateur classique, il fut photographe, peintre, plasticien, designer, sculpteur et cinéaste. Au début, il écrivait même. Il s'investit profondément dans la vie culturelle très effervescente de l'entre-deux-guerres. Pour cela il trouva toujours les meilleurs partenaires. Le patronyme qu'il s'est lui-même créé provient de Mohol, petite ville méridionale où il a grandi et de Me Gusztáv Nagy, son oncle. Après que son père ait abandonné sa famille, il s'installa en 1910 chez son oncle, qui s'occupa de ce jeune talent qu'il était déjà à 15 ans. Pendant la Grande Guerre où il fut mobilisé, il réalisa des centaines de dessins sur la vie quotidienne au front. Alors qu'il était étudiant en droit à Budapest, il rejoignit le cercle de Lajos Kassák, avec les membres duquel il émigra à Vienne, puis à Berlin en 1919. En Allemagne, il attira l'attention de Walter Gropius, le fondateur de l'école du Bauhaus, qui l'invita à le rejoindre en tant que Maître conférencier. Dans les années 1920, il travailla et créa des œuvres avec Paul Klee et Vassily Kandinsky. László Moholy-Nagy réalisa le modulateur espace-lumière en 1931. Il s'agit d'une sculpture en métal et en plastique qui diffuse la lumière sur les murs alentours, créant ainsi des plans colorés. À la fin des années 1930, il quitta l'Europe pour se rendre aux États-Unis sur invitation de la nouvelle école du Bauhaus. L'artiste mourut à Chicago en 1946 à l'âge de 51 ans. En 2006, l'Université hongroise des arts appliqués de Budapest prend le nom d'Université des arts László Moholy-Nagy à l'occasion du 125^e anniversaire de sa création.



Le plus marquant des réalisateurs hongrois

István Szabó

Pour son film « Mephisto », il a été le premier réalisateur de Hongrie à remporter en 1982 l'Oscar du meilleur film étranger, qu'il a reçu en personne à Hollywood. Car il souhaitait devenir réalisateur dès le lycée, il a tout de suite été admis à l'École supérieure d'art dramatique et cinématographique. Il obtient son diplôme en 1961 dans la classe du professeur Félix Máriássy. Il devient ensuite l'une des figures de proue de la nouvelle vague hongroise et est très influencé par le travail de François Truffaut et de Jean-Luc Godard. Il enseigne depuis 1985 à la faculté d'art cinématographique. En 1991, il a été élu vice-président de l'Académie européenne du cinéma. Il collabore régulièrement avec le directeur de la photographie Lajos Koltai, nommé aux Oscars. Ses films ont remporté plus de 60 prix internationaux. Outre « Mephisto » qui a été primé, ont été nommés aux Oscars les films « Confiance », « Colonel Redl » et « Hanussen ». Il a été récompensé quatre fois au Festival de Cannes. Il a remporté le prix David di Donatello pour « Mephisto », le British Academy Film Awards du meilleur film en langue étrangère pour « Colonel Redl » et deux prix à la Berlinale pour ses films « Confiance » et « Chère Emma ». « Sunshine » a remporté le Prix du Cinéma européen en 1999. Ses adaptations cinématographiques des célèbres romans « Rokonok » de Zsigmond Móricz et « Az ajtó » (The Door) de Magda Szabó ont elles aussi été un grand succès.



La « Reine du Soleil » Mária Telkes

En 1934, son nom figurait sur la liste des femmes américaines les plus brillantes et remarquables dressée par le New York Times. Parmi les stars de cinéma, les personnalités publiques et les sportives, Mária Telkes était la seule scientifique née à Budapest en 1900. Aînée d'une fratrie de huit enfants, elle obtint un doctorat de physique, puis s'installa aux États-Unis en 1924. À cette époque, elle se sentait presque chez elle à Cleveland, où vivaient 100 000 Hongrois. Dans le laboratoire de biophysique de la clinique locale, elle conçut un appareil photographique électrique mesurant le rayonnement infrarouge du cerveau. Au cours de ses recherches à Boston à la fin des années 1930, elle découvrit une méthode de stockage de l'énergie solaire. Elle l'utilisa pour créer une unité de désalinisation d'eau de mer à énergie solaire pour l'armée américaine, laquelle sauva la vie de nombreux pilotes forcés de s'éjecter. Ses inventions lui valurent le surnom de « Sun Queen » aux États-Unis. Selon un article paru à l'époque dans le journal hongrois « Est » (Soir), « la machine solaire inventée par le Dr Mária Telkes est aussi révolutionnaire sur le plan technologique que l'a été l'invention de l'automobile à l'époque. » Elle breveta vingt inventions, la majorité en lien avec l'utilisation de l'énergie solaire. Mais elle inventa aussi une méthode de conservation du froid utilisée dans la fabrication des climatiseurs modernes, pour laquelle elle demanda un brevet à l'âge de 90 ans. Mária Telkes, qui est décédée dans sa ville natale de Budapest en 1995, a été intronisée au National Inventors Hall of Fame en 2012.



Rover lunaire

Ferenc Pavlics

Né en 1928 à Balozsamegyes, dans le comitat de Vas, il poursuit des études d'ingénieur en mécanique à l'Université technique de Budapest, puis quitte la Hongrie en 1956 avec sa fiancée, n'emportant que son diplôme. Aux États-Unis, en tant que développeur pour la société General Motors, il conçoit des véhicules tout-terrain. Peu après, il commence à travailler sur des engins astromobiles dans le cadre du programme Apollo. Le premier rover lunaire au monde, le Lunar Roving Vehicle, qui ressemble à première vue à un quatre roues avec un châssis, est bien plus que cela. Doté d'une structure pliable, le premier exemplaire a demandé un an et demi de travail à 400 personnes pour sa conception. Il devait résister au terrain accidenté, aux fluctuations thermiques, à une moindre pression atmosphérique et à une faible gravité, ou plutôt son absence. Il mesure 310 centimètres de long, 230 centimètres de large et pèse 200 kilogrammes. Il pouvait transporter au total 490 kilogrammes de charge, mais uniquement sur la Lune. Dans des conditions terrestres, il se serait effondré sous ce poids. Les quatre roues – selon le brevet de Pavlics – étaient chacune entraînées séparément par un moteur électrique, l'astronaute conduisant grâce à un manche à balai. Sa vitesse maximale était de 18 km/h. Lors de la première expédition en 1971, le rover lunaire a parcouru près de 29 kilomètres. Deux autres exemplaires sont allés sur la Lune l'année suivante. Les plus chers véhicules du monde n'ont jamais été ramenés sur Terre et sont toujours stationnés depuis sur la Lune. Ferenc Pavlics a reçu le prix de la NASA en 1972.



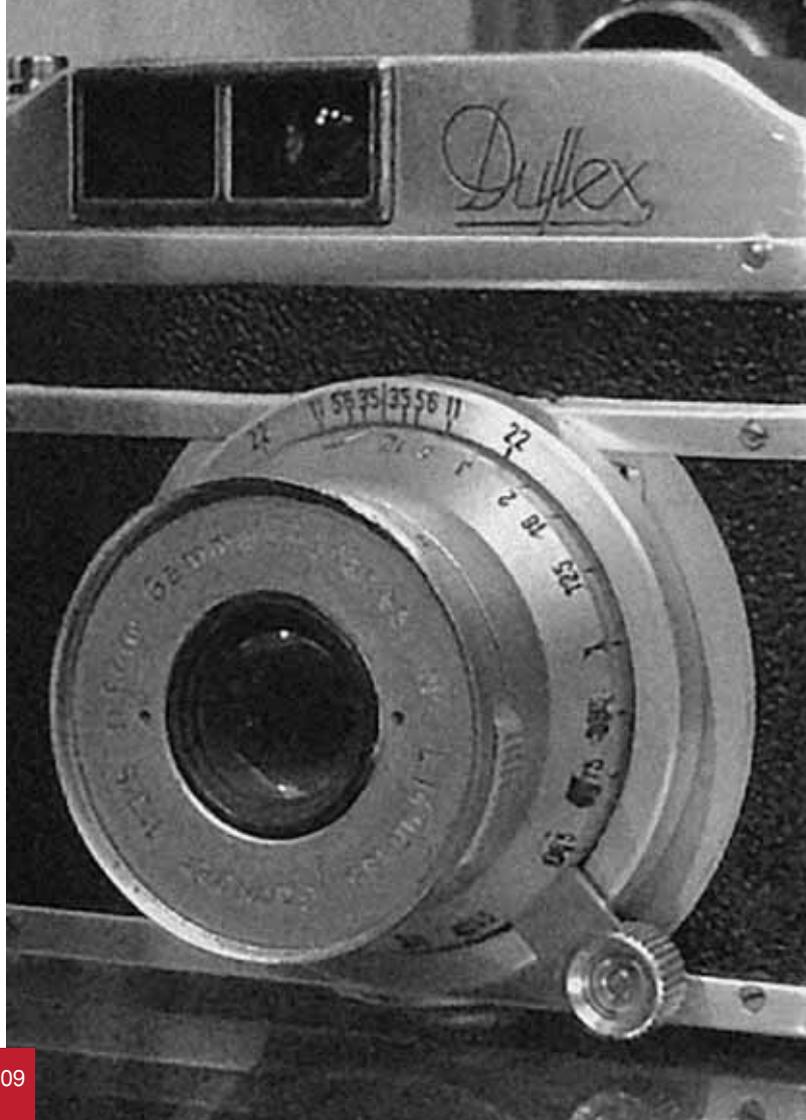
« Surtout ne me demandez pas mon âge ! »
Zsa Zsa Gábor

Reine de beauté, actrice récompensée par un Golden Globe, qui possède son étoile sur Hollywood Boulevard, elle a dit « oui » neuf fois, l'un de ses mariages ayant été annulé. Elle a elle-même confessé avoir littéralement « consommé son ménage », chacun de ses maris lui ayant laissé la maison. Lui revient l'une des plus grandes carrières hongroises du XX^e siècle. Elle affirmait que ce n'est pas l'âge qui compte, mais la manière dont on pense et on se sent. En cela, ses nombreux maris l'ont bien aidée, puisqu'elle était sans cesse amoureuse, ce qui lui a permis de rester jeune. Elle est née Sári Gábor à Budapest en 1917 présume-t-on. Son prénom Sári lui vient de Sári Fedák comme son surnom Zsazsa, qui était celui donné à la célèbre actrice par ses amis. En 1936, elle est élue Miss Hungaria, et la même année, elle obtient un rôle dans une opérette. Elle suit peu après ses sœurs aînée et cadette également actrices aux États-Unis, et a figuré dans une cinquantaine de films. Avec son style fantasque et exubérant, elle devient immédiatement la coqueluche d'Hollywood. Les magazines se la disputent, et tout le monde la suit même sans Internet à l'époque. Sa beauté comme son intelligence lui permettaient de séduire n'importe qui. Elle a eu un seul enfant né de son mariage avec Conrad Hilton, fondateur des hôtels Hilton. Ses maris ont été diplomate, acteur, homme d'affaires, avocat, investisseur, aristocrate. « On n'apprend à connaître un homme que lorsqu'on en divorce », disait Zsa Zsa Gábor. Son dernier mariage a duré trente ans, avec Frederic von Anhalt, un playboy de 27 ans son cadet : elle est restée avec lui jusqu'à sa mort, à l'âge de 99 ans.



L'appareil photo volé Jenő Dulovits

Né en 1903 dans la région d'Ipolyság, ce professeur de physique et mathématiques était dès son plus jeune âge déjà passionné par l'art de la photographie. En tant que photographe, il était passé maître dans l'exposition à contre-jour et ses photos eurent un franc succès dans le cadre d'expositions internationales. « Je suis un amoureux de la lumière » a-t-il affirmé dans son ouvrage intitulé « La photographie artistique ». Mais il s'intéressait également à l'aspect technique de la profession. En 1931, il breveta « l'adaptateur à lentille de conversion estompant la prise de vue » et, près de trente ans plus tard, la lentille optique en plastique. L'appareil photographique à miroir inversé Duflex qu'il conçut fut fabriqué pour la première fois en 1948 par la société Gamma d'appareils optiques et mécaniques de précision. La nouveauté qui avait été intégrée à l'appareil Duflex était un diaphragme qui se fermait automatiquement jusqu'à la valeur d'ouverture requise au moment de la prise de vue. Cette invention révolutionnaire était totalement inattendue. La technologie innovante de cet appareil en fit le premier au monde, devançant les Allemands, alors à la pointe dans ce domaine, les Japonais n'arrivant sur le marché que plus tard. Malgré cela, et probablement sous la pression soviétique, sa fabrication fut arrêtée pour raisons économiques. En estimant qu'environ trois mille exemplaires ont été fabriqués, il constitue aujourd'hui une pièce très recherchée dans les ventes aux enchères. En état fonctionnel, son acquisition peut atteindre des millions à l'enchère. Le premier prototype de cet appareil, le Duflex 001, était l'une des précieuses pièces du Musée hongrois de la technologie jusqu'à ce qu'il soit volé. L'appareil a fini par se retrouver chez un collectionneur japonais, qui, même au prix de quatre millions de forints proposé pour son rachat, n'a pas souhaité se séparer de ce qui constitue l'un des appareils les plus à la pointe de l'histoire de l'ingénierie hongroise.



La légende des « Martiens » Les Hongrois aux États-Unis

L'auteur de science-fiction Isaac Asimov affirmait que « une rumeur persiste à dire aux États-Unis qu'il existe deux espèces intelligentes sur Terre : les humains et les Hongrois. » D'après la légende des Martiens, ces derniers se seraient infiltrés dans les meilleurs universités et instituts de recherche durant la première moitié du XX^e siècle. Ce qui pouvait les démasquer est qu'ils ne savaient parler aucune langue terrestre sans accent. Ils ont donc trouvé une parade : se camoufler en émigrants hongrois. Se trouvaient parmi eux des physiciens comme Eugene Wigner (de son prénom martien Jenő), Edward Teller (dans sa langue maternelle Ede), Leo Szilárd (à l'origine Leó), ou encore le génie des mathématiques modernes John von Neumann (dit Jancsi sur Mars). Tous se sont essaimés à partir de la même ville (Budapest) et du même endroit (Pest). Des journalistes dépêchés sur place ont retrouvé la trace de celui qui avait organisé la tête de pont secrète de ces Martiens sous l'appellation déguisée de « lycée », en qualité de responsable de l'éducation hongroise. Ce personnage n'est autre que le baron Loránd Eötvös. Ces Hongrois suspects appréciaient cette légende. Edward Teller était particulièrement fier de ses initiales E.T. János Kemény, le créateur du langage BASIC, avait ajouté à ce propos – avec un léger accent martien : « il est tellement plus facile de lire et d'écrire en hongrois qu'en français ou en anglais, que cela laisse plus de temps aux enfants hongrois pour apprendre les mathématiques. » Il y a un autre domaine inondé de Hongrois : l'industrie cinématographique. Ils ont su déceler les immenses possibilités qu'offrait le mariage de la dramaturgie traditionnelle et la technologie moderne. Comme le souligne Norman Macrae, rédacteur en chef de l'hebdomadaire *The Economist* : « le mot américain "movie" vient probablement du mot hongrois "mozi" ». Et d'ajouter cyniquement : « Les Hongrois ont d'abord créé Hollywood, et seulement ensuite la bombe atomique, bien plus inoffensive. »



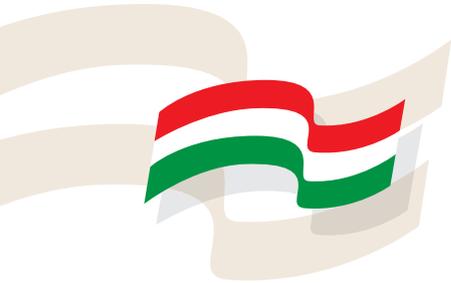
Le trésor de notre nation

La Sainte Couronne

Il s'agit de la seule couronne d'investiture en Europe. Alors qu'ailleurs, le nouveau souverain se voyait généralement attribuer une coiffe de circonstance, depuis Saint Étienne, seul pouvait accéder au trône de Hongrie celui à qui l'archevêque d'Esztergom attribuait la Sacra Corona. Charles Ier Robert ne fut accepté par le pays qu'après sa troisième « onction » et avec la Sainte Couronne. Si cette précieuse relique a, au fil des siècles, généralement été gardée en lieu sûr, elle a dû être mise à l'abri des Turcs, des Habsbourg, puis des Soviétiques. Finalement en 1978, le jour de l'Épiphanie, les États-Unis, qui l'avaient conservée après la Seconde Guerre mondiale, la remirent définitivement à la Hongrie. Elle fut alors exposée au Musée national hongrois. Mihály Beöthy et Csaba Ferencz, représentant une équipe de quatre physiciens et mathématiciens chargés des travaux d'identification, ainsi que Gábor Pap, spécialiste de l'histoire de l'art, ont conclu que les dimensions de la couronne hongroise représentaient le ratio d'or et que l'angle d'inclinaison de la croix à son sommet correspondait à celui de l'axe de la terre et de l'équateur céleste. Selon l'analyse d'experts en orfèvrerie, la couronne aurait été fabriquée des siècles avant Saint Étienne dans un atelier d'orfèvre hongrois à l'est de la mer Noire. Saint Étienne l'aurait réclamée au pape Sylvestre II qui la lui remit. Depuis 1790, certains pensent que la Sainte Couronne se compose de deux parties et qu'elle n'a rien à voir avec Saint Étienne et la fondation de l'État, ce que les membres du Comité de la Couronne, le Dr Zsuzsa Lovag, Éva Kovács, ainsi que les orfèvres József Péri et László Papp ont confirmé en 1994. Le 1er janvier 2000, la Sainte Couronne a été transportée lors d'une cérémonie digne d'un sacrement, par la Garde de la Couronne jusqu'au hall placé sous le dôme du Palais du Parlement. Le 5 juillet 2000, Sa Sainteté le Pape Jean-Paul II a adressé ces mots à la nation hongroise : « Que ce que cette couronne enseigne vous éclaire ! »



Sources photos



Photos MTI (Imre Benkő, Sándor Bojár, Tamás Fényes, Imre Földi, Endre Friedmann, Csaba Jászai, Ferenc Kálmándy, György Lajos, János Marjai, László Mikó, Edit Molnár, Ferenc Németh, Tibor Oláh, János Pelbárt, László Petrovits, Csaba Ráfael, László Róka, Tibor Rózahegyi, Béla Schichmann, Lajos Soós, Géza Szebellédy, Dezső Sziklai, Gyula Tóth, Ferenc Vigovszki), Wikipédia, Creative Commons. Wikimédia (date de téléchargement : 09.2019 – 06.12.2019), Pixabay (date de téléchargement : 17.11.2019), VAOL (vaol.hu, site d'information du comté de Vas), PUSKAS.COM, Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum (Musée hongrois du commerce et de l'hôtellerie), Növényi Diverzitás Központ (Centre de la diversité végétale), flickr.com (date de téléchargement : 29.11.2019)

Publié par

Comité Hungarikum
Ministère de l'Agriculture, 2023

Editeur responsable

Zsolt V. Németh
Commissaire du Premier ministre pour le mode de vie hongrois et la
protection de nos valeurs nationales, Membre du Comité Hungarikum

Rédacteur en chef

János Gadácsi

Rédacteurs

Andrea Antal, Secrétaire de la Comité Hungarikum
Imre Horváth

Conception, mise en page

Extrabold

Traduction

Fordítók Irodája

© Ministère de l'Agriculture, 2023



ISBN 978-615-6446-09-1



www.hungarikum.hu