



Autriche

CONTE DE NOËL À VIENNE

TEXTE ET PHOTOS JEAN-PAUL FRÉTILLET



UNE SPÉCIALITÉ VOYAGEUSE

La *Wiener schnitzel* est une cousine de la *cotoletta alla milanese* (l'escalope milanaise), toujours cuisinée avec du veau. Elle a migré en Israël avec les juifs autrichiens. Pour des motifs religieux, elle est à base de poulet mais s'appelle toujours *schnitzel*. C'est la version la plus consommée aux États-Unis.

Les toits de Vienne observés depuis le clocher gothique flamboyant de la cathédrale de Saint-Étienne, un édifice en partie détruit en 1945 et reconstruit en 1952.



Au **Café Central**, la fièvre littéraire est retombée. Stefan Zweig et Arthur Schnitzler n'y mènent plus la ronde des mots. Peter Altenberg est attablé à l'entrée, statufié pour l'éternité : « *Si ne suis pas au Café Central, je suis en chemin* », on le croit sur parole... L'installation paraît plus baroque que le plafond, formé d'ogives gothiques posées sur des colonnes corinthiennes. Un portrait de Sissi et François-Joseph trône dans le fond du café. Des journaux sont accrochés à des baguettes de lecture sur un présentoir et font partie du décor de ce café historique, parfait par les chaises Thonet et les banquettes en velours rouge. Il reste les pâtisseries ciselées dont un Beethoven duveté comme le tissu des fauteuils dont on se demande ce qu'en aurait pensé le compositeur de *Fidelio* (né et mort à Vienne).

L'INCONTOURNABLE ESCALOPE VIENNOISE

À l'**Hôtel Grand Ferdinand**, sur le bord du Ring, une symphonie de Mahler se noie dans la cacophonie des bruits du service. Dans l'assiette, la *schnitzel* préparée par Jürgen Gschwendtner se déploie comme un champ de blé vallonné ou une étoffe de velours épais à l'ample drapé. Le sourire victorieux du chef accentue la rondeur du visage encore juvénile. « *La couleur et les plis arrondis de la panure sont les signes d'une escalope viennoise réussie* », atteste doctement Jürgen. L'escalope viennoise est un pilier de la cuisine de tradition en Autriche, avec le *tafelspitz* (pot-au-feu) et l'*apfelstrudel* (gâteau aux pommes). Jürgen connaît le sujet, il a épuisé toute la littérature sur la question et remis pendant des mois sa recette sur le billot pour arriver, sans l'avouer formellement, à la meilleure *schnitzel* de Vienne. « *La tranche de viande de 200 g environ, taillée dans la noix de veau, doit épouser la largeur d'une assiette* », explique-t-il en préambule. Avec un maillet en bois, le chef l'aplatit de l'intérieur vers l'extérieur jusqu'à obtenir une escalope de 3 mm d'épaisseur. « *C'est essentiel, sinon la texture de la viande risque de ressembler à de la semelle* », alerte Jürgen. Ensuite, la viande est plongée, le temps de compter jusqu'à 3, dans des œufs battus sans excès, « *mais très frais* » ! L'escalope est glissée dans une chapelure de pain très fine puis cuite à la poêle dans un bain de beurre clarifié pendant 2 à 3 minutes. « *Du saindoux ou une huile neutre peuvent faire* ►



LES SECRETS DE LA JÜRGEN SCHNITZEL

Du choix des ingrédients à l'exécution de la recette, l'escalope viennoise selon Jürgen Gschwendtner est une école de la rigueur. La viande est taillée dans la noix de veau, l'escalope doit être de la largeur de l'assiette dans laquelle elle sera servie. Après aplatissement avec le maillet, elle ne doit pas dépasser 3 mm d'épaisseur. Les œufs de la panure doivent être très frais et sommairement battus.





CHEZ TIAN, L'OBSESSION DU VÉGÉTAL

Paul Ivić, né dans une ferme du Tyrol, d'un père croate et d'une mère autrichienne, se réveillait chaque matin avec une obsession: le contenu de son assiette du jour. Sa cuisine végétale et radicale a un lien fusionnel avec le terroir autrichien. « Retour aux racines », est l'intitulé du plat ci-dessous, un oignon rôti, enrobé d'huile de thym, farci de champignons, dans un jus de pain rassis



Une saucisse, la frankfurter würst, servie avec un petit pain, un peu de choucroute et du raifort, constitue l'essentiel de la cuisine de rue à Vienne.



l'affaire, mais le beurre, c'est mieux pour le goût », promet le chef. Servie avec une salade de pommes de terre tièdes, moutardée et un peu sucrée et de la compote de pomme, la dégustation de la schnitzel de Jürgen Gschwendtner est un rite initiatique comme la première véritable pizza que l'on dévore à Naples. Les deux spécialités ont en commun d'avoir migré autour de la planète, et d'avoir été malmenée et dévoyée au cours de leur périple.

RETOUR EN ENFANCE

Chez Tian, à quelques pâtés d'immeubles, la cuisine viennoise bascule dans le monde mystérieux du végétal. Les assiettes défilent, colorées, toujours lumineuses, parfois énigmatiques, d'une harmonie époustouflante, à la croisée parfaite de la technique, du geste artistique et de l'émotion. « Ce fut un long chemin. Il a commencé bien avant décembre 2011, date d'ouverture de ce restaurant », souffle Paul Ivić, l'auteur de ce festin végétal, réfléchi et créatif. La voix est introvertie, chuchotée, comme si chaque syllabe était pesée au trébuchet. Le visage anguleux et marmoréen s'éclaire et s'anime au fil d'une confession qui révèle une sensibilité à fleur de peau. « Quand j'étais enfant, je me sentais insulté à la cantine de l'école, car on y mangeait très mal. J'ai eu la chance de naître dans une famille de paysans modestes où la bonne nourriture était naturelle. Quand je me réveillais, ma première préoccupation était le contenu de mon assiette. » Paul Ivić voulait être dessinateur de bandes dessinées. Il deviendra chef par désir d'indépendance précoce et de voyages. De Suisse en Espagne, d'Allemagne en Autriche, il gravit les échelons dans le monde de la gastronomie. Dans ce dédale de la réussite, il perd son lien charnel avec la nourriture. « À la fin, j'étais à la tête d'une brigade de 30 cuisiniers. Je m'empoisonnais et j'empoisonnais mes clients avec des mauvais légumes et du poisson d'élevage. » La tête et le cœur lâchent. Le médecin recommande une intervention chirurgicale. Paul Ivić se met au vert, retrouve un peu de force mais il est « toujours malheureux et misérable ». Un jour, il achète des œufs à une fermière sur un marché. Elle le « bassine » avec la vie heureuse de ses poules. Il montre son agacement. Elle lui rétorque : « Vous ne méritez pas mes œufs. » Premier déclin. De retour chez lui,