

PLAISIRS

tourisme • flânerie • iconique • shopping • food • livres • jeux



À Vienne, le café est une institution. Des serveurs en complet-veston y servent toutes sortes de spécialités, souvent préparées à grand renfort de crème fouettée.

Symphonie gustative à Vienne

Si Mozart, Beethoven ou Strauss ont fait de la cité autrichienne la capitale de la musique classique, la ville est aussi une destination gourmande qui régale ceux qui la rejoignent pour un week-end, ou plus. Embarquez pour une savoureuse virée !

PAR AIRY AUBRY.

Ses somptueux palais, son imposante cathédrale gothique et son majestueux opéra à la renommée mondiale font sa réputation. Mais la capitale autrichienne jouit aussi d'un art de vivre incroyable, qui a contribué à lui faire remporter, cette année encore, le titre de « ville la plus agréable au monde », selon le classement du magazine britannique *The Economist*.

Qu'il est bon de s'installer, en matinée, sur la banquette en velours d'un de ses mythiques cafés. De se ravitailler, à la pause déjeuner, dans un *würsteltände*, ces kiosques à saucisses typiques de la ville. De goûter à une *wiener schnitzel* (escalope à la viennoise), un *tafelspitz* (pot-au-feu autrichien) ou une *kaiserschmarren* (crêpe épaisse coupée en lanières). Ou, l'heure du goûter venue, de se régaler d'une pâtisserie généreuse. La plus célèbre ? La *sachertorte*, une génoise au chocolat fourrée à la confiture d'abricot. Quant aux plus curieux, ils n'hésiteront pas à participer à l'un des nombreux cours de cuisine dispensés à travers la ville. Autre surprise : Vienne compte 600 hectares de vignoble, et 140 domaines produisant en majorité du vin blanc, comme le riesling ou le grüner veltliner. On y goûte dans les tavernes, lieux de convivialité par excellence. Entre deux visites, durant lesquelles la ville impériale nous dévoile ses délicieux secrets. ■



1



2



3



4

Si Vienne est réputée pour ses douceurs sucrées, comme les mokus du Café Schwarzenberg (1), les confiseries de Zuckerlwerkstatt (2) ou les gâteaux de Vollpension (3), la ville compte aussi 140 domaines viticoles (4).

Se poser dans un café viennois

Il en existe pas moins de 2 200 dans la ville. Lieux incontournables, aussi bien pour les touristes que pour les locaux, les cafés viennois ont été inscrits au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco en 2011. Sur le « Ring » – le boulevard circulaire qui suit le tracé des anciens remparts –, le Café Schwarzenberg (1) est un établissement dans la plus pure tradition. Circulant sous des lustres majestueux, entre des tables en marbre, les serveurs, costume noir et nœud papillon, apportent aux clients, sur de petits plateaux en argent, un *melange* (café servi avec du lait et de la mousse, 6 euros) ou un *franziskaner* (moka avec de la crème fouettée). Le cadre idéal pour s'installer quelques minutes ou plusieurs heures, lire les journaux nationaux et internationaux mis à disposition, bavarder ou rêvasser.

Café Schwarzenberg, Kärntner Ring, 17.
www.cafe-schwarzenberg.at

Craquer pour des confiseries

Une fois passé les portes de la manufacture Zuckerlwerkstatt, petits et grands ne sauront plus où donner de la tête. En plus du traditionnel *wiener seidenzuckerl*, sorte de berlingot fourré au chocolat ou aux fruits (à partir de 6,50 euros les 100 grammes) et des sucettes (2), ils y trouveront des créations originales, comme d'adorables bonbons en forme de smiley. Et ils admireront les artisans travailler le sucre dans l'atelier situé au cœur de la boutique. Un régal pour les yeux et pour les papilles.

Zuckerlwerkstatt, Fährichgasse, 3. www.zuckerlwerkstatt.at

Trinquer dans une taverne

Pour découvrir les nombreux vins blancs produits à Vienne (4), direction Zimmermann, l'une des 250 tavernes (*heuriger*) de la ville. Un endroit convivial et sans chichis, avec nappe vichy et serviette en papier où, après avoir bu un verre de l'appellation locale *gemischter satz*, on commande une *wiener schnitzel* (10,50 euros), une fine tranche de veau panée accompagnée de pommes terres persillées froides.

Heuriger Martin Zimmermann, Armbrustergasse, 5.
www.zimmermanns.at

Passer une nuit tout confort

Si les chambres standards (à partir de 169 euros la nuit) de l'hôtel Grand Ferdinand manquent d'aménagement pour ranger ses affaires, elles restent très cosy et confortables. La salle de douche s'intègre parfaitement à la décoration contemporaine de cet établissement situé en plein centre historique et à proximité d'un grand nombre de monuments et d'édifices réputés. À ne pas louer, le petit déjeuner servi au 8^e et dernier étage, avec vue sur les toits de la ville.

Grand Ferdinand, Schuberting, 10-12.
www.grandferdinand.com



Depuis le bar-restaurant Das Loft, perché au 18^e étage d'un immeuble ultra-moderne, la vue sur la ville est à couper le souffle.

Saluer des mamies gâteau

Elles s'affairent aux fourneaux, en salle ou au comptoir. La quasi-totalité des salariées de la pâtisserie Vollpension sont des grands-mères, qui trouvent ici à la fois un moyen de sortir de la solitude, et un revenu pour compléter leur retraite. Tables en Formica, canapés moelleux, assiettes fleuries (3)... Tout est fait pour qu'on se sente, ici, comme chez mamie. À la carte, de délicieux gâteaux traditionnels (à partir de 12,90 euros) tel le *buchteln*, une brioche fourrée à la confiture et accompagnée de crème à la vanille. Comme aime à le répéter Renate, 64 ans, pâtissière qui a rejoint ce projet intergénérationnel imaginé par David Haller, les deux ingrédients principaux de ces recettes sont « le sucre et l'amour »!

Vollpension, Schleifmühlgasse, 16. www.vollpension.wien

En faire tout un plat

Artisan réputé à Vienne et à travers le monde, Jean-Paul Vaugoin incarne la sixième génération à perpétuer le savoir-faire et les traditions de l'orfèvrerie Jarosinski & Vaugoin, fondée en 1847. L'entreprise familiale compte, parmi ses clients les plus prestigieux, de nombreux membres de cours royales, dont celles d'Angleterre. Dans sa boutique à la décoration feutrée, plus de 200 modèles de couverts en argent sont exposés dans de grandes vitrines en bois, aux côtés d'autres objets liés à l'art de la table – plateaux, assiettes, théières... –, tous fabriqués à la main dans l'atelier attenant.

Jarosinski & Vaugoin, Zieglergasse, 24. www.vaugoin.com

Se perdre dans les nuages

Envie de boire un verre en admirant le coucher de soleil le long du canal du Danube ? Le 18^e et dernier étage de l'hôtel Sofitel, installé dans un bâtiment de verre et d'acier imaginé par l'architecte Jean Nouvel, est l'endroit idéal. À peine sorti de l'ascenseur, on découvre une vue à 360 degrés à couper le souffle. Pour profiter pleinement du panorama offert par Das Loft, demandez une table côté fleuve. Et commandez un cocktail Pink Panther, à base de vodka et de framboise (16 euros), ou un verre de vin (à partir de 8 euros). Ambiance musicale avec DJ jusqu'à 2 heures.

Das Loft, Praterstrasse, 1. www.dasloftwien.at

CARNET PRATIQUE

Y ALLER

La compagnie Austrian Airlines propose des trajets directs Paris-Vienne (deux heures de vol) dès 181 euros l'aller-retour.

S'INFORMER

www.wien.info

SE DÉPLACER

Le pass Vienna City Card (à partir de 17 euros) permet d'utiliser en illimité les nombreux transports en commun (tramway, métro et bus) desservant la ville.

MÉTÉO

La température moyenne en novembre est de 10 °C l'après-midi. Pensez à bien vous couvrir avant d'arpenter les rues viennoises.

COMMUNIQUER

À Vienne, la langue officielle est l'allemand. Cependant, la majorité des Viennois parlent très bien l'anglais, et les menus des restaurants sont souvent traduits.