

## Balade viennoise

Par [JFB](#) le ven 18/05/2007 - 03:29

Avec ce numéro spécial consacré à l'Autriche j'avais la possibilité de vous parler d'un restaurant autrichien avec ses spécialités : l'escalope viennoise ou wiener schnitzel, le bouillon aux boulettes de foie de bœuf, le consommé aux lamelles de crêpes, le tafelpitz, plat préféré de l'Empereur François-Joseph, du bœuf bouilli aux légumes avec une sauce au raifort et aux pommes et une linzer torte en dessert... Mais tout cela ne me semblait guère excitant je dois vous l'avouer. J'ai donc opté pour une petite balade en centre-ville à la découverte des incontournables de la gastronomie locale.

Voilà donc quelques étapes obligatoires sans lesquelles l'on ne peut pas dire connaître la capitale autrichienne.

Tout d'abord, autant commencer la journée par un vrai petit café dans un café incontournable. Il y a le Central, comme à Budapest, une véritable institution où les Viennois viennent lire leur quotidien préféré ou tenir leurs conversations à voix basse. Un certain Trotsky y avait ses habitudes un temps. Saviez-vous qu'à l'origine, le tout petit verre d'eau servait à rincer la cuillère avant de la tremper dans le précieux liquide noir ?...

Après un petit café, c'est l'heure de faire son marché. Le Naschmarkt est un modèle du genre. Impossible de ne pas trouver ce que vous cherchez pour composer votre dîner. J'aime particulièrement le fromager et le fabricant de vinaigre, Gegenbauer, qui vous proposera de goûter ses «balsamiques» à base de nectar de fruits ou de légumes. A dévaliser de toute urgence !

Bientôt l'heure de déjeuner, le Zum Schwartzten Kameel, dans la Bognergasse, est lui aussi un incontournable. C'est en 1618 que ce lieu a ouvert. Tout d'abord une épicerie de produits exotiques et ce n'est que 200 ans plus tard que l'on y sert les premiers repas. Reconstitué en 1901 dans le plus pur style Art Déco, vous pourrez déguster les grands classiques de la gastronomie locale ou manger un petit sandwich sur le pouce.

Suite de nos courses dans l'après midi, un passage chez Julius Meinl s'impose. Vous voici arrivé dans le temple de la gastronomie mondiale, un lieu magique à mi-chemin entre la Grande Epicerie du Bon Marché et Fauchon (note de l'auteur, parisienne pure souche je dois l'avouer...). Vous trouverez là de quoi rapporter à Budapest tout ce qui vous fait envie : des pâtes italiennes ou suisses au prix de l'or en barre, les meilleures huiles d'olive, des chocolats français, belges ou suisses, des fromages du monde entier, des épices incroyables... et bien sûr du café, grande spécialité maison puisque Meinl est avant tout une grande maison de café. D'ailleurs si un petit café vous tente, le énième de la journée, le bar à l'entrée du magasin vous attend. Mais faites cela plutôt en arrivant, avant de commencer vos courses car après toutes ces courses il est temps d'aller se reposer un peu et de s'installer au Café Sacher. Idéal pour terminer cette journée marathon laissez-vous tenter par une part de Sacher tarte, l'originale, et un wiener mélange. Fermez les yeux, vous êtes devenu viennois !

Natacha Guego

- 3 vues

Catégorie

Agenda Culturel