

Ballade viennoise (bis repetita...)

Par [JFB](#) le mer 19/12/2007 - 11:15

La chronique du palais de Natacha Guego



Voilà, le mois de décembre est revenu, la saison des marchés de Noël bat son plein et il est temps pour vous d'aller passer un petit week-end à Vienne. Sans les enfants ou avec, vous aurez largement de quoi vous occuper pendant 48h et même plus si vous pouvez grappiller une petite journée supplémentaire. Pour notre part cela doit être la sixième ou la septième fois que nous emmenons les enfants faire les marchés de Noël viennois, donc cette année nous avons fait l'impasse sur le marché dans la cour du château de Schönbrunn et nous sommes passés brièvement en voiture devant la Rathaus platz de nuit, juste pour voir les décorations et lampions qui traditionnellement éclairent les arbres du parc devant la mairie.

Cette année, nous avons décidé d'un week-end un peu plus culturel avec une balade au musée d'histoire naturelle pour les plus jeunes et l'exposition Titien pour les plus grands. Entre les deux, histoire de se dégourdir les jambes, nous avons bu un petit vin chaud et acheter des marrons, eux aussi chauds, tout en arpentant les petites maisons installées sur la Maria Theresia Platz entre les deux musées. En fin de journée, de l'autre côté du Quartier des Musées, nous nous sommes baladés sur le marché de Spittelberg, quelques vieilles rues piétonnes reliées entre elles par des passages. Ce marché est peut-être un peu plus authentique que les autres et les produits proposés plus originaux grâce aux nombreuses galeries installées à l'année dans le quartier et qui proposent des objets plus design ou plus ludiques. Il n'en reste pas moins que comme ailleurs les baraques de vin chaud se font la guerre pour attirer le chaland, les pains d'épices sont rarement frais et moelleux et les décorations de Noël à chiner sont les mêmes que partout ailleurs à des prix délirants ! Tout cela au milieu d'une foule parfois passablement éméchée à vouloir goûter tous les vins chauds additionnés de rhum ou de schnaps !

Le soir venu, les enfants déposés à l'hôtel et rassasiés, il ne restait plus qu'à passer à table. Petit problème, nous étions avec quelques amis... Pas question de se pointer un sourire aux lèvres et de dire : vous avez une table pour 14 personnes ? Il m'arrive d'être organisée et de penser à ces choses-là. J'avais donc effectué des réservations en écoutant les conseils de mon amie Pia, Viennoise désormais. Vendredi soir, ce fut donc le Palmenhaus. Un grand restaurant aménagé dans une serre dans le Burggarten, derrière l'Albertina. Nous fûmes tous absolument emballés par l'endroit et par ce que nous y avons mangé. Spécialisé dans les produits de la mer, ce qui n'est pas si courant à Vienne, le restaurant propose sur une grande ardoise l'arrivage du jour. Choisissez entre le bar, la lotte, la sole, les rougets, les calamars, etc... Les calamars sont vraiment délicieux, tout simplement grillés, tendres et goûteux sur un lit de légumes grillés légèrement croquants et de quelques pommes de terre sautées. En fait, un choix très simple mais absolument parfait, sans chichi mais très réussi. Même le service est souriant et sympathique avec cette tablée de 14 empotés dont pas un n'était capable d'aligner 3 mots d'allemand correctement. Autant vous dire qu'elle a dû avoir de la patience notre petite serveuse ! Nous l'avons donc généreusement remerciée en fin de repas (n'oubliez pas qu'en Autriche le service n'est pas compris). Pour les «lève tard», ils servent même un petit-déjeuner à partir de 10h du matin.

Le samedi matin fut consacré au Naschmarkt, le marché sur lequel j'adore aller me balader à chaque fois que je suis de passage dans la capitale autrichienne : la variété des fruits et des légumes à de quoi nous faire pâlir d'envie, nous pauvres Budapestois en la matière ! Sans parler des poissonniers ou des fromagers. D'ailleurs, je fais toujours quelques emplettes pour rapporter un peu de fromage, quelques salades, quelques fruits confits sans oublier un petit tour chez l'excellent (bien que hors de prix) traiteur italien de l'autre côté de la rue où le café est succulent. Quelques huîtres au comptoir ou que l'on mange debout dehors avec un petit verre de blanc sec si l'on est bien couvert et qu'il ne pleut pas : un vrai moment de bonheur, comme les Viennois, les vrais ! Et le soir, rebelote, avec notre petite troupe partie dîner au MAK (musée des arts appliqués), un endroit très design, très branché tenu par le grand chef Österreicher. Et celui-là il porte bien son nom : l'Autrichien et traditionnel ! Certes l'endroit est à voir, mais y boire un verre sur les guéridons contemporains installés à l'entrée est largement suffisant. Le bar est très sympa et animé. Mais, franchement, aller manger du «Wiener schnitzel» (autrement dit du «Bécsi szelet» comme on dit en Hongrie), des pommes de terre bouillies et des «Gundel palacsinta» le tout pour plus de 50 euros par tête, à ce prix-là, autant

rester à Budapest ! Il y a bien une carte de soi-disant nouvelle cuisine autrichienne avec une soupe de carottes dans laquelle flotte mollement une grosse crevette, un œuf mayonnaise avec quelques lanières de saumon fumé, de petites pâtes carrées au chou caramélisé, un pain de viande de veau servi avec une purée, le rôti de bœuf servi avec une épaisse couche d'oignons frits ou le filet de perche servi sur un lit de betteraves et une sauce au raifort... Je vous avoue que je cherche encore la «nouvelle cuisine» dont on nous vante les mérites ! De plus, comme souvent dans les endroits un peu branchés, le service n'est pas très chaleureux et, contrairement à la veille, notre lenteur à faire notre choix a plutôt eu tendance à énerver notre serveuse.

Noël approche et vous n'aurez peut-être pas l'occasion d'aller à Vienne avant les fêtes essayer mes bonnes adresses, mais voyez donc un peu plus loin : à partir de la mi-février, l'exposition Arcimboldo (et oui, celle qui est à Paris en ce moment au Musée du Luxembourg) sera installée jusqu'à début juin au Kunsthistorich Museum. Une exposition à ne surtout pas rater, et en famille s'il vous plaît, ce peintre de la Renaissance est aussi très ludique pour les plus petits avec ses portraits faits de fruits, de poissons ou de livres...

Palmenhaus

W-1010, Burggarten

www.palmenhaus.at

Österreicher im MAK

W-1010, Stubenring 5

Tel : 01/714.01.21

•
Catégorie

Agenda Culturel