

Se régaler, du Danube au Rhin



Le Kürbiskernöl est à la Styrie ce que l'huile d'olive est à la Provence.

PAPILLES - Jadis confinée dans l'image des roboratifs Schnitzels et Knödels, la cuisine austro-germanique se diversifie. Cette montée en gamme multiplie les bonnes étapes viticoles et gastronomiques.

Textes Bernard Pichon - Photos Carlos Brito et DR

Récemment encore, la motivation du bien-manger n'était pas prioritaire dans le choix d'un périple en Allemagne et Autriche. Il est temps de pourfendre les préjugés. Si ces destinations sont devenues de véritables aimants pour les gastronomes et amateurs de bons vins, c'est que des agriculteurs, œnologues et restaurateurs passionnés ont su redécouvrir les ressources de leurs régions et perfectionner leur savoir-faire. Ils proposent désormais des produits d'excellente qualité originaires de leurs campagnes, alpages et différents domaines viticoles.



Les truffes à l'honneur au Festival de Rheingau.

Au fil du Danube

Longue d'environ 30 km, inscrite au Patrimoine mondial de l'UNESCO, la Wachau est une vallée située à environ 80 km de Vienne. Les gourmets y font notamment escale au restaurant *Kaiser von Österreich*, de Krems, une charmante maison bourgeoise dont la réputation repose sur des produits frais du terroir. La région (environ 440 ha de vignoble) compte parmi les meilleurs producteurs de vin blanc d'Autriche. Au Domaine *Wachau de Dürnstein*, on démontre avec brio qu'une coopérative peut fort bien produire des nectars d'exception. Autre cave ouverte aux dégustateurs: Salomon, à Stein.

Le cœur vert d'Autriche

En Styrie (Steinmark), il faut d'abord réussir à se soustraire des charmes de Graz, dont les étroites venelles médiévales offrent un passionnant voyage dans l'Histoire. On peut alors emprunter la *Schlösserstrasse*: cette route relie pas moins de 17 châteaux et forteresses. De là, on accède au Weinland, le fief des maisons traditionnelles de vigneron, comme la très romantique *Winzerhaus Kogelberg*, à Kaindorf.

Le nectar spécifique de la région ne vient cependant pas du raisin, mais



Retrouvailles gastronomiques.

de la courge. La Kürbiskernöl est à la Styrie ce que l'huile d'olive est à la Provence. Elle a droit à un label spécifique: l'IGP (indication géographique protégée). Chaque bouteille porte un numéro garantissant une complète traçabilité.

Slalom gourmand

Populaire, Ischgl a reçu le titre de Mecque culinaire des Alpes, notamment grâce à Martin Sieberer (Paznauer Stube - *Hôtel Trofana Royal*) et Benjamin Parth (Stüva - *Hôtel YSCLA*), deux chefs distingués de cinq étoiles. Le guide *Gault Millau* attribue neuf toques à la station, réparties sur 4 restaurants.

La région du Paznaun tyrolien n'a pas hésité à imaginer un pastiche du

Chemin de Compostelle. Les randonneurs estivaux sont conviés à explorer quatre différents circuits - plutôt faciles et familiaux - ponctués d'étapes gourmandes. ■

www.pichonvoyageur.ch



En pratique

Y aller

En Autriche: Sur internet, quelques sites (essentiellement en allemand et anglais) renseignent sur l'offre spécifique de la Wachau:

www.donau.com
www.donauregion.at
Plus généraliste (et aussi en français):
www.austria.info

Considérée comme «l'épicerie fine du pays», Graz est bien la cité des saveurs. Les deux marchés fermiers de son centre-ville - où les agriculteurs de la région proposent en personne leurs propres produits frais du jour - constituent le point de départ idéal de promenades à vocation culinaire.

www.graztourismus.at
Ischgl: www.ischgl.com/de/kulinarischer-jakobsweg-genusswandern-tirol (renseigne sur le pèlerinage gastronomique au Tyrol)

En Allemagne:

«Chez nous, tout ce qui pèse moins de 400 grammes n'est que carpacci!»...tel est le slogan des légendaires barbecues organisés en été au *Schwarzen Bock*, le restaurant-grill du *Radisson Blu* (*****) de Wiessbaden (Rheingau). Végétariens, s'abstenir!

www.hessen-tourismus.de/regionen/rheingau

En Allemagne aussi

BP • Les gourmets le savent bien: le Festival de Rheingau s'est forgé une solide réputation. Au printemps, une pléiade de grands chefs (presque 50 étoiles *Michelin*!) se retrouve dans cette région idyllique proche de Francfort pour y célébrer la bonne chère et le Riesling d'exception. Tout a commencé lorsque Hans B.Ullrich, propriétaire du *Kronenschlösschen (Relais & Châteaux)* découvrit une manifestation de ce type en Californie. Pourquoi ne pas la répliquer en Allemagne? Dès lors, la voie semblait ouverte pour convier vigneron et cuisiniers à des rencontres auxquelles le grand public peut s'associer pour des dégustations et repas d'une grande diversité et à tarif abordable. L'édition 2015 a commencé dans l'atmosphère du couvent d'Eberbach, où fut tournée une partie du film *Le nom de la rose*. On y a rencontré des stars de la cuisine originaires du monde entier. www.rheingau-gourmet-festival.de