

LES SPÉCIALITÉS AUTRICHIENNES

Du 31 janvier au 23 février 2008

Découvrez les saveurs d'Autriche

A Vienne, on ne regarde pas à la dépense du point de vue culinaire ! Le marché des purs délices, un marché quotidien de produits frais fort cosmopolite et très animé au cœur de la ville, est le lieu des découvertes gourmandes, des senteurs et avant tout des dégustations ! Bien entendu, outre les fameux standards tels que l'escalope viennoise, la Sachertorte et le Kaiserschmarrn, l'Autriche offre bien d'autres délices. Nos acheteurs ont prospecté toutes les régions autrichiennes et sont revenus avec de délicieuses trouvailles.

Les spécialités dénichées sont originaires des producteurs passionnés, innovateurs et audacieux que voici :

Joachim Gradwohl, promu Chef de l'année 2007 et primé « Gault Millau » par 3 toques et 18 points, mise entièrement sur des produits exclusifs. « Grâce à notre maison traditionnelle des spécialités Meinel am Graben, nous avons accès aux meilleurs fournisseurs », dit-il.

Lisl Wagner-Bacher a fait du petit hôtel de ses parents, au cours des trois dernières décennies, un restaurant de pointe en Autriche (primé « Gault Millau » par 3 toques et 18 points). Elle propose une cuisine autrichienne des meilleures tout en étant ouverte aux innovations et aux compositions insolites.

Franz Habl a créé il y a onze ans avec d'autres éleveurs une manufacture de boucherie-charcuterie quelque peu hors du commun. De l'élevage des porcs Large White à la longue maturation à l'os, en passant par la transformation soignée et le fumage de la viande, ils font tout eux-mêmes.

Hans Staud élabore les meilleures confitures et spécialités légumières d'Autriche.

Grâce à la coopération étroite avec la Chambre d'agriculture et l'école horticole du pays, il a accès aux fruits et légumes les plus frais. « Cueillis le matin, ils sont en bocaux vers 15 heures », affirme-t-il.

Alois Gölles a longtemps contrôlé les diverses méthodes de fabrication de vinaigre, avant de développer sa propre fabrication de vinaigre balsamique, dans laquelle tous les arômes naturels des fruits demeurent dans le vinaigre et s'est attribué le mérite de meilleur producteur hors d'Italie.

Peter Brauchl représente sa profession en matière de « saumon des Alpes ». Ses truites arctiques et son procédé d'élevage breveté de poissons saumonés sont aujourd'hui exemplaires à l'échelle européenne et ne craignent en rien la comparaison avec les « homologues » sauvages du Canada.

Michael Sicher a introduit sur le marché en 1995 le caviar de truites d'appellation « Sicher Kärnten Kaviar » et a été récompensé plusieurs fois déjà. Dans le cadre de dégustations professionnelles, il devance toujours à nouveau les produits de renom.

Franz Deutschmann se sert exclusivement de lait cru issu de sa propre ferme biologique pour élaborer ses fromages. Au terme d'une élaboration spéciale, ils finissent leur maturation dans une cave voûtée de l'exploitation, d'où sortiront ensuite de sublimes fromages au lait cru tels que le camembert, le fromage aux graines de potiron de Steyr ou le brie.

Hannes Bachhalm est un créateur passionné. Il ne se passe guère un jour où le pâtissier ne franchit pas la porte de son atelier sans nouvelle recette. Ses chocolats sont uniques, entièrement faits main et décorés un par un.

Anton Kollwentz, Erwin Tinhof, Leo Hillinger et Gerhard Kracher sont des génies dans l'élaboration de vins autrichiens. Qu'il s'agisse de vins rouges classiques et de cuvées de cépages autochtones ou encore de vins mousseux rosés élaborés à 100% à partir de Pinot noir, ils ont tous quelque chose d'exaltant et de résolument original à découvrir.