

Le Café Landtmann. Gonzalo Azumendi/Laif-REA



Le Monde d'hier, Stefan Zweig évoquait d'ailleurs « une sorte de club démocratique ouvert à tous pour une modique tasse de café ». Sans être chez soi, on se sent comme à la maison dans les cafés de Vienne.

Leur origine fait encore débat. Selon les uns, elle remonterait au second siège de Vienne par les Turcs. Ces derniers auraient été défaits après qu'un espion d'origine hongroise, un certain Kolschitzky, eut apporté des informations de première importance aux Autrichiens. « En guise de remerciement, celui-ci reçut la citoyenneté et les 500 sacs de café oubliés par les Turcs dans leur fuite. C'est lui qui aurait ouvert le premier café en 1685 », raconte Susanne Holper, guide à Vienne. « Mais ceci est une légende, ajoute-t-elle prudemment. Le premier café a bien été ouvert en 1685, mais par un Arménien du nom de Johann Diodato, au numéro 14 de la Rotenturmstrasse. »

Un emplacement occupé aujourd'hui par le très branché café Daniel Moser.

Quoi qu'il en soit, reprend Susanne Holper, « Vienne s'est construite autour de ses cafés, dans la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. Avec l'essor de l'industrialisation, la ville est passée de 500 000 à 2 millions d'habitants. C'était alors la capitale d'un empire de plus de 50 millions d'habitants. Les nouveaux riches se faisaient construire des palais le long du Ring et la vie intellectuelle bouillonnait. »

Architectes, décorateurs, artistes – Klimt, Schiele, Wagner, etc. – se font alors connaître en décorant les nouvelles constructions et en faisant le portrait des riches bourgeois, qui apprécient leurs audaces stylistiques. À partir de 1899, beaucoup se retrouvent au Café Museum. À cette époque, Vienne a vu les cafés se multiplier d'autant plus vite qu'à partir de 1856, suivant l'exemple du Café français, ils admettent les... dames.

Dans les années 1960-1970, beaucoup de ces cafés fermeront leurs portes, détrônés par la mode des expressos et la télévision. C'est dans les années 1980 qu'ils ont commencé à rouvrir, restaurés dans leur style ●●●

# Vienne, capitale des cafés

Il y a mille raisons d'aller dans l'ancienne capitale de l'empire austro-hongrois: ses églises, ses palais, ses musées, son opéra, sa célèbre salle de concert le Musikverein. Et, bien sûr, ses cafés, jadis au centre de la vie intellectuelle, qui connaissent un regain de succès.

**Vienne**  
De notre envoyée spéciale

Ce matin d'hiver, Vienne frissonne. C'est une incitation à faire une pause, au chaud, dans un des célèbres cafés historiques qui ont fait sa réputation. Et donc à entrer au Café central, puisque nos pas nous ont conduits jusqu'au Palais Ferstel. Après s'être fait connaître en 1856 grâce à l'église votive néogothique (*Votivkirche*), l'architecte Ferstel devait se faire remarquer grâce à ce bâtiment de style historiciste néo-byzantin, destiné à abriter la banque austro-hongroise et la Bourse de Vienne. Ces deux établissements ont déménagé depuis longtemps. Depuis 1876, le Café Central se trouve au numéro 14 de la Herrngasse. Rideaux beiges, luminaires d'époque, lumière tamisée, ambiance cosy...

Une fois assis sur une chaise Thonet, devant une table en marbre, il n'y a plus qu'à commander (*lire ci-contre*) et à déguster, en prenant tout

son temps pour bavarder, méditer, rêvasser, lire – un grand assortiment de journaux étrangers est à disposition –, ou simplement regarder.

On dirait que rien, ou presque, n'a bougé dans ce café qui fut celui de l'intelligentsia viennoise il y a un bon siècle. Le poète Peter Altenberg trône encore près de l'entrée principale sous les traits... d'une sculpture de carton-pâte. En tendant un peu l'oreille, on croit entendre les voix de Victor Adler, Leon Trotski, Adolf Loos, Oskar Kokoschka, Stefan Zweig, Franz Kafka, Egon Erwin Kisch. Et on les imagine jouant aux échecs, aux dominos...

Altenberg y passait ses journées. Il avait sa table attirée et se faisait adresser son courrier au café dont l'adresse se trouvait sur sa carte de visite. Cela en dit long sur le rôle passé de ces établissements classés, depuis, par l'Unesco parce qu'ils « sont un lieu où le temps et l'espace peuvent être consommés, mais où seul le café est facturé ». Dans



●●● d'origine, avec chaises Thonet, banquettes capitonnées, tables en marbre et serveurs en smoking... « Ces cafés sont de nouveau très à la mode. Et les raisons de les fréquenter n'ont pas tellement changé », reprend Susanne Holper. Les Viennois adorent y prendre leur petit déjeuner et les hommes d'affaires y déjeunent avec leurs clients. Et puis il y a les touristes, bien sûr...

Depuis 2010, le Café Museum a ainsi retrouvé son lustre d'antan. Avec ses banquettes fleuries, son ambiance cosy et sa carte assez classique, le Café Landtmann, à côté du Burgtheater, est le favori des artistes et des politiques. Face à l'Opera national, le Café Sacher fait de nouveau la démonstration de son élégance. Mais si on veut jouer au billard, on ira au Sperl.

« Au Café Central ou au Schwarzenberg, il y a de la musique – piano, quatuors – l'après-midi et le week-end, comme jadis », insiste Susanne Holper, prompt à rappeler aussi qu'en hiver, pendant la saison des bals, celui des cafetiers, le célèbre et élégant Kaffeesiederball, attire 4 000 amateurs de valse au palais impérial...

Si l'on préfère une ambiance plus bohème, il faut, sans hésiter, pousser la porte du Café Hawelka, sur Dorotheergasse. Il n'a guère changé depuis les années 1930. Toujours magnifiquement délabré, il reste un « café d'artistes », note Susanne Holper qui le fréquentait lorsqu'elle était étudiante. « M. Hawelka – mort à 101 ans – était toujours assis à une petite table, au fond à gauche. Il installait ses clients, tous ensemble, à la même table, ajoutant autant de chaises qu'il fallait. Il a ainsi suscité des rencontres qui ont débouché sur des mariages. »

« Vienne s'est construite autour de ses cafés, dans la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. »

Bien sûr, ces cafés cohabitent désormais avec des établissements plus branchés, comme le Kaffeebar sur la Favoritenstrasse (on y vend des cafés du monde entier), l'Akrap Espresso sur la Königsklostergasse, le Caffè a casa (qui vend ses propres cafés torréfiés) dans la Servitengasse. Ou la Wiener Rösthaus aux allures d'ancienne épicerie coloniale (les grains y sont torréfiés sur place). Au Phil, les jeunes adorent s'installer avec téléphone et ordinateur.

Paula Boyer



Le Café Central. Maurice Rougemont/Epicureans

## Commander un petit noir, quelle histoire!

À Vienne, il faut toujours préciser quel genre de café on veut. Souvent on l'accompagne d'une pâtisserie. La plus célèbre? La Sachertorte, bien sûr!

À Café Central, le garçon vient s'enquérir de ce que l'on veut. Innocemment, on répond : « Un café ! » Effacement de notre interlocuteur : « Un café, mais lequel ? » À Vienne, c'est la règle, on ne se contente pas de commander un café, il faut des précisions. Car il y en a de toutes sortes : un *Kapuziner*, c'est un petit noir agrémenté de quelques gouttes de lait. Si on veut un café serré, sans lait, on demande un *Schwarzer* ou *Mokka* ; pour un café avec un nuage de lait, ce sera un *Brauner*. Pour un café avec – ou sans – lait, mais « allongé » d'eau bouillante, un *Verlängerter*. Mais le plus demandé, c'est le *Melange*, un café long avec du lait chaud et de la mousse de lait.

Le plus typique, c'est le *Franziskaner*, un *Melange* très clair, coiffé de crème Chantilly. Il y a aussi le *Doppelter Einspänner* – double *Mokka* servi

dans un verre avec beaucoup de crème Chantilly –, le *Fiaker* – espresso servi également dans un verre mais avec du rhum cette fois –, ou encore le *Türkischer* – café en décoction à la mode orientale. Sont aussi servis, bien sûr, les très classiques expresso, cappuccino, *caffè latte* et *Irish Coffee*...

Ces boissons s'accompagnent souvent d'une pâtisserie. La plus raffinée – et la plus célèbre – de toutes, c'est la *Sachertorte*, spécialité de l'hôtel Sacher et – dans une version concurrente – du chocolatier Demel. Composé de deux génoises au chocolat, ce gâteau rond contenant, en son milieu, une fine couche de confiture d'abricots, est habillé d'un glaçage de chocolat noir.

Ce délice a une histoire compliquée. Un jour de 1832, le prince Metternich demande à sa cuisine un dessert spécial pour les invités de haut rang qu'il attend. Las, le chef pâtissier est alité. Franz Sacher, un apprenti de 16 ans, s'en charge et invente la toute première *Sachertorte*. Celle-ci passera à la postérité bien plus tard. En 1848, après avoir travaillé à Pressburg (l'actuelle capitale slovaque Bratislava) et

Budapest, Franz Sacher revient ouvrir un magasin à Vienne. Son fils aîné, Eduard, qui se forme auprès du pâtissier de la cour (Demel), affine alors la recette paternelle.

La *Sachertorte* est ensuite proposée par l'hôtel Sacher, fondé en 1876 par Eduard et Demel. Mais, bientôt, la maison Demel et l'hôtel Sacher se chamaillent, chacun revendiquant la paternité de la recette. La justice l'a finalement attribuée à l'hôtel Sacher.

Aujourd'hui, sur plusieurs centaines de milliers de *Sachertorte* fabriquées chaque année, une partie est exportée dans des emballages soigneusement conçus, mais la grande majorité est toujours consommée à l'hôtel Sacher. Pour en profiter, nul besoin de loger dans cet établissement sélect. Il suffit d'entrer dans son café. Les prix sont raisonnables. Après avoir dégusté une *Wiener Schnitzel*, délicieuse escalope de veau viennoise panée épaisse comme du papier cigarette, on s'y offrira une part de *Sachertorte* et un café. Peut-être pas très diététique, mais tellement bon, tellement raffiné, tellement viennois.

Paula Boyer

## en pratique

**Se renseigner :**  
Office de tourisme de Vienne : [wien.info/fr](http://wien.info/fr)

**Se loger :**  
Hôtel Harmonie Vienna, Harmoniegasse 5-7 : [www.harmonie-vienna.at](http://www.harmonie-vienna.at)

**Se restaurer :**  
– Glacis Beisl, Breite Gasse 4 : [glacisbeisl.at](http://glacisbeisl.at)  
– Café Landtmann, Universitätsring 4 : [landtmann.at](http://landtmann.at)  
– Café Diglas, Wollzeile 10 : [diglas.at](http://diglas.at)

**Boire un verre, un café, manger une pâtisserie :**  
– Café Central, Herrngasse/Strauchengasse : [cafecentral.wien](http://cafecentral.wien)  
– Café Sperl, Gumpendorfer Strasse 11 : [cafesperl.at](http://cafesperl.at)  
– Café Schwarzenberg, Kärntner Ring 17 : [schwarzenberg.at](http://schwarzenberg.at)  
– Café Sacher, Philharmonikerstrasse 4 : [sacher.com](http://sacher.com)  
– Café Korb, Brandstätte 9 : [cafekorb.at](http://cafekorb.at)  
– Café Hawelka, Dorotheergasse 6 : [hawelka.at](http://hawelka.at)  
– Café Museum, Operngasse 7 : [cafemuseum.at](http://cafemuseum.at)

**Des guides :**  
– Vienne, « Guides Voir », Hachette, 288 p., 21,95 €  
– « Le routard », Hachette, 224 p., 9,90 €  
– Vienne, coll. « Cartoville » (version augmentée), Gallimard, 8,95 €