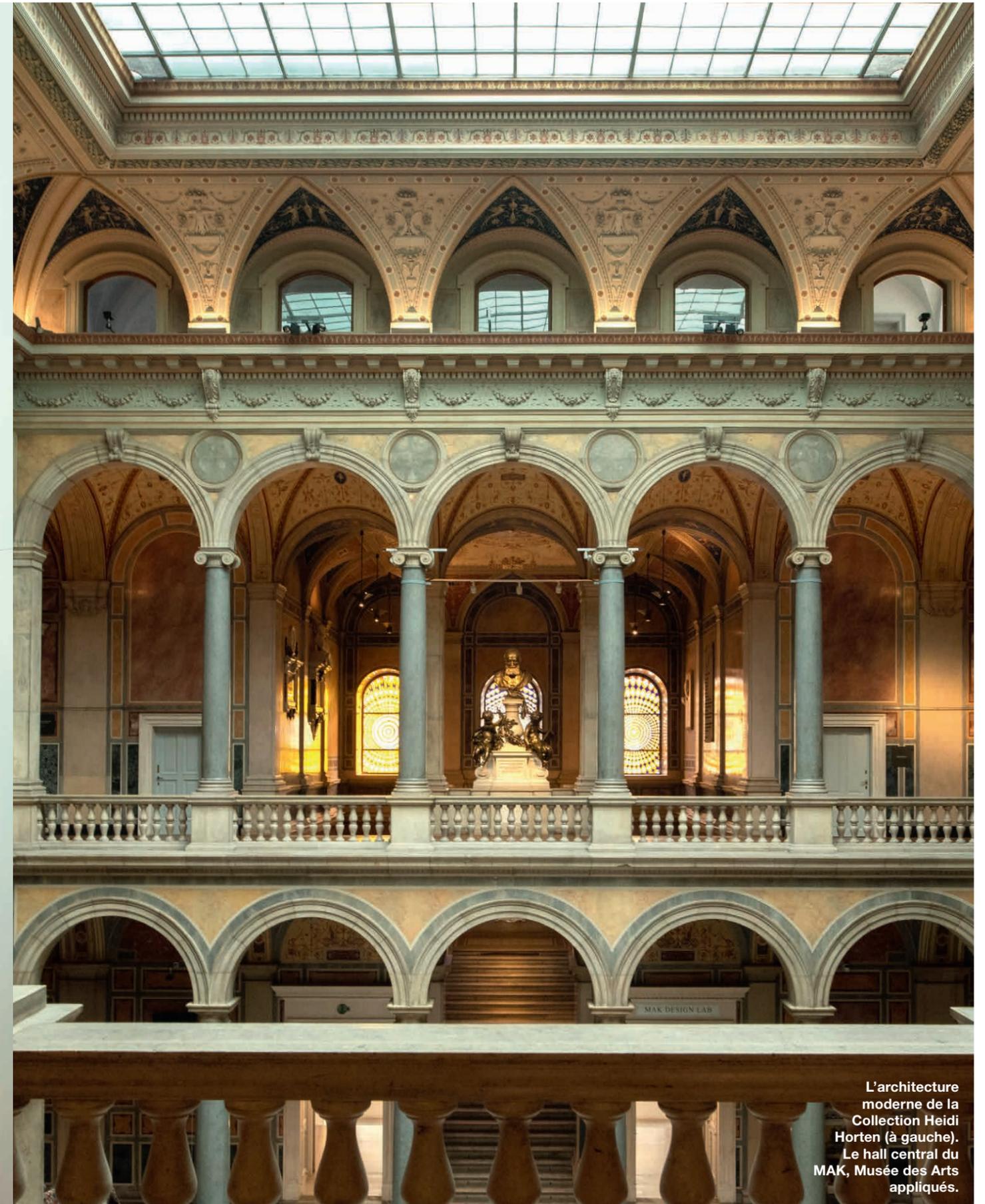


Autriche
**EN AVANT,
VIENNE**

Allégée de ses habits impériaux, Vienne se découvre ultracréative et innovante. Design, architecture, art et gastronomie, elle affiche un goût sûr pour son histoire, son terroir et ses classiques, tout en bousculant leurs codes.

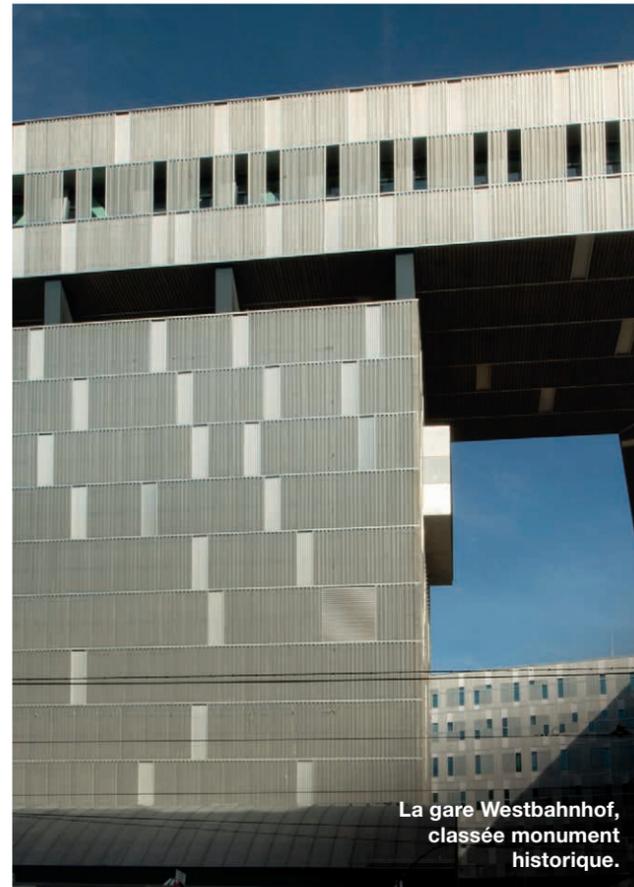
Par Clara Le Fort (texte)
et Stephan Gladieu pour Le Figaro Magazine (photos)



L'architecture moderne de la Collection Heidi Horten (à gauche). Le hall central du MAK, Musée des Arts appliqués.



L'exceptionnel restaurant Steirerck du chef Heinz Reitbauer.



La gare Westbahnhof, classée monument historique.



Les designers mischer*traxler devant leur suspension, au Rosewood Vienna.

“VIENNE A LONGTEMPS RÉSISTÉ AUX CHANGEMENTS ; AUJOURD’HUI, ELLE S’ADAPTE RAPIDEMENT AUX TENDANCES”



la tombée du jour, depuis la terrasse panoramique du Museums-Quartier (MQ), on contemple les toits historiques et dômes ouvragés d'une Vienne impériale à l'horizon, et les volumes contemporains de l'un des centres culturels européens les plus avant-gardistes à



Le Mumok, blotti dans sa façade de basalte anthracite.



Pause poétique dans la serre à papillons Art déco de l'orangerie du Burggarten.



Le restaurant Das Loft du So/Vienna surplombe la ville.

ses pieds. Surplombant les nobles volumes des anciennes écuries de la Cour impériale, soit 60 000 m², on est saisi par la modernité des lieux. Depuis deux décennies, une poignée de musées se partageant l'espace avec des restaurants, boutiques et cafés tendance. À une extrémité, le centre d'architecture. Plus loin, la Kunsthalle, un lieu dédié à la danse et un autre aux enfants, puis, au centre, deux monuments d'architecture contemporaine incontournables : le célèbre Musée Leopold érigé comme un sculptural cube de calcaire blanc répond au Mumok – Musée d'Art moderne – dans son habit de basalte anthracite. Où que les yeux se posent, le contraste est saisissant : architectural, artistique, humain, générationnel. Et tout le quartier s'en voit dynamisé : ouverture d'hôtels branchés comme 25hours ou Gilbert, boutiques vintage et bars à vins nature, installation de jeunes boulangers et chefs, Vienne se déleste de ses habits historiques. À l'heure où les centres-villes européens se gentrifient, force est de constater que la réinvention muséale imposée par le MQ fait figure de cas d'école, et Vienne de pionnière. « *Vienne a longtemps résisté aux changements ; aujourd'hui, elle s'adapte rapidement aux tendances. Elle a une offre culturelle incomparable : accessible, peu onéreuse, un large choix est disponible tous les jours. De facto, Vienne est devenue une capitale où les artistes aiment vivre et créer, embrassent sa qualité de vie comme la facilité de trouver un atelier. Les universités sont nombreuses, l'énergie d'apprendre est constante !* » explique Lilli Hollein, directrice du MAK, Musée des Arts appliqués, autre institution de référence qui surfe sur l'héritage de la Wiener Werkstätte pour sans cesse se réinventer.

TISSER NATURELLEMENT UN LIEN ENTRE PATRIMOINE VIENNOIS, INNOVATION ET HYPERMODERNITÉ

Omniprésente dans l'histoire viennoise, connue comme l'un des plus importants courants modernistes du siècle dernier, la Wiener Werkstätte est le mouvement dont les Viennois sont fiers. Celui-là même qui préfigura le Bauhaus. Son importance et ses influences restent intactes aujourd'hui. « *La Wiener Werkstätte est un sommet pour les arts appliqués et décoratifs en matière de design, art et artisanat au début du XX^e siècle* », ajoute Lilli Hollein, fière de piloter le MAK qui détient une collection unique de pièces de cette époque. Concomitante du mouvement de l'Art nouveau en France, la Wiener Werkstätte a donné naissance à une génération de lieux intemporels et de talents. Leurs productions se collectionnent et remplissent les salles des ventes, comme celle du Dorotheum, fondée en 1707, une référence en la matière. Chaque année, au travers des centaines de ventes qu'elle organise, on (re)découvre des pièces du grand Josef Hoffmann comme de Koloman Moser dont les codes esthétiques dictent toujours la vie viennoise. On en prend conscience en commandant une noisette au Café Prückel, vénérable institution qui n'a pas pris un ride alors qu'elle avoisine les 120 ans. Redessiné par le grand Oswald Haerdtl dans les années 1950, son mobilier moderniste crée un pont unique entre la Vienne avant-gardiste – à l'époque de la Wiener Werkstätte – et son visage contemporain. La noisette arrive, servie sur un petit plateau en métal avec un verre d'eau. On attendrait presque un service en gants blancs ! Et pourtant, derrière ce formalisme apparent se cache un creuset de créativité à l'instar des visiteurs lookés – paire de lunettes en écaille rose pâle, coupe ultracourte ou paire de talons chamarrés – qui campent dans les fauteuils. On y retrouve le directeur de la Vienna Design Week (VDW). Rendez-vous annuel international, la VDW fait le lien entre références passées, savoir-faire et innovation. Elle ouvre ses portes à toutes les nations créatives. « *On dit souvent qu'à Vienne les horloges retardent, ce qui en fait la ville idéale pour débattre, s'engager dans la transition écologique, entretenir le dialogue avec les pays de l'Est voisins. Le festival explore le design social, finance trois projets chaque année qui permettent de rapprocher les gens ou communautés. Être une capitale durable aujourd'hui nécessite d'être socialement engagé et vertueux* », lance Gabriel Roland, jeune directeur qui a œuvré pour que l'édition 2023 soit placée sous le signe de la durabilité sociale et de l'économie circulaire. Deux termes à la mode qui ont une réalité à Vienne.

L'ÉPICENTRE ALTERNATIF DE LA VILLE

Il suffit de traverser le canal du Danube pour vivre de plain-pied au contact de ces nouveaux enjeux : en une poignée d'années, le 2^e arrondissement – autour de la Praterstrasse – est devenu l'épicentre alternatif de la ville. Une transformation que l'on doit à l'ouverture du Sofitel dans une tour abstraite signée Jean Nouvel. Sous haute tension créative, le quartier pulse au contact de

restaurants fusion célébrés pour leur cuisine géorgienne (Café Ansari), leur bar à sushis en béton brut ou leur excellent take-away néojaponais (Mochi et o.m.k 1020). À deux pas, le café Goldener Papagei propose des grands crus sélectionnés auprès de producteurs indépendants et torréfiés localement, ainsi que de nombreuses plantes en pot choisies par le fleuriste Thomas Tergowitsch pour végétaliser espaces intérieurs comme extérieurs. Emblématique de la rue, le concept-store de mode Song mélange également silhouettes et pièces de mobilier avant-gardistes, collections de parfums, céramiques et œuvres d'art. En face, la jeune marque de beauté Mama Matters illustre la philosophie slow life adoptée par de nombreux habitants. Naturels et réalisés à la main, les cosmétiques sont exposés comme de précieuses céramiques et emballés dans un packaging sensible. Dans les rues adjacentes, place à des magasins de seconde main ou des enseignes qui vendent du mobilier moderniste, des échoppes de vins nature qui se transforment en bar à vins le soir venu comme Vinifero Weinbar, ou encore les stands de producteurs bio du Karmelitermarkt (fondé en 1671) qui attire la jeune scène artistique et gastronomique viennoise. Secret d'initiés à quelques pas de là, le restaurant Skopik & Lohn impressionne par son immense fresque graphique dessinée in situ par Otto Zitko, ses cocktails et assiettes créatives.

UNE RÉVOLUTION DU GOÛT

Car à Vienne, une véritable révolution de palais est en marche avec, notamment, le restaurant étoilé Steirereck, l'une des tables les plus prestigieuses du monde (18^e au classement des « World's 50 Best »). On y est accueilli, tout sourire, par Birgit Reitbauer : influente et indétrônable, elle est non seulement la femme et complice du chef doublement étoilé Heinz Reitbauer, mais aussi l'âme, la manager et la chef d'orchestre des lieux. Élue meilleure restauratrice par les Grandes Tables du monde en 2019, elle reçoit les convives dans un écrin contemporain en inox poli miroir et bois clair, baigné de lumière naturelle au cœur du Stadtpark. Décor minimaliste et desserts dessinés sur mesure pour chaque table. Elle se présente, alerte, avec un pot de cire chaude pour saisir un plat minute. Placé dans un récipient en bois japonisant, un filet d'omble chevalier est recouvert de cire devant les convives. Délicatement infusée, sa chair cuite à l'unilatérale en quelques minutes. Une fois solidifiée, l'enveloppe de cire se retire en un geste. Dans l'assiette, le filet est rejoint par une gelée de carotte jaune et jus de pomme à la cire d'abeille et des œufs de poisson couverts d'un « pollen » à base de carotte et vinaigre de coing. « *Ce plat – devenu signature – est né au moment où l'abeille européenne était en danger ; je voulais célébrer le caractère unique de ce qu'elles produisent et me battre pour leur survie* », explique le chef qui mène un travail remarquable sur le terrain. Récemment, le couple s'est investi dans le Steirereck Inn à Pogusch, à une heure



Sur la terrasse panoramique du Musée Leopold.



Le lobby végétalisé du boutique-hôtel Gilbert.



Installation de George Nuku au Weltmuseum.



Ambiance rétro dans le lobby de l'hôtel 25hours Vienna.



Bâtiment Ikea imaginé par l'agence Querkraft Architekten.



Les musées des Beaux-Arts et d'Histoire naturelle vus depuis le MQ.



Le designer Harald Gründl, cofondateur de l'agence Eeos Next.



À L'HEURE DE LA DURABILITÉ, VIENNE ARRIVE EN TÊTE DU PALMARÈS DES VILLES LES PLUS AGRÉABLES À VIVRE

trente de Vienne. L'établissement, qui compte un restaurant et des chambres, se double de serres et d'une ferme pour préserver, étudier et enrichir la biodiversité autrichienne. Depuis une dizaine d'années, le chef travaille aussi avec l'orangerie du château de Schönbrunn, qui détient l'une des plus importantes collections d'agrumes en Europe, pour en faire pousser 35 variétés à Pogusch. « Citron rose, bergamote, saveurs florales ou aigres-douces, le champ des possibles est infini et la cuisine viennoise n'en est que plus riche », lance Heinz Reitbauer, qui tisse naturellement un lien entre patrimoine, innovation et hypermodernité. Dans son sillage, de nombreux jeunes artisans – avec lesquels le chef travaille indirectement – se lancent dans la confection de pain de qualité ou de vin nature autrichien, emmenant une révolution du goût accessible à tous dans le respect des terroirs et des saisons.

L'ENGOUEMENT POUR LES VINS NATURE DU CRU

Jeune boulanger trentenaire, Georg Öfferl reprend les rênes d'un empire familial fondé en 1968 par son grand-père en Basse-Autriche ; mieux, il travaille avec son cousin Lukas, torréfacteur et boulanger qui détient un moulin à farine. Installé dans le centre de Vienne, il s'inscrit dans le mouvement Slow Food ; ses miches, tourtes

et boules bio au levain naturel, à la croûte épaisse, participent à la transition écologique. Sans surprise, Öfferl fournit du pain au restaurant Steirereck, à l'hôtel Park Hyatt, comme au Café Sacher. L'engouement pour le vin nature et le travail des vignerons en région est une autre réalité : « La révolution du vin est là ! La clientèle, plus jeune, s'intéresse à ce qu'elle boit : il est moins question d'étiquette que de vignerons, de domaine établi que de découverte », lance Moritz Herzog, fondateur du bar à vins nature R&Bar qui propose plus de 600 références en boutique et en cave.

À l'heure où la durabilité est sur toutes les lèvres, il fait bon vivre à Vienne. Classée en tête du palmarès des villes les plus agréables par *The Economist* en 2023, elle a depuis longtemps adopté cette slow attitude qui lui permet de construire et innover sereinement. Harald Gründl, qui dirige le studio de design précurseur Eeos Next, nous confie : « Il y a quinze ans, la ville était pétrifiée par l'héritage de la Wiener Werkstätte, référence absolue. Depuis, de l'immobilisme historique est née une énergie silencieuse, à l'image de la prise de conscience écologique. Aujourd'hui, nous réfléchissons à des solutions de design global et social qui permettront la transition écologique : nous devons tous radicalement repenser nos systèmes et process pour inventer demain. » ■ **Clara Le Fort**

SE RENSEIGNER

L'office de tourisme de Vienne (Wien.info/fr) a mis au point une application : ivie. Ce guide numérique gratuit (sur iOS et Android) est une ressource idéale pour découvrir la ville sous toutes ses coutures.

Y ALLER

Austrian (01.57.95.90.07 ; www.austrian.com) opère plusieurs vols quotidiens entre Paris-CDG et Vienne, à partir de 150 € l'aller-retour. Depuis l'aéroport, on emprunte le CAT (City Airport Train) qui relie, toutes les 30 minutes, l'aéroport à Wien Mitte (station reliée au réseau de métros) ; compter 16 minutes de trajet et 24,90 € l'aller-retour.

NOTRE SÉLECTION D'HEBERGEMENTS

Pour l'intimité :

The Guesthouse (00.43.1.512.13.20 ; Theguesthouse.at). Face à l'Albertina, ce Design Hotel déploie une architecture années 1950, des intérieurs signés Conran and Partners et des classiques du design viennois. On aime ses vastes suites, sa brasserie et sa boulangerie. À partir de 275 € la chambre double.

Die Josefine (00.43.1.588.70 ; Hoteljosefine.at). Derrière une façade bourgeoise, cet hôtel de famille depuis les années 1920 propose des chambres et suites décorées façon Belle Époque. Dans le lounge, place à une phonothèque de 3 000 vinyles, et au sous-sol, le Barfly's Club s'inspire de *Gatsby le Magnifique*. À partir de 110 €. Pour le côté branché :

SO/Vienna (00.43.1.906.160 ; So-vienna.com). La tour du Sofitel imaginée par Jean Nouvel et ses chambres et suites en blanc, gris ou noir constituent un voyage monochrome. A contrario, une immense fresque de Pipilotti Rist projetée au dernier étage crée un écrin artistique unique : là, on dîne ou prend un verre, la ville à ses pieds. À partir de 263 €.

Gilbert (00.43.1.523.13.45 ; Hotel-gilbert.at). Près du MQ, l'hôtel Gilbert est un repaire de quartier : sous une immense verrière, place à un lobby, café, espace lounge en coursive et restaurant animé le soir. En journée, calme, lumière naturelle et plantes vertes font oublier que les chambres sont parfois un peu petites (16 m²). À partir de 120 €.

25hours Hotel (00.43.1.521.510 ; 25hours-hotels.com). Ludique, colorée et bien pensée, voilà une adresse artistique et décomplexée. Surnommé « Spektakel », on le repère grâce à son extension en verre posée sur le toit d'un immeuble près du MQ. À partir de 114 €.

Pour le luxe :

Rosewood Vienna (00.43.1.7999.888 ; Rosewoodhotels.com). En plein cœur historique, dans un bâtiment du XIX^e, le Rosewood Vienna offre d'immenses suites et salons privés, un service sur mesure et spa aux soins signés Augustinus Bader, plus une brasserie classique Neue Hoheit qui se double d'un bar sur les toits. À partir de 600 €

NOS BONNES TABLES

Pour déjeuner :

Reznicek (Reznicek.co.at). Ici, les jeunes chef Julian Lechner et sommelier Simon Schubert exécutent dans ce temple moderniste (l'ancien Zum Reznicek Inn), une cuisine fondamentalement viennoise à partir de produits locaux et de saison. La carte des vins vaut le détour. Entrée + plat, compter 50 €.

Pour dîner et boire un verre :

Das Loft (Dasloftwien.at). Au 18^e étage du SO/Vienna, l'immense espace vitré domine la ville. Y prendre un cocktail est un must et le bar food invite à faire durer le plaisir. Les hédonistes réserveront une table chez le chef Peter Duransky et le sommelier Tomas Hynek. Cocktails, 16 € environ. Menu gastronomique à 115 €. **Skopik & Lohn** (Skopikundlohn.at). Figure de la scène locale depuis 2006, le restaurant habité par une immense fresque d'Otto Zitko réussit le pari de mêler art graphique, nappes blanches, créativité dans l'assiette et cocktails inspirés. Entrée + plat, compter 40 €.

R&Bar (Instagram.com/rundbar). Bar à vins nature avec plus de 600 références. Une adresse pour découvrir les régions viticoles et terroirs autrichiens. À partir de 10,50 €.

Pour l'exception :

Steirereck (Steirereck.at). Le meilleur restaurant d'Autriche. Emmené par le couple exceptionnel Birgit et Heinz Reitbauer, Steirereck est une des Grandes Tables du monde : producteurs d'exception, passion pour les saisons, cuissons inventives et amour des traditions autrichiennes au point de vouloir les revisiter. Menu dégustation à partir de 135 € le midi, 205 € le soir.

PRENDRE UN CAFÉ

Kaffein Zeitgeist (Kaffein.at). Flagship pour férus de cafés de spécialité torréfiés, on y commande aussi un déjeuner léger, un verre de vin nature ou quelques tapas en fin de journée. **Öfferl** (Oeffler.bio). Boulanger bio et fils de boulanger, Georg Öfferl entend changer le monde avec du bon pain – chaque miche protège 2 m² de céréales cultivées en bio. Viennoiseries, tourtes, baguettes sortent juste du four ; elles se

commandent avec un café. Quelques produits régionaux à emporter aussi. **Goldener Papagei** (Goldenerpapagei.at). Repaire social et design, le coffee shop sert des grands crus, plus des viennoiseries et gâteaux le matin, des petits plats et tapas dès 15 h pour passer du café à un verre de vin nature ! **Café Prückel** (Prueckel.at). Référence parmi les références, le Café Prückel est la quintessence du café viennois. Intemporelle, la décoration des années 1950 est signée Oswald Haerdtl. On est dans un décor de cinéma.

QUE RAPPORTER

Lobmeyr (Lobmeyr.at). Maître dans l'art du verre depuis 1823, Lobmeyr met la finesse de son savoir-faire à la disposition des plus grands artistes et créatifs. On craque pour des pièces historiques et/ou contemporaines.

Song (Song.at). D'origine coréenne, Mme Song a un œil sûr. Depuis 1998, elle tient la scène mode viennoise en éveil. On y déniche des silhouettes, parfums et céramiques avant-gardistes, plus du mobilier de collection.

Mama Matters (Mama-matters.com). Microboutique et laboratoire dédiés à la beauté naturelle, Mama Matters est un plaidoyer pour une consommation juste et durable.

Michaela Bauer (Michaelabauer.com). Cette chinoise et collectionneuse expose objets et assises modernistes, petits objets décoratifs et affiches. On y fait de belles trouvailles viennoises entre vintage et antiquités.

À VOIR

Mumok (Mumok.at). Derrière sa façade en basalte anthracite, ce musée d'art contemporain de référence propose des expositions engagées.

Albertina (Albertina.at). Reine des musées viennois et ancienne résidence de ville des Habsbourg, l'Albertina renferme des trésors de l'expressionnisme et une fabuleuse collection d'art moderne et contemporain.

MAK (Mak.at). Institution qui renferme les trésors de la Wiener Werkstätte et de la période Art déco, le Musée des Arts appliqués est à la fois poussiéreux et ancré dans son temps grâce à son Design Lab.

Heidi Horten Collection (Hortencollection.com). L'une des plus riches collections privées d'Europe, rassemblée par Heidi Goëss-Horten. **Weltmuseum** (Weltmuseumwien.at). Musée ethnographique qui rassemble des collections chinoises, japonaises et indigènes uniques au monde. **C. L. F.**