



Autriche



Innsbruck 1964 1976

LE REFLET DE L'ART CULINAIRE



Dès que retentit l'appel olympique aux athlètes du monde entier, les tables, aussi, commencent à bouger. Le mouvement creuse l'appétit de tous ceux qui, actifs ou pas, sportifs ou non sont en route pour les Jeux. Les menus doivent être variés et copieux afin qu'athlètes et escortes restent bien en chair, même ceux qui par ailleurs ne veulent ou ne peuvent pas en manger. Peu importe que l'on se trouve en été ou en hiver. Ce fut le cas à Innsbruck, qui eut l'honneur d'organiser les Jeux Olympiques à deux reprises. La première fois en qualité de remplaçante après que Denver eut déclaré forfait. En ce qui concerne les Jeux de 1964, il ne subsiste qu'une liste énumérant la composition du petit déjeuner et du dîner et indiquant que le village olympique comptait quatre cuisines qui préparaient également, à la demande, des repas diététiques sur ordonnance médicale et des plats allégés. En revanche, les rapports de 1976 mentionnent même les quantités ce qui prouve que la lutte - pardon l'art et le travail - battaient également leur plein à la cuisine et à la cave. En voici quelques chiffres bruts extraits des statistiques: 299 212 repas furent préparés, composés pour l'essentiel de 29 560 kg de viande, 11 270 kg de volaille, 14 366 kg de légumes verts, 9 470 kg de pommes de terre en robe des champs, 4 565 kg de pommes frites, 8 744 kg de pain bis, 189 064 ballons et 93 780 oeufs. Nous vous faisons grâce de davantage de chiffres. Toujours est-il que les quantités requises pour nourrir les foules affamées étaient impressionnantes.

En fait, les Jeux Olympiques ne sont pas qu'une vitrine sportive, ils sont aussi le reflet de l'art culinaire. Les temps

par Joseph Metzger

où les sportifs sortaient leur gamelle pour se nourrir sont révolus; au moins depuis l'arrivée de la haute conjoncture, leur souvenir suscite tout au plus un sourire nostalgique, à l'instar d'autres épisodes du passé. Comme chacun sait, l'amour passe par l'estomac. Il n'y a rien de changé depuis qu'Innsbruck, en 1964, a organisé pour la première fois de l'histoire des Jeux d'hiver télévisés. En présence de toutes ces têtes couronnées, ces présidents et politiciens de toutes catégories et de toutes les tendances, ces stars du sport et toute la piétaille, il fallait démontrer que personne n'était obligé de danser devant le buffet.

Après tout, le Tyrol est une région touristique, qui sait servir des plaisirs gustatifs en y ajoutant l'ambiance. Enfin, ils n'étaient pas rares, ces artistes de la piste, décorés d'une médaille qui se révélaient également des gourmets avertis. Demandez à Egon Zimmermann. Le champion olympique de la descente aurait également pu arborer la toque du chef. Sur les bords de l'Inn, ou plus exactement au Patscherkofel, son talent de skieur, acquis pratiquement au berceau, fut couronné d'or. Sur les bords de la Seine, c'est-à-dire à Paris, le citoyen de l'Arlberg s'instruisit si bien à l'école de la haute gastronomie française que l'or se transforma en espèces sonnantes et trébuchantes. Il était en

effet devenu hôtelier à Lech ("Kristberg"), un endroit fréquenté avant tout par les membres de la noblesse, et avait ouvert à proximité immédiate l'une des premières discothèques (Scotch Club). En tout cas, il savait s'y prendre. Il avait conquis le monde du ski, mais était resté, également en tant qu'hôtelier et, nonobstant tous les rois et comtesses qui fréquentaient son établissement, un homme du peuple. Et au tout premier chef en matière gastronomique. Le bois, disponible en abondance dans les environs, était présent partout. La carte du restaurant était à l'avenant. Ici, les spécialités du vaste monde côtoyaient les mets du terroir, tels les "spätzlis" au fromage. Ou, comme dit Egon: "*Nous avons tant de bonnes choses chez nous, que nous n'avons pas besoin de faire miroiter au client l'Italie et la mer!*" Et si jamais c'était l'Italie, il ne pouvait s'agir que du Tyrol du Sud, sans aucune arrière-pensée politique. Par exemple sous forme de "Terlaner Weinsuppe" (soupe au vin), ou de "Dirtln", une sorte de raviole à base de pâte à nouilles, gratinée avec du bleu et servie accompagnée de choucroute. Cela ressemble aux ravioles de la vallée de Zill qui sont autant la marque distinctive de cette vallée que les musiciens coureurs de jupons et les champions de ski comme Leonhard Stock. Lui aussi est un fin gourmet, comme d'ailleurs son frère. Les spécialités culinaires ne connaissent en effet pas de frontières, et encore moins lorsque leurs racines sont identiques.

Nomhieux sont les restaurants - qu'ils soient décorés de toques ou d'étoiles - qui montent et tombent avec les modes. D'autres, en revanche, sont inséparables d'une région. Il en est ainsi du "Wilde Mann" de Lans, sur les hauteurs d'Innsbruck. De là-haut, le regard embrasse la





vallée de l'Inn et ce restaurant, qui existe depuis le XVII^e siècle, est une véritable forteresse gastronomique. Initialement oeuvre d'une famille du nom de "Schoepf", le restaurant devenait après le mariage de la fille de la maison une véritable mine d'or. Il l'était déjà en 1964 à l'occasion des premiers Jeux d'hiver et il l'est resté en 1976. Quiconque tient à sa réputation et aime les spécialités du Tyrol figure parmi ses clients. Il y a les tables des habitués et des salons lambrissés d'arolle (plus un de pin) et on y respire ce genre de convivialité authentique qui n'a rien d'artificiel. Aussi noble que nécessaire, aussi rustique que possible, sans oublier le costume local dont sont vêtus non seulement les clients mais aussi le personnel.

La maison a de la classe, tant du point de vue de sa décoration intérieure que de la table. Elle est réputée pour toutes les spécialités culinaires d'une région qui s'étend du Brenner à Garmisch, de l'Arlberg au Kufstein. (où se trouve d'ailleurs un autre établissement renommé. le "Auracher Löchil", célèbre pour son ambiance de cave). Le restaurant est particulièrement réputé pour ses ravioles farcies au beurre fondu et aux fines herbes qui fondent sur la langue. Ou encore pour son jambon maison en provenance de sa propre exploitation agricole. Il se sert avec de petites galettes de pommes de terre. Au moment de la chasse, le gibier, notamment le rôti de chamois, ne manque pas non plus sur la carte. Tout ce qui a un

nom fréquentait l'endroit ou y invitait ses amis. Parmi eux, Sylvia de Suède, à l'époque elle s'appelait Mademoiselle Sommerlatt et était hôtesse olympique. Ira de Fürstenberg, les Auersperg et les Czernina, le général Montgomery, ou encore Avery Brundage, Président du CIO.

C'est en quelque sorte un point de rencontre sélect "au premier étage", tandis qu'au "rez-de-chaussée". c'est-à-dire en ville d'Innsbruck même, non loin du légendaire "Goldene Dachl" et de l'arc de triomphe, l'élite sportive du Tyrol se retrouvait ait surtout dans deux établissements. On pourrait même dire qu'elle y résidait et y tenait salon. Le premier était le "Bacchus-Stuben" qui, comme son nom l'indique, possédait de caves

Buffet olympique.





remplies du meilleur vin. Ici, sur fond de musique douce, les clients pouvaient également manger des spécialités flambées, du steak au poivre, de la fondue et le "Tafelspitz" (pot-au-feu à la viennoise). En ce lieu se relayaient les athlètes de pointe, un fabricant tapageur comme Kneissl, l'empereur du Tyrol, des fonctionnaires sous mandat, dont le "général" des Jeux Karl Heinz Klee ou encore des journalistes redoutés comme Toni Thiel (*"Tiroler Tages-Zeitung"*). Le second restaurant, situé à proximité immédiate, était la brasserie "Stiegl", un établissement bourgeois du même genre que le "Sailer" (sans rapport avec le skieur Toni Sailer, dit "éclair noir de Kitzbühel"). Des liens existaient toutefois entre ce local et la fédération autrichienne de ski qui y tenait souvent ses réunions. En 1996, le café Sailer a pu fêter son centenaire. Mais restons-en au Stiegl. Selon son propriétaire Dengg, originaire de la vallée de Zill, du temps des Jeux Olympiques, le Stiegl était une sorte de "maison ouverte" vingt-quatre heures sur vingt-quatre. *"Il n'était pas rare que des joueurs de hockey sur glace fassent irruption aux environs de minuit. Et leurs discussions se prolongeaient quelquefois jusqu'à l'arrivée des équipes de bob à l'heure du petit déjeuner"* raconte Dengg. La bonne franquette y était de rigueur et les propos échangés quelquefois vifs. Vifs mais cordiaux, et aussi consistants que les spécialités campagnardes qu'on y servait. Par exemple des "Tiroler Gröstl", en d'autres termes des galettes de pommes de terre avec de la viande de boeuf hachée et du jambon, accompagnée d'oeufs sur le plat, de beaucoup de poivre et de salade de chou tiède ou froide. Une autre variante de la même galette, peut-être

encore plus copieuse ou plus nourrissante, se confectionne avec du boudin. Mais que serait la cuisine tyrolienne sans ses quenelles? Quenelles au lard ou à la chair de saucisse, faites d'une pâte à base de pommes de terre qui est mélangée au choix avec du fromage bleu, de montagne ou de chèvre. Et bien sûr, le chou ne saurait manquer sous aucun prétexte. Pour paraphraser un dicton allemand, on pourrait dire que l'hôte mange en toute confiance ce que le paysan connaît. Quiconque se sentait un penchant pour le temps des chevaliers et Maximilien - celui qui avait pour devise *"Tu felix Austria nube"* - et souhaitait prendre un peu d'air, trouvait à dix kilomètres d'Innsbruck, à Hall, la "Ritterstube" (salle des chevaliers) où il pouvait dîner à la mode de la noblesse de jadis. C'est ainsi que les choses se passent sur cette terre sacrée du Tyrol qui possède une histoire longue et mouvementée. Pourtant, le fait que le Tyrol puisse avoir des traditions culinaires qui lui soient propres est contesté par certains connaisseurs, dont Adi Werner, chef de l'hôtel de l'hospice de Saint-Christophe sur l'Arlberg, un hospice mentionné dans les archives dès 1386. On se trouve ici à La frontière entre le Tyrol et l'Allemagne. Werner estime que *"le Tyrol était de tous temps un lieu de passage et de voyage. Nous avons pris partout ce qui nous plaisait. Même chez les Français qui sont venus chez nous!"* Des occupants qui se sont mués en hôtes! La remarque ne s'applique pas seulement au Mouvement olympique. La confrérie de l'hospice compte même des rois parmi ses fidèles, comme Juan Carlos d'Espagne. Mais également des membres de la noblesse de l'argent. Ce qui importe est qu'ils apprécient son ambiance. Ou, selon la formulation d'Adi Werner: *"La gastronomie du Tyrol est un tout indissociable. Elle se compose d'ambiance, de service et de spécialités typiques"*. Ensemble, ces éléments constituent le "revers gastronomique" des médailles.

QUELQUES RECETTES TYROLIENNES

Terlaner Weinsuppe (potage au vin)

Pour 3 ou 4 personnes

3 jaunes d'oeufs, 125 cl de crème fraîche, 1/4 l de vin blanc, épices et fécule de maïs.

Battre les jaunes d'oeufs avec le vin, du sel, de la cannelle et des épices pour bouillon au bain-marie. Y incorporer la crème fraîche dans laquelle on aura dilué la fécule. Si la soupe est trop épaisse, la diluer avec un peu de bouillon. Servir avec du parmesan et des toasts saupoudrés de cannelle.

Grammelschmalz (lardons sautés)

Faire sauter les lardons jusqu'à ce qu'ils brunissent, puis assaisonner de sel, ail, poivre, cumin, persil et origan.

Tiroler Schlutzkrapferln (ravioles à la tyrolienne)

Pâte ordinaire comme pour toutes les pâtes alimentaires.

Mélanger farine, eau, oeufs, huile et sel, laisser reposer quelques instants, puis abaisser la pâte très finement. Y découper des rondelles à l'aide d'un verre. Mettre au centre une petite cuillerée de farce, rabattre une moitié de la pâte. Veiller à ce qu'il n'y ait pas de farine sur la pâte, sinon elle ne collera pas. Pour finir, fixer fermement les bords en appuyant avec une fourchette pour empêcher que les ravioles ne s'ouvrent à la cuisson.

Farce

250 g d'épinards en purée. 250 g de séré. 100 g de viande hachée (après l'avoir fait revenir séparément avec un oignon).

Mélanger tous les ingrédients. Assaisonner d'origan et de sel, éventuellement d'ail. Les ravioles sont cuites à l'eau bouillante pendant 8 à 10 minutes. Arroser de beurre noisette, de parmesan et de ciboulette.

NOUS vous souhaitons bon appétit!