

# L'âme de Vienne, une chronique autrichienne des petites lames urbaines

PAR TUAN LUONG



1932 : Placido Lorenzi photographié dans la boutique familiale.

Pour ceux qui ont déjà suivi le récit de mes précédentes Chroniques, Vienne apparaîtra comme un séjour incontournable tant cette cité recèle des trésors d'histoires, de culture... et de gastronomie. Mais qu'en est-il sur le plan coutellerie ? Au premier abord, seul couteau peut-être typique, l'Autriche offre un modèle de pliant traditionnel et bon marché : le *Trattenbacher Taschenfeitel*, qui ressemble à un mélange de Nontron et d'Opinel ...

Vienne a pourtant connu par le passé deux régions d'importante production coutelière. La ville de Steyer, historiquement réputée pour ses armuriers (on y produisait les mousquets et pistolets de l'armée impériale des Hasbourg), est connue depuis le XIV<sup>e</sup> siècle comme centre métallurgique, favorisé par ses gisements de fer et ses rivières. Ce fut jusque dans les années 60 le plus grand pôle d'activité coutelière, notamment pour les couteaux de cuisine.

La région de Stubai, dans le Tyrol, connaît pour sa part une longue tradition d'artisans forgerons qui très tôt se regroupèrent en corporation et produisent encore aujourd'hui de la coutellerie outil. Il existe aussi des forgerons indépendants tels Johann Schmidberger dont la forge, héritée de sa famille qui l'exploita pendant 200 ans, remonte à 1350. On citera enfin quelques artisans tels Michael Blank, Alois Hammer, Armin Stülz ou Gerhard Putzgruber dont j'ai pu admirer les œuvres dans la très ancienne coutellerie Lorenzi.

La première question que j'ai spontanément posé à Andreas Lorenzi, représentant la sixième génération dans cette coutellerie, c'était si sa famille était apparentée aux Lorenzi de Milan. C'était bien le cas, et il me raconta le voyage qu'il avait entrepris pour rencontrer ses cousins italiens, ainsi que l'histoire de sa lignée. Son arrière grand-père, Zeno Lorenzi, était arrivé à Vienne au début du XX<sup>e</sup> siècle. Un joli hasard voulut qu'il rencontre une jeune femme, Rosina, qui s'appelait aussi Lorenzi et dont la famille possédait une coutellerie, fondée en 1835, dont ils dotèrent leur fille pour son mariage avec ce gendre homonyme. Dans les années 30, Zeno développa l'activité sur trois boutiques qu'il légua à ses trois fils, dont

l'actuelle confiée à son fils Placido. A la mort prématurée de celui-ci, sa veuve Rosa géra l'affaire dont sa fille Elvira assura ensuite la succession, jusqu'à la transmettre il y a quatre ans à son fils Andreas.

Pour en revenir aux pièces d'artisans que j'ai eu l'occasion d'admirer, je dois confesser à quel point je suis tombé amoureux d'un magnifique couteau à manger en damas et laiton assorti de sa



2009 : Andreas Lorenzi, secondé par son collaborateur Konrad Kochler.

ravissante petite fourchette qui s'insère ingénieusement dans le manche. Ce pliant de Gerhard Putzgruber est une reproduction faite d'après un couteau qui lui avait été offert par un ami qui l'avait trouvé sur un endroit connu pour avoir été le lieu de campements de troupes durant la Guerre de 30 ans (1618-1648). Des couteaux semblables observés au Völkerkundemuseum (le musée ethnographique) de Vienne permettent de confirmer une datation autour du XVII<sup>e</sup> siècle. On raconte qu'à cette époque ce type de couteaux, généralement utilisés par les nobles, étaient très onéreux au point que lorsque vous étiez

invités à dîner il fallait apporter vos propres couverts. Tout à fait mon style...



Une magnifique pièce de Gerhard Putzgruber, reproduction d'un couteau à manger du XVII<sup>e</sup> siècle.



# Lundi : La Lime de Luigi Luccheni

47

Septembre 1898.

Elisabeth est descendue à l'hôtel Beaurivage, face au Lac Lemman. En début d'après-midi elle se dirige vers l'embarcadere pour prendre le bateau, au bras de la comtesse Irma Sztaray sa dame de compagnie. Au moment où retentit la cloche du départ, alors que les deux femmes pressent un peu le pas, un inconnu qui s'avance en sens inverse frappe Elisabeth d'un coup violent à la poitrine et s'enfuit. Elle continue de marcher, franchit la passerelle avec peine. Le bateau démarre puis elle perd connaissance. En ouvrant son corsage, Irma Sztaray observe un infime point rouge au-dessus du sein gauche. Une lame a fait son chemin vers son cœur.

La dame de compagnie révèle alors le nom de sa maîtresse : il s'agit d'Élisabeth de Wittelsbach, épouse de François-Joseph 1<sup>er</sup> de Habsbourg, Impératrice d'Autriche et Reine de Hongrie. On la ramène à l'hôtel où elle s'éteint, refermant l'ultime chapitre de son exceptionnel destin. Le monde entier connaît Élisabeth sous le surnom de *Sissi* rendu mythique par Romy Schneider dans le célèbre film éponyme et ses séquelles (*Sissi impératrice*, *Sissi face à son destin*) qui n'évoquent que les aspects romantiques de son existence. La mort pourtant s'est régulièrement imposée à Sissi par une série de deuils. La perte de sa fille Sophie, âgée de deux ans et demi ; l'exécution de son beau-frère Maximilien au Mexique ; la disparition prématurée de sa sœur Hélène. Son cousin Louis II de Bavière (l'inoubliable bâtisseur de châteaux et protecteur de Wagner) plongé dans la folie et interné, se noie dans le lac de Starnberg avec son médecin. Rodolphe, son troisième enfant, se suicide à Mayerling en compagnie de sa maîtresse. Sa sœur Sophie-Charlotte, est brûlée vive dans l'incendie du Bazar de la Charité à Paris.

Pour la petite (et grande) histoire, quelques années plus tard l'Archiduc François-Ferdinand (neveu héritier de François-Joseph) sera tué par un nationaliste yougoslave dans l'attentat de Sarajevo, événement déclencheur de la première guerre mondiale.

L'assassin d'Elisabeth est quant à lui un anarchiste italien nommé Luigi Luccheni. Les idées anarchistes répandues en cette fin de siècle par Bakounine et Kropotkine ont gagné le prolétariat méditerranéen. Luccheni voulait tuer un monarque, peu importe lequel. Initialement il avait prévu d'assassiner le Duc d'Orléans mais le destin voulut que celui-ci reporte son déplacement, tandis qu'un journal de la ville révélait par ailleurs la présence de l'Impératrice en ville.

Trop pauvre pour acheter un couteau, Luccheni s'était muni d'une lime plantée dans un manche de bois...



Fiche anthropomorphique de Luigi Luccheni.

En sortant des appartements du Hofburg, le Palais impérial qui fut la résidence des Hasbourg, je regarde d'un œil songeur mon petit couteau à fruit qui me paraît bien inoffensif lorsque je revois la lime exposée dans une des salles que je viens de quitter. Ce modèle Shun Higo, très librement inspiré de l'higonokami japonais, est en réalité promu par KAI comme « steak knife », mais sa finesse et sa légèreté me le font néanmoins réserver aux nombreux fruits que je mange en été, à l'instar de l'impératrice dont on dit que sur la fin de sa vie elle ne mangeait plus que huit oranges par jour. Ce pliant est d'une rare délicatesse, aux lignes orientales rehaussées d'un pin mosaïque, et si sa lentille d'ouverture rappelle encore ses origines rustiques, le linerlock lui confère le confort et la solidité d'usage des pliants contemporains. Loin des tragiques destinées, un mariage heureux de la tradition et de la modernité.

KAI Shun Higo : piémontais linerlock ; lame VG-10, 9cm ; fermé 12cm ; manche pakkawood ébène, poids 40g.

# Mardi : Ludwig Van Mozart !



viennois au printemps 1795 et commence de briller pour ses qualités de pianiste virtuose avant de se faire un nom comme compositeur. Le monde connaît ensuite le retentissement de son œuvre. Dernier grand représentant du classicisme viennois après Gluck, Haydn et Mozart, Beethoven a préparé l'évolution vers le romantisme et influencé la musique occidentale du XIX<sup>e</sup> siècle, notamment par son œuvre symphonique universellement populaire. En témoignent encore aujourd'hui la Symphonie n° 5 et surtout la « Neuvième », œuvre magistrale qui emprunte à *l'Ode à la joie* du poète Schiller dans un irrésistible appel à la paix, à la joie et à la fraternité qui fut officialisé « Hymne Européen » par le Conseil de l'Europe le 19 janvier 1972 à Strasbourg.

Voici précisément un couteau bien conçu pour l'Europe. Un couteau non bloquant comme ses aînés de la gamme UK Pen Knife initialement développée pour le marché du Royaume-Uni dont la législation actuelle est de plus en plus restrictive en matière de couteaux,

A chaque coin de rue de la ville on ne peut échapper à l'effigie de Mozart, estampillé sur toutes les confiseries, gadgets et produits dérivés dont regorgent les boutiques. Il m'est apparu injuste que Wolfgang Amadeus ainsi livré aux touristes occulte le souvenir d'un autre génie musical dont Vienne fut le creuset...

Fin XVIII<sup>e</sup>, Bonn. Les signes précoces du talent musical de Ludwig van Beethoven sont mis à profit sans état d'âme par son père qui, songeant sans doute à l'exemple de Mozart, cherche à faire de son fils un enfant prodige et l'exhibe de concert en concert. Entré à onze ans comme musicien à la cour de Clément Auguste de Bavière, Ludwig publie rapidement sa première œuvre en 1782, "les Variations Dressler" puis trois sonates l'année suivante.

A 17 ans, le comte Ferdinand von Waldstein, musicien et mécène, l'emmène à Vienne où Ludwig aura l'occasion de jouer du piano pour Mozart qui lui dira « Vous ferez votre marque dans le monde ». En 1792, le comte le présente à Haydn, de passage à Bonn. Impressionné par la lecture d'une cantate composée par le jeune homme, Haydn l'invite à venir étudier à Vienne sous sa

direction. À la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, Vienne est la capitale culturelle de l'Europe, et le passage obligé pour un musicien désireux de faire carrière. Mozart, qui a marqué pour toujours la ville de son empreinte, vient de disparaître en laissant une œuvre considérable (626 œuvres au catalogue Köchel). Beethoven accepte et s'installe à Vienne où, en plus des cours d'Haydn, il étudie avec Schenk, Albrechtsberger et Salieri (le méchant d'Amadeus...). Il donne pour la première fois un récital de piano devant le public

tendance qui tend peut-être à se généraliser en Europe et favorise l'émergence de pliants de type cran forcé/slipjoint. Spyderco, toujours très à l'écoute de ses usagers et surtout très réactive, a imaginé le nouveau label/concept de « Slipit » (qui fait bien sûr écho au depuis longtemps classique « Clipit »), dans lequel s'inscrit déjà sa nouvelle collaboration avec Bob Terzuola (voir plus loin la chronique du samedi) ou même un modèle Byrd (Wings Slipit) à 2 lames. Le petit Urban Slipit, d'une taille équivalente à celle d'un Dragonfly, offre la même versatilité d'utilisation dans une configuration adaptée aux usages du moment et offre une alternative presque indispensable aux amateurs du UK Pen Knife qui avait su rencontrer auprès d'une large audience le succès dont ses différentes variations font la démonstration.

SPYDERCO Urban Slipit : cran forcé ; lame VG-10, 6,5cm ; fermé 8,9cm ; manche G-10, poids 58g.

PRATIQUE



# Mercredi : Alles Walzer !



Dans la capitale autrichienne chaque année plus de 300 bals accueillant parfois plus de 5000 personnes ont lieu, la plupart du temps, dans des lieux empreints d'histoire. Les Bal de l'Opéra, Bal de la Rudolfin Redoute, Bal de

l'Empereur sont les plus prestigieux. Dans tous les bals de tradition, le rite le plus important reste l'ouverture du bal par le comité des jeunes filles et jeunes gens. Les demoiselles dont c'est le premier bal s'appellent les 'débutantes'. 'Faire ses débuts' est un rituel emprunté à la monarchie et marque le passage à la vie adulte : faire ses premiers pas dans la vie mondaine. Longue robe blanche, petite couronne obligatoire sur la tête, gants blancs montant jusqu'au coude, bouquet de fleurs à la main droite, les débutantes avancent sur la piste au bras de leur cavalier en frac, au son de la *Fächer-Polonoise* de Carl Michael Ziehrer presque toujours de mise pour ouvrir le bal. Le maître de la musique lance le quadrille. Le rituel solennel s'achève naturellement par une valse – mais attention, une valse à gauche ! La fin du cérémonial d'ouverture est ensuite marquée par une injonction au caractère quasi militaire, le fameux *Alles Walzer* ! (En avant pour la valse). C'est le moment pour les participants du bal de prendre d'assaut la piste de danse – où la valse à droite est à nouveau autorisée...

Mais Vienne n'est pas seulement la ville des bals élégants et impériaux. Elle accueille également des bals alternatifs où se côtoient des populations exclues des bal traditionnels. Le *Flüchtlingsball* et le *Life Ball* sont deux de ces "anti-bals". Le *Flüchtlingsball* (littéralement « bal des réfugiés ») est un des événements les plus branchés de la capitale, tandis que le *Life Ball*, probablement la manifestation de solidarité pour le sida la

plus importante en Europe, est un des bals les plus populaires de Vienne et le plus médiatisé après celui de l'Opéra.

Ceci m'amène à me poser la question : quel est celui de mes couteaux qui serait le plus seyant et le mieux assorti aux codes vestimentaires du bal. Mon dernier bal remonte à avril, dans la très belle salle du *Concert Noble* à Bruxelles, et j'essaie de me souvenir de ce que je portais ce soir là ... Noir, définitivement noir, que ce soit pour la tenue ou pour le couteau. En voici un parfait dans ma panoplie, luxueux comme il sied, le tout dernier pliant sorti chez Rockstead, l'Hizen, qui est en quelque sorte le modèle réduit de l'Higo présenté l'année dernière. L'Higo était un peu costaud (22cm ouvert) pour un « EDC-soirée-chez-l'Ambassadeur » ; cette version PLU m'a instantanément plu pour les mêmes qualités que j'avais observées chez son grand frère, mais livrées dans un package beaucoup plus civil pour ne pas dire même chic et bon genre... Une sobriété exprimée dans une ligne classique et moderne, épurée, une lame à la puissance de coupe redoutable (qui ne se souvient pas des démonstrations d'Hiroshi Hanada débitant inlassablement des cordes et des bambous) servie par un ZDP (au lieu du YXR7 habituel) annoncé à 66-67 Rockwell et montée sur un manche framelock d'une incroyable légèreté (le tout pesant 70g), avec ce petit détail particulièrement bien pensé : une pièce amovible d'acier venant renforcer le frame (car le manche aluminium bien qu'ayant reçu un traitement particulier pourrait subir les outrages du temps à l'usage). C'est adopté, ce sera désormais mon couteau de Bal attiré !...

ROCKSTEAD Hizen : framelock ; lame ZDP, 7,5cm ; fermé 10cm ; manche aluminium traité revêtement HV400, poids 70g.

## Jeudi : Un couteau à sécession ?

La Sécession viennoise fut officiellement fondée à Vienne en 1897 dans le cadre de l'association des artistes plasticiens d'Autriche qui avait entre autres pour but de : réunir les forces créatrices de ce pays ; prôner un échange international des idées ; lutter contre l'élan nationaliste des pays européens ; renouveler les art appliqués ; créer un art total. Afin d'atteindre ces objectifs ils créent leur propre espace d'exposition, le Palais de la Sécession. Sur sa façade on peut lire l'inscription suivante : « *Der Zeite ihre Kunst, der Kunst ihre Freiheit* » ("A chaque époque son art, à l'art sa liberté"). Parmi les artistes rassemblés dans ce nouvel élan, le poète Hugo von Hofmannsthal écrit le livret des opéras de Richard Strauss tandis qu'Otto Wagner et Josef Hoffmann inventent le design et que le jeune Egon Schiele crée une forme d'expressionnisme aujourd'hui devenu intemporelle. Klimt est considéré comme leur chef de file. Ses thèmes sont le plus souvent des nus de femmes, des allégories des mythes antiques et des images liées à la psychanalyse. Il n'est pas très loin, dans l'interprétation en peinture de ses propres rêves, des recherches de son contemporain et compatriote Sigmund Freud.

**La Frise Beethoven.** En 1902 à l'occasion de leur 14<sup>ème</sup> exposition, les membres de la Sécession érigent au centre du palais de la Sécession la sculpture de Beethoven que Max Klinger vient de réaliser. L'aménagement intérieur est réalisé par Hoffmann qui n'utilise que du béton pour laisser la première place aux œuvres. La salle est baignée par le 4<sup>ème</sup> mouvement de la 9<sup>ème</sup> symphonie (l'Ode à la joie) sous la baguette de Gustav Mahler. La frise de Klimt donne une interprétation symbolique et en images de l'œuvre musicale. En effet, elle est composée de trois parties, "L'Aspiration au bonheur" qui se heurte aux "Puissances ennemies" et se termine sur deux illustrations des vers de Schiller de son Ode à la joie qui sont "Joie, belle étincelle des dieux" et « *Ce baiser au monde entier !* ».

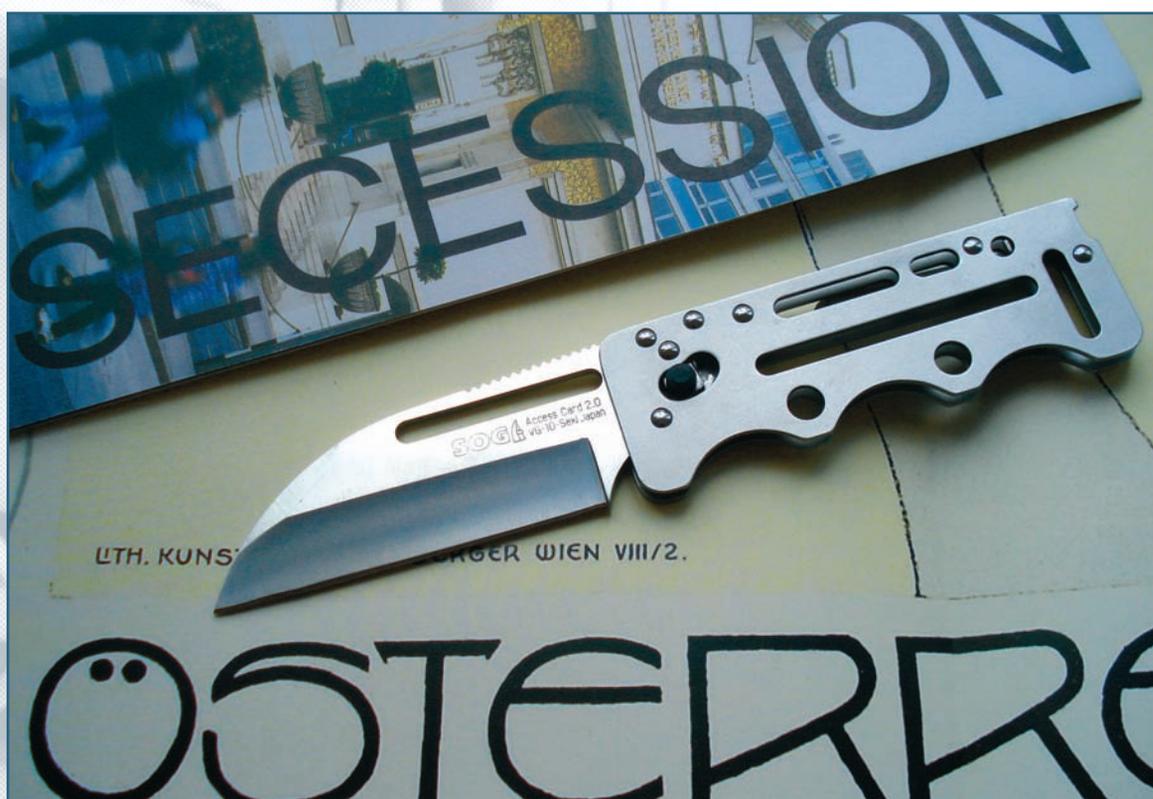
Au risque de passer pour un iconoclaste, je me prends à penser, en sortant de mon portefeuille ma Sog Access Card (version 2.0), une parenté de géométrie et d'aspect avec certains exemples



Détail de la « Frise Beethoven » de Klimt exposée au Palais de la Sécession.

d'édifices réalisés par Otto Wagner, en particulier peut-être la Postsparkasse datant de 1906, qui marque une rupture avec ses œuvres classiques et signe son entrée dans l'architecture moderne. Ce couteau affirme aussi une franche rupture avec la version antérieure de ce pliant au format carte de crédit - on se souvient en particulier d'un clip très mal conçu, d'un ratio lame/manche peu optimisé et d'une esthétique qui laissait dubitatif. Le nouveau modèle (enfin dans cette version présentée, l'autre étant affublée d'un revêtement noir cheap qui la fait ressembler à une copie chinoise) est en revanche une vraie réussite à tout point de vue (et l'on se demande comment il est possible de produire simultanément une version si ratée). Un format idéal dans sa taille, ses proportions et son extraordinairement faible épaisseur ; un design à la fois très esthétique mais aussi très ergonomique qui assure une bonne prise en main (pour des travaux en rapport avec sa taille), un profil de lame pied de mouton très utile et fonctionnel, un acier VG-10 qui a fait depuis longtemps ses preuves. C'est vraiment le couteau que je ne quitte plus depuis que je l'ai eu, et de mon point de vue PLU certainement le meilleur design pliant industriel de l'année.

SOG  
Access  
Card  
2.0 :  
Arc-  
lock ;  
lame  
VG-10,  
7cm ;  
fermé  
8,5cm  
; man-  
che  
inox,  
poids  
51g.



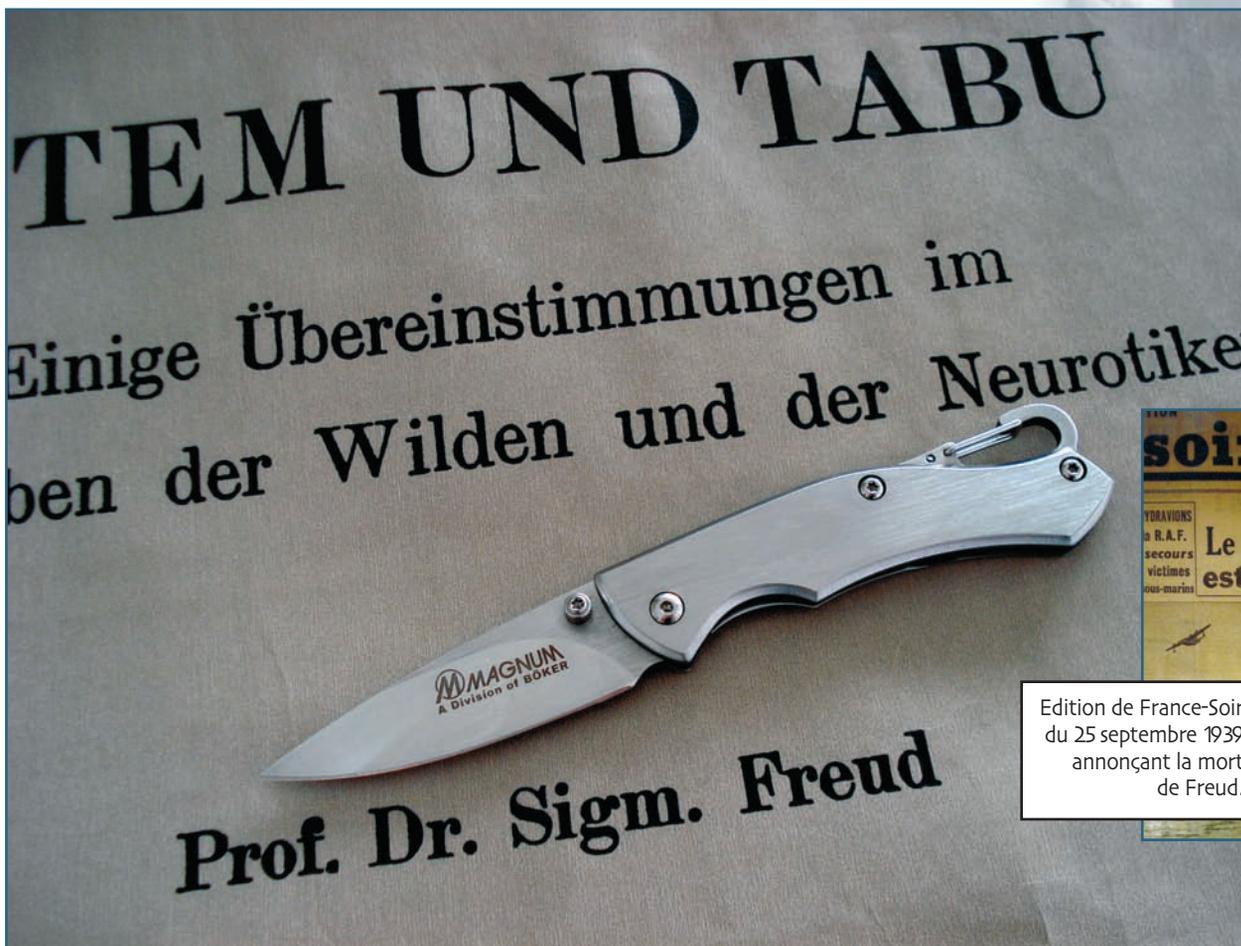
# Vendredi : Lame et l'inconscient...

Freud a toujours entretenu une relation complexe, faite d'amour et de haine, avec Vienne. Originaires de Moravie, ses parents vinrent s'y installer dans le quartier juif lorsqu'il avait 3 ans, après avoir quitté leur petite manufacture de textile qui avait fait faillite. Pour le jeune Sigmund, ressentant l'anxiété et le chagrin de sa famille, ce premier voyage en train jusqu'à Vienne fut un traumatisme violent. Il disait : "Vienne, c'est le lieu où l'on enrage à en mourir, mais où l'on souhaite mourir tout de même."

Mais en allemand, Freude signifie Joie. Brillant élève, premier de sa classe pendant ses sept dernières années de scolarité, il passe son bac en traduisant "Œdipe-Roi" de Sophocle pour son

En 1938, les nazis envahissent l'Autriche. Sa fille Anna, est arrêtée par la Gestapo pendant toute une journée, ce qui incite son père à quitter Vienne avec sa famille. Quatre sœurs de Freud n'ont pu suivre, elles disparaîtront en camps de concentration. Il s'installe à Londres où il mourra l'année suivante, par euthanasie pratiquée par son médecin personnel avec qui Freud avait conclu une entente au sujet de la phase terminale de son cancer.

Il y aurait beaucoup à dire en matière de psychanalyse du couteau (beaucoup trop en rapport avec l'espace qui m'est imparti ici). En matière de paradoxe aussi, ce n'est pas le « petit magnum »



Edition de France-Soir du 25 septembre 1939 annonçant la mort de Freud.

examen de sortie. L'intimité cultivée avec cette œuvre favorisera sans doute la découverte et la théorisation, en 1887, du fameux Complexe d'Œdipe qui sera le concept central et le plus controversé des inventions majeures de la psychanalyse.

La Berggasse (littéralement, rue de la Montagne) est en pente. A hauteur du numéro 19 se dresse une grande enseigne verticale sur laquelle est écrit « FREUD » en lettres blanches sur fond rouge qui de loin semblerait plutôt indiquer une bouche de métro. Les Freud occupaient tout le premier étage. A gauche du palier, les appartements privés. A droite, le cabinet de consultation. La salle d'attente est la seule pièce qui soit restée telle qu'elle était. Ces quelques mètres carrés forment l'épicentre où naquirent tous les fondements de la psychanalyse. Chaque mercredi soir en effet, tous les disciples de Freud s'y réunissaient. La Société de psychologie du mercredi, puis la Société psychanalytique de Vienne y tinrent de longues réunions animées. On put ainsi y croiser notamment Alfred Adler, Karl Abraham, Sándor Ferenczi, Otto Rank, Lou Andréas-Salomé, Carl Jung...

Böker Barracuda qui me contredira. Un couteau très bon marché, très ingénieux dans la gamme couteaux porte-clés dont j'invite toujours un représentant dans cette chronique. Son mousqueton permet de l'accrocher partout, sac, passant de ceinture... C'est un solide framelock d'appoint à ouverture et port ambidextre qui suffira à beaucoup d'usages quotidiens et qui m'aura bien servi au cours de ce périple autrichien. Je voudrais juste finir sur une phrase de Freud qui me revient à l'esprit. Régulant quelque peu ses comptes avec Jung et Adler dans le troisième chapitre de « Contributions à l'histoire de la Psychanalyse » et détournant le célèbre aphorisme de Lichtenberg (« un couteau sans lame auquel il manque le manche ») Freud conclut ainsi en dernière page de l'ouvrage : « Je dirai en terminant que la psychanalyse de Jung ressemble au fameux couteau de Lichtenberg : après avoir changé le manche et remplacé la lame, il veut nous faire croire qu'il possède le même instrument, parce qu'il porte la même marque que l'ancien. »

BOKER MAGNUM Barracuda : framelock ; lame 440, 5,5cm ; fermé 8cm ; manche inox – attache mousqueton, poids 45g.

## Samedi : Wiener Wein



Une des particularités du pays est que la vigne pousse ici jusque dans Vienne, contribuant au charme de la capitale autrichienne. Cette singularité est à ma connaissance unique au monde concernant une grande métropole, si l'on excepte le *Clos Montmartre* à Paris, vignoble composé de quelques 2000 pieds et 27 cépages et qui produit seulement 1800 bouteilles par an. Pour la petite histoire, les premiers pieds en furent plantés en 1929 par Francisque Poulbot célèbre illustrateur, dessinateur de gavroche et autres poulbots/titis parisiens.

48000 hectares composent le paysage viti-vinicole autrichien, avec 32000 exploitations dont 6500 mettent leurs vins en bouteilles. A Vienne (et ses faubourgs) c'est 700 hectares et quelque 320 viticulteurs qui cultivent les vignes du Kahlenberg, du Nußberg, du Bisamberg et de Mauer, là où le Danube et la Forêt viennoise toute proche créent un microclimat idéal. Ils fournissent les « *Heurige* », vins blancs nouveaux sans prétention, mais vifs et charmants. Grinzling, Kahlenberg, Nussdorf, Sievering, et Weiden comptent parmi les meilleurs villages producteurs d'Heurige. Cette appellation est dérivée de « *Heuer* » qui en Autriche signifie « cette année ». Un vin ainsi qualifié ne doit porter ce nom que jusqu'au 11 novembre (la Saint-Martin). Le terme *Heuriger* désigne quant à lui les enseignes qui ne servent en théorie que ce vin viennois de l'année écoulée.

S'il est héritier d'une longue tradition, le vin de Vienne possède aussi un nouveau visage, jeune et urbain. Il est une nouvelle génération de vigneron pour qui servir le vin dans les tavernes de heuriger ne suffit plus. Tenant compte des savoirs les plus récents, ils expérimentent des cépages venus d'ailleurs comme le Shiraz, non sans redécouvrir en même temps le procédé traditionnel du « *Gemischter Satz* », assemblage de vins provenant

d'un même lot. Signes visibles de ce renouveau dans le milieu viticole viennois, de nouvelles caves voient le jour, avec des constructions modernes et fonctionnelles à l'architecture ambitieuse. Sur la Rathausplatz, le parc attenant à la mairie se transforme, à l'occasion d'un festival gratuit organisé chaque année, en salle de cinéma en plein air. Les films et concerts de musique classique sont retransmis sur un écran géant et des stands permettent de goûter à la gastronomie locale et proposent des vins que l'on peut déguster en sillonnant dans la douce fraîcheur d'un soir d'été vibrant d'airs d'opéras parmi des grappes de jeunes viennoises joliment vêtues de robes de soirée. C'est un luxe simple et raffiné auquel j'ai pu goûter presque chaque nuit de mon court séjour.

Pour apprécier les mets qui y étaient proposés, il fallait bien entendu impérativement disposer d'un couteau à manger pour remplacer les couverts en plastiques offerts (alors que les vins étaient servis dans de très beaux verres). Mon Spyderco-Terzuola Slipit était l'ustensile approprié. D'une élégance discrète dans son habit de fibre de carbone et d'une taille propice à ne pas effrayer la bourgeoisie viennoise, son ouverture à une main se révéla précieuse lorsqu'il s'agit d'œuvrer avec dans une main l'assiette copieusement remplie, et dans l'autre le verre de blanc frais. Bien que n'offrant pas de verrouillage (ce qui en fait un instrument plus politiquement correct en Europe), son système d'ouverture/fermeture en deux temps et son ferme blocage le rendent très sécurisant. Je n'insisterai pas sur le vif tranchant de son acier S30V ni son ergonomie ou sa légèreté qui, conjugués à ses autres qualités, en font un parfait et discret EDC.

SPYDERCO Terzuola Slipit : cran forcé ; lame S30V, 7,6cm ; fermé 10cm ; manche fibre de carbone, poids 70g.

# Dimanche : La Guerre des Torten

L'Autriche est un paradis pour la pâtisserie et la gamme diversifiée de ses gâteaux est vaste. De l'*Eingerollte Mandeltorte* à la *Linzertorte* en passant par les *Nuss Strudel*, *Schwarzwälder Kirschtorte*, *Alt Wiener Apfelstrudel*, il y en a pour tous les goûts, amandes, noix, fromage, crème, pommes, pavot, cerises et j'en passe, la liste déborderait largement cette page.

De ces gâteaux le plus connu d'entre eux est très probablement le *Sachertorte*, gâteau composé de deux couches de pâte au chocolat aérée avec fine couche de confiture d'abricots au milieu, et couverture de chocolat noir sur le dessous, le dessus et les côtés. Traditionnellement, on le consomme aussi avec un peu de crème chantilly. On doit ce fameux dessert à Franz Sacher, à l'époque jeune apprenti pâtissier âgé de 16 ans. En 1832 le Prince de Metternich commanda un jour un dessert très spécial pour des invités de marque de passage à Vienne. Le Prince donna des ordres à ses pâtissiers en ces termes : « Ne me décevez pas et ne me faites pas honte ! ». Mais le chef pâtissier du Prince étant malade, ce fut donc son apprenti qui hérita de cette commande. Le jeune homme se surpassa en réalisant le gâteau au chocolat qui porte désormais son nom. Bien plus tard un procès qui dura sept ans – et qui quelque part me rappelle celui de la Budweiser évoquée dans ma chronique sur Prague – divisa un moment Vienne en deux camps. Il s'agissait de savoir qui, de l'Hôtel Sacher ou de la pâtisserie Demel, était fondé à qualifier ses Sachertorten d'authentiques. Le premier invoquait ses liens de parenté avec l'inventeur de la pâtisserie, la seconde faisait valoir qu'elle avait acheté les droits l'autorisant à vendre ses Sachertorten comme authentiques et d'y inscrire ce mot en chocolat doux-amer. En 1962 un décret de La Cour Suprême

fini par donner raison à l'Hôtel Sacher pour l'AOC du gâteau. La recette originale est depuis lors enfermée dans un coffre-fort et aujourd'hui c'est entre 800 et 900 torten qui sont produits quotidiennement dans les fourneaux de l'Hôtel Sacher, avec des pointes à 3000 gâteaux avant Noël.

Voici très exactement le type de sujet qui convenait à la présentation de mon fidèle PPT. En effet, un soir où ses trois créateurs – à savoir Fred Perrin, Philippe Perotti et Sacha Thiel – et moi-même étions réunis pour des agapes improvisées, et tandis que Fred et moi coupions tous deux avec nos PPT respectifs les gâteaux à servir aux convives, je lui fis remarquer combien ce couteau était utile en pelle à tarte. Sans rire. Avez-vous déjà essayé de servir une part de flan – ou pire une part de tiramisu avec un laguiole ? Neuf chance sur dix de voir chuter le gâteau sur la table avant qu'il n'atteigne l'assiette... Bien entendu le PPT, de par sa conception, son ergonomie, son architecture et les matériaux choisis pour sa réalisation en font un outil robuste et polyvalent bien au delà des frontières de la table et de la cuisine. Mais il est tout de même bien pratique de disposer d'un outil sur lequel on peut compter tant pour des travaux costauds (et ce modèle là a beaucoup été testé, encore récemment par Michael Janich pour les protos chez Spyderco) que pour se tartiner généreusement des encas pain-pâté sans avoir à revenir trente-six fois dans le pot. Car vous connaissez ma devise : « couteau de survie, couteau qui me nourrit... »

Perrin/Perotti/Thiel PPT : framelock ; lame RWL34, 8,5cm ; fermé 10,5cm ; manche titane, (poids 95g.).

