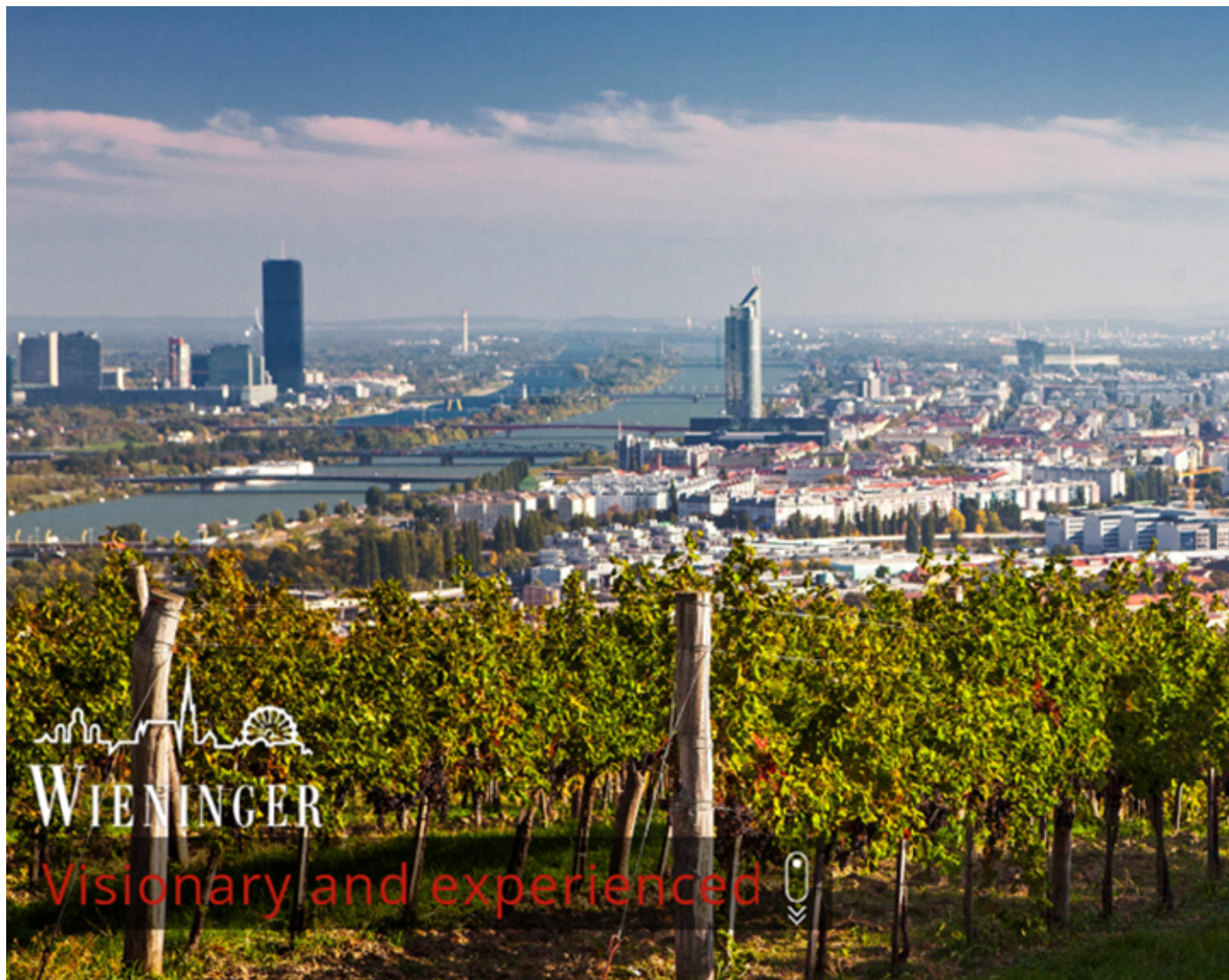
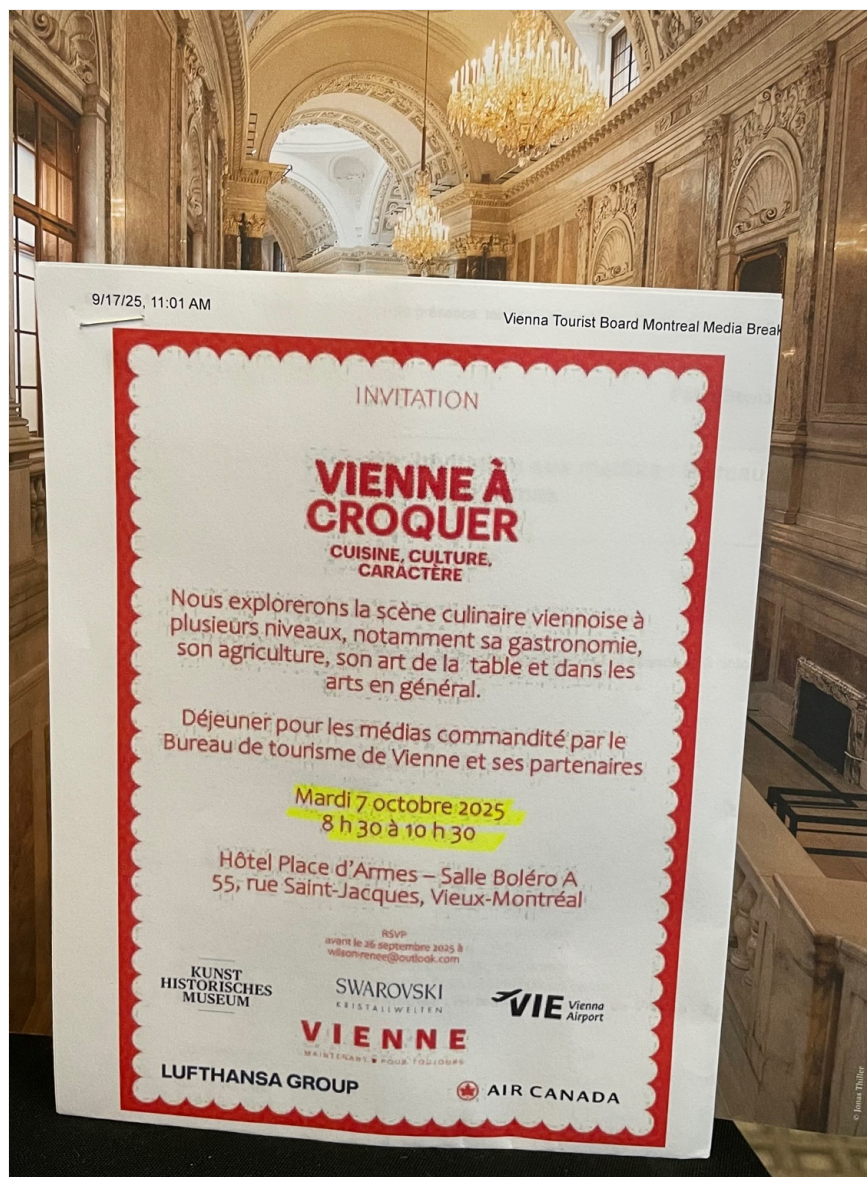




Crédit: <https://www.wieninger.at>

Vienne à Croquer: sa cuisine, ses vignobles urbains et son art

Invitée par le [Bureau de tourisme de Vienne](#) et ses partenaires à un petit-déjeuner exclusif à l'hôtel Place d'Armes, j'ai découvert une capitale qui se raconte autant par sa culture que par sa table. De ses vignobles urbains à son art de vivre raffiné, Vienne s'est dévoilée comme une destination où gastronomie, arts et traditions forment un tout cohérent. Quelques jours plus tard, j'ai prolongé l'expérience à la dégustation des [vins d'Autriche](#), cette fois en me concentrant sur les vignobles urbains.



Un petit-déjeuner comme porte d'entrée vers Vienne

Le 7 octobre dernier, j'ai été invitée à l'événement média « Vienne à Croquer: Cuisine, Culture, Caractère », un format petit-déjeuner élégant organisé par le [Bureau de tourisme de Vienne](#) à l'hôtel Place d'Armes dans le Vieux-Montréal. Le concept était simple: nous offrir un avant-goût culturel de la capitale autrichienne le temps d'une matinée.

Le fil conducteur ? La scène culinaire viennoise, mais aussi ce qui l'entoure: son agriculture, ses vignobles urbains, son art de la table et même son influence dans les arts. Dès les premières minutes, il était clair que Vienne ne se limite pas à une architecture impériale; c'est une ville vivante, qui cultive le goût du détail et la beauté dans le quotidien.

Une ville racontée par ses partenaires

Les intervenants présents ont contribué à dresser un portrait complet et nuancé de Vienne.

- Eszter Almasi, représentante de l'[aéroport de Vienne](#), a rappelé que « Vienne est la porte vers l'Europe centrale ». Un message qui prend tout son sens lorsqu'on envisage la ville comme base de départ pour explorer une

région culturellement dense et accessible.

- Markus Kustatscher, représentant des [musées de Vienne](#), a quant à lui mis en lumière la richesse artistique de la capitale, où tradition impériale et modernité dialoguent sans cesse.



- Florian Wiesinger, du [Bureau de tourisme de Vienne](#), a présenté les nouvelles orientations touristiques de la ville, notamment autour de la gastronomie, du design et des expériences immersives.



- Enfin, Armando Mendonça, également du [Bureau de tourisme de Vienne](#) basé à Toronto, a offert un moment particulièrement marquant en retraçant l'histoire de [Swarovski](#), l'une des grandes fiertés autrichiennes, qui célébrait ses 130 ans en 2025.



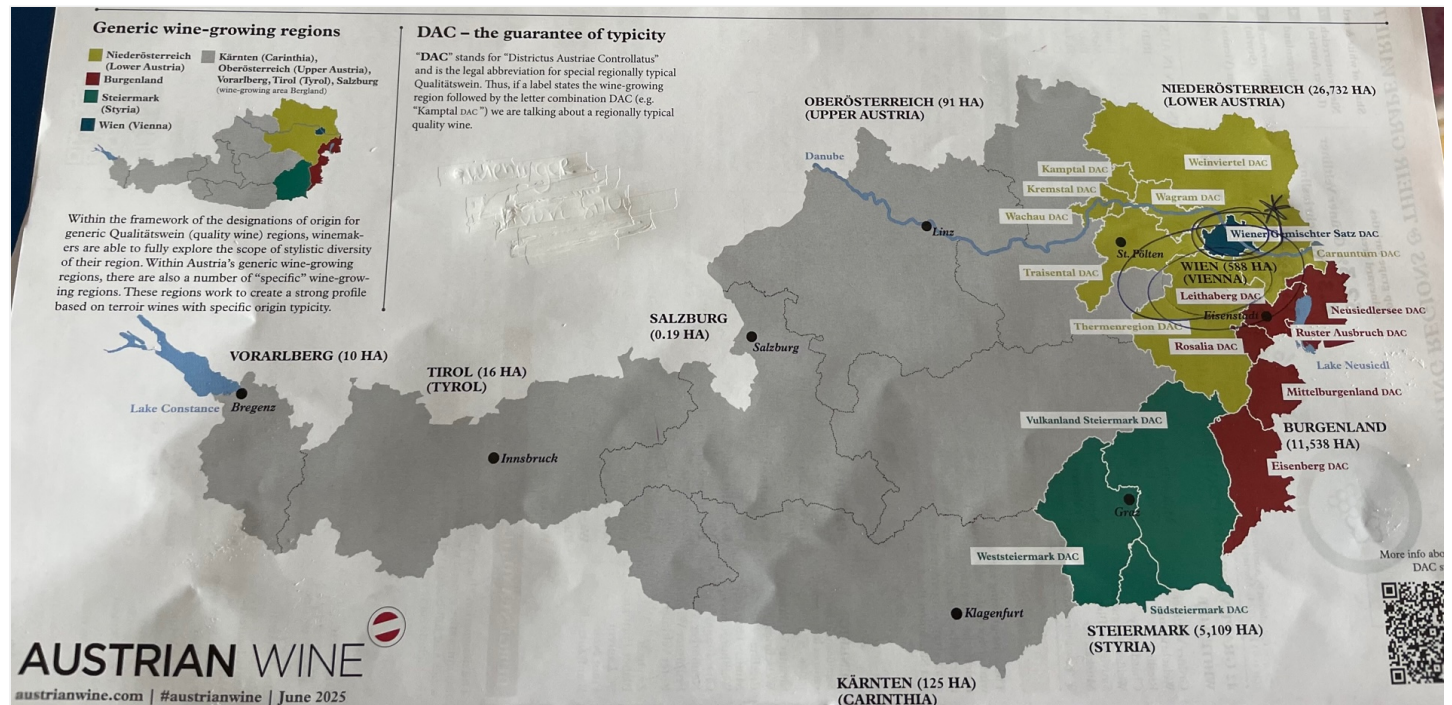
Chacun à sa manière nous a donné envie de parcourir Vienne non pas comme une simple destination européenne, mais comme une capitale où nous retrouvons cuisine, agriculture, viticulture, arts, et design.

2026... ou dès la fin 2025 pour les marchés de Noël

L'objectif de ce rendez-vous était clair: nous inciter à découvrir Vienne en 2026. Mais l'idée d'un voyage dès la fin 2025 flottait dans l'air — notamment pour profiter des [marchés de Noël](#), parmi les plus féériques d'Europe.

Une plongée plus profonde: les vignobles urbains

Cette rencontre a piqué ma curiosité, et j'ai décidé de poursuivre l'exploration quelques jours plus tard, le 20 octobre, lors de la dégustation des [vins d'Autriche](#) au Grand Quai du Port de Montréal. Là, j'ai choisi de me concentrer sur les vignobles urbains situés directement à Vienne.



Peu de capitales au monde peuvent se vanter de posséder autant de parcelles viticoles dans leurs limites administratives. À Vienne, ces vignobles ne sont pas des curiosités; ils font partie du paysage, de la culture et du quotidien.

Au salon, deux producteurs se démarquaient particulièrement: [Zahel](#) et [Wieninger](#), véritables références de la viticulture urbaine viennoise.

- [Zahel](#), maison familiale réputée, met de l'avant une approche biodynamique. Leurs vins bios primés se distinguent par leur finesse aromatique et élégance. Les gens qui visitent le vignoble pourront déguster une cuisine viennoise authentique dans leur taverne traditionnelle, où sont servi des spécialités maison allant du pain au levain bio croustillant aux délicieuses pâtisseries buchteln, toutes préparées selon des recettes familiales traditionnelles.



- [Wieninger](#), figure emblématique, domaine viticole familial situé dans la métropole de Vienne, où est pratiqué une viticulture naturelle et biodynamique. Wieninger est reconnu pour avoir contribué à redéfinir l'identité des vins viennois sur la scène internationale. Ses cuvées, précises et structurées, reflètent la diversité des collines viticoles qui bordent la ville.



Déguster ces vins après avoir entendu parler de l'art de vivre viennois quelques jours plus tôt, c'était comme compléter un tableau: j'avais devant moi le goût même de la ville, dans toute sa fraîcheur, son élégance et sa cohérence.

Conclusion

De ce petit-déjeuner immersif à la découverte des vignobles urbains, Vienne m'est apparue comme une capitale où le plaisir culinaire n'est jamais loin de la culture, de l'histoire et de l'innovation. Une ville qui se savoure avant même d'y être — et qui donne envie d'y aller.



À PROPOS DE L' AUTEUR



Paula Bernardino

J'ai suivi les cours de vin *Les Connaisseurs* de la SAQ (Cours 1 (intro), Cours 2, Cours 3, Vins du nouveau monde, Porto) en 2009. Je suis toujours prête pour de nouvelles découvertes viticoles. J'aime les assemblages originaux, les cépages atypiques et les endroits sympas où boire du vin.

Ma passion et mes connaissances de l'industrie du vin se sont intensifiées en 2014 lorsque j'ai dédiée ma maîtrise en communications à la réputation des vins de l'Ontario: "*Corporate Reputation: organizational identity vs organizational image. A Case Study: Exploring the Reputation of the Ontario Wine Industry*". J'ai justement présenté les résultats de ma maîtrise à une conférence internationale des communications le 17 septembre 2020. [Lire la suite](#)