

Birgit et Heinz Reitbauer

Tout à fait dans le goût viennois

La meilleure entreprise familiale de Vienne est installée au milieu du Stadtpark. Birgit et Heinz Reitbauer y déploient depuis cinq ans leurs meilleurs talents culinaires, dans le restaurant le plus coté de la place.

Hans Pleininger («WirtschaftBlatt», Vienne)



Photo: WirtschaftBlatt

L'art et le charme de la gastronomie: Birgit et Heinz Reitbauer.

Le meilleur cuisinier de Vienne, Heinz Reitbauer, est aussi âgé que l'entreprise familiale qu'il dirige si efficacement aujourd'hui avec son épouse Brigitt. En 1970, ses parents Heinz et Margarethe Reitbauer sont arrivés dans la grande ville, où ils ont ouvert leur restaurant, le Steirereck, tout à fait adapté au goût des Viennois. Pour Reitbauer junior, la voie était toute tracée: «Petit déjà, je voulais être cuisinier ou architecte.» Quant à sa femme Birgit, elle n'a jamais imaginé autre chose que faire carrière dans la gastronomie depuis son adolescence. Les deux se sont rencontrés il y a onze ans, dans la campagne du Pogusch à Turnau, sur les terres d'origine de la famille, où Reitbauer senior exploite aussi une auberge. Heinz Reitbauer cherchait alors une assistante pour le commerce et a trouvé par la même occasion une femme pour la vie.

Il y a cinq ans, le jeune couple de restaurateurs s'est transporté du Land de Styrie à Vienne, où il tient le nouveau «Steirereck im Stadtpark», réputé meil-

leur restaurant de la ville, juché aux sommets des classements mondiaux et honoré de 19 points sur 20 par le Gault Millau pour l'Autriche. La feuille commerciale «WirtschaftsBlatt» de Vienne a désigné ce commerce meilleure entreprise familiale de la métropole.

Sa propre entreprise

L'art du cuisinier à quatre toques, le charme de l'accueil de son épouse et la confiance accordée par les parents ont été les trois recettes majeures du succès de l'entreprise. «Mon père nous a très tôt confié les rênes du commerce». Le restaurant du Stadtpark a certes été une aventure mais, pour la famille styrienne, le risque était bien calculé. «Il était clair dès le départ que nous nous exposions à une charge et à des responsabilités importantes», souligne Heinz Reitbauer. Pour cette raison, un nouveau commerce bien séparé a été créé, «pour ne pas mettre en péril ce que mes parents ont mis 30 ans à bâtir.»

Steirereck

Situation: Am Heumarkt 2a, Stadtpark, Vienne

En exploitation depuis 2005

Employés: 115

Infos: www.steirereck.at

Autriche

Habitants: 8,4 millions

Monnaie: euro

PIB/habitant: 33 850 euros

Taux de chômage: 4,3 pour cent

Septante-cinq collaborateurs travaillent au Gourmet-Tempel, qui appartient au Relais & Châteaux et à l'association «Les Grandes Tables du Monde». Quarante autres personnes sont occupées au Pogusch, où les jeunes Reitbauer se rendent au moins une fois par semaine pour y épauler des parents toujours actifs. Les juniors parlent volontiers du travail à la maison. «Nous n'y sommes pas obligés», fait observer Birgit Reitbauer. «Mais c'est tout naturellement le lieu où nous parlons boulot, puisque les moments de loisir dans notre foyer nous donnent le temps de le faire, loin de la frénésie quotidienne de la cuisine et du service.»

A la maison, Heinz Reitbauer ne s'occupe pas de cuisine. «Pour cuisiner quelque chose, je dois toujours demander la permission», rit-il. «Je pense qu'il est très content de n'avoir plus à remuer de louche une fois chez lui», lance-t-elle. Heinz Reitbauer hoche la tête avec satisfaction: «Ça sent bon!». Son épouse vient d'être nommée par Relais & Châteaux «meilleure hôtesse», ainsi que «femme de l'année». Birgit s'occupe du «frontstage»: accueil et prise en charge des hôtes, communication et déroulement du service. Son mari se charge de toutes les activités en coulisse. ■