

BAREISS JOURNAL

HÔTEL BAREISS. LE RESORT EN FORÊT-NOIRE.

BAIERSBRONN-MITTELTAL | 2024



« Rien n'est plus durable
que le changement. »

... À PROPOS DU NOUVEL ÉTAGE DE SUITES ET
DU NOUVEAU RESTAURANT BAREISS

🌀 P. 4 🌀

#hotelbareiss

BAREISS NUMÉRIQUE

🌀 P. 19 🌀

« Merci de faire
le Bareiss. »

DE L'APPRENTISSAGE, DU TRAVAIL ET DE LA FÊTE
DES BAREISSIENS

🌀 P. 20 🌀

« Le Bareiss appartient à ses clients »

BRITTA ET HANNES BAREISS À PROPOS DU NOUVEL ÉTAGE DE SUITES, DU NOUVEAU RESTAURANT BAREISS ET DE SES CLIENTS



La question classique pour commencer : comment va la famille ?

Britta Bareiss : Tout le monde est en bonne santé. Nous allons bien, même notre basset Quastl. Et nous en sommes reconnaissants. Il n'est pas évident que les choses soient ainsi, comme c'est le cas pour nous, tous les six, Dieu merci.

Que font les enfants ?

B.B. : Tout est parfait ! À partir de janvier, nous, les parents, avons des matinées « libres » : Hanna va en CP 2, Henning va au jardin d'enfants et Heidi est très fière de pouvoir y retrouver son petit frère. C'est sa toute première grande responsabilité, elle la prend très au sérieux.

Hannes Bareiss : Et tous les trois deviennent des champions de sport, même notre petit prince qui imite tout ce que font ses grandes sœurs. Ce petit bonhomme n'a peur de rien. Il saute dans la piscine avec elles, toujours avec un gilet de sauvetage, il sait très bien qu'il ne peut pas s'en passer. Il apprendra bientôt à nager. Il se laisse hisser sur un cheval. Et il est probablement aussi rapide sur les planches, Hanna et Heidi sont en effet des skieuses très enthousiastes.

B.B. : Et les cueilleuses : quand c'est la saison des chanterelles, c'est le tour des marrons. Et le petit Henning est toujours là, « le coq dans le poulailler ». Il s'entraîne déjà pour plus tard ...

Plus tard ? : qui reprendra l'hôtel un jour ?

B.B. : Oh là là, les clients nous le demandent volontiers. Mais on ne peut rien dire, bien sûr. Et nous nous garderons bien d'imposer des contraintes à nos trois enfants.

Ha.B. : Mais tout de même, à trois, la perspective que l'un ou l'autre le fasse n'est pas négligeable. Mais d'ici là, il y a encore beaucoup d'eau qui coulera dans la Murg.

Hôtel, famille et loisirs – est-ce que cela fonctionne ?

B.B. : C'est aussi une chose qui intéresse les clients. Mais en fait, ce n'est pas une question pour nous. D'une part, tout est organisé et réparti entre nous de telle sorte que cela fonctionne tout simplement. Et, bien sûr, dans un si grand hôtel avec beaucoup de clients et de collaborateurs (ce qui est génial !), il y a parfois des conflits avec les rendez-vous, les obliga-

tions et les souhaits. Mais les enfants nous facilitent vraiment la tâche : Ils sont si faciles à enthousiasmer et ils dégagent une telle joie que cela nous contamine, nous les parents. Et cela se répercute sur le quotidien et le travail.

Parlons un peu de votre « travail ». Qu'est-ce qui est prévu pour 2024 ?

Ha.B. : Il y a clairement deux grands projets : la rénovation complète du penthouse, c'est-à-dire de l'étage des suites. Et une mise à jour, que j'appellerai « atmosphérique », du restaurant Bareiss.

Comment peut-on concrètement s'imaginer tout cela ?

Ha.B. : Eh bien, c'est toujours un peu difficile de décrire un établissement ou une atmosphère. Je vais essayer de décrire le résultat que nous voulons obtenir. En réduisant techniquement les unités d'habitation de quatre suites ou appartements, nous maximisons le confort des neuf suites et des deux grandes chambres doubles restantes. Bien entendu, celles-ci ne « restent » pas telles quelles. Elles auront de nouveaux plans, un nouvel habitat, de nouvelles salles de bains. Tout sera plus grand, plus confortable, et en fait plus luxueux.

Vous pouvez être un peu plus précis ? Vous n'avez pas besoin de dire si les moquettes seront à motifs et les tapisseries unies ...

B.B. : Les moquettes, pour être plus concret, n'existeront plus du tout. Dans les chambres, on posera du parquet; les suites principales auront une cheminée ouverte et une piscine sur le toit, ainsi qu'un sauna confortable. Nous travaillons beaucoup avec de la pierre naturelle et de vrais matériaux nobles. Les « chambres » seront lumineuses, notamment grâce à une gestion spéciale de la lumière. L'idée, comme l'a dit mon mari, est que le Bareiss aura les suites les plus luxueuses qu'il ait jamais eues.

Ha.B. : Permettez-moi de préciser. Une suite signifie que le salon et la chambre à coucher sont séparés l'un de l'autre. Nous allons réaliser cela chez nous de plus en plus de telle sorte que les couples, s'ils le souhaitent, ainsi que les familles puissent dormir séparément et avoir chacun leur propre salle de bain. Ainsi, si nécessaire ou souhaité, les deux partenaires seront indépendants l'un de l'autre. Et les parents seront indépendants de leurs enfants, chacun peut être pour soi. Comme c'est souvent le cas à la maison. Au Bareiss, on peut donc, si l'on veut, vivre ainsi de manière très conviviale pour les couples et les familles.

B.B. : C'est bien sûr aussi possible dans d'autres chambres de la maison, nos clients effectuent souvent cette réservation. Seulement, s'ils veulent plus de place et d'espace, ce que nous remarquons surtout auprès d'une jeune génération de clients, ils réserveront e nouvel étage de suites.

Quand cela sera-t-il disponible ?

H.B. : C'est une bonne chose que vous nous posiez la question : nous fermerons l'hôtel du 14 février au 7 mars inclus pour les interventions et les travaux

les plus élémentaires. Durant cette période, il y aura beaucoup de travaux de rénovation et d'embellissement dans tout l'hôtel. En coulisses également, où nous facilitons la vie de nos employés, notamment en numérisant certains processus de travail.

B.B. : Si je peux me permettre d'intervenir. Les membres de notre équipe, comme ils l'ont déjà démontré de manière assez impressionnante durant le COVID, participeront comme ils le peuvent à l'« up-lifting » à l'intérieur comme à l'extérieur. Nous proposons également des stages extérieurs de formation continue. L'équipe n'est donc pas totalement dispersée. Durant ces trois semaines, les « Bareissiens » restent ensemble. C'est ce qu'ils souhaitent eux-mêmes. Ils n'aiment pas se manquer les uns aux autres.

Ha.B. : Merci pour le coup de pouce, Britta. Encore le reste des données : L'hôtel réouvrira ses portes à partir du 8 mars. Le restaurant Bareiss sera prêt d'ici là. Les clients pourront probablement réserver le nouvel étage de suites à partir de fin juillet.

Maintenant, je dois vous mettre à nouveau au défi : Comment envisageons-nous la remise à jour du restaurant Bareiss ?

Ha.B. : Alors nous pouvons vous mettre au défi, pour une fois : Comment décririez-vous vous-même le restaurant Bareiss actuel ? Spontanément, avec « vos tripes » ?

Royal. Je dirais : royal. Avec toute sorte de bleu royal dans la tonalité des couleurs. Somptueux, en plus. Louis XVI. Cela a déjà une note extraordinairement festive. On entend du Händel ou quelque chose comme ça quand on le voit. Absolument luxueux, somptueux. Rien que le gigantesque bouquet de fleurs au milieu de la pièce. Le drapé théâtral de la décoration. L'impression de beaucoup d'or, qui n'est peut-être pas vrai du tout. Le très grand opéra. Le restaurant pourrait très bien se trouver dans l'un des palaces parisiens classiques. Acceptez-vous cette définition ?

B.B. : Merci beaucoup ! Nous pouvons parfaitement accepter votre jugement. Ce sont de beaux compliments. Nous les avons aussi souvent reçus de la part des clients.

Alors pourquoi remettre à jour ?

Ha.B. : Indépendamment de nos projets, sur lesquels nous travaillons depuis des mois, voire des années, de nombreux clients nous ont dit ces dernières semaines : nous trouvons que la cuisine de Claus-Peter Lumpp est devenue incroyablement fraîche et légère ; nous n'arrivons pas à nous faire à l'étiquette classique qu'on lui colle parfois ; nous savourons une cuisine Lumpp beaucoup plus moderne. C'est bien sûr un



énorme compliment pour la créativité de Claus-Peter Lumpp et de son équipe. Qui est d'ailleurs aussi faite par les guides. Gastronomiques. Et cela correspond complètement à la mise à jour que nous avons ainsi présentée à tous.

B.B. : Il reste en tout cas et absolument distingué, il reste élégant, les fenêtres restent croisillonnées, il reste noble, surtout : les hôtes restent les mêmes. Mais tout sera plus léger, plus moderne. La décoration sera plus fine, les couleurs plus calmes, le parquet remplacera la moquette, les tons dorés seront de retour, le bouquet de fleurs aussi, bien sûr, mais selon la devise : l'art, même l'art floral, c'est l'omission, le minimalisme. Nous aurons un concept d'éclairage sophistiqué au-dessus des tables qui mettront parfaitement en valeur les plats de Monsieur Lumpp. Tout sera *encore plus < mis en scène > que maintenant.

Merci, merci ! Nous sommes impatients ! Avez-vous encore un lapin dans votre chapeau que vous pouvez sortir comme nouveauté à nous annoncer ?

B.B. : Eh bien, il y a encore un lapin ! Je laisse ça à mon mari. J'ajoute encore quelques petites choses : Nous avons prévu d'enrichir le « Reiterhöfle » d'un cheval de selle qui pourra également être monté par des adultes. Nous allons rénover le petit salon des cavaliers, la « Reiterstübchen ». Nous allons mettre en place une application Bareiss, c'est-à-dire le Bareiss à télécharger sur le smartphone, afin que l'on ait toujours son Bareiss avec soi, que l'on puisse toujours se tenir au courant de ce qu'il y a dans le programme de loisirs, de ce qu'il y a sur les menus. À l'hôtel, l'application fonctionne également pour commander quelque chose dans sa chambre ou sur sa chaise longue à la piscine en été, etc. Nous en parlons dans ce journal. Et maintenant, c'est à toi, Hannes. Sors le lapin.

Ha.B. : N'exagérez pas, vous deux, avec le lapin. Il s'agit simplement de « rafraîchir » le hall de notre hôtel. Mais là encore, le terme « rafraîchissement » n'est pas vraiment approprié. Le plan, la réception, tout cela demeure tel quel. Les boîtes à clés disparaîtront, car nous travaillerons avec des cartes-clés magnétiques. Le hall sera plus « accueillant ». Il deviendra un peu plus « entertaining », pour employer un terme un peu improvisé. Mettez-le entre guillemets. Mais il faut bien qu'il y ait un peu d'excitation à entrer dans un peu de nouveau Bareiss.

Et à part ça ?

B.B. : Eh bien, ce n'est déjà pas mal. Et dans le journal, il y a encore suffisamment de choses à lire sur nos employés, sur nos clients, sans lesquels, je tiens à le dire très explicitement pour finir, sans lesquels le Bareiss ne serait pas le Bareiss.

Ha.B. : Mon épouse a absolument raison : le Bareiss ne serait pas non plus le Bareiss sans ses clients particuliers. Le Covid l'a très clairement démontré. L'année dernière, un certain nombre de nos clients qui n'étaient pas venus chez nous depuis trois ans, nous ont fait la joie d'une visite. Trois ans que nous ne nous étions pas vus. C'est comme si de bons amis s'étaient séparés malgré eux durant trois ans. Je ne peux même pas vous dire quelle a été la joie des retrouvailles. Le Bareiss appartient à ses clients. Et les clients font partie de nous. Ils sont eux-mêmes des « Bareissiens. » C'est vraiment unique.

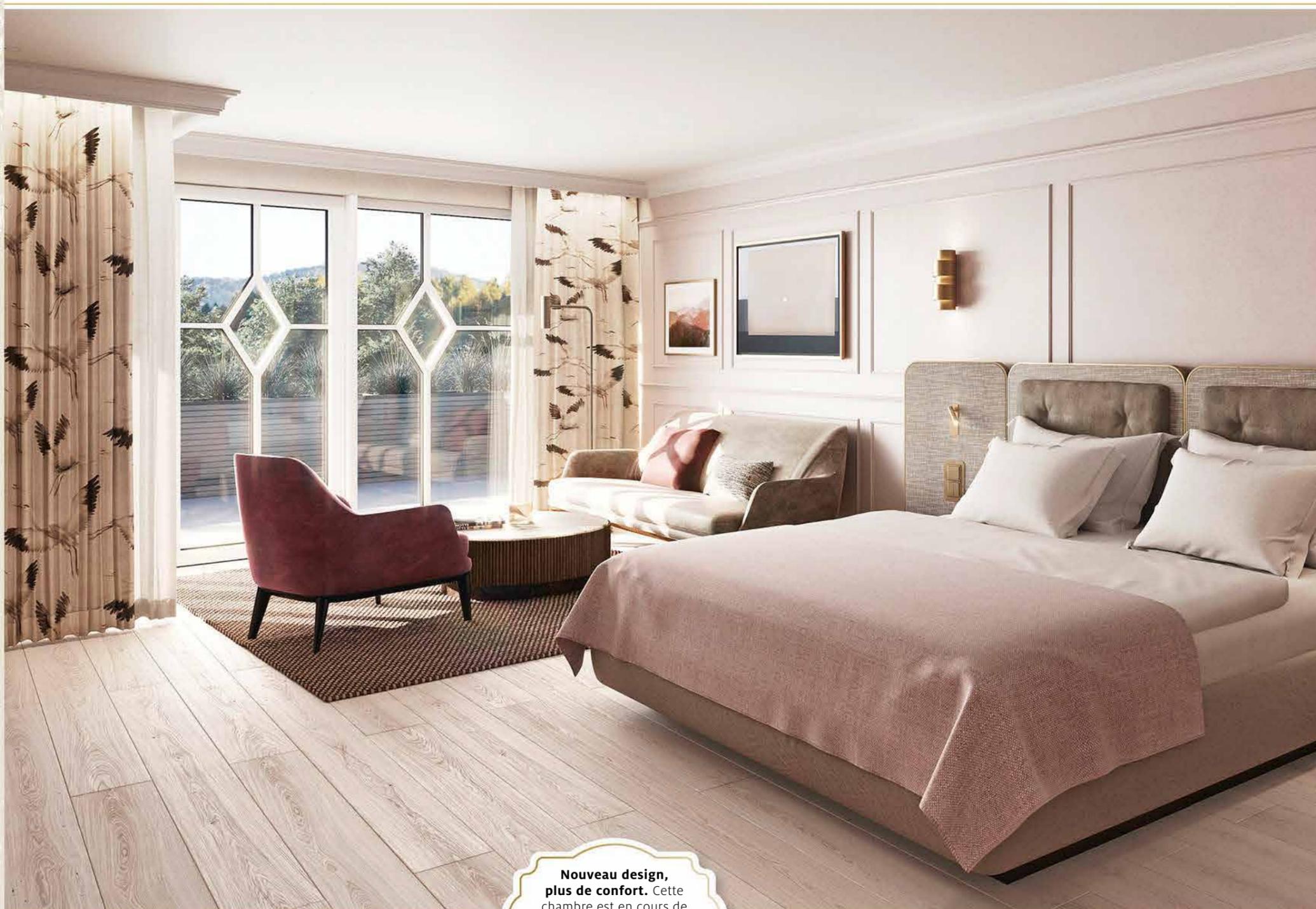
Encore une fois, simplement et en dernier lieu, que se passera-t-il d'autre en 2024 ?

B.B. : Pour répondre très simplement : en 2024, mon beau-père fêtera ses 80 ans. C'est déjà quelque chose. Nous sommes tous contents de l'avoir, avec nous et qu'il existe : les clients, nos collaborateurs qui ont un immense respect pour lui. Et encore plus mon mari et moi-même. Nous apprenons toujours énormément de lui. Et c'est un plaisir incroyable de planifier l'avenir du Bareiss avec lui. Il ne s'impose pas, c'est ce que nous voulons. Et puis je dois dire que si quelqu'un, comme mon beau-père, peut atteindre l'âge de 80 ans avec un tel le somme de succès, une telle estime et un tel respect, et aussi avec un tel sentiment d'être aimé, c'est qu'il a fait beaucoup de bonnes et belles choses dans sa vie ».

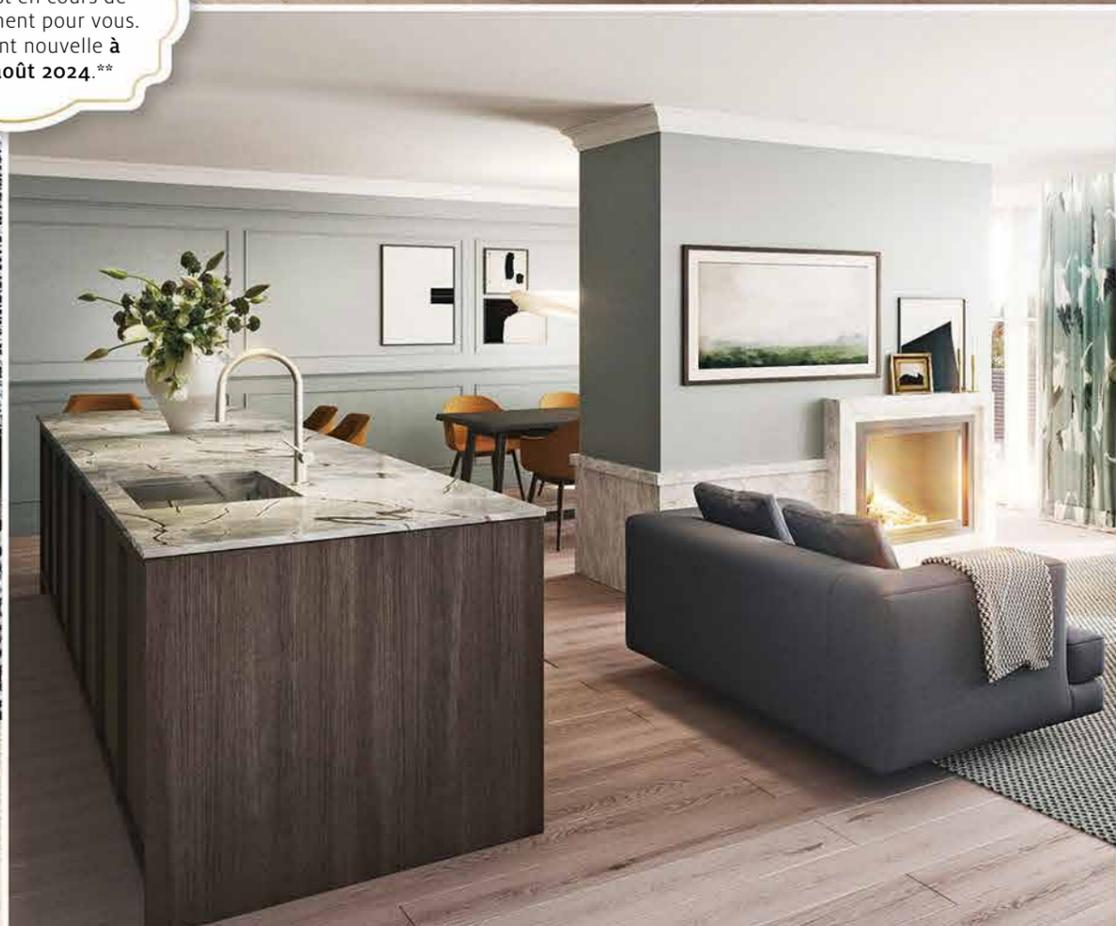
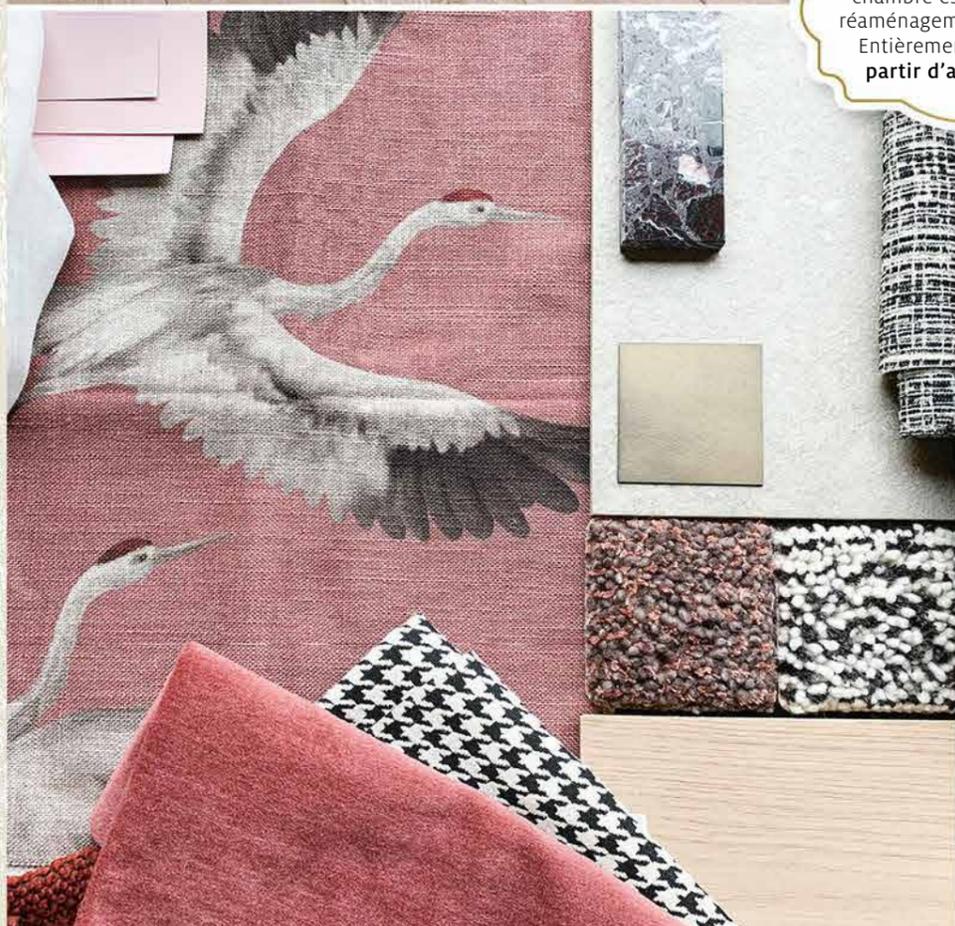


« Rien n'est plus durable que le changement. »

HERMANN BAREISS À PROPOS DU NOUVEL ÉTAGE DE SUITES ET DU NOUVEAU RESTAURANT BAREISS
UNE AVANT-GOÛT DE L'INTERVIEW P. 18



**Nouveau design,
plus de confort.** Cette
chambre est en cours de
réaménagement pour vous.
Entièrement nouvelle à
partir d'août 2024.**



**GARANTIE DE
RÉSERVATION ANTICIPÉE**

*Bénéficiez d'un avantage
tarifaire intéressant en
réservant tôt !*



IMAGES CÔTÉ GAUCHE : ELLES SERONT DISPO-
NIBLES À PARTIR DE L'ÉTÉ 2024 : LES NOUVELLES
SUITES DONT NOUS AIMERIONS ICI VOUS DONNER
UNE PETITE UNE IDÉE. QUELQUES PETITS DÉTAILS
PEUVENT ENCORE CHANGER MAIS L'IDÉE RESTE
LA MÊME : POUR VOUS, L'HABITAT SERA PLUS
CONFORTABLE, PLUS GÉNÉREUX, PLUS LUXUEUX –
LE BIEN-ÊTRE AU BAREISS '24.

IMAGES CÔTÉ DROIT : LE NOUVEAU RESTAURANT
BAREISS RESSEMBLERA À CE QUE VOUS VOYEZ ICI.
LES IMAGES MONTRENT LE « WORK IN PROGRESS ».
LORSQU'EN MARS 2024, CE QUE NOUS
IMAGINONS POUR VOUS SERA DEVENU RÉALITÉ,
VOUS DIREZ : C'EST DANS CE RESTAURANT
BAREISS QUE NOUS NOUS RÉGALONS LE MIEUX !

Il est vrai qu'il s'agit là de l'un de mes « dictons » préférés : « Rien n'est plus durable que le changement ». Mais je ne parlerais pas d'e mon « opinion préférée ». Car chacun apprend très tôt dans la vie comment les temps changent et comment nous nous transformons nous-mêmes au fil des temps. Au Bareiss, rien ne ressemble plus à ce qu'il en était lors de sa fondation en 1951 par ma mère Hermine Bareiss. Le toit en appentis de l'aile de la piscine est resté, pour ainsi dire, un emblème architectural. L'entrée de l'hôtel se trouve depuis des décennies à l'endroit où elle se trouve encore aujourd'hui. Notre Landhaus porte encore l'empreinte de son origine de bungalow. Mais pour le reste, nous mangeons différemment, nous habitons différemment, nous occupons nos loisirs et nos vacances différemment qu'il y a 70, 50, 30 ou même 10 ans. Et cela se reflète directement dans les offres gastronomiques, dans le confort, l'équipement et l'atmosphère de nos chambres, dans toute la palette colorée de notre programme de loisirs, de bien-être, de sport et d'activités pour enfants, dans laquelle chacun peut puiser à sa guise.

C'est dans ce cadre que s'inscrivent le nouvel étage de suites et le nouveau restaurant Bareiss. L'habitat dans le penthouse sera plus généreux, plus moderne, plus confortable et plus luxueux qu'auparavant. Britta et Hannes en parlent dans leur interview. Et ce, absolument dans le même esprit que celui dans lequel j'ai moi-même, à leur âge, transformé peu à peu le « Kurhotel Mitteltal », qui s'appelait encore ainsi à l'époque, pour en faire l'hôtel Bareiss. Pas moi tout seul, pour l'amour du ciel. Mais en tant que responsable, qui

devait veiller à la pérennité de l'établissement. Et cet avenir est déterminé par les attentes et les exigences toujours différentes, nouvelles et plus élevées de nos clients. En fin de compte, ce sont eux qui rendent le Bareiss toujours un peu différent et toujours un peu plus nouveau, plus moderne aussi. La nourriture, l'habitat et la manière de passer ses vacances sont une question de goût. Dieu merci, sinon où seraient l'individualité de chacun et les finesses de l'élégance, du goût et du plaisir ? Tout ne peut et ne veut pas plaire à chacun et à chacune. Ce n'est pas non plus le but. Les amoureux de l'ancien penthouse et du restaurant Bareiss regretteront peut-être, temporairement, ce qui leur est cher et habituel. D'autres, j'en suis sûr, seront spontanément enthousiasmés par la nouvelle présentation des appartements et des suites et de notre restaurant gastronomique. Quoi qu'il en soit, tous ont fini par trouver que ce « nouveau » Bareiss est aussi « mon » Bareiss. Ou c'est justement cette nouveauté qui fait du Bareiss un Bareiss qui n'a pas pris une ride en 73 ans, qui est toujours resté jeune et qui est pourtant « mon vieux Bareiss ».

Mais cela n'est pas dû aux papiers peints et aux tapis, au marbre et à l'acajou, à la fameuse salade de cervelas ou de homard – c'est dû aux personnes qui ont fait du Bareiss, à toutes les époques, une partie d'eux-mêmes. De même que les clients sont attachés au Bareiss dans une relation de confiance et d'attachement, comme s'il s'agissait d'une partie d'eux-mêmes. C'est pourquoi je conclurai en disant que le Bareiss est le Bareiss et reste le Bareiss.



« Tout ne peut se faire qu'en équipe. »

CLAUS-PETER LUMPP



J'imagine, de manière incroyablement passionnante, comment nous pourrions cuisiner, goûter et savourer aujourd'hui si nous savions plus exactement comment des légendes historiques de la cuisine comme Apicius, Vatel, Carême, Brillat-Savarin ou Escoffier ont travaillé. Avec cette documentation, qui n'en est qu'à ses débuts et qui devrait un jour couvrir un demi-siècle, de la nouvelle cuisine à nos jours, avec ces archives, cela sera possible à l'avenir.»

Dans un avenir un peu plus proche que dans 50 ou 100 ans, il y a le réaménagement du restaurant Bareiss. Elle sera terminée en mars 2024. Pour mémoire, ce restaurant gastronomique est l'un des rares en Allemagne à exister sans interruption depuis la fureur de la « nouvelle cuisine » à la fin des années 70. Aujourd'hui, il en reste peut-être une douzaine qui font partie des adresses fondatrices. Et le restaurant Bareiss est probablement le seul à proposer encore une telle offre de menus variés et de plats à la carte. « Cette générosité », dit Lumpp, « vous pouvez la chercher dans tout le pays ».

Il ne parle pas seulement de la cuisine, mais aussi de l'ambiance générale du restaurant qui est unique en son genre. Et qui subira donc une « mise à jour » en 2024, dont Britta et Hannes Bareiss parlent dans leur interview (pages 2/3). Qu'en pense Claus-Peter Lumpp ?

« Nous sommes impatients de voir comment nos idées vont se concrétiser. Pour l'instant, en octobre 2023, nous en sommes encore au « work in progress ». Nous ne levons pas totalement le rideau sur la scène. Mais ce qui est toujours valable, c'est que le bien-être de nos clients passe avant toute chose. Cela ne dépend pas de nous. Ce qui compte, c'est la satisfaction de nos clients. C'est mon crédo depuis des années. Et ce n'est pas seulement le mien. Le succès de l'ensemble du Bareiss tient en fin de compte au fait que nous ne voulons qu'une seule et même chose : que nos clients soient heureux. Et nous sommes nous-mêmes heureux quand, à la fin de la journée, nous lisons dans leurs yeux que ce fut une journée riche en joie de vivre à tous égards. »

Claus-Peter Lumpp est fier. Et il a de bonnes raisons de l'être. Car ce n'est pas un simple petit honneur que de faire partie, lui et le chef Oliver Steffensky, des pionniers contributeurs des nouvelles archives gustatives des « Archives culinaires allemandes » à Dresde, avec une recette chacun. Parmi les cinq cuisiniers de toute l'Allemagne, le Bareiss y est représenté par deux experts dans leur spécialité : Steffensky avec une recette de poitrine de veau farcie. Et Lumpp avec une recette d'agneau au genièvre du Jura souabe.

Le chef de cuisine du restaurant 3* étoiles parle du projet, qui est une initiative de la bibliothèque régionale de Saxe, de l'université technique de Dresde et du critique gastronomique Jürgen Dollase : « Même dans 50, 100 ou plus d'années, le futur cuisinier, le futur gourmet doit pouvoir comprendre comment quelque chose a été créé et goûté à notre époque actuelle. Et pourquoi cela a eu ce goût. Savourer est en effet quelque chose d'éphémère. Et les « archives du goût » visent à reconstruire le goût à l'aide des recettes. « Rien que mon plat d'agneau au genièvre du Jura souabe a été analysé et documenté par Dollase sur 60 pages. Les archives ne sont donc pas un livre de cuisine « haut de gamme » ou un peu plus sophistiqué. Il s'agit plutôt d'une étude très complexe, presque scientifique, de certains plats.



CYRIL BETTSCHEN

J'étais un élève paresseux, raconte Cyril Bettschen. A l'école, « cela a été un peu juste mais ça a suffi ». Il le dit ouvertement. Le trentenaire a bien sûr la parole plus facile lorsqu'il s'exprime en tant que sous-chef de Claus-Peter Lumpp au restaurant 3* Bareiss. Ce n'est pas rien, tout là-haut, dans les sphères galactiques du Michelin, où l'air est plutôt rare. Tout le monde ne peut pas y accéder. En tout cas pas un fainéant. Cyril Bettschen y est monté. C'est aussi ce qu'il voulait.

Mais un sous-chef n'est qu'un sous-chef, pense l'un d'eux. Avec tout le respect que je vous dois, ce serait mal penser. Et ce n'est pas du tout la « pensée » du chef Claus-Peter Lumpp, un joueur d'équipe avéré et ouvert. Lorsqu'il n'est pas dans la maison, ce qui n'arrive pas souvent, c'est Bettschen qui se charge de la direction et de la supervision. Cela prouve deux choses : Bettschen peut et sait le faire. Et Lumpp a une entière confiance en lui. C'était le cas dès l'entretien d'embauche, en 2020, l'alchimie a fonctionné, ils étaient exactement sur la même longueur d'ondes. Depuis lors, Bettschen est au Bareiss. Depuis août 2022, il est l'adjoint de Lumpp.

Ce qui n'a pas décollé à l'école a tout de suite pris lorsque Cyril, à l'âge de 15 ans, a voulu commencer un apprentissage de cuisinier. Le directeur du Sântis-Park



DÉCOUVREZ LES GRANDS CLASSIQUES CULINAIRES DE CLAUS-PETER LUMPP DANS LE CADRE DE NOTRE « SPÉCIAL GOURMET » OU DE NOTRE « TRILOGIE GASTRONOMIQUE ».



à Abtwil en Suisse le voulait aussi. Il voulait avoir ce jeune homme dans l'équipe, dont il sentait qu'il serait promis à un brillant avenir. Trop jeune pour l'apprentissage, Bettschen a d'abord fait un stage, quatre jours de cuisine, un jour d'école, et ce, durant une année entière. Puis l'apprentissage proprement dit a débuté. Première année de formation : cuisine froide et petit-déjeuner. Deuxième année d'apprentissage : en fait, cuisine chaude. Mais les postes étaient alors occupés par deux autres apprentis de deuxième année qui ne s'acquittaient pas parfaitement de leur tâche et devaient être soutenus. Donc à nouveau cuisine froide. Bettschen trouvait que c'était trop peu, il voulait abandonner. Mais sur un conseil avisé, il n'a pas jeté l'éponge, est resté et a été promu au poste de chef en troisième année d'apprentissage, en tant qu'«entre-mettier.» Ce n'est pas donné à tout le monde.

En 2015, il est parti pour le vaste monde, à Dubai. Six mois de banquets au Grand Hyatt. Une bonne expérience, organiser et cuisiner pour 2000 invités. Au bout de six mois, alors qu'il n'avait que 20 ans, Bettschen a voulu faire de la restauration fine. Et il l'a fait pendant un an. La marque était ainsi établie : Peu importe où et comment, pour Bettschen, le but premier serait la gastronomie haut de gamme, le restaurant étoilé.

Avant le succès, il a sérieusement dû remonter ses manches et s'atteler au travail. Il lui a également fallu mouiller sa chemise durant la période où Bettschen était chef de partie en tant que «Gardemanger» dans un palace hôtelier suisse de 2016 à 2018. Un travail difficile. 7/24. Semaine de six jours. On se frotte les yeux. «C'était à deux doigts de capoter». Mais quelqu'un comme Bettschen ne faillit pas. Il a tiré les conclusions qui s'imposaient. Il sait qu'il peut créer, qu'il a de l'endurance et du «mordant». Il n'a pas besoin de se

le prouver. Mais avec son énergie, il ne veut pas forcément figurer dans le Guinness Book des heures de travail. Il veut figurer dans ce que l'on appelle la «Bible» que le Michelin représente pour chaque cuisinier. Il y est maintenant.

Les trois étoiles Michelin obtenues par le restaurant Bareiss sous la responsabilité de Lumpp en tant que chef de cuisine sont le résultat d'un travail d'équipe, Bettschen et le pâtissier Stefan Leitner en tête. Tous participent aux idées de nouveaux plats modernes et créatifs. Ce que lui, Bettschen, entend par «moderne» et «créatif»? Un grand silence. C'est d'ailleurs la question la plus difficile que l'on puisse poser à un créatif : d'où lui viennent ses idées? «Nous sommes une jeune équipe», tâtonne Bettschen. «Chacun a sa tête, chacun utilise sa tête. C'est avec cela que nous voyageons, sur Internet, dans les livres, dans les restaurants. Mais ce n'est pas vraiment ça. Les plats ne naissent pas sur une planche à dessin. Cela vient à l'un sous la douche, à l'autre en buvant une bière, à un autre en faisant du vélo. Les idées vous tombent dessus. À nous tous, sans exception. Ensuite, nous les développons ensemble. C'est un long processus. Et si à la fin, tout le monde trouve que l'assiette est géniale, que le goût est super, alors nous sommes heureux». Pause. «Cuisiner, c'est en nous. C'est nous. Cela vient de nous. C'est pourquoi notre cuisine est jeune, moderne, créative». Nouvelle pause. «La cuisine, c'est ma passion, ma vie, c'est là que je m'épanouis». On le croit. On l'entend. On le goûte. On se souvient. Même des semaines après une visite au restaurant Bareiss. Bettschen rayonne : «C'est ce que nous voulons entendre, que nos clients s'en souviennent encore longtemps. Pour cela, nous nous donnons chaque jour à fond. Et si les clients repartent heureux, alors nous avons parfaitement coché toutes les cases.»

1994 : né à Saint-Gall

2009-2013 : stage et formation à l'hôtel Sântispark, Abtwil

2015/2016 : Grand Hyatt, Dubai

2018 : Restaurant L'Enclume (2*), Cartmel, Angleterre

2019/2020 : Das Einstein (2*), St-Gall ; sous-chef junior

DEPUIS 2020 : Restaurant Bareiss (sous-chef depuis 2022)



Distinctions (extrait) :

DEPUIS 2017 : Membre de l'équipe Culinary Art Cercle des Chefs de Cuisine Berne

2018 : Médaille d'argent Culinary World Cup au Luxembourg

2019 : 3^e place «Next Chef Award». Intern-orga, Hambourg et 2^e place Swissfingerfood Trophy, Genève

2020 : Médaille d'or aux Olympiades IKA des cuisiniers, Stuttgart

2022 : boursier de la Fondation Uccelin de Andreas Caminada



LES MOTS VOUS MANQUENT. SI VOUS LE REGARDEZ,
LE CANAL D'ÉCOULEMENT, ON EST DANS LE FLUX DES VACANCES DU
LÂCHER PRISE ET SE LAISSER PORTER. ALORS, ALLONS-Y, PLONGEONS DANS
L'EAU CHAUDE. NE PLUS PENSER À RIEN. TOUT SIMPLEMENT ÊTRE.



**« PAUSE
DÉCOUVERTE »**
Envie de quatre jours
de détente saine avec toutes
les commodités offertes
par le Bareiss!

Nous faisons les présentations : voici Berti

Autrefois c'était « Teddy Bear ». Aujourd'hui, c'est l'ourson « Berti ». Eh bien, oui. Ce n'est pas tout à fait vrai. Un ours en peluche à câliner, signifie encore quelque chose de nos jours ..., enfin, pour les câlins. Mais Berti, l'ourson Bareiss, n'existe que depuis quasiment aujourd'hui. Mais ce n'est pas tout à fait vrai non plus. En effet, Berti, notre ourson mascotte, trône joyeusement depuis quelques années sur les assiettes et les tasses de la vaisselle pour les enfants. Et aussi sur les peignoirs de bain de nos plus jeunes. Pour être tout à fait exact, le grand ours Berti à câliner n'existe pas depuis longtemps. Mais maintenant, il est là. Pour faire des câlins. Pour le toucher. Pour faire un selfie avec lui. Ou pour danser un peu avec lui. Ou pour se « taper dans la main ». Parce que c'est si bon de se voir. Et parce qu'on s'aime bien. Depuis les dernières vacances d'automne, depuis octobre 2023, Berti fait régulièrement partie du programme pour enfants. Et il ne vient pas seul, mais comme il est maladroit comme un ours, il est guidé par l'un de nos animateurs. Quand il n'y a pas de vacances, au « Kinderdörfle ». Et sinon, les lundis et vendredis, une demi-heure avant le dîner des enfants, à la bibliothèque. Et les enfants peuvent alors s'amuser avec lui de toutes les manières possibles. Berti n'est pas un



ours qui mord, mais un ours qui aime les enfants. Il est lui-même presque encore un enfant, né en 2020, ce qui n'est pas un âge pour un ours. Berti est d'ailleurs originaire de Mitteltal. Mais nous ne pouvons pas révéler son adresse, car : Sinon, il n'aurait plus le temps de se consacrer à lui-même et à son miel, qu'il adore lécher, à cause de tous les petits fans de câlins qui veulent lui rendre visite. Il s'agit en effet du miel du Morlokhof. De toute façon, Berti est un véritable « Bareissien ». Il porte toujours des t-shirts Bareiss. Quand il est à l'hôtel, il porte le rouge. Comme les animateurs du programme de vacances. Nous trouvons cela très sympathique : Berti est un « Bareissien » jusqu'au bout des ongles.



Camps pour les enfants



VOUS DEVRIEZ ÊTRE 11 AMIS ...

... c'est le titre d'une très ancienne nouvelle de Sammy Drechsel pour les jeunes passionnés de football. Un classique de la littérature jeunesse. Se déroule dans le Berlin des années 30. Il y a près de cent ans donc. Est-ce encore d'actualité aujourd'hui, 11 amis, 11 bons amis ? À vrai dire, nous pensons que non seulement que c'est totalement d'actualité mais encore nous sommes en mesure de le prouver. Ou, pour être tout à fait précis : C'est ce qu'affirment tous les jeunes, filles et garçons à partir de 6 ans passionnés de football qui ont participé, ces trois dernières années, aux **campus de football** du Bareiss.

Nos footballeurs en herbe sont équipés de tout le matériel professionnel : maillots de football (leurs noms sont bien sûr inscrits dans le dos), shorts, chaussettes et bouteille d'eau. C'est parti pour l'entraînement. Ce qui est très amusant. Car bien sûr c'est un grand sentiment d'accomplissement quand, au bout d'une semaine d'entraînement lors du tournoi final (qui donne droit à des médailles), on peut montrer ce que l'on a appris durant cette semaine. Tout ce que vous avez appris en termes de vitesse de tir et de sprint et bien d'autres choses encore. Toutes ces choses sont bien entendu au programme, ce sont les entraîneurs qui nous l'apprennent. Il s'agit de **Daniel Ruoff**. Un vrai entraîneur

licencié qui ne se contente pas d'expliquer et de montrer comment faire sur le terrain, mais aussi avec qui les participants sont en contact avec eux en dehors du terrain.

Et tout cela, l'entraînement et le match, se battre ensemble pour gagner mais aussi savoir perdre, parler ensemble, apprendre à se connaître, et à s'apprécier cela crée des liens très forts. On forme une véritable équipe, où il n'y a pas de perdants. Il n'y a donc que des gagnants même si les autres marquent peut-être des buts. Au final, cela n'a pas d'importance.

POUR LES AMIS DES CHEVAUX

Nous pouvons peut-être nous féliciter nous-mêmes. Pour les **campus de poneys** car ils ont été ont connu un énorme succès. Pourquoi ? Parce qu'il y a beaucoup de vie, beaucoup de nature, beaucoup de responsabilité. Parce qu'on y apprend beaucoup de choses sans que cela ressemble à un effort ou à l'école. Et parce que, comme le disent les grands, parce qu'ils « reçoivent » beaucoup en retour. Car un poney n'est pas un cheval à bascule. Les poneys ce sont des êtres vivants, avec un nom, une tête avec un cerveau dégageant une grande volonté et beaucoup d'énergie. C'est étonnant de voir la force qu'ils dégagent.

On aimerait leur demander comment ils font pour avoir un tel impact. Mais malheureusement, ils ne peuvent pas parler. Vraiment ? N'est-ce pas l'inverse, et se peut-il que nous ne comprenions pas leur langage ? En réalité, les camps de poneys sont en fait un cours de langue. Les participants apprennent à mieux comprendre les poneys et les chevaux. Et cela quand on vit avec eux, qu'on s'occupe d'eux, en veillant à leur bien-être, en les aidant, en grattant leurs sabots, en balayant l'écurie, en les nourrissant, en apprenant à comprendre leur langage, ce que cela signifie lorsque, par exemple ils dressent les oreilles en arrière (mauvaise humeur) comment ils aiment qu'on les touche, comment ils permettent qu'on peut les monter, etc. **Jana Koblitz**, notre monitrice d'équitation diplômée, est là pour ça.

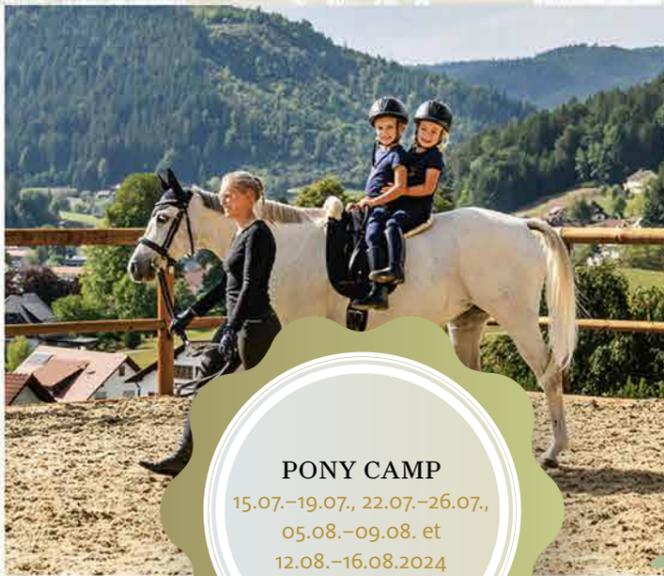
Elle vous apprend l'ABC du cheval et de son langage. Les enfants à partir de 6 ans peuvent participer aux différents camps (en été, il y en a quatre). En raison de la popularité des camps, il est recommandé de s'inscrire avant les vacances. Et pour répondre à une dernière question : Quel est le but de ce genre de camp ? Qu'est-ce qu'on en retire ?

Une des plus grandes expériences de la vie, l'un des plus grands cadeaux : la confiance. Une expérience difficile à exprimer : les chevaux dont on s'est occupé, que



FOOTBALL CAMP

22.07.-26.07., 29.07.-02.08.,
05.-09.08., 12.-16.08.
et 21.-25.10.2024



PONY CAMP

15.07.-19.07., 22.07.-26.07.,
05.08.-09.08. et
12.08.-16.08.2024



EXPLORATION CAMP

20.05.-24.05. et
28.10.-01.11.2024

l'on a montés et qui ont gagné notre confiance. ils n'ont pas besoin de le dire. Ils vous le font sentir.

IL Y A BEAUCOUP À DÉCOUVRIR

Doing, seeing, feeling – voilà ce que l'on pourrait dire en anglais pragmatique et donc résumer en anglais ce qui caractérise les **camp de découverte**. Il peut donc arriver que l'on doive retrousser ses manches, ouvrir grand les yeux et se rendre compte de tout ce qui se passe dans la nature. Les abeilles bourdonnent et butinent. Les oiseaux gazouillent. Dans le ciel nocturne, des étoiles brillent, des sapins tombent des pommes de pin. Les insectes vivent-ils dans dans un hôtel ? Et cela signifie-t-il que les abeilles sont extrêmement productives et donc, à leur niveau, s'enrichissent ? Voilà quelques questions posées.

Et pour les camps, il y a des accompagnateurs qui en ont la réponse. L'apiculteur **Axel Janzen** explique tout au sujet du miel, il vous montre les ruches de l'hôtel, parle de la reine des abeilles et de son statut de reine mais aussi de l'assiduité proverbiale des abeilles.

Le garde forestier **Hermann Rastetter**, qui a également une formation de pédagogue de la nature, nous apprend comment identifier les pommes de pin quel arbre porte quelles feuilles et comment les abeilles peuvent s'y retrouver mais aussi comment expliquer le gazouillis des oiseaux. Avec le charbonnier **Thomas Faisst**, les enfants fabriquent eux-mêmes du charbon et réveillent l'artiste en herbe qui sommeille en eux. Et avec les animateurs, ils regardent le ciel à la tombée de la nuit et apprennent que les étoiles ne scintillent pas de manière désordonnée, mais qu'elles ont leur système et leurs noms. D'ailleurs, les participants aux camps ne se contentent pas de regarder ce qui se passe dans la nature, ils agissent aussi eux-mêmes, en se retroussant les manches. Ils reçoivent pour cela le « Bareiss Naturcampbook », dans lequel on peut dessiner avec le fusain que l'on a fabriqué soi-même et écrire tout ce que l'on a appris de nouveau.

Enfin, n'oublions pas nos **pisciculteurs diplômés à la ferme à truites**. Ils savent tout sur l'élevage des truites du Forellenhof Buhlbach, du bien-être animal que leur procure le circuit fermé de de la station d'élevage. Ils aiment partager leurs nombreuses connaissances avec leurs plus jeunes auditeurs.

2^e BAREISS EXPLORATION CAMP

2024



1^{er} BAREISS TENNIS-CAMP

2024

PREMIERE : LE CAMP DE TENNIS

partir de 6 ans

Du 19 au 23.08.2024, il aura lieu pour la première fois : notre camp de tennis pour les enfants à partir de 6 ans, avec ou sans connaissances préalables. Voici ce qui est au programme pour les groupes différenciés selon le niveau de jeu : introduction aux bases théoriques ; tenue de la prise, accoutumance à la balle et premiers coups de fond de court ; amélioration ciblée de la technique et de la tactique de service. Les entraînements se déroulent du lundi au vendredi, de 9h30 à 13h00 sous la conduite de professionnels licenciés. Comme dans tous les camps, le déjeuner est pris en commun avec les coaches à la Villa Sternentraub. Il y a, c'est évident, l'équipement nécessaire : bouteille d'eau, casquette de tennis, bandeau de transpiration et autres surprises. Et le vendredi de clôture, un tournoi d'adresse avec des diplômés. Un immense « Bonne chance » pour tous ceux qui y participent pour la première fois !!

NOUVEAU 2024

ATELIER DE KUNG FU : UNE PREMIERE

partir de 6 ans

De quoi s'agit-il dans cet atelier de 3 jours pendant les vacances de Pâques ?

D'une approche ludique d'un art martial séculaire chinois. Le Kung Fu combine divers éléments de l'acrobatie et les arts martiaux dans un enchaînement de mouvements esthétiques. La concentration et la perception du corps sont entraînées et développées. L'atelier donne les bases théoriques et enseigne les positions centrales. Peuvent participer les filles et les garçons à partir de 6 ans, avec ou sans connaissances préalables. Les groupes sont formés en fonction du niveau de chacun.





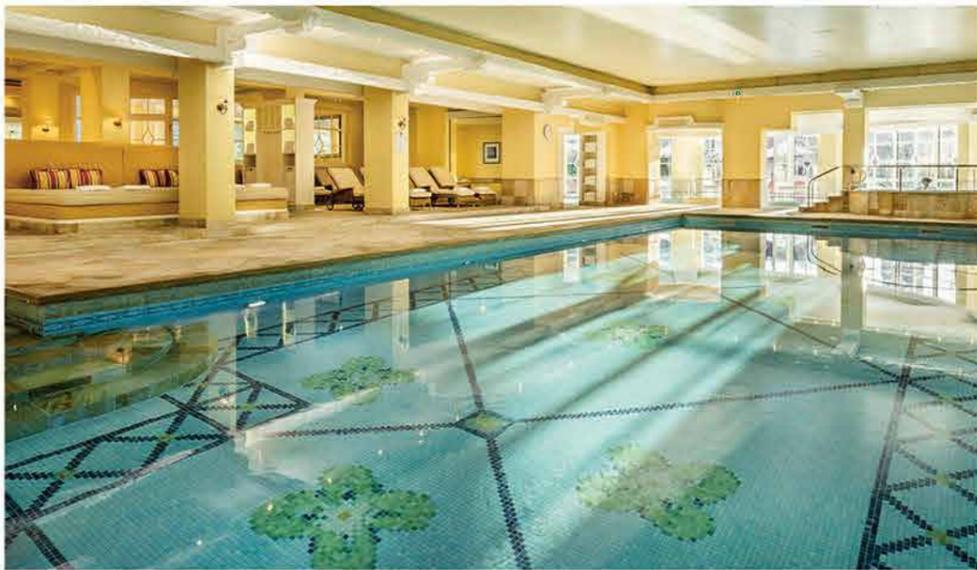
Juste un peu ou beaucoup de bien-être ? Alors réservez notre forfait « BIEN-ÊTRE DE LA TÊTE AUX PIEDS » avec 3 soins bienfaisants sélectionnés.

« Ce n'est pas évident de voir à quel point vous arrivez à réaliser le mélange réussi entre les clients plus âgés et les familles. Génial ! » FAMILLE D'HABITUÉS DE HANOVRE



décélérer en voyage
SEMAINE DU GOÛT ET SEMAINE DE LA NATURE
15.09.-22.09.2024

« En un mot comme en cent : Une fois de plus, tout a été parfait de A à Z. » HABITUÉS DE LONGUE DATE DE FRANCE



« Mes attentes ont été largement dépassées à l'hôtel Bareiss : c'était tout simplement parfait ! Les dîners étaient sensationnels et le massage ayurvédique était le meilleur qu'il m'ait été donné de vivre. L'hôtel est vraiment exceptionnel ! » EOUPLE DE COLOGNE, NOUVEAUX CLIENTS



« Toujours, sans exception, le personnel le plus aimable et le plus engagé que nous ayons jamais eu l'occasion de voir. Service comparable à celui des meilleurs établissements d'Asie. Merci. »

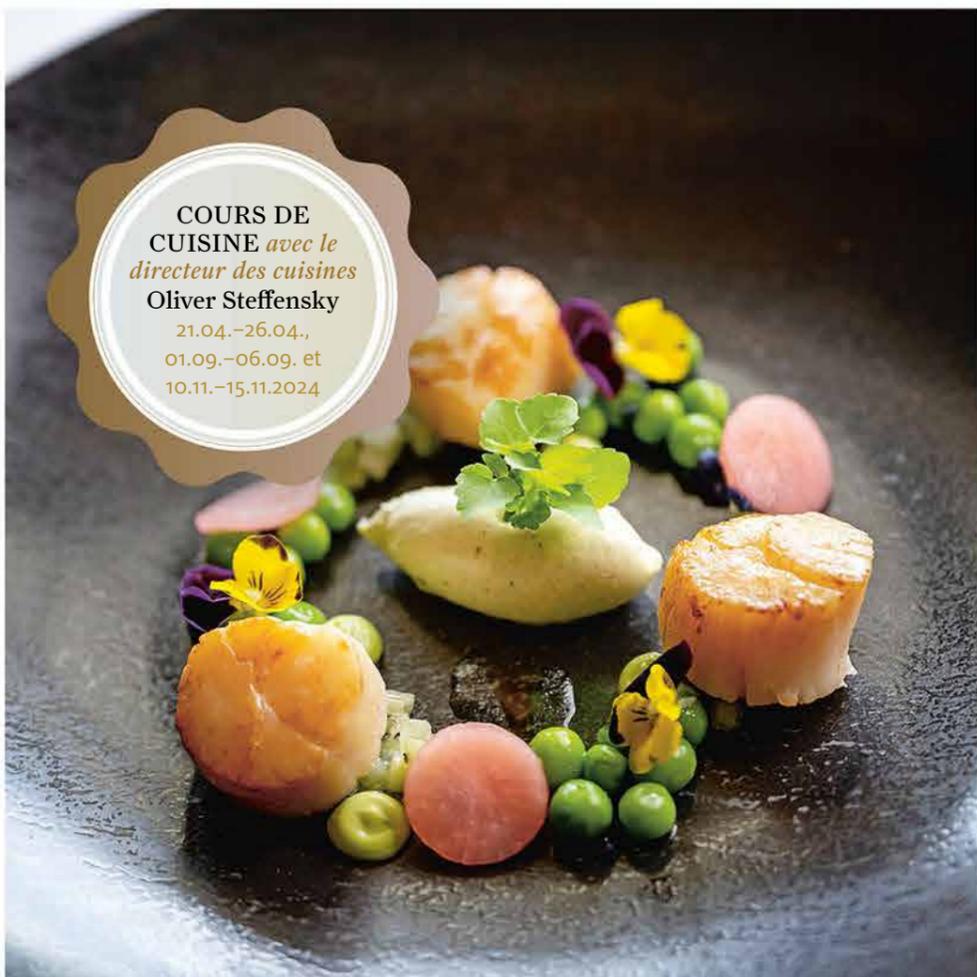
DES HABITUÉS DE DUISBURG

« Bien. Mieux. Bareiss. »
SCLIENTS HABITUÉS DE LUXEMBOURG

« Le Bareiss dans un monde de plus en plus turbulent, une oasis de paix et de tranquillité. »

COUPLE DE WALDENBUCH, HÔTES DE PASSAGE

COURS DE CUISINE avec le directeur des cuisines Oliver Steffensky
21.04.-26.04.,
01.09.-06.09. et
10.11.-15.11.2024



FORÊT D'HIVER
29.11.2024-06.01.2025
MARCHÉ DE NOËL
29.11.-24.12.2024





« Notre fille a participé au Ponycamp et en a été ravie. La fête à la piscine avec la nage des sirènes était aussi un grand moment. L'offre variée de votre hôtel répond à tous les souhaits et offre à chacun exactement ce qu'il lui faut. La gentillesse et le professionnalisme de toute l'équipe ainsi que l'atmosphère familiale se ressent partout et dans chaque détail. » FAMILLE DE FRANKFURT AM MAIN

« Vous dirigez un établissement merveilleux qui peut devenir un deuxième foyer. Un grand merci ! » DEUX MESSIEURS DE MONHEIM AM RHEIN, HABITUÉS DE LA MAISON



Notre best-seller - avec l'option de prolongation avec 10 % de réduction à partir de la 8^e nuit sur le tarif de la chambre **7 JOURS EN OR**
01.01.-15.12.2024

« S'il vous plaît, préservez l'atmosphère et la qualité telles qu'elles sont. Vous êtes l'un des rares en Europe. »
COUPLE DE ROTTERDAM

« Une telle orientation conséquente ayant pour seul but la satisfaction des clients - jusque dans les moindres détails - est unique et ne nous a jamais paru aussi exceptionnelle malgré d'innombrables séjours dans d'autres complexes hôteliers 5*. » COUPLE DE STUTTGART, CLIENTS RÉGULIERS



SEMAINE VITALE
Un temps de pause pour être d'être sûr de soi, procurant du bonheur dans la tête et du bien-être dans le corps, générant de l'énergie.
28.01.-02.02.2024



Un cadeau de la maison!

PAQUET ANNIVERSAIRE
07.01.-06.02.,
10.03.-26.03. et
08.09.-30.09.2024





Solitaire et sauvage, passionnante et sportive ...

NOTRE FORÊT-NOIRE

En regardant de près les paysages sur ces pages consacrées à la Forêt-Noire, l'amateur d'art pourrait se dire qu'il y a de quoi s'étonner : Les paysages ressemblent à ceux de Caspar David Friedrich, le peintre romantique avec son célèbre tableau des fameuses falaises de calcaire de Rügen (il suffit de « googeler », le tableau apparaît immédiatement). La comparaison ne tient pas du tout la route, car : Notre Forêt-Noire est tout simplement magnifique, comme si c'était un tableau certes. Mais en vrai. Ce qui rend notre Forêt-Noire encore plus belle.

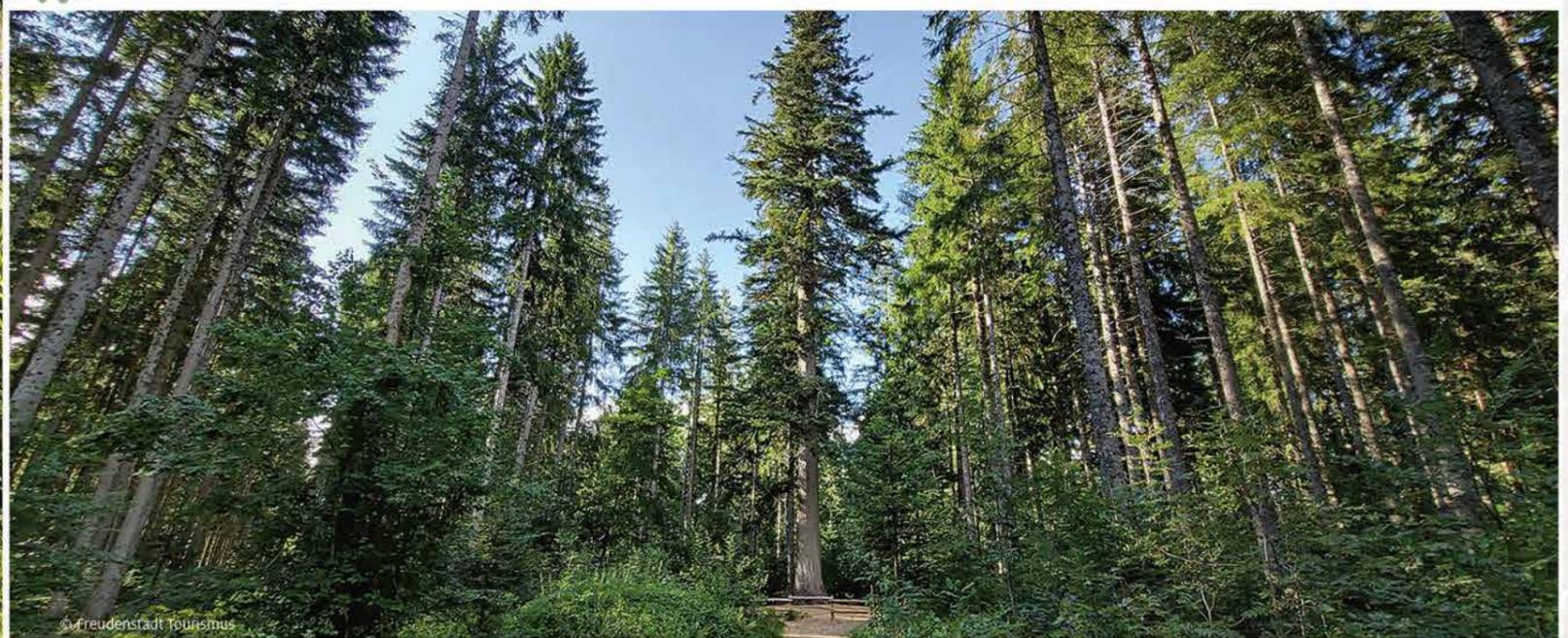
Il y a tout de même une différence entre la Forêt Noire en direct et les immenses tableaux de Caspar David Friedrich. Il n'aimait pas trop les gens. Même quand il peint des personnes sur ses tableaux. Ces gens donnent toujours l'impression d'avoir été mis là pour être finalement ignorés et laissés pour compte. Donc en quelque sorte perdus. Peut-être parce qu'à l'époque, il n'y avait pas de GPS et que les gens ne savaient pas où se mettre ni où aller.

Pour rester dans le paysage (à la page suivante), c'est de l'histoire ancienne. En Forêt-Noire, il y a toujours des destinations que l'on peut viser avec précision si l'on peut la voir, la forêt noire, sous ses aspects les plus beaux, les plus passionnants, les plus sportifs, les plus solitaires, les plus sauvages, les plus apaisants, les plus époustouffants, les plus calmes. Que

pouvons-nous encore imaginer si l'on peut donc la voir sous tous les angles qui nous intéressent le plus.

Si vous aimez les superlatifs, par exemple, et que vous soyez capable de prendre place sur la plus grande balançoire hollywoodienne suspendue, il vous suffit de monter jusqu'à Obertal sur le Peterlesbuckel pour profiter d'une vue magnifique sur Buhlbach, Obertal et Mitteltal depuis la balançoire. De préférence quand le soleil brille, ce qu'il fait ici toute la journée. Dix personnes peuvent prendre place sur la balançoire, et ce n'est pas du tout un sentiment à la Caspar David Friedrich : être assis ensemble sur la balançoire et avoir cette vue, ce n'est pas tous les jours que cela arrive.

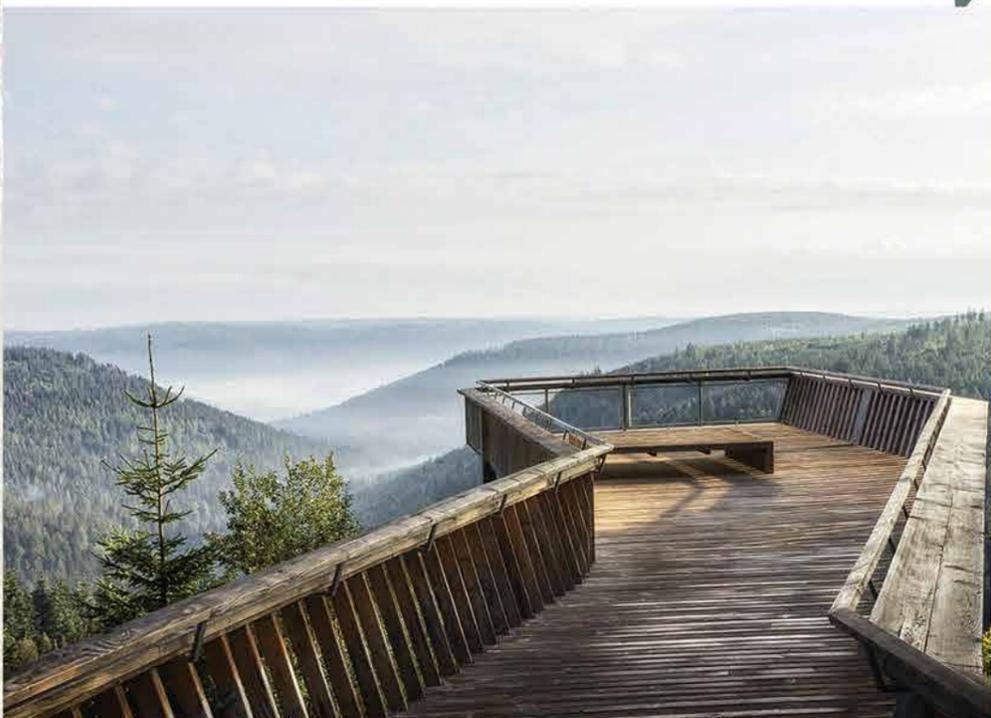
Le « sapin du grand-père » à Lossburg fait également partie des superlatifs. Il se trouve à quelques encablures de l'hôtel, à Lossburg, près de Freudenstadt. Il s'agit d'un tronc très imposant. Et qui sait, il faudrait peut-être plus de dix personnes pour le serrer dans ses bras. Mais ce n'est pas nécessaire. On peut aussi se tenir tout à fait tranquille et muet devant cette excroissance exceptionnelle de la nature et s'étonner de ce que Mère Nature est capable de produire quand on la laisse faire. Comme dans un parc national. Même si le mot est galvaudé, nous ne pouvons pas passer à côté de l'impression de nous trouver dans un spectacle naturel.

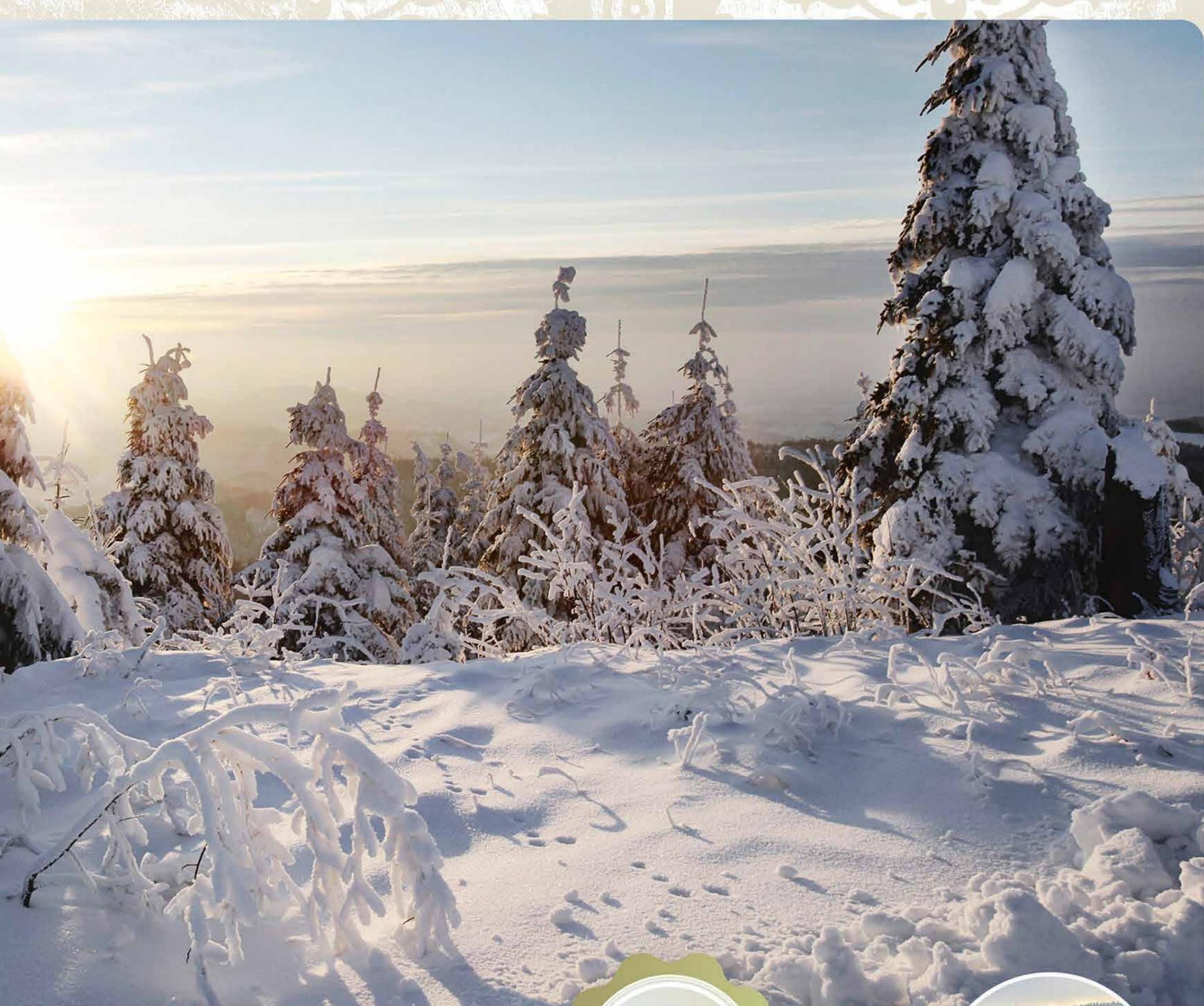




Il est bien sûr possible de parcourir le parc national « par ses propres moyens ». Pour cela, il existe des cartes analogiques et une aide numérique. Mais si c'est la première fois que l'on se déplace sur des sentiers plus ou moins difficiles à travers une nature sauvage souvent spectaculaire, il est conseillé de se promener avec notre garde forestier Hermann Rastetter ou avec l'un des rangers du centre du parc national. Car ils vous ouvrent les yeux et les oreilles sur ce qu'il y a à voir et à entendre ici. Ce à quoi on est peut-être moins réceptif autrement.

Pour rester encore un instant dans le domaine de l'époustouflant. En 1999, «Lothar » s'est abattu sur nous. Le jour de Noël, l'ouragan a balayé le nord de la Forêt-Noire à plus de 200 kilomètres à l'heure, laissant derrière lui une dévastation sans précédent. Les gens en avaient les larmes aux yeux, ils ne reconnaissaient plus certaines parties de leur Forêt-Noire, de leur pays. Un quart de siècle plus tard, l'image a littéralement changé. Si les ravages des premiers mois étaient amers à regarder, les perspectives que «Lothar » a ouvertes sur la plaine du Rhin sont aujourd'hui d'autant plus grandioses. Ici aussi, c'est un véritable spectacle : C'est un spectacle naturel sans pareil que de parcourir le «sentier Lothar». Nous n'en donnerons pas le contenu maintenant. Il suffit de regarder et d'en faire l'expérience.






**SEMAINE DE
 DÉCOUVERTE DE
 LA NATURE**

07.01.-14.01.,
 16.06.-23.06. et
 03.11.-11.11.2024



Un dernier conseil pour ceux qui ont des « yeux » : la plate-forme panoramique du lac Ellbach. La vue d'ici sur la Forêt-Noire a quelque chose de futuriste : le regard porte sur des étendues presque infinies. Un voyage dans le lointain. Avec un sol ferme sous les pieds. C'est-à-dire le sol de la plate-forme.

Notre Forêt-Noire est aussi sportive, été comme hiver. Il n'est pas nécessaire de le dire, l'ami de la Forêt-Noire le sait par expérience. Et ce, littéralement, lorsqu'il se déplace ici à vélo ou en VTT. Soit en « activant » ses propres muscles. Ou avec un maximum de confort sur un vélo électrique, avec lequel chacun peut gravir n'importe quelle pente sans effort. Tout en faisant de l'exercice.

Nous n'avons plus besoin de parler de la marche et de la randonnée. Nous avons déjà proposé quelques destinations. Ce qui est génial, c'est qu'il est possible de se promener et de randonner de toutes les manières

possibles. Seul, à deux, guidé, en compagnie, de manière exigeante, relaxante, à l'aventure ou pour gagner des endroits tranquilles. Tout est possible dès la sortie de l'hôtel. Pour commencer, le plus stimulant : une promenade dans notre parc forestier.

Et enfin : les amateurs de sports d'hiver y trouveront également leur compte. En dessous de Buhlbach, il y a une piste de ski de fond. Kniebis, Zuflucht, Seibelseckle et Ruhestein offrent des pistes de luge officielles. Pour les descentes à ski, il y a des pistes, encore une fois : Ruhestein et Seibelseckle, ainsi qu'au Mehlikskopf. Ceux qui n'ont pas encore appris à se tenir sur les skis peuvent apprendre à skier. Les enfants aussi, bien sûr. Les « rayons de soleil » de Britta et Hannes Bareiss, Hanna et Heidi, en sont un exemple éblouissant. Elles sont déjà montées sur le podium lorsqu'il s'agissait de faire preuve d'ambition sportive – qui les imitera ? A vos marques, prêts ...

Un formateur au grand cœur

TROIS QUESTIONS À HERMANN BAREISS



Toutes nos félicitations pour l'attribution du prix «Kuckuck-Award», qui vous a été décerné par l'office du tourisme de la Forêt-Noire pour l'œuvre de votre vie. Au cours de votre vie, vous avez été honoré par de grands et plus grands prix, aussi bien vous personnellement que l'hôtel Bareiss – que signifie pour vous le Kuckuck-Award ?

Hermann Bareiss: Il faudrait vraiment être totalement insensible pour ne pas se réjouir d'un prix et ne pas en être reconnaissant. Bien sûr, je suis très heureux de recevoir le prix d'honneur du «coucou» pour l'ensemble de ma carrière. C'est un peu comme récolter les fruits d'une vie professionnelle de près de 60 ans. Cela me rend fier. Et en même temps, je suis modeste. Car le prix rend hommage, à travers ma personne, à tous ceux qui, au Bareiss, contribuent par leur engagement professionnel et personnel, je cite, «à la réputation du Land de Bade-Wurtemberg tout entier en tant qu'adresse de premier choix pour les vacanciers amateurs de plaisirs», comme le disaient les paroles de l'éloge qui a été prononcé à mon égard.

Cela me remplit vraiment de fierté. Car même si la renommée internationale du Bareiss est importante pour son succès économique, le Bareiss n'est pas un lieu solitaire indépendant de son site, ce qu'il n'a jamais voulu être. La maison a toujours été intégrée à Mitteltal et à ses environs. Nous avons toujours géré l'entreprise de manière à ce que ce soient de préférence des collaborateurs et des partenaires de la commune et de la région qui aient travaillé au Bareiss et pour le Bareiss et qui aient pu et puissent vivre ici avec leurs familles. Et nous avons toujours recherché au Bareiss la proximité immédiate des vallées moyennes pour exprimer tous nos remerciements, avec nos moyens et nos possibilités en tant qu'hôtes, d'avoir fait grandir l'hôtel à tous les niveaux. Cela ne va pas forcément de soi jusqu'à de nos jours.

C'est pourquoi ce prix d'honneur a une portée locale, régionale et humaine très large et revêt donc une importance considérable à mes yeux, indépendamment de ma personne. Et si je voulais l'associer à ma propre personne, ce serait en remerciement et dans l'estime de ceux sans qui je n'aurais pas pu accomplir ce que l'on me reconnaît aujourd'hui comme un mérite.

Il s'agit maintenant de continuer à avancer. Le prix n'honore pas seulement le passé et les événements qui ont été bénéfiques pour la région et le pays. Il engage également l'avenir, pour la prospérité duquel Hannes et Britta Bareiss ont posé des jalons très précis : Tous deux assument depuis longtemps la responsabilité globale que l'hôtel et l'entreprise ont acquise au fil des ans. Ils accomplissent cette belle



mission de façon excellente à tous égards. Et tous deux sont des personnes merveilleuses qui permettent au Bareiss de conserver son amour pour ses clients et ses collaborateurs.

Vous donnez le mot-clé suivant : vos collaborateurs. Vous aimez parler des apprentis parmi eux comme du véritable trésor de la maison. Pourquoi cela ?

C'est vrai. Et cela ne change rien au fait que je parle de tous les collaborateurs, de chacun d'entre eux, comme du «trésor de la maison». En ce qui concerne les jeunes apprentis, l'image du trésor s'impose peut-être parce que j'aime aussi parler d'eux comme de nos «protégés», qu'il faut garder et chérir comme un trésor. Cela semble démodé, mais c'est extrêmement actuel pour chaque génération de jeunes professionnels.

Les apprentis nous consacrent trois ans de temps et de confiance pour faire les premiers pas sur leur chemin les menant à la vie professionnelle. C'est une grande responsabilité professionnelle et humaine. Les prestations 5* de l'hôtel, pour laquelle l'établissement est officiellement distingué, correspond à ce que nous appelons l'excellence 5* de la formation : Au cours des trois années, les jeunes sont de plus en plus impliqués dans la réalisation de cette prestation, avec un professionnalisme croissant. Au Bareiss, l'étendue, la profondeur et la richesse de la formation dans cinq métiers différents sont d'une densité et d'une diversité telles que tous ceux qui terminent leur apprentissage chez nous sont qualifiés au maximum pour faire carrière dans une position de leader : Celui qui a suivi sa formation chez nous connaît parfaitement son métier de A à Z. Et puis il y a aussi le fait que durant ces trois années, les jeunes gens gagnent aussi en maturité humaine, ils en parlent eux-mêmes dans ce journal (p. 20/21). Tous quittent, pour la plupart pour la première fois et pour longtemps, leur nid, la chaleur de la maison familiale, la proximité de la famille et des amis. Un jeune doit s'en accommoder intérieurement, réseaux sociaux ou pas. Et en effet, le Bareiss devient très vite son nid. C'est ainsi. Combien de fois les entends-je dire à quel point le Bareiss leur semble familial, à quel point ils se sentent appartenir à l'équipe, à quel point ils sont appréciés et aimés. Ce n'est d'ailleurs pas un hasard s'ils se nomment eux-mêmes «Bareissiens». Il existe en effet, le «bacille» Bareiss de l'identification, de l'intégrité, de la loyauté et d'une sympathie profondément chaleureuse qui rayonne sur tous : sur l'équipe comme sur les clients. C'est déjà très précieux. Un trésor, justement.

Et à la question : «**Parmi vos opinions préférées, il y a celle selon laquelle rien n'est plus durable que le changement. Pouvez-vous nous expliquer cela ?**» Hermann Bareiss a déjà répondu à cette question. En pages 4 et 5.

Pour les clients ayant séjourné 10 fois ou plus : SEMAINES ANNIVERSAIRE

21.01.–28.01.,
14.04.–21.04. et
17.11.–24.11.2024

payer 6
rester 7



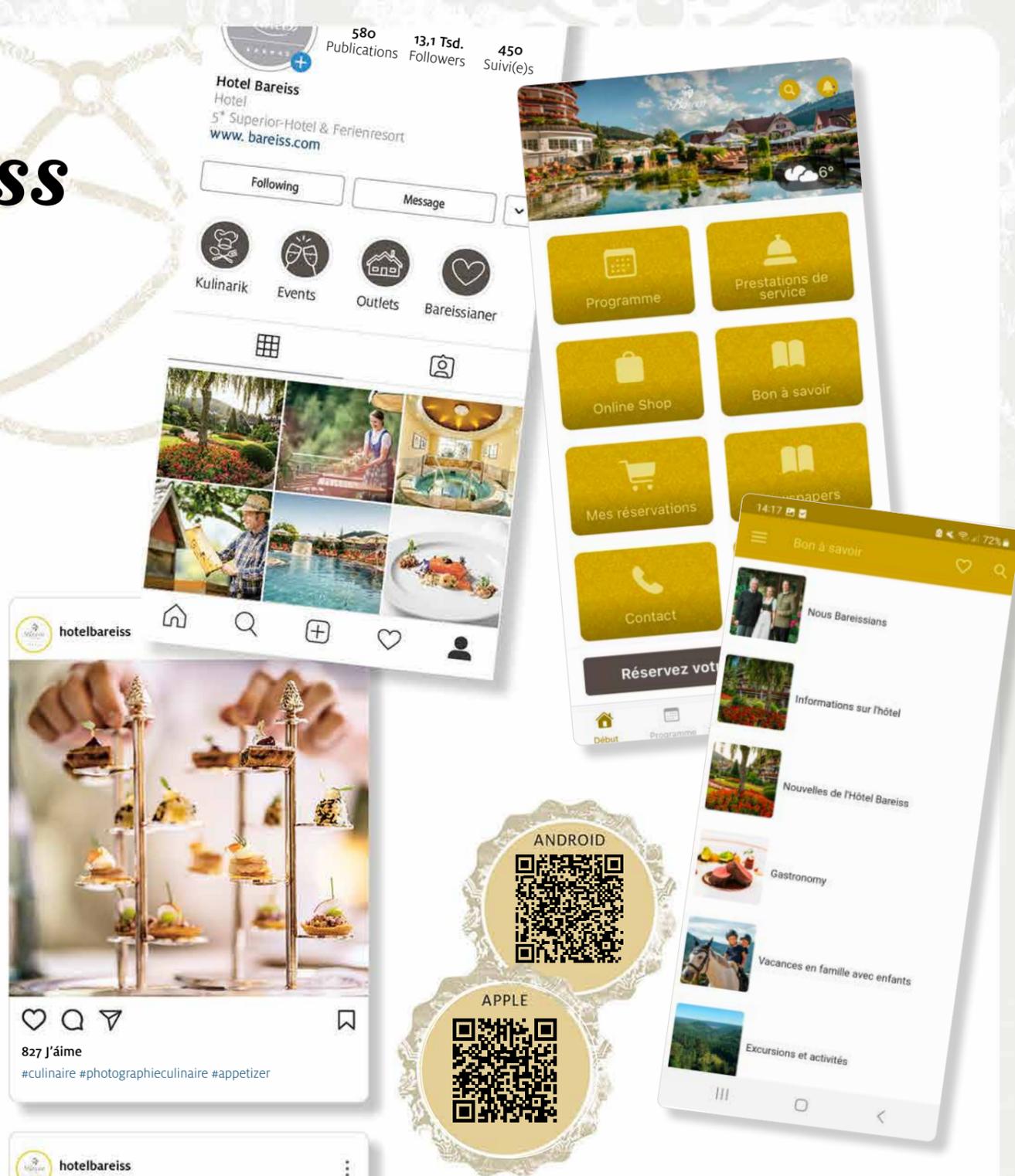
#hotelbareiss

BAREISS NUMÉRIQUE

De nombreux clients nous ont souvent dit qu'ils étaient rentrés chez eux parfaitement reposés à leur retour de vacances : Ah, ce serait bien si nous pouvions vous emmener avec nous ; un Bareiss à la maison, ce serait génial.

Eh bien, cette époque formidable est arrivée depuis longtemps. Avec de nombreuses possibilités formidables. Si nous disons maintenant page d'accueil, nous risquons d'attirer des regards de pitié. Car une page d'accueil, aussi utile soit-elle, est aujourd'hui tout à fait inoffensive face au flux de vie dans la vie numérique des réseaux sociaux. Mot-clé : Instagram. Là, c'est plus drôle. Plus aventureux. Car sur les chaînes Instagram du Bareiss, y compris celles de nos « Bareissiens », vous suivez quasiment en temps réel tout ce qui se passe ici : vous vous amusez avec les enfants sur le terrain de jeux d'aventure. Vous faites un soufflé avec Stefan Leitner. Vous regardez par-dessus l'épaule du chef d'Oliver Steffensky. Vous participez à l'excursion des apprentis. Vous montez sur un poney. Ou vous voyez les membres de l'équipe en tenue de loisirs. Si vous y tenez, vous pourrez voir à peu près tout ce que le Bareiss a à vous offrir, sur scène et en coulisses.

Et ce, en format de poche. Sur votre smartphone, vous pouvez depuis toujours consulter l'actualité via la page d'accueil. Vous pouvez également réserver. Se laisser inspirer par les images. S'informer sur l'actualité.



C'est désormais encore plus pratique avec l'application Bareiss, que vous pouvez télécharger gratuitement. Vous aurez ainsi toujours le Bareiss avec vous, en format-poche ou sac à main, et sur un simple clic. L'application fait tout ce que vous connaissez des autres applications : Vous pouvez lire le journal du jour, consulter les menus et vous mettre l'eau à la bouche en sachant exactement quand, quoi et où vous pouvez vous régaler. Si vous êtes ici dans la maison, vous pouvez commander ce dont vous avez envie dans votre chambre ou à la piscine. La même règle s'applique au Bareiss numérique : pour le client le mot « non » n'existe pas – tout ce que nous pouvons faire numériquement et réellement, nous le faisons aussi pour vous.

Vous aussi, vous pouvez désormais faire quelque chose : des selfies à nos nouveaux Instapoints. Vous les trouverez au zoo et à l'aire de jeux. Autrefois, il était déjà possible de s'asseoir sur un chameau en papier mâché ou de mettre sa tête dans la figure sans visage d'un chef de brigands ou d'une dame de la cour et de se faire photographier. Aujourd'hui, tout cela se fait de manière plus rapide et plus joyeuse et amuse tous ceux à qui vous postez votre portrait à la maison.

Il n'y a qu'une chose qu'Instagram et l'application ne savent pas faire : ils ne peuvent pas vous remplacer la réalité du Bareiss. Mais ce n'est pas une erreur. Une erreur serait tout au plus que vous nous manquiez, au sens propre du terme. Car le Bareiss n'est le Bareiss total et authentique que si vous êtes avec nous. C'est pourquoi : prenez votre smartphone, allez sur le booking de la page d'accueil ou sur l'application, ou appelez-nous et discutez avec nous, numériquement ou analogiquement, pour savoir quand nous pourrions à nouveau vous offrir de belles vacances. À très bientôt. See you. Nous sommes très heureux à la pensée de vous accueillir !



« Merci de faire le Bareiss. »

DE L'APPRENTISSAGE, DU TRAVAIL ET DE LA FÊTE DES BAREISSIENS



Pour l'année de formation 2023/24, un peu plus de 40 jeunes apprentis ont commencé leur apprentissage dans cinq catégories de métiers différentes. Classé hôtel 5* supérieur, le Bareiss n'est pas une petite pension avec quelques chambres d'hôtes avec « fl. k./w. Wasser » (eau courante chaude et froide à tous les étages), comme l'indiquait le charmant sigle utilisé dans les années 50 pour annoncer fièrement le confort de son établissement. Au contraire, 73 ans après sa création en tant qu'hôtel de vacances, le Bareiss est, devenu, grâce à la diversité de ses services, l'un des meilleurs complexes hôteliers non seulement en Europe, mais aussi dans le monde entier. Ce n'est pas une auto-proclamation. Elle correspond aux distinctions internationales. Nous en avons parlé dans le Bareiss Journal 2023.



Lorsque plus de 40 jeunes gens appartenant à la « génération Z » s'engagent dans une entreprise de services, on peut sans crainte trouver cela sensationnel. Et ce, sans se vanter. La situation tendue des places d'apprentissage vacantes est connue.

Pourquoi en est-il ainsi ? Pourquoi tant de personnes postulent-elles, de la manière la plus sympathique qui soit : Les filles et les garçons dont la génération est volontiers affublée de l'étiquette du manque de motivation, du comportement irréfléchi du moi et d'une orientation maximale vers les loisirs, pourquoi commencent-ils à « prendre la vie au sérieux » dans une maison qui a tant d'exigences et d'attentes de la part de ses clients et de ses hôtes ?

Celui qui débute au Bareiss n'a pas l'impression d'être « jeté à l'eau froide ». Laura, en formation hôtelière avec qualification complémentaire : « Dès le début, on a un parrain à ses côtés. Comme un < ange gardien > qui est déjà plus avancé dans la formation et qui a de l'expérience. Il nous prend par la main, pas au sens littéral, mais il est là pour nous aider dans toutes nos démarches. C'est déjà d'une grande aide dans une si grande maison ». Moritz Holzbock, cuisinier en troisième année et porte-parole des apprentis : « Les deux semaines de l'Académie Bareiss en début d'apprentissage facilitent énormément les premiers pas. Nous apprenons à connaître le contexte et les différents processus. Nous

faisons aussi tout de suite la connaissance de la famille, nous sommes avec elle lors d'une soirée au Morlokhof. Et on sent vite qu'il y a ici un super esprit d'équipe ».

« Dès le début, on a un parrain à ses côtés. Comme un < ange gardien > ... »

dont je pourrais continuer après la formation. On n'est donc jamais seul, pas au début de l'apprentissage. Et pas non plus quand on approche de la fin ». En fait, on n'est jamais du tout seul au Bareiss. Raphaela Mußler : « Je n'avais pas autant d'amis à la maison que j'en ai eu ici au cours de mon apprentissage ». Lea Marie Knizia confirme : « Et les amis restent des amis. Cela peut constituer de véritables amitiés pour la vie ».

En tant qu'entreprise formatrice, le Bareiss est tout autre qu'un « manège de poneys ». En aucun cas. Les apprentis sont sollicités de toutes parts et trouvent cela bien. Après tout, ils veulent apprendre quelque chose. Moritz : « Il faut parfois faire de gros efforts supplémentaires. Mais personne n'est dépassé. Car nous faisons ces efforts ensemble. Cela rend fort. Et cela nous rapproche et nous soude ». Raphaela, apprentie hôtelière

Pour Moritz, il ne s'agit pas seulement d'un « amuse-bouche » pour le début, mais de l'esprit de base qui imprègne toute la formation : « Hannes Bareiss a pris le temps de me conseiller personnellement sur la manière

de troisième année, à qui l'on demande un exemple : « C'est très simple, apparemment : le savoir-vivre, comme on ne le connaît peut-être plus < à l'extérieur >. A la réception, nous apprenons à ne pas dire < nee >, mais < non >. Nous apprenons à appeler le client par son nom. Et un jour, on se rend forcément compte qu'il ne s'agit pas de simples formalités. Mais que le client ressent ce contact comme une marque d'estime et qu'il se sent tout aussi personnellement et individuellement < traité > au Bareiss. C'est exactement ce que nous, les apprentis, vivons vis-à-vis de nous-mêmes, de la famille et des cadres ».

Laura, interrogée sur le fait qu'il lui semble démodé de porter des costumes traditionnels « dirndl » et qu'il existe même un règlement spécifique pour les « dirndl » dans le « Lexique des tenues ». « Pas du tout », répond-elle résolument. Et avec elle Raphaela :

« Le « dirndl » fait tout simplement partie de la Forêt-Noire ». Laura : « Exactement. Ça en fait partie. Un « dirndl », c'est tout un symbole. Et moi-même, ça me plaît quand je le vois porté par les autres ». Lea Marie, en formation de commerciale du tourisme et loisirs en deuxième

« Je n'avais pas autant d'amis à la maison que j'en ai eu ici au cours de mon apprentissage. »

année d'apprentissage : « Quand j'enfile mon « dirndl », je me glisse dans une partie du Bareiss. Ça fait quelque chose ». Raphaela : « Je me plais à moi-même quand ma coiffure est parfaite et mon chemisier bien repassé. Alors je suis quelqu'un ».





Devenir quelqu'un. C'est aussi un des aspects de la formation qui est exprimé à l'unisson. «La connaissance des gens grandit. J'ai appris à savoir à qui je veux avoir affaire». Moritz : «Au début, j'étais plutôt réticent. Mais maintenant, je suis même le porte-parole des apprentis, j'aborde les choses plus ouvertement. Plus sûr de moi et plus confiant aussi». C'est exactement avec les mêmes mots que Raphaëla confirme les dires de son jeune collègue. Et Laura ajoute : «On grandit avec les défis, on change ...» Lea Marie : «... et devient aussi plus consciente des relations en dehors de l'hôtel».

« Quand j'enfile mon < dirndl > je me glisse dans une partie du Bareiss. ... »

Les apprentis ne gagnent pas seulement en maturité humaine. Ils grandissent de jour en jour dans leur métier et deviennent de plus en plus professionnels. Et pas seulement dans le quotidien de l'entreprise. Mais aussi lors d'excursions professionnelles. Leon Schäfer, spécialiste en hôtellerie avec qualification complémentaire, en a fait l'expérience avec sa classe lors d'une excursion en Champagne pour les apprentis de sa classe. Durant trois jours, ils y ont effectué, avec Hannes Bareiss et Dieter Kalweit, le directeur gastronomique

de l'établissement, un marathon de dégustations savoureuses auprès des principales maisons de champagne, dont Charles Heidsieck et Taittinger. Les entreprises ont ouvert leurs caves et leurs coffres aux trésors, ont montré la production de leurs nobles crus et ont fait déguster des millésimes rares dont les nôtres ne peuvent que rêver.

Les autres, qui n'étaient pas là, n'avaient pas à être jaloux pour autant. Au Bareiss, le travail est certes important et exigeant, ce n'est quand même pas un «manège de poneys». Mais «celui qui travaille beaucoup», disent Britta et Hannes Bareiss, «a le droit, la possibilité et le devoir de faire la fête».

Les occasions ne manquent pas. Lors des excursions annuelles des apprentis, qui mènent à l'Europa Park Rust ou au domaine viticole Schwarzer Adler à Oberbergen ou à la brasserie du cloître d'Alpirsbach, au pays de la famille Mack, Keller junior et de Carl Glauner, tous se prennent le temps de montrer leur entreprise aux futurs professionnels de la restauration, de les laisser goûter, savourer et expérimenter. Les apprentis du Bareiss sont plutôt bien placés dans le secteur.

Si c'est en octobre, il y a une «Oktoberfest». En décembre, il y a la fête de Noël. Pour tout le monde. Pour plus de 300 «Bareissiens». Il faut alors les faire vivre «entre eux». En «Lederhosn» (culottes de cuir) pour les hommes et les garçons en octobre. Les dames et les filles avant Noël, avec une coiffure jamais vue et, pour beaucoup, en longue robe de soirée. Cela fait chaud au cœur de voir briller dans les yeux le «nous» du Bareiss, qui rayonne également auprès des clients et qui fait du Bareiss un Bareiss à part entière.

C'est ainsi qu'il en va au Bareiss. Depuis des décennies. Qu'est-ce qui est ainsi depuis de tant d'années ? Le service de haut niveau que la maison offre à ses clients. L'excellence de la formation, former la relève à un tel professionnalisme. L'opportunité de faire carrière dans la maison ou à l'extérieur. Le Bareiss sur un CV professionnel, c'est tout simplement un gros bonus. Et une autre dimension est justement la dimension humaine de la maison. Tout le monde est quelqu'un. Chaque client. Chaque employé. Et chacun reçoit ce que chacun aime entendre, parce que cela vient du cœur : Merci d'être nos clients ! Merci de faire le Bareiss tel que tu es – tout simplement génial. Merci.





Wanderhütte
SATTELEI
706 m
ü.d.M.



C'EST L'UN DES CHAETS DE RANDONNÉE LES PLUS APPRÉCIÉS NOTRE CHALET DE RANDONNÉE SATTELEI, UNE MAGNIFIQUE DESTINATION POINT DE DÉPART OPTIMAL POUR LES PLUS BELLES PROMENADES, RANDONNÉES, EXCURSIONS EN FAMILLE OU À PONEY. PRÉVOYEZ DU TEMPS POUR UNE COLLATION OU UN GOÛTER : C'EST TOUT SIMPLEMENT TROP BON ICI.



Morlok Hof
anno 1789



DEPUIS BIENTÔT 20 ANS NOTRE FERME HISTORIQUE MORLOKHOF CONSTITUE UN VÉRITABLE AIMANT POUR LES VISITEURS : UNE PROMENADE À TRAVERS LES VERGERS, À TRAVERS LE JARDIN D'HERBES AROMATIQUES, LA RANDONNÉE DES ABEILLES OU LA TABLE DU GRAND GOÛTER NOSTALGIQUE – ICI, IL Y A BEAUCOUP DE NATURE, BEAUCOUP D'HISTOIRE ET, COMME TOUJOURS AU BAREISS, BEAUCOUP DE PLAISIR.



Nouveautés de la ferme à truites

Durabilité, protection de la nature et de l'environnement, bien-être des animaux – à la ferme de truites du Forellenhof Buhlbach, ce sont des réalités. La situation dans la zone protégée de Buhlbach. L'alimentation de la station en eau par ses propres sources. L'élevage respectueux des truites dans un cycle d'incubation et de croissance fermé. Une visite qui vaut toujours la peine.

Les poissons vont bien. C'est le message le plus important que l'on peut annoncer après la mise en service du nouvel élevage de truites en octobre 2022 à Buhlbach. Traduit en termes de technique d'élevage piscicole, cela signifie que le résultat d'éclosion est de 90 %, ce qui est assez élevé et ne va pas forcément de soi. Qu'il s'agisse d'élevage ou de conditions de croissance proches de la nature, la nature reste la nature. Mais Mère Nature est vraiment bien intentionnée envers les poissons de Buhlbach, elle les laisse grandir et s'épanouir. Les pisciculteurs, qui disposent pour cela de l'une des aquacultures les plus modernes d'Europe, les soutiennent de manière très professionnelle et expérimentée. On voit une fois de plus à quel point la nature et la culture peuvent cohabiter, si on s'y prend bien.

Avec l'optimisation des espaces de transformation, la ferme à truites de Buhlbach sera achevée en 2024 après trois grandes étapes. En 2017, le Forellenhof, acquis et reconstruit en 2016 à l'initiative de Hannes Bareiss, a ouvert sa restauration. En 2022, c'est le lancement de la nouvelle station d'élevage piscicole. Vient ensuite l'adaptation opérationnelle et visuelle des bâtiments existants – salles de préparation et abattoir – : les locaux répondront alors aux exigences les plus modernes, leur « look » sera adapté à l'élevage : ce qui doit fonctionner de manière fonctionnelle ne doit pas nécessairement avoir la même apparence – l'ensemble du « Forellenhof » est aussi un plaisir pour les yeux, la Forêt-Noire comme dans un livre d'images.

WOD

Le Bareiss ne se trouve certes pas au bord d'une mer ou d'un océan. Mais il a tout de même repris l'initiative de l'association hôtelière Relais & Châteaux, dont l'hôtel fait partie depuis maintenant 40 ans, qui a encouragé ses hôtels à participer en juin 2023 à la Journée Mondiale de l'Océan (WOD) avec une action individuelle possible. L'importance des océans pour la sécurité alimentaire mondiale – mots clés : protection des mers, surpêche – a été pour le Bareiss l'angle sous lequel une participation judicieuse s'est imposée. À petite échelle, l'aquaculture de la ferme à truites du Forellenhof Buhlbach est une initiative prototypique pour l'élevage durable et de qualité de poissons. L'établissement a rendu hommage aux objectifs de la Semaine Mondiale de la Truite bien au-delà de cette journée, avec une série Instagram de plusieurs semaines et de nombreux followers intitulée « Autour de la ferme à truites », un clip d'interview avec Hannes Bareiss, des visites guidées spéciales de l'élevage, des plats adaptés à l'occasion pour les restaurants et des recommandations de recettes pour cuisiner soi-même à la maison avec plaisir.

En 2024, l'élevage devrait produire 25 tonnes par an et environ 60.000 poissons, ce qui constituera sa première grande production. Qu'est-ce qui sera produit ? Laissez nous vous donner l'eau à la bouche, ou plus exactement, écoutez-le : *Onchorhynchus mykiss* ou *Salvelinus alpinus* et *fontinalis* – de la musique aux oreilles de tous les gourmets. Faut-il le traduire ? Non, nous ne le devons pas. Car tous ceux qui ont séjourné à la truiterie, dans la « Buhlbachstube » ou la « Forellentube », ou sur la terrasse avec sa vue magnifique sur le paysage pittoresque et protégé de Buhlbach, loin jusqu'à Obertal, les ont bien sûr offerts à leurs papilles gustatives depuis longtemps, une truite arc-en-ciel ou saumonée, l'omble chevalier ou encore le caviar de truite croquant et fondant.

Et comme c'était si bon et, disons-le, si savoureux, personne ne doit se priver de ce plaisir à la maison. Vous pouvez emporter chez vous tous ces produits aux noms scientifiques et sonores. Les filets sont prêts à être cuisinés, certains sont fumés à chaud, d'autres à froid. Le fumage à froid est particulier car il exige beaucoup de patience et d'attention de la part des artisans. Il est intéressant de se faire expliquer le processus à l'occasion. Ici, cela nous mènerait trop loin.

Mais la prochaine occasion est déjà proche. La prochaine fois que vous viendrez au Bareiss. Nous vous souhaitons d'ores et déjà la bienvenue !



Calendrier des événements 2024

NOUVEAU
2024

WINE & DINE
06.10.-10.10.2024

C'est avec une grande joie que nous vous présentons
un petit extrait de nos temps forts de l'année à venir :

CABRIO-
SPIRIT
09.06.-13.06.2024



FÊTE DES
LUMIÈRES
19.07.2024

01.01.2024
TRADITIONNELLE RANDONNÉE
DU NOUVEL AN

06.01.2024
VISITE DES ROIS MAGES
sur la forêt d'hiver

12.02.2024
CARNAVAL
au « Kinderdörfle »

20.03.2024
GRAND DÉFILÉ DE MODE AVEC
PRÉSENTATION DE BIJOUX

31.03.2024
DIMANCHE DE PÂQUES
au « Kinderdörfle »

27.04.2024
APERITIF
Jour férié néerlandais

30.04.2024
POSE DE L'ARBRE DE MAI

01.05.2024
TRADITIONNELLE RANDONNÉE DU 1^{er} MAI

12.05.2024
SPÉCIAL FÊTE DES MÈRES

20.05.2024
CFESTIVAL DE MUSIQUE DE LA FORÊT-NOIRE :
CONCERT ET CULINARIUM BAREISS
suivi d'un dîner culinaire

26.05.2024
SPÉCIAL
pour la fête des mères française

08.06.2024
WORLD OCEANS DAY

23.06.2024
APERITIF
Fête nationale luxembourgeoise

28.06.2024
32^e COUPE DE GOLF BAREISS

04.07.2024
APERITIF
Fête nationale américaine

14.07.2024
28^e DÉJEUNER AMICAL FRANCO-ALLEMAND

19.07.2024
FÊTE DES LUMIÈRES

21.07.2024
APERITIF
Fête nationale belge

01.08.2024
APERITIF
Fête nationale suisse

02.08.2024
FÊTE DE LA PISCINE « POOLFEST »

08.09.2024
JOURNÉE DU PATRIMOINE
à la ferme Morlokhof

11.09.2024
GRAND DÉFILÉ DE MODE AVEC
PRÉSENTATION DE BIJOUX

03.10.2024
APERITIF
Jour de l'unité allemande

31.10.2024
FÊTE D'HALLOWEEN
au « Kinderdörfle »

11.11.2024
LECTURE DE LA SAINT MARTIN
à la bibliothèque

26.11.-24.12.2024
MARCHÉ DE NOËL
dans la Galerie Marchande

29.11.2024-06.01.2025
FORÊT D'HIVER DE BAREISS

01.12.2024
CONCERT DE L'AVENT
à la Christuskirche de Mitteltal

24.12.2024
FÊTE SOLENNEL DE NOËL
avec concert dans le hall de l'hôtel

25.12.2024
NOËL DES ENFANTS
avec randonnée aux flambeaux et visite de l'enfant Jésus

26.12.2024
BAL DE NOËL

31.12.2024
BAL DU NOUVEL AN
avec grand feu d'artifice au Bareiss

Sous réserve de modifications du programme.

VOUS TROUVEREZ DE NOMBREUSES AUTRES
DATES ET OFFRES SUR : WWW.BAREISS.COM

BIEN-ÊTRE DE
LA TÊTE
AUX PIEDS

NOUVEAU
2024

1^{er} BAREISS
TENNIS-
CAMP

2024

NOËL
DES ENFANTS
25.12.2024


Bareiss

*****S

HÔTEL BAREISS. LE RESORT EN FORÊT-NOIRE.

72270 Baiersbronn-Mitteltal | Allemagne
Téléphone +49 7442 47-0 | Télécopie +49 7442 47-320
info@bareiss.com | www.bareiss.com

LES
GRANDES
TABLES
DU
MONDE

RELAIS &
CHATEAUX