

BAREISSL JOURNAL

HÔTEL BAREISSL. LE RESORT EN FORêt-NOIRE.

BAIERSBRONN-MITTELtal | 2026



Joyeux anniversaire

LE BAREISSL FÊTE SES 75 ANS !

p. 8

Bareiss en coulisses

QU'EST-CE QUI FAIT CE QUE NOUS SOMMES ?

à partir de la p. 18

*Beaucoup de
« MOVE »*

LE NOUVEAU CAMP POUR
LES MOINS DE 18 ANS

p. 27

Entretien à trois

HANNES ET BRITTA BAREISS AVEC HERMANN BAREISS
À PROPOS DU SUCCÈS ET DE LEUR COLLABORATION





Nous sommes en 2026, le Bareiss fête ses 75 ans.
En termes d'âge humain, le Bareiss devrait-être à la retraite depuis 10 ans. Sur le plan entrepreneurial, l'établissement est à son apogée, la chaîne du succès ne connaît pas de cesse : honneur à vous et à votre œuvre, Hermann Bareiss ; un hôtelier « emblématique » d'une jeunesse presque insolente, à peine âgé d'une quarantaine d'années, Hannes Bareiss – comment accomplit-on l'œuvre de sa vie, comment reste-t-on aussi jeune ? Et tant de succès, cela ne devient-il pas ennuyeux à la longue ?

Les messieurs Bareiss, laissent la parole à Britta Bareiss.

Britta Bareiss : « Merci de ces beaux compliments ! Vous avez raison : le Bareiss est loin d'être « à la retraite », pour ainsi dire. Le Bareiss semble jeune pour différentes raisons. Il est vraiment jeune. Mais, si je peux me permettre, quant à savoir si le Bareiss est à son apogée, je pense que mon beau-père et mon mari seraient plutôt réticents à approuver cette théorie. »

Le père et le fils se regardent. Le sénier laisse la parole au junior.

Hannes Bareiss : « Je tiens moi aussi à vous remercier pour cette remarque. Vous avez raison : à 75 ans, le Bareiss n'est pas à la retraite. Et oui, l'hôtel connaît un grand succès. Et non, ce succès est tout sauf ennuyeux. Il est précisément la condition préalable essentielle à ne pas être mis au rancart par les clients parce qu'il ne se passe plus rien ici, parce que la famille se repose sur ses lauriers. Ce serait également ennuyeux pour les employés : qui voudrait travailler dans une entreprise où rien ne se passe ? C'est pourquoi je suis d'accord avec mon épouse : lorsque nous parlons d'épanouissement, nous voyons déjà le déperissement en arrière-plan. Ce qui nous prive du plaisir du présent. Mais l'entrepreneur pense et agit dans le présent déjà pour l'avenir, pour une entreprise qui non seulement continue de fleurir, mais dont la floraison est toujours imminente. »

Le visage concentré d'Hermann Bareiss s'illumine. Il sourit.

Hermann Bareiss : « C'est presque de la poésie, fleurir, se faner, continuer à fleurir, et cela de manière perpétuelle. Mais, Hannes, je suis d'accord avec toi et avec vous, cher interlocuteur, lorsque vous évoquez



l'œuvre d'une vie. On ne « fait » pas l'œuvre d'une vie. On ne se lève pas le matin avec la résolution de réaliser l'œuvre de sa vie.

Je ne me suis pas levé ainsi à 22 ans, lorsque je suis revenu à Mitteltal. Et je ne me couche pas ainsi aujourd'hui, à bientôt 82 ans. On fait de son mieux avec ce qu'on a, à condition bien sûr d'avoir le sens des responsabilités, les aptitudes et l'ambition nécessaires. Un ami l'a dit un jour dans un discours public : « Pour ce que tu sais faire, Hermann, tu n'y es pour rien. »

Mais ce que tu en as fait... », puis il a ajouté quelques compliments. Je ne me suis jamais soucié de l'œuvre de ma vie. Je me suis toujours soucié de mener le Bareiss là où il en est aujourd'hui. Je n'y suis pas parvenu seul. Cela n'a été possible qu'avec l'aide de toutes les personnes qui se sont approprié cette exigence : l'excellence dans tous les domaines. Ce qui contribue sans cesse au succès du Bareiss, qui est un « travail en cours », un processus sans fin. C'est pourquoi je suis tout à fait d'accord avec mon fils : l'apogée du Bareiss est encore à venir, elle est éternelle. »

Comment gérez-vous le succès ?

Ha. B. : « Il est clair que le succès est une grande satisfaction. Il apporte de la sécurité. C'est probablement le cas pour tout le monde. Le succès augmente considérablement l'indice de satisfaction »

Br. B. : « ...oui, mais pas de façon complaisante. Le succès est un énorme facteur de motivation. Et là, il faut faire attention à ne pas développer une fausse ambition. »

Ha. B. : « C'est vrai, on peut aussi se surestimer. Mais ce n'est pas un risque pour nous trois, aucun de nous ne prend la grosse tête. Tous les trois, nous réfléchissons et planifions de manière très responsable les projets dans lesquels nous nous investissons. Le Forellenhof, la « nouvelle cuisine », dont le complexe a créé un tout nouvel environnement de travail pour les employés, le nouvel étage des suites, tout cela n'est pas un jeu d'enfant. Ce sont des investissements et des innovations considérables. Et le succès ne se fait pas en appuyant sur un bouton. Lorsque nous montrons aujourd'hui le Bareiss à d'anciens employés, ils sont stupéfaits. Qu'il s'agisse de l'élevage de truites, du pony club, du zoo pour enfants, de la nouvelle cuisine de production, des salons pour les employés, etc., ils sont stupéfaits, ils n'en reviennent pas de ce qui a été réalisé ici pour chaque client et chaque employé. Mais cela ne se fait pas nécessairement du jour au lendemain. Il faut s'armer de patience. »

Br. B. : « Mais cela en vaut la peine. Nous avons récemment accueilli un couple qui a séjourné dans l'une des nouvelles suites. Des clients exigeants qui savent où il est possible de séjourner dans de belles conditions. Ils ont dit, en substance, que chaque fois qu'ils viennent chez nous, c'est un peu différent et meilleur que la fois précédente. Et qu'avec les nouvelles suites, nous sommes littéralement entrés « dans une autre dimension ».

Ha. B. : « C'est bien sûr une formidable reconnaissance. Les clients ne sont pas « obligés » de nous féliciter. Ils ne sont en fait « obligés » de ne rien dire. Et quand ils disent quelque chose comme « une autre dimension », avec sincérité et conviction, alors c'est que nous réalisons que nous avons fait quelque chose de bien. »

Comment gérez-vous cette « autre dimension », Hermann Bareiss ?

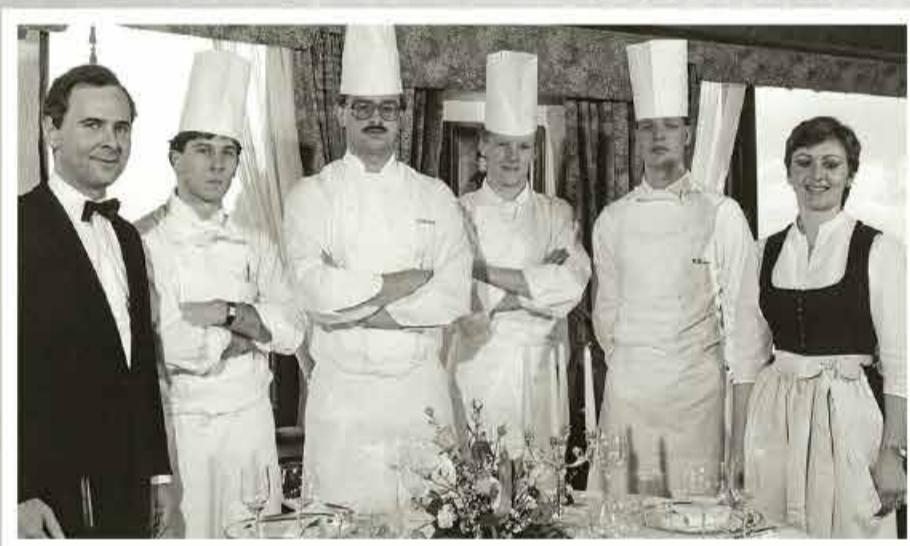
He. B. : « Oh là là, alors là, vous exagérez! C'est ce que j'appelle une question suggestive. Je trouve ça bien. Car, contrairement à ce que vous attendez peut-être, ma réponse est d'autant plus catégorique : il est tout à fait normal que le Bareiss, avec son nouvel étage de suites, s'inscrive dans l'esthétique et le design



1968 L'une des principales attractions de l'hôtel était, presque depuis le début, son espace aquatique. En 1968, il ne s'agissait certes pas encore d'un espace aquatique à proprement parler, mais d'une piscine couverte qui, comme on peut le voir, n'était pas une piscine couverte comme les autres. C'est une piscine à l'aspect très accueillant, avec une décoration agréable des grandes fenêtres et leur vue généreuse sur la verdure et l'espace. L'escalier à l'avant de l'image, avec son élégante rampe en fer forgé, mène encore aujourd'hui vers les eaux rafraîchissantes.



1951 Une petite pension modeste avec des géraniums rouges sur les balcons : c'est ce qu'Hermine Bareiss avait initialement imaginé lorsqu'elle a conçu ce qui allait devenir le Kurhotel Mitteltal. La faute en revient à l'architecte et à son projet un peu trop ambitieux à l'époque. Mais c'est surtout Hermine Bareiss elle-même qui en était responsable : elle était une excellente restauratrice, elle préparait de délicieux gâteaux, dont certaines recettes sont encore utilisées aujourd'hui. Et avec le succès grandissant, l'hôtel s'est agrandi. Le reste appartient à l'histoire.



1982 C'était l'époque : Dans une Allemagne jeune et gourmande, la légendaire « nouvelle cuisine » ne faisait pas seulement son entrée dans les restaurants allemands. Ceux qui la mettaient en œuvre aux fourneaux posaient aussi volontiers les bras croisés devant les caméras dans la posture de son inventeur, le légendaire chef Paul Bocuse. C'était également le cas du premier chef du restaurant Bareiss, Manfred Schwarz (3ème à partir de la gauche). À l'extrême gauche de la photo : Alfred Stalter, le premier maître d'hôtel du restaurant, qui fut plus tard récompensé comme l'un des légendaires « maître d'hôtel de l'année ». À droite de la photo, Hermine Hartmann, qui devint plus tard la première responsable du programme de vacances de l'établissement.



1973 Hermine Bareiss avait toutes les raisons d'être fière. Ses deux grands enfants étaient devenus des hôteliers prospères. Sa fille Heide avec l'hôtel Schwarzmatt à Badenweiler. Son fils Hermann en tant que directeur et propriétaire de son hôtel thermal Mitteltal, que la fondatrice avait transformé en l'une des principales adresses de vacances en Allemagne grâce à son extraordinaire compétence. Pour cela, elle a été décorée de la Croix fédérale du mérite en 1973. Ce dont elle rayonne avec une fierté non moindre.



1984 En effet, Hannes Bareiss aussi a eu quatre ans. On le voit ici, petit bout de chou entre maman Ute et papa Hermann, à côté de son frère Christian, âgé de six ans, qui cligne des yeux devant l'objectif, sous le sourire approuveur de grand-mère Hermine, alors âgée de 71 ans et toujours alerte, active à l'hôtel en tant que patronne de la boutique.

1996 C'était, si l'on peut dire, la première émission culinaire sous forme de talk-show en Allemagne, avant même que la télévision ne l'invente : la « Mitteltaler Tafelrunde ». Lancée en 1983 sous la forme d'une discussion animée entre « professionnels de la plume et professionnels de la cuisine » sur la situation gastronomique du pays, elle a réuni pendant plus de 20 ans les plus grands chefs étoilés d'Europe. Et même les politiques ont parfois eu leur mot à dire. Un moment fort inoubliable : l'échange animé entre Lothar Späth, Premier Ministre du Land de Bade-Wurtemberg et Joschka Fischer alors député des Verts au Bundestag et futur Ministre des Affaires Étrangères et vice-chancelier, animé par Vincent Klink (Wielandshöhe, Stuttgart), visiblement de bonne humeur, et le maître des lieux Hermann Bareiss.

2009 À côté du buste d'Hermine Bareiss dans le hall de l'hôtel, le senior et le junior de la maison ont non seulement pris place devant la caméra, mais ont aussi symboliquement et clairement pris position pour rester fidèles à l'esprit de la fondatrice de la maison : « Pour le client, le mot « non » n'existe pas. » À moins de 30 ans, Hannes Bareiss a rejoint la direction du Bareiss en 2009.



2011 Rénovation de 39 chambres, de l'ensemble de l'aile de la piscine, construction d'une centrale de cogénération souterraine (BHKW) pour des raisons écologiques. Du 14 mars au 20 avril : agrandissement du chalet de randonnée Sattelei avec une deuxième salle à manger dotée de deux encorbellements. L'entrée de l'hôtel et l'espace « Bareiss Kinderwelt » se présentent avec un aménagement entièrement repensé. Premiers travaux de réaménagement du parc forestier et réaménagement complet de l'aire de jeux pour enfants dans le parc forestier.



2015 Britta et Hannes Bareiss au comble du bonheur : le 18 juillet, jour de leur mariage. Le bonheur dure. Tant pour eux et leurs enfants que pour leur compagnon à quatre pattes Quastl. Mais aussi pour les clients, pour qui le couple est symbole de vacances réussies : la troisième génération continue de diriger le Bareiss, l'un des rares hôtels 5 étoiles supérieur en Europe dont le destin et l'histoire sont encore entre les mains de la famille propriétaire.



de la modernité actuelle, sans pour autant se plier à un esprit du temps qui serait de mauvais goût. C'est un complément juste et important à l'élégance du style maison de campagne qui caractérise le reste du Bareiss. Et ce style s'adaptera lui aussi, au fil des années, aux changements de l'époque. Rien n'est plus constant que le changement. Il ne reste plus rien du Kurhotel Mitteltal fondé en 1951, du Bareiss du miracle économique et de la période de prospérité monétaire qui a suivi ... »

Ha. B. : « ... et pourtant, étonnamment, le Bareiss est resté le Bareiss. Quels que soient les changements que nous y avons apportés, mon père avait fait de même, il n'avait pas laissé une seule pierre l'une sur l'autre, mais les clients reviennent toujours dans leur nouveau vieux Bareiss. »

Br. B. : « Quels que soient leurs désirs et leurs attentes, ils veulent un Bareiss qui leur soit familier. C'est un client qui l'a le mieux exprimé en nous recommandant très vivement, littéralement : « Préservez cet endroit ! »

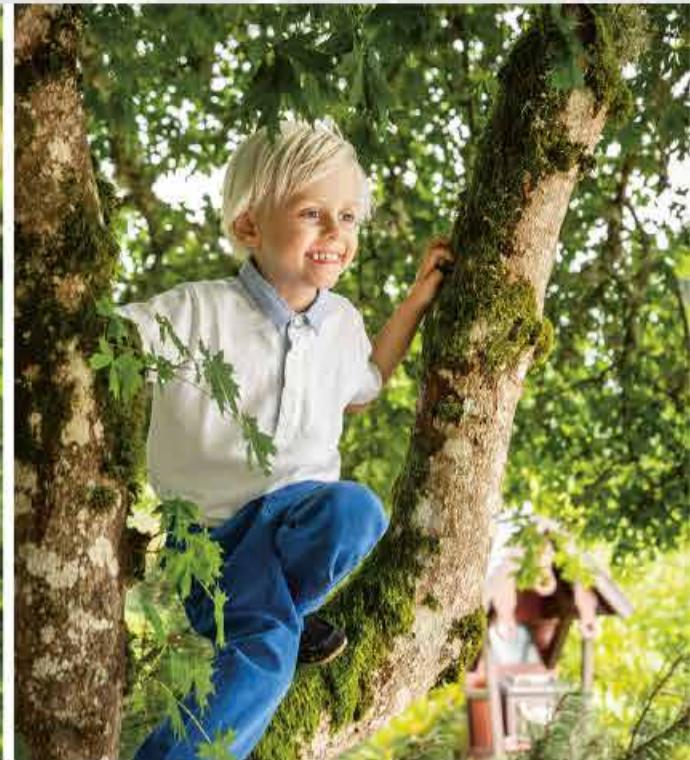
Un lieu n'est pas un établissement ni une architecture. Je pense immédiatement aux expressions « locus amoenus », le lieu agréable, charmant, ou « genius loci », l'esprit d'un lieu. L'appel de votre client « préservez cet endroit » est-il pour autant exagéré et plus lourd de sens ?

He. B. : « Vous exagérez un peu dans votre formulation, mais vous touchez à un phénomène qui, je pense, est unique au Bareiss. Britta Bareiss vient de le dire : nos clients veulent venir dans un Bareiss qui leur est familier. Et vous, cher intervieweur, qui n'êtes en aucun cas méchant, l'avez également bien exprimé : il ne s'agit pas de l'aménagement et de l'architecture, du fauteuil préféré ou du tableau préféré que l'on souhaite revoir. Il s'agit toujours des personnes, des hôtes ici au Bareiss, de la famille, des Bareissiens. D'une part, nous travaillons tous de manière très professionnelle, nous maîtrisons notre métier, nous avons de l'expérience, nous savons nous comporter, être polis et aimables. Mais cela ne suffit pas. Derrière le professionnalisme, une rhétorique raffinée, une amabilité polie, on peut très bien se cacher. Ils sont comme un paravent transparent à travers lequel rien ne passe, derrière lequel aucun parfum, aucune chaleur, aucune réalité ne parvient, devant lequel, paradoxalement, le professionnalisme et une apparente courtoisie les protègent.



MENU ANNIVERSAIRE

75 ans de Bareiss – il faut le savourer : avec notre Menu-Anniversaire, que nos chefs cuisiniers ont concocté pour vous, accompagné des vins correspondants. Vous le trouverez en détail sur notre page d'accueil.



Au Bareiss, c'est le contraire : nous sommes, d'une certaine manière, sans protection. Nous faisons nôtres les souhaits et les moindres besoins de nos clients. Je pense que lorsque nous commettons des erreurs, nous en souffrons peut-être plus que nos clients. Non pas en premier lieu parce que notre fierté professionnelle, que nous avons bien sûr, est blessée, mais parce que nous sommes sincèrement et véritablement désolés de ne pas avoir rendu nos clients heureux. Cela nous touche, cela nous fait mal. Tout comme cela vous touche en tant qu'hôte en privé lorsque le comportement, le regard de vos invités, qui vous sont chers, ne reflètent pas l'accueil et l'attention, ni la confiance que vous souhaitez avant tout leur accorder. Sans parler de la bonne cuisine et des verres toujours remplis. »

Ha. B.: « J'ai spontanément pensé exactement la même chose que ce que mon père vient de dire : les revers, les réclamations nous touchent. Parce que nous prenons notre travail au sérieux. Et surtout parce que nous prenons nos clients au sérieux. Nos clients sont la boussole qui nous indique la direction à suivre ... »

Br. B.: « ... c'est vrai, et ce, à deux égards: Les clients veulent le « feeling » Bareiss, ils exigent ce « feeling » Bareiss très particulier dont tu viens de parler, Hermann : être bien accueilli et pris en charge. Mais bien sûr, le sentiment ne fait pas tout. Nos clients veulent aussi que les choses bougent, que nous ne restions pas sur place. Comme on le dit parfois dans les foyers privés : « Ça va encore », les chaises de la table à manger, le matelas, le sol... qu'on ne renouvelle pas pour l'instant, parce que « ça va encore », cela ne fonctionne pas dans un hôtel. Lorsque nous avons construit l'étage des suites, nous avons pensé que cela

ne suffirait pas. Nous avons donc créé quelque chose de nouveau et d'élégant, dont tous les clients peuvent profiter. Nous aurions pu continuer à utiliser l'ancien hall de l'hôtel pendant un certain temps. Il « faisait encore l'affaire ». Mais nous voulions offrir à tous nos clients un nouvel accueil jeune et ouvert. Welcome! Et c'est exactement ce que nous avons fait. »

Nous faisons une petite coupure. La forme de la discussion, telle qu'elle se présente aujourd'hui, est en fait une première : l'interview d'ouverture est cette fois-ci menée à trois, avec vous, Hermann Bareiss. Comment fonctionne la collaboration à trois entre deux générations ? Britta et Hannes Bareiss, qu'est-ce que cela fait d'avoir affaire à une « légende » ?

Britta Bareiss laisse la parole à son mari.

Ha. B.: « Légende », c'est un bien grand mot. Et c'est tout à fait approprié : dans les médias et pour de nombreux clients, Hermann Bareiss est une légende, pour de nombreuses raisons tout à fait légitimes. Mais pour nous, sa famille, mon père n'est pas une légende, mais avant tout un père, un beau-père et un grand-père formidable. Lors de la fête de famille à l'occasion de ses 80 ans, nous, les grands garçons, tous pères de famille accomplis, mon frère Christian, mon cousin Jörg et moi-même, avons eu les larmes aux yeux lorsque nous avons rappelé dans nos discours tout ce que papa et tonton avaient fait pour nous lorsque nous étions encore des gamins. Il a toujours été là pour nous, et il l'est encore aujourd'hui. Et je pense que c'est la base qui, même avec des opinions diamétralement opposées sur

la gestion de l'entreprise ou les investissements, ne peut être facilement ébranlée. »

Br. B.: « Je suis tout à fait d'accord avec mon mari. Nous avons tous les deux un immense respect pour lui. Et lorsque nous avons pris la responsabilité de diriger l'hôtel il y a plus de dix ans, nous n'avons pas du tout trouvé cela pesant. Mon beau-père n'a pas exercé la moindre pression sur nous. Il savait et avait confiance en notre capacité à comprendre petit à petit comment fonctionnait l'entreprise. Et à assumer nos tâches et nos responsabilités. Aujourd'hui, nous avons l'impression d'être dans une épicerie fine. »

Junior et Séniior lèvent les yeux. A-t-elle dit « épicerie fine » ?

Br. B.: « Je veux dire par là que, au Bareiss, nous ne traitons que des choses raffinées, y compris nos clients, qui ne sont bien sûr pas des « choses », pour l'amour du ciel. Nos clients veulent un Bareiss magnifique, où ils peuvent se détendre et profiter pleinement. Et c'est ce Bareiss que nous leur offrons. Avec mon mari ou à trois, nous recherchons, comme dans une épicerie fine, tout ce qui est bon, beau et délicieux, tout ce qui plaît et satisfait nos clients, et bien sûr nous-mêmes, à tous égards, de la décoration des fenêtres aux fleurs dans toute la maison, en passant par les friandises servies avant le coucher, qui ne sont pas n'importe lesquelles. Bien sûr, cela a un prix, et je ne parle pas d'argent : créer un Bareiss avec nos Bareissiens et tous nos partenaires, cela ne peut se faire qu'en s'investissant pleinement, sans relâcher ni le cœur ni l'esprit une seule seconde. C'est pourquoi le Bareiss est si jeune et, disons, si vivant. »

2016 Les Bareissiens ne sont pas seulement dévoués à leurs clients, ils font également preuve d'une grande expertise et d'un professionnalisme maximal. Ils ont tous appris leur métier sur le terrain ou sont en cours de formation. Et tous, sans exception, fréquentent régulièrement l'Académie Bareiss, où plus de 200 sessions par an assurent une formation continue et un perfectionnement permanents.



2017 C'est une idée et une initiative de Hannes Bareiss : l'acquisition du Forellenhof Buhlbach, un établissement centenaire situé au cœur de la magnifique réserve naturelle de Buhlbach, que la famille a transformé en un joyau de l'architecture originale de la Forêt-Noire et en une adresse de choix pour la cuisine régionale. Un coup de maître en matière de durabilité : l'élevage de truites sur place, dont les poissons sont acheminés par le chemin le plus court vers les restaurants de l'hôtel et des deux autres points de vente, le chalet de randonnée Sattelei et la ferme historique Morlokhof.



Le questionneur, qui n'est pas si méchant, regarde le séniour dans les yeux. Et ne pose aucune question

He. B.: « C'est maintenant mon tour, comment nous nous entendons tous les trois ? Bien. Comme nos clients, je n'ai pris connaissance de l'interview de l'année dernière que dans le journal prêt à être imprimé. Britta Bareiss le résume bien : nous nous apprécions mutuellement. Sans réserve. C'est pourquoi nous travaillons bien ensemble et surmontons tous les obstacles qui se présentent naturellement. Avec 40 ans d'écart en termes d'expérience et de goûts, il ne peut pas en être autrement. Récemment, quelqu'un m'a glissé le Wallenstein de Schiller entre les mains, je crois que c'était même vous, cher intervieweur : « Les pensées cohabitent facilement, mais les choses s'entrechoquent dans l'espace. » L'idée « pas de refus pour le client » ou l'exigence d'excellence dans tous les domaines, c'est facile à penser et à dire. Mais quand il s'agit de passer à l'acte, de mettre tout cela en œuvre, gare à vous si les choses ne se réalisent pas. Je n'ai jamais aimé les bénî-oui-oui autour de moi. J'apprécie les controverses constructives. C'est la seule façon d'obtenir le meilleur résultat pour la cause et donc pour nos clients. »

Br. B.: « C'est pourquoi nous avons aujourd'hui ce nouveau restaurant Bareiss. Mon beau-père a été socialisé gastronomiquement par la grande cuisine française, y compris en ce qui concerne l'atmosphère. Cela se reflétait dans l'ancien restaurant Bareiss. Mais c'est aussi mon beau-père qui a dit : Claus-Peter Lumpp cuisine de manière plus moderne et plus contemporaine que le cadre dans lequel sa cuisine est présentée. C'est mon beau-père que nous avons dû freiner pour qu'il n'aille pas trop loin dans ses innovations. »

Hermann Bareiss écoute attentivement.

Br. B.: « ... Je ne sais pas où il trouve le souffle et l'élan pour suivre le rythme auquel nous avançons chaque jour et en même temps vers l'avenir. Mon beau-père est plus jeune de plusieurs décennies que certains quinquagénaires et sexagénaires. »

Ha. B.: « Cela tient certainement aussi au contact avec les nombreux jeunes qui attendent d'eux, nos cadres juniors, que nous suivions l'évolution du temps, notamment en matière de formation et de gestion. Mais je pense que le plus important, c'est que mon père, tout comme ma femme et moi-même, ne pensons et n'agissons pas seulement dans le présent, mais gardons aussi à l'esprit ce qui doit venir. Dans toutes les interviews, vous nous avez toujours interrogés sur nos projets d'avenir. Et nous avons alors parlé de la construction de notre « nouvelle cuisine », du Forellenhof, et enfin du nouvel étage des suites. Bien

sûr, cela ne peut pas être aussi spectaculaire chaque année. Mais mon père a une vision très claire du potentiel de l'hôtel. Et pour mon épouse et moi-même, je ne dis pas cela pour me vanter, les idées ne manquent pas pour les 30 à 40 prochaines années. Nous pensons tous les trois en termes de générations. Ce qui m'amène à notre famille, à laquelle vous vous êtes toujours intéressé en premier lieu. Mais en tant que questionneur raffiné, vous avez gardé le meilleur pour la fin pour vos lecteurs. Pour répondre à votre question la plus importante. Oui, nous allons tous très, très bien. Hanna et Heidi deviennent de plus en plus intelligentes grâce à l'école. Elles deviennent aussi plus jolies. Henning apprécie son rôle de petit frère de deux sœurs aimantes. Notre Quastl à quatre pattes prend de l'âge tout en restant très digne. Et nous, les grands ? Eh bien, nous venons de le dire, nous sommes heureux ensemble. »

SEULEMENT
EN
2026

SPÉCIAL
LE FORFAIT
GRAND
ANNIVERSAIRE

En 75 ans, le modeste Kurhotel Mitteltal est devenu le complexe 5 étoiles supérieur Bareiss. Nous souhaitons célébrer cela avec vous : car vos rêves de vacances haut de gamme ont fait du Bareiss votre Bareiss – levons notre verre en signe de gratitude et à votre santé !



2023 Marque la naissance de Berti.
Et les enfants se réjouissent du nouveau centre équestre, le « Reiterhöle ».



2021 La « nouvelle cuisine » sera achevée, mais elle ne comprendra pas seulement une cuisine de préparation dotée des technologies les plus modernes. Elle offrira également de superbes lieux de travail que tout le monde appréciera, ainsi que de nouvelles installations sanitaires, des vestiaires, des restaurants et des salons pour les employés, des salles de travail et de réunion.



2025 Ouverture du nouvel étage de suites.
Attribution des 3 clés Michelin à l'un des « hôtels les plus exceptionnels au monde ».



Nos clients nous souhaitent un joyeux anniversaire à l'occasion de nos 75 ans !

**À L'OCCASION DE L'ANNIVERSAIRE DU
BAREISS EN 2026, NOUS AVONS DEMANDÉ
À CERTAINS DE NOS CLIENTS DE RÉPONDRE
À CES TROIS QUESTIONS :**

- 1. Depuis quand venez-vous au Bareiss ?**
- 2. Veuillez nous dire en trois phrases ce qui, selon vous,
fait du Bareiss ce qu'il est, ce qui le caractérise le plus.**
- 3. Que souhaitez-vous au Bareiss pour son 75^{ème} anniversaire ?**

Nous remercions tous les clients qui ont pris le temps de réfléchir et de nous écrire. Comme nous l'avions déjà mentionné, nous ne pouvons malheureusement pas reproduire ici l'intégralité des nombreux messages sympathiques que nous avons reçus, faute de place.

Merci encore une fois de votre compréhension !



« Nous avons l'impression de venir ici depuis une éternité. C'est la famille Bareiss qui fait du Bareiss ce qu'il est. Tous les membres de la famille agissent toujours dans l'intérêt et pour le bien-être de leurs clients, et ce à travers toutes les générations. Jusqu'à présent, le Bareiss a parfaitement su trouver le juste équilibre entre progrès incessant et préservation de ce qui mérite d'être conservé et de ce qui nous est cher. Dès que l'on franchit le hall d'entrée, on se sent « bien arrivé ». »

Les familles Schaefer et Emrich



« Nos premières vacances se sont déroulées à l'hôtel Kurhotel Mitteltal, du vendredi 24 au mardi 28 février 1989. La cuisine variée et de grande qualité nous procure toujours beaucoup de plaisir. Nous connaissons de nombreux bons hôtels, mais aucun d'entre eux n'offre une cuisine aussi raffinée que celle du Bareiss. Depuis plus de 35 ans : notre chez-nous, loin de chez nous. »

Alice et Peter Sampers



« Le caractère Bareiss : l'attitude imbatable de la famille Bareiss, orientée vers le client à tous égards, de la cuisine de grande qualité au service, en passant par les suggestions de loisirs et le spa, complétée par le Forellenhof, le chalet Sattelei et le restaurant Dorfstube. Une optimisation permanente. On s'y sent tout simplement comme chez soi ! Cela vaut également pour nos enfants, désormais adultes, qui nous accompagnent aujourd'hui avec leurs partenaires. L'impatience de revenir au Bareiss, même après 80 séjours. »

Famille Veigel



« Nous venons quatre fois par an depuis plus de dix ans, pour des séjours d'une à trois semaines. Chaque souhait est lu sur nos lèvres et exaucé sans condition. Cela, conformément à la devise constante d'Hermine Bareiss : « Pour le client, le mot « non » n'existe pas ». On se sent en sécurité, accueilli de manière amicale et familiale comme un « Bareissien ». Le Bareiss doit rester tel qu'il est et continuer à se développer comme il nous y a habitués. » **Dr. Peter et Lucia-Florentine Aichinger**



« Nous ne nous sommes jamais ennuyés un seul jour (depuis 1999) au Bareiss. Il y en avait pour tous les goûts : pour les gourmets et les gourmands, pour les sportifs et les paresseux, pour les amateurs de culture comme pour les amoureux de la forêt. Mais toujours pris en charge par des personnes serviables et chaleureuses. Et pour nos deux filles, la Villa Kunterbunt était de toute façon le summum – aujourd’hui, elles y viennent avec leurs partenaires. Tout dépend des employés. On peut trouver ailleurs une bonne cuisine et un hébergement confortable. Mais ce petit plus qui fait la différence, ce sont les employés. »

Famille Severino Zollinger



« Unique : l'emplacement dans la magnifique nature de la Forêt-Noire, un service chaleureux, une cuisine grandiose. Pour nous, le Bareiss est un lieu qui nous touche, un lieu de nostalgie où nous trouvons le calme et la paix. C'est vraiment le seul hôtel où nous avons toujours la même pensée au moment du départ : nous devrions bientôt réserver à nouveau. Que souhaitons-nous au Bareiss pour son 75ème anniversaire ? Restez un lieu de nostalgie pour vos clients. »

Thomas et Dr Judith Bellay



« Le Bareiss est ma maison de vacances, c'est « mon Bareiss ». Que votre génie d'hôte, qui vient du cœur, se transmette à toutes les générations suivantes, alors il sera toujours couronné de succès. »

Roswitha Frickel



« Le Bareiss est unique, vouloir le décrire en trois phrases reviendrait à omettre beaucoup de choses. Passer ses vacances au Bareiss, c'est pour nous être pris en charge par des personnes toujours aimables, attentives, mais jamais envahissantes. À l'occasion de son 75ème anniversaire, nous souhaitons au Bareiss de perdurer encore très longtemps, de se renouveler sans cesse, mais sans jamais oublier ses traditions. » **Famille Janssen**



« L'agréable sensation d'être presque comme à la maison, sans avoir à ranger quoi que ce soit. Un service excellent dans tous les domaines. Même les souhaits les plus insolites sont exaucés. Pour reprendre les mots de Hermann Bareiss : « doubler le nombre de séjours au cours des 75 prochaines années. » **Norbert Heil**



« Il y a environ 36 ans, nous sommes venus (avec notre père et beau-père, note de la rédaction) pour la première fois au Bareiss. Ce fut le coup de foudre. Ce fut le début de nombreuses vacances dans le magnifique Bareiss. Après de nombreux séjours, nous sommes revenus avec nos fils Tim et Bart. Notre petit-fils Julian en est déjà à la quatrième génération à découvrir le Bareiss. Nous avons toujours été surpris de voir à quel point l'hôtel avait été rénové. Le Bareiss est pour nous comme une deuxième maison. »

Family Bijen



« Nous avons découvert le Bareiss il y a plus de 25 ans. Au cours de nos 108 séjours (à ce jour), nous avons pu profiter de toutes les commodités. En premier lieu, bien sûr, la gestion familiale et chaleureuse de l'hôtel par la famille Bareiss, le personnel toujours aimable, l'offre de bien-être extrêmement généreuse, les délices culinaires exceptionnels, à commencer par l'incroyable buffet du petit-déjeuner... Le seul bémol de nos séjours est le petit autocollant en forme de cœur sur notre carte de table, qui signale la fin des vacances, mais qui nous encourage à attendre avec impatience le prochain GRAND COEUR sur la porte de notre appartement. »

Ursula et Dieter Wöhnz



Depuis quand viennent-ils ?

« Depuis que j'étais dans le ventre de ma mère, donc depuis plus de 40 ans. »

Le Bareiss en 3 phrases :

« Un service et un confort sans pareils, un personnel toujours aimable dans tout l'hôtel, une cuisine de classe mondiale même en dehors du restaurant étoilé. »

Que souhaitez-vous pour le 75ème anniversaire ?

« Que l'entreprise familiale soit perpétuée par les prochaines générations avec le même amour et la même passion. »

Melanie Josten



« Un hôtel où règne une bonne ambiance. L'attention amicale est absolument exceptionnelle. Une année sans le Bareiss serait pour nous une année perdue. Pour le 75ème anniversaire, nos sincères félicitations de la part d'amis et la demande, mais aussi l'espoir, que le Bareiss conserve son caractère et reste pour nous et notre famille un peu comme un deuxième chez-nous. »

Frank Lortz, député



« En novembre 2023, nous avons été honorés pour nos 40 séjours. Lorsque notre voiture se gare devant l'entrée, c'est comme si une couverture chaude était posée sur nous. Restez en bonne santé et surtout, ne changez rien !!!! »

Philma et Henk Spit



« Le capital particulier de l'hôtel Bareiss réside dans son personnel de service. »

Christel et Ralf Glück





3 ÉTOILES POUR LE RESTAURANT
BAREISS



DANS LA CATÉGORIE
« MEILLEUR HÔTEL GASTRONOMIQUE » :
LE BAREISS OCCUPE LA PREMIÈRE PLACE



CATÉGORIE DES « 101 MEILLEURS EN
ALLEMAGNE », LE BAREISS OCCUPE
LA QUATRIÈME PLACE



RÉCOMPENSÉ PAR
4 LYS DANS LE
GUIDE RELAX



5 MAISONS DANS LE
« SCHLUMMER-ATLAS » 2025

L'un des « hôtels les plus exceptionnels au monde »

Le Bareiss – l'hôtel, certains membres du personnel, la famille – a reçu l'année dernière des distinctions prestigieuses. Laissons la parole aux lauréats. Nous voulons vous en parler. Bien sûr, c'est aussi par fierté, car c'est toujours important pour chacun de voir ses performances reconnues publiquement par des experts.

Mais nous en parlons avant tout parce que le bonheur partagé est un bonheur double. Et nous savons que vous vous réjouissez sincèrement avec ceux qui ont été récompensés pour ce qu'ils ont apporté au Bareiss et ce qu'ils font pour le Bareiss. Mais cela ne dit pas tout sur les raisons pour lesquelles nous parlons de ces distinctions.

Car en fin de compte, à qui profitent les performances exceptionnelles récompensées par les titres « Icon Hotelier », « Œuvre d'une vie », « Mentor Chef », « Star de l'étranger », Meilleur apprenti au niveau régional, « Luxury Culinary Hotel of the Year » ... ?

Bien sûr, cela satisfait le talent, le don, l'ambition avec lesquels on aborde son métier. Cela confirme la maîtrise acquise et la supériorité gagnée dans le domaine professionnel. Mais cette satisfaction serait insuffisante si elle n'avait aucun écho. Ce serait une satisfaction creuse et vide si ce que l'on maîtrise si bien et avec tant d'assurance n'avait pas de destinataire ni de récepteur.

Ceux qui font si bien le Bareiss qu'ils sont appréciés pour cela font tout cela pour vous, chers clients. Sans vous, le Bareiss ne serait pas le Bareiss tel qu'il est :

avec ce niveau d'excellence professionnelle, avec lequel tous ceux qui le fournissent se mettent à votre service.

C'est pourquoi tous les membres de la maison considèrent les honneurs qui leur sont accordés comme un hommage à nos clients, comme un hommage à vous-mêmes : sans vous, ce que nous faisons et ce pour quoi nous sommes récompensés serait comme un instrument sans résonance – rien ne sonnerait, tout serait terne. Ou tout simplement vain.

C'est pourquoi nous vous remercions de nous permettre d'être aussi bons pour vous que le reflètent ces distinctions. Et nous vous félicitons pour ce que le Bareiss est grâce à vous : « l'un des hôtels les plus remarquables et les plus exceptionnels au monde » – merci !

« Je suis tout simplement moi-même »

HANNES BAREISS EST « L'HÔTELIER EMBLEMATIQUE DE L'ANNÉE »

Le 9 novembre 2025, Hannes Bareiss a reçu une distinction personnelle à l'hôtel Schloss Elmau en Bavière en tant qu'« hôtelier emblématique de l'année ». Il rejoint ainsi ses collègues et personnalités telles que Dietmar Müller-Elmau, Cyrus Heydarian (Breidenbacher Hof) et Ingo C. Peters (Vier Jahreszeiten Hamburg), tous des figures exceptionnelles de l'hôtellerie haut de gamme allemande.

Hannes Bareiss, vous considérez-vous comme une personnalité exceptionnelle ?

« J'ai rarement dit « non » de manière aussi catégorique et claire. Et je le répète expressément : non, je ne me sens absolument pas comme tel. »

Comment cela ?

Hannes Bareiss, vous considérez-vous comme une personnalité exceptionnelle ?

« Aussi banal que cela puisse paraître, je me sens absolument redétable et reconnaissant envers nos clients et nos employés. Une telle distinction ne peut avoir d'autre sens ni d'autre conséquence. Bien sûr, elle me remplit de joie et de fierté. Mais mon objectif professionnel, voire personnel, n'a jamais été de devenir un hôtelier emblématique ou quoi que ce soit d'autre. Je ne suis pas hôtelier et hôte par ambition ou pour réaliser des profits dans le luxe. Je suis hôtelier parce que je le suis. Et j'essaie de le faire de la manière la plus excellente et unique, dans l'esprit de ma grand-mère Hermine Bareiss, également inspiré par mon père.



De quelles obligations s'agit-il ? Envers les clients ? Envers les employés ?

« Vous posez la question au pluriel, en parlant d'obligations. J'aimerais répondre au singulier et parler d'une seule obligation : c'est la responsabilité envers le temps que nous confient à la fois nos clients et nos employés. Le temps, c'est toujours du temps de vie – il faut bien se mettre cela en tête ! Pour beaucoup de gens, leurs vacances sont peut-être pas le moment le plus important, mais en tout cas un moment très particulier, un moment exceptionnel, comme le dit mon épouse. Et nous, les hôtes, avons une mission et une responsabilité particulières durant cette période : elle doit être aussi reposante, relaxante et agréable que possible. En ce qui concerne les employés : nos apprentis mettent entre nos mains une période particulièrement sensible et importante de leur vie : la plupart d'entre eux arrivent directement après avoir terminé leurs études, ils ont 18, 19 ou 20 ans et ne sont pas encore tout à fait « adultes ». La plupart d'entre eux quittent leur foyer pour la première fois. La plupart d'entre eux sont confrontés pour la première fois à un nombre incalculable de personnes, nos clients, qu'ils ne connaissent pas et qui attendent d'eux des performances optimales et maximales, qu'ils ne sont pas encore en mesure de fournir au début de leur apprentissage. Un hôtelier emblématique doit donc faire tout son possible pour leur faciliter la tâche, les aider à démarrer, non seulement sur le plan professionnel, mais aussi sur le plan humain. Et comme les apprentis, tous les employés du Bareiss passent plus de temps au travail qu'avec leur famille et leurs amis. En tant qu'employeur et hôtelier emblématique, je dois gérer cette phase de leur vie de manière très responsable. »



LE GUIDE MICHELIN DÉCERNE À L'HÔTEL BAREISS SES 3 CLÉS

Le 8 octobre 2025, Britta et Hannes Bareiss ont reçu à Paris la nouvelle distinction de leur complexe hôtelier Bareiss (Baiersbronn, Forêt-Noire) avec les trois clés décernées par le Guide Michelin. Les trois clés sont, comme les trois étoiles pour un restaurant, la plus haute distinction décernée à un hôtel par le guide hôtelier et gastronomique le plus prestigieux au monde. La définition stipule : « Un hôtel doté de trois clés est l'un des hôtels les plus remarquables et les plus exceptionnels au monde. » Hannes Bareiss à propos de cette distinction : « C'est l'adoubement pour tout hôtelier, l'élévation, pour parler de manière solennelle, au rang de la noblesse de l'hôtellerie haut de gamme, la Ligue des champions – aucun hôtelier ne peut souhaiter mieux, ni obtenir mieux. Cette distinction honore également l'ensemble de notre équipe qui, 365 jours par an, font du Bareiss ce pour quoi il est aujourd'hui récompensé. Et les trois clés honorent nos clients, pour lesquels nous faisons ce que nous faisons. »



Les hôteliers emblématiques sont souvent qualifiés de « phares du secteur ». On attend d'eux, je cite les critères : « l'excellence du service, une connaissance approfondie du marché, une volonté d'innovation, des capacités de communication, une orientation vers le rendement, une vision d'avenir, une gestion durable, une affinité pour le numérique, une capacité à inspirer... » Avez-vous toutes ces qualités ?

Hannes Bareiss a souri de plus en plus en énumérant les critères, puis a éclaté de rire à la question : « Avec la meilleure volonté du monde, comment répondre à cela ? Je ne suis ni un génie, ni un touche-à-tout, ni un enfant prodige. Mais, et cela répond à votre question, je suis un joueur d'équipe convaincu et pratiquant. Tout d'abord avec ma famille, avec nos cadres et avec tous les Bareissiens. Ce n'est pas seulement un Bareiss tout court, mais aussi et surtout un Bareiss que vous ne pouvez faire qu'en équipe. Cela n'a rien à voir avec des hiérarchies plates, qui sont déjà une absurdité en soi. Cela a plutôt à voir avec la confiance dans la compétence professionnelle et la loyauté humaine avec lesquelles nous traitons tous ici les uns avec les autres. Bien sûr, quelqu'un dans l'entreprise décide de la direction à prendre. Au Bareiss, c'est moi, accompagné et conseillé au mieux par mon épouse et mon père. Je ne consulte pas les astres pour prendre mes décisions. Et de toute façon, je préfère parler de nos décisions, auxquelles nous parvenons au sein de la famille et de la direction après avoir discuté ensemble de la question. Il s'agit là d'un ensemble d'expériences et de compétences qui pourraient me rendre jaloux si elles n'étaient pas à la disposition du Bareiss dans cette excellence professionnelle et cette harmonie humaine. »



FALSTAFF 2026 :
LE BAREISS REÇOIT LA
DISTINCTION SPÉCIALE DE
« MEILLEUR SPA FAMILIAL »
D'ALLEMAGNE



LE SCHLEMMER ATLAS DÉCERNE
5 CUILLÈRES AU RESTAURANT BAREISS
EN 2025



PRIX SPÉCIAL DANS LA
CATÉGORIE « EDUTAINMENT »
LORS DE LA FAMILY CUP 2025
PAR TOPHOTEL

« Il faudrait un logiciel pour sourire. »

HERMANN BAREISS REÇOIT LE PRIX POUR L'ENSEMBLE DE SON ŒUVRE

À l'occasion de la remise du prix pour l'ensemble de son œuvre par les éditions Busche
le 3 novembre 2025 à Francfort, le patron senior répond à trois questions.

Quels ont été les événements marquants de votre vie ?

« Au cours de plus de 80 ans de vie, les événements n'ont naturellement pas manqué. Que ce soit l'arrêt des travaux dans les années 70, lorsque la banque nous a résilié le contrat, contrairement à sa parole et au contrat ; la décision de construire des suites, également dans les années 70, alors que personne ne demandait de suites ; l'incendie de la cuisine au début des années 90 ; l'attribution de la 3^{ème} étoile au restaurant Bareiss, etc.

Mais plus que les événements individuels, ce sont la constance et la continuité durables, inlassables et sans faille – une ligne directrice, en quelque sorte – qui ont marqué mon parcours professionnel et familial. Tous ceux qui ont travaillé au Bareiss et pour le Bareiss se sont fixé comme objectif, jour après jour, année après année, de faire de cet établissement ce qu'il est aujourd'hui. Et bien sûr, des personnes m'ont marqué, ma famille et mes amis. Je ne voudrais oublier aucun d'entre eux. »

Qu'attendez-vous de la société ?

« Oh là là, qui suis-je pour attendre quelque chose de la société ? Je fais moi-même partie de la société, je n'en suis qu'un modeste élément.

Le Bareiss n'aurait pas pu devenir le Bareiss si j'avais eu un tempérament négatif, pessimiste ou sceptique. Je suis optimiste de nature, comme tout entrepreneur qui construit et ne détruit pas, qui pense et agit de manière constructive et non destructive.

Mais cela ne me rend pas aveugle face aux réalités. Prenons l'exemple de notre comportement sur la route : tout le monde veut être le premier, le plus rapide ; si quelqu'un me barre la route, je me fraye mon propre chemin, parfois au mépris des règles et de la loi. Nous devons brutalement dans notre rapport aux choses qui ne nous



BUSCHE
- LEBENSWERK -

appartiennent pas : trottinettes électriques abandonnées négligemment, journaux, canettes, emballages, mégots de cigarettes jetés sans ménagement dans les rues et sur les trottoirs ; nous devenons brutaux dans nos rapports les uns avec les autres, où les salutations, la priorité, l'écoute, un « s'il vous plaît » ou un « merci » se font de plus en plus rares ; Nous devenons plus égoïstes, donc plus irréfléchis ; nous atomisons nos intérêts, nos attentes et nos exigences et demeurons hautement sub

jectifs envers la société, dont nous attendons en retour de la complaisance et de la considération, que nous refusons peut-être nous-mêmes aux autres dans leur façon de penser et de percevoir. Le « moi d'abord » est devenu un principe de comportement non seulement répugnant, mais qui rend impossible la vie en communauté et en société. C'est effrayant. C'est malsain, cela rend malade, cela nous détruit.

Combien de visages souriants ou rayonnants voyons-nous dans notre vie quotidienne ? Il faudrait un logiciel qui ne se contente pas de mesurer notre tension artérielle, de compter les pas que nous faisons chaque jour et les calories que nous brûlons. Mais qui enregistre et, s'il vous plaît, apprécie le nombre de sourires et de gentillesse que nous offrons, non, que nous donnons (!) à ceux que nous rencontrons chaque jour. Un sourire ne nous appartient jamais. Nous sourions toujours à quelqu'un ou à quelque chose. Le sourire montre que nous ne percevons pas seulement nous-mêmes, mais aussi ce qui nous entoure et ceux qui nous entourent. Celui qui sourit devient un être humain. Peut-être est-ce ce que je souhaite à nous tous : sourire davantage. »

Votre devise personnelle dans la vie ?

« J'aime les battants. Être humain, rester humain. »



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



Réfléchi. Et fondamentalement sympathique.

LE GAULT&MILLAU DISTINGUE CYRIL BETTSCHEN COMME « STAR À L'ÉTRANGER »

En octobre 2025, le Gault&Millau suisse a décerné au Saint-Gallois Cyril Bettschen le titre de « Star de l'étranger ». Un immense honneur pour le chef cuisinier opérationnel de 31 ans du restaurant Bareiss, qui ne perd pas la tête et ne devient pas fou pour autant.

« C'est bien sûr une joie de recevoir des e-mails et des félicitations. Mais cela ne change rien à ce que je suis. Quand je me retrouve parmi tous ces grands chefs, Claus-Peter Lumpp ou Andreas Caminada, je sais où est ma place. »

On connaît aussi d'autres cas. On a déjà vu des jeunes chefs qui font leurs premières expériences galactiques ou qui sont élus « révélations de l'année » par le Michelin et se comportent comme s'ils avaient inventé la cuisine. Ils posent devant la caméra, les jambes écartées, les bras croisés sur la poitrine, comme s'ils étaient la réincarnation du plus brillant et du plus avisé des représentants de notre branche, le grand et hautement récompensé Paul Bocuse.

Rien de tout cela ne vient de Bettschen. La distinction, bien sûr, est un événement d'importance capitale », mais elle ne mène qu'à l'endroit où les grands sont arrivés après beaucoup de travail et une carrière continue, ce qui attend Bettschen.

Depuis cinq ans, il travaille aux côtés de Claus-Peter Lumpp et avec lui. La cuisine du restaurant Bareiss n'est pas une salle de bal. Les neuf cuisiniers travaillent dans un espace restreint. C'est un travail en collaboration et en équipe.

Bettschen est responsable des processus opérationnels qui garantissent que le rideau se lève midi et soir sur le grand opéra gastronomique dont Lumpp, comme le dit Bettschen, est à la fois le « chef d'orchestre et le metteur en scène » qui donne le la.

Dans la cuisine de Lumpp, il n'y a jamais de bruit. Bien sûr, le travail est très concentré et précis. Il n'y a pas d'autre moyen d'obtenir 3 étoiles Michelin. Mais l'harmonie qui règne au sein de l'équipe se ressent dans le restaurant. Le client sent qu'il n'y a pas de solistes aux fourneaux, mais un orchestre bien rodé. « C'est pourquoi je suis aujourd'hui là où je suis », dit Bettschen. « Claus-Peter Lumpp sait comment motiver ses troupes. C'est un personnage haut en couleur, auprès duquel j'ai fait mes débuts en tant que petit cuisinier et qui m'a amené là où je suis aujourd'hui. »

En tant que personne extérieure, on perçoit le chef cuisinier comme un jeune homme fondamentalement sympathique, fier de ce qu'il a accompli jusqu'à présent, mais qui est également pleinement conscient qu'il a encore beaucoup à apprendre. Le statut de « star à l'étranger » et sa responsabilité exposée pour les 3 étoiles ne stressent pas Bettschen, il ne les ressent pas comme une pression. « Si c'est le cas, c'est une pression positive. Nous aimons notre travail, nous voulons atteindre nos objectifs, nous donnons chaque jour le meilleur de nous-mêmes. Nous ne serions pas nous-mêmes si ce n'était pas le cas. »

Être un modèle.

CLAUS-PETER LUMPP EST DÉSIGNÉ « CHEF MENTOR » PAR MICHELIN

En présence de Hermann Bareiss, Claus-Peter Lumpp ne s'est pas seulement vu confirmer la 3ème étoile. Il a reçu le très prestigieux prix « Mentor Chef » lors de la cérémonie de remise des étoiles Michelin à Francfort le 17 juin 2025.

Le guide gastronomique international le plus réputé au monde justifie ainsi son choix : « C'est grâce à lui que le restaurant gastronomique de l'entreprise familiale Bareiss a obtenu trois étoiles pour la 18ème année consécutive. Au fil des années, Claus-Peter Lumpp s'est distingué par son engagement sans faille auprès des jeunes talents et a encouragé le talent de nombreux cuisiniers grâce à sa riche expérience et à son savoir-faire. »

Lorsqu'on lui demande ce que signifie pour lui le titre de « Mentor Chef », Claus-Peter Lumpp répond sans hésiter : « Être un modèle. » Puis il ajoute, avec un peu plus de recul :

« « Mentor Chef » chez Michelin, c'est encore une classe à part. Le titre de « Mentor Chef » reconnaît que nous ne nous contentons pas de manipuler des aliments et de maîtriser notre métier. Il reconnaît également une attitude et une compréhension des valeurs : envers nos clients et nos employés. Je suis chef cuisinier du restaurant Bareiss depuis plus de 30 ans et je ne voudrais perdre aucun des employés qui ont fait partie de l'équipe. Surtout depuis 18 ans que nous avons obtenu 3 étoiles. Chacun d'entre eux, sans exception, a contribué à ces 3 étoiles. Le « Mentor Chef » rend donc hommage à tous ceux dont j'ai eu l'honneur d'être le mentor. Avec le soutien technique et « moral » du service, notamment du directeur du restaurant Thomas Brandt et du sommelier Teoman Mezda. De la famille : Hannes et Britta Bareiss, les porteurs du présent et de l'avenir de la maison. Et bien sûr, depuis 1982, Hermann Bareiss. Ce partenariat de plusieurs décennies avec le patron senior est le fondement de ma réussite personnelle et de notre réussite commune. Une confiance profondément enracinée s'est développée entre nous, qui ne nécessite pas beaucoup de mots et que rien ne peut ébranler. Même si nous nous traitons d'égal à égal, je le respecte et l'estime comme personne d'autre. »

Hermann Bareiss réagit également avec une fierté indéniable : « Cette distinction me rend heureux pour Claus-Peter Lumpp. En tant que chef 3 étoiles, on est très respecté dans le monde entier et donc une star, qu'on le veuille ou non. Claus-Peter Lumpp ne s'est jamais donné de grands airs. Il sait qui il est. Et en tant que joueur d'équipe avoué et pratiquant, il sait qui sont ceux qui travaillent avec lui et ce qu'ils valent. Aussi virtuose soit-il en cuisine, avec son savoir-faire tout simplement intimidant, parfait et maîtrisé, il ne s'est jamais vanté ni mis en avant en tant que soliste. Il ne veut qu'une chose : rendre les clients heureux. Et cela se ressent dans les plats qu'il crée. Ce n'est pas une cuisine égocentrique, intellectuelle ou vaniteuse. C'est une cuisine qui procure du plaisir et de la joie, et qui se communique à travers chaque plat. Toute l'équipe partage cette joie de cuisiner. Tous travaillent avec intensité et engagement, et tous y mettent tout leur cœur. Et ce que j'apprécie chez lui, c'est à la fois sa détermination sans faille à toujours donner le meilleur de lui-même et son engagement émotionnel. Et c'est ce qui nous lie dans notre parcours professionnel et personnel après tant d'années de lutte commune, chacun avec son propre caractère, pas toujours facile. Je vous le dis, cher Claus-Peter Lumpp, j'ai beaucoup de respect pour vous. »



BAREISS – CULINAIRE

PAR JÜRGEN DOLLASE

Le programme culinaire du « Bareiss » se caractérise avant tout par son excellence. On remarque très clairement ici que derrière la qualité exceptionnelle, ainsi que sous le couvert de la diversité et de la précision exceptionnelles de l'offre, se cache le savoir-faire de la famille Bareiss, qui pense et travaille au plus haut niveau depuis des décennies. À une époque où les groupes hôteliers internationaux tentent de se démarquer avec des concepts toujours nouveaux et rachetés, on démontre ici que le grand succès ne peut être obtenu que par le savoir-faire et, surtout, par la compréhension des souhaits et des besoins des clients. La demie-pension Bareiss (l'offre principale de l'hôtel Bareiss) commence ici par un petit-déjeuner que l'on n'oublie jamais après la première visite, car sa diversité et sa qualité redéfinissent ce que l'on entend par petit-déjeuner. Lorsque l'on parle de gastronomie haut de gamme en Allemagne, on évoque généralement les restaurants étoilés – et le petit-déjeuner du Bareiss, cette légende comestible. Personne ne reste indifférent à cette générosité. La demie-pension Bareiss se poursuit ensuite avec un café et des pâtisseries l'après-midi et un menu à 5 plats le soir, qui permet de se rendre immédiatement compte de la compétence culinaire de cet établissement, avec son impressionnante cuisine. Avec plus de dix apprentis par an et les chefs Oliver Ruthardt et Oliver Steffensky, la « salle des machines » du Bareiss est un vivier d'excellents cuisiniers pour tous les types de restaurants.

Vient ensuite le programme à la carte, avec plusieurs restaurants d'exceptionnelle qualité. L'un des grands favoris et probablement le numéro 1 du pays dans cette catégorie est le « Dorfstuben », un restaurant de cuisine régionale aménagé avec goût dans un décor de bois anciens et d'antiquités. On y sert des plats issus de la meilleure tradition souabe, de la Forêt-Noire et de la région de Bade, d'une qualité tout simplement exemplaire. Les différents petits plats, les lentilles du Jura souabe, les ravioles « Maultaschen » aux petits oignons fondants, les tripes à la souabe ou la « poitrine de veau

farci sur lit de légumes-racines à la crème » sont des plats de grande classe et de grande maîtrise, qui font partie de l'ADN régional et de la cuisine traditionnelle allemande. Il y a deux ans, j'ai pu documenter en détail la poitrine de veau préparée par Oliver Steffensky pour les archives gustatives de l'Archive allemande de la cuisine à Dresde.

Nous continuons avec le « Kaminstube » du chef Nicolai Biedermann, le restaurant à la carte pour les amateurs d'une cuisine gastronomique classique, avec par exemple le « filet de turbot dans une bisque de homard avec « Leipziger Allerlei » et praliné de crustacés, l'un de ces plats issus de la tradition française classique dont la palette aromatique compte parmi les plus populaires au niveau international. À cet égard, le « Kaminstube » n'est pas un deuxième restaurant, mais un restaurant à la carte qui offre une alternative aux menus plus copieux et qui, sur le plan stylistique, est un restaurant de type décontracté où l'on se sent bien. À mon avis, il faut s'attarder tout particulièrement sur un restaurant plutôt récent, le « Forellenhof Buhlbach », pour une raison bien précise. Bien sûr, cet ensemble idyllique composé d'une pisciculture et d'un restaurant est une destination prisée pour les randonnées et les excursions, avec un programme culinaire adapté autour des produits de la pisciculture. Mais ce n'est pas tout. Sous la direction du patron junior Hannes Bareiss, un incroyable complexe hautement technologique a vu le jour ici, dont l'objectif est de permettre aux poissons de grandir dans une eau traitée de la meilleure façon possible, comme on en trouve rarement, voire plus du tout, dans la nature. Le résultat est tel que, lors de ma dernière visite, j'ai par exemple mangé la truite au bleu sans aucun accompagnement et même sans citron, car j'étais tellement fasciné par la qualité pure du produit, l'incroyable fraîcheur et la saveur de ce poisson. Ici, comme dans les « Dorfstuben », on ne se contente pas de préparer des plats, on apporte une contribution importante à la culture culinaire de notre pays.

Ce qui nous amène au « Grand Opéra gastronomique » (titre d'un livre sur la cuisine de Claus-Peter Lumpp), la cuisine trois étoiles Michelin du restaurant « Bareiss » sous la houlette du chef Claus-Peter Lumpp et du pâtissier Stefan Leitner. Le maître travaille depuis longtemps dans l'établissement et a été très tôt découvert et encouragé par le patron senior Hermann Bareiss, grand connaisseur de la cuisine nationale et internationale. Depuis 2008, Lumpp détient trois étoiles Michelin et a également été honoré par le Guide Michelin 2025 en tant que « Mentor – Chef », c'est-à-dire l'un des professeurs les plus influents dans le domaine de l'art culinaire. Sur le plan stylistique, Lumpp représente une combinaison idéale entre un savoir-faire magistral et une palette gustative aboutie, immédiatement reconnaissable comme magistrale, dans laquelle il intègre sans cesse des inspirations mûrement réfléchies. Outre différents menus, il a également développé une spécialité particulière : des plats à la carte sophistiqués, servis en plusieurs préparations sur différentes assiettes, qui sont également considérés comme une spécialité d'une véritable cuisine de grand maître à l'échelle internationale. La dégustation de telles compositions est incomparable, car la variation des produits permet d'avoir une image spectaculaire du potentiel et des qualités des produits. Un exemple : le filet de bœuf est servi en filet rôti sur un glaçage sauce barbecue, la poitrine braisée provient du bœuf Wagyu avec des courgettes et du jalapeno, et le tartare de filet est accompagné de chanterelles et de livèche. J'ai également documenté de manière exhaustive cette culture particulière des trois étoiles à la carte dans les archives gustatives des archives culinaires allemandes à Dresde, en prenant l'exemple de « l'agneau de la lande de genêvriers des prairies du Jura souabe ». Ainsi se termine la ronde d'une offre culinaire incomparable par sa diversité, son orientation vers le client et son excellence absolue.

Jürgen Dollase est journaliste (entre autres pour le *Frankfurter Allgemeine Zeitung* depuis plus de 25 ans), auteur de nombreux livres culinaires et initiateur et documentariste des archives du goût aux Archives Nationales Allemandes de la cuisine à Dresde.





BAREISSIANER
Mit dem Herzen dabei

Tout donner les uns aux autres

LES BAREISSIENS ET LEUR BAREISS

Si on les croisait dans la rue, à la caisse du supermarché, en attendant le bus, devant le cinéma, on ne penserait pas tout de suite que les six personnes assises autour de la table contribuent, grâce à leurs connaissances et à leurs compétences, à faire du Bareiss le « Luxury Culinary Hotel of the Year » ; que c'est aussi grâce à elles que le Bareiss fait partie des meilleurs complexes hôteliers non seulement d'Europe, mais aussi du monde entier, et qu'il est considéré par Michelin comme l'un des hôtels les plus exceptionnels au monde. Ce sont tout simplement de jeunes gens tout à fait exceptionnels ...

Ces six-là, ce sont Amelie ①, Tabea ②, Yassin ③, Lasse ④, Isabella ⑤ et Zoe ⑥. Yassin vient de terminer sa formation d'hôtelier et reste au Bareiss. Les autres sont en plein apprentissage.

Certains ont pris sur leur temps libre pour venir parler de leur formation au Bareiss. Les autres sacrifient leur pause. Les uns portent des vêtements décontractés, les autres leur tenue Bareiss, dirndl, janker, polo.

Ils ont entre vingt ans et vingt-cinq ans, soit à peu près le milieu de la génération Z, que l'on qualifie communément de « réfractaires au travail » et de « fanaques des loisirs », donc de « bons à rien ». Ils ne sont pas considérés comme des membres précieux par une société qui les stigmatise et qui aime à critiquer la « jeunesse d'aujourd'hui », de préférence de manière désobligeante.

Les six ne comprennent pas le concept de génération Z, ni les clichés et préjugés qui y sont associés. Ce n'est pas un phénomène intellectuel, ils ne sont tout simplement pas ceux que l'on pourrait cataloguer au cinéma, dans le tramway ou lorsque l'on croise leur chemin par hasard.

Qui sont-ils donc ?

Des jeunes tout à fait normaux, qui sont des hôtes incroyablement chaleureux et aimables dans leurs relations avec les clients. Pour cela, ils n'ont pas besoin de prendre une pilule le matin pour que le sourire vienne plus facilement sur leurs lèvres. Ce sourire fait partie d'eux-mêmes, tout comme le sérieux tranquille dont ils font preuve dans cette conversation, où ils écoutent attentivement les questions et répondent avec prudence.

Chacun a sa propre histoire qui l'a conduit à la restauration. Tabea (en deuxième année d'apprentissage comme serveuse dans le modèle FHG), qui s'était d'abord orientée vers l'architecture, aime bien manger et boire. Elle a préféré le travail en équipe à celui sur la planche à dessin et s'est donc orientée vers la filière actuelle, où elle apprend ce qui lui fait plaisir, à savoir déguster et apprécier de bons plats et de bonnes boissons.

Lasse (en 3e année d'apprentissage comme employé d'hôtel) et Yassin ont été initiés à la profession chez eux : Lasse, sportif accompli en combiné nordique, dans l'entreprise familiale à Baiersbronn ; le père de Yassin possède un restaurant au Maroc. Isabella (en 3^e année d'apprentissage en tant que gestionnaire hôtelière), intéressée par le fonctionnement d'un hôtel, a découvert Mitteltal grâce à ses grands-parents : un hôtel où l'on apprend beaucoup, c'est là qu'elle doit aller.

Ce qui amène les six à s'exprimer longuement sur un sujet clé : l'apprentissage.

Zoe (en 1ère année d'apprentissage en tant que gestionnaire hôtelière) parle de la Bareiss-Akademie, les deux premières semaines de formation au cours desquelles les apprentis débutants sont initiés à tout ce qui concerne l'hôtel et son environnement. « On apprend les relations ». Et l'une des premières relations que Zoe a apprises, lorsqu'elle est passée à la pratique, c'est qu'on ne se salue pas dans l'établissement par un simple « Moin », mais par « Grüß Gott ».

Les 14 jours passés à l'Académie Bareiss ne servent pas seulement à présenter le fonctionnement de l'établissement, mais aussi à faire connaissance avec toutes les facettes du Bareiss. Amélie (en deuxième année d'apprentissage comme cuisinière dans le modèle FHG) : « La famille est incroyablement accessible. Tout le monde est chaleureux et sympathique. Pas seulement pendant les deux premières semaines, mais aussi dans la vie quotidienne. »

Et la vie quotidienne normale, la vie quotidienne de l'apprentissage, se traduit concrètement par : être ponctuel (Yassin : cinq minutes avant l'heure), repasser les nappes, veiller à ce que la fourchette ne soit pas mal placée, faire les lits (Tabea), s'adresser aux clients par leur nom, répondre au téléphone, connaître et





prendre en compte les allergies et mille autres détails qui ne sont pas diaboliques, mais qui relèvent de l'exigence de la perfection (Isabella).

Au final, ces détails apparemment insignifiants s'assemblent comme dans un puzzle pour former des ensembles d'apprentissage plus vastes : discipline (Lasse), confiance en soi (Tabea), appréciation des traditions (Tabea à propos du « Dirndl »). On apprend à connaître les structures, les organismes organisationnels, (...) qui permettent d'anticiper) et qui aident à ne pas « se noyer » quand ça bouge vraiment (Tabea). Dans les processus de service, il faut développer le sens du temps. Et une compétence en communication. Pas seulement quand on ne maîtrise pas encore bien l'allemand, comme c'était le cas de Yassin au début, ce qui lui a valu l'aide compréhensive des clients et des collègues. Il s'agit plutôt de comprendre les clients en général. Yassin, en substance : quel souhait se cache derrière un souhait ? Et comment puis-je le satisfaire ? Aller décrocher la lune ? C'est difficile. Mais je comprends : quelqu'un souhaite quelque chose d'extraordinaire. Je ne dis donc pas que ce n'est pas possible. Je fais plutôt comprendre : je comprends, cela doit être quelque chose de spécial. Et peut-être que la pâtisserie en forme de croissant de lune est justement cette chose spéciale qui montre au client qu'il a non seulement été compris, mais aussi ressenti.

C'est ça, le Bareiss. C'est ce que font ses apprentis.

Et ils le font aussi parce que Bareiss, de son côté, fait beaucoup pour eux, pour tous les Bareissiens. Mais cela ne dit pas tout quand on parle des salons réservés au personnel ou du restaurant du personnel, de l'« Oktoberfest », des fêtes du personnel, de la sortie des apprentis, du calendrier des loisirs qui propose une multitude d'offres pour chaque jour, chaque semaine et chaque mois, afin de se lancer seul ou avec d'autres dans des loisirs, que ce soit à la piscine de l'hôtel, à la salle de sport de l'académie ou au cinéma de Freudenstadt.

Et même la fête de Noël en tant que telle, le moment fort de l'année, n'explique pas encore ce qui fait des

Bareissiens des Bareissiens. Certes, la fête de Noël avec son buffet, qui rend hommage au « Luxury Culinary Hotel of the Year » et à son équipe ; la fête de Noël avec les Bareissiens, dont la tenue n'a rien à envier à celle des invités du réveillon du Nouvel An ; la fête de Noël avec les remerciements émouvants de la famille à l'ensemble du personnel ; la fête de Noël avec son élan à minuit, lorsque la piste de danse se remplit en un clin d'œil et que l'on n'en croit pas ses yeux et ses oreilles devant tant de joie de vivre – cette fête de Noël en tant que telle est déjà formidable.

Mais cette fête est plus qu'un excellent buffet et une gigantesque soirée. Elle est l'expression bouleversante de la solidarité qui unit les employés et la famille, la famille et les employés. Les uns donnent tout aux autres. C'est notamment pour cette raison que le Bareiss peut tout donner à ses clients.

Ce serait déjà une belle conclusion. Mais il y en a une autre.

Nos six apprentis savent qu'ils travaillent dans l'un des meilleurs établissements au monde. Ils savent que ce qu'ils ont appris ici leur garantit une carrière réussie dans l'hôtellerie et la restauration. Ils savent que ceux qui viennent du Bareiss bénéficient d'un bonus de respect professionnel. Et ils savent aussi que le luxe qu'ils offrent aujourd'hui à d'autres, ils pourront peut-être se l'offrir eux-mêmes un jour, dans le bistro oasis (Tabea), sur le court de tennis ou lors d'une balade à vélo (Lasse) au restaurant Bareiss (Amelie : en coulisses chez Stefan Leitner), dans les Dorfstuben (Yassin), lors d'une séance de bien-être au sauna ou en se relaxant sur les lits à eau (Zoe).

Mais, aussi beau que tout cela soit, ce n'est pas ce qui compte au final. Lorsqu'on lui demande ce qu'elle apprécie le plus dans ses relations avec les clients, et sans doute aussi avec l'équipe, Tabea répond, compensant peut-être ainsi le vernis et l'apparence du luxe : « ... l'aspect humain. »

Voilà ce que dit une jeune femme de 24 ans. Nous ne pouvons qu'apprendre d'elle.



POURQUOI LE BAREISS EST-IL ...

... si beau ?

BRITTA BAREISS À PROPOS DU « BEL HÔTEL » : LA BEAUTÉ EST CONTAGIEUSE



Madame Bareiss : pourquoi le Bareiss est-il si beau ?

Britta Bareiss rit :

« Passez-vous vos vacances dans des endroits qui ne sont pas beaux ? »

Non, bien sûr que non. Mais il est tout simplement frappant de constater que chez vous, tout est si beau, si propre, si bien entretenu.

Des jardins devant l'hôtel au jardin avec jacuzzi dans l'espace sauna, en passant par toute la maison, de bas en haut, en profondeur, en largeur - tout est simplement magnifique.

« Merci de vos compliments. Les jardiniers, les femmes de chambre, les peintres et tous ceux qui embellissent le Bareiss seront ravis de lire cela. Je pense que c'est déjà la bonne réponse à votre question : le Bareiss veut aussi être un plaisir pour les yeux et l'esthétique. Au plus tard lorsque l'on passe la barrière d'accès à l'hôtel et que l'on se retrouve entouré par le jardin, c'est là que les vacances commencent : avec une référence au paradis, si l'on imagine celui-ci comme un jardin... »

... « Paradis de vacances pour les plus exigeants » ...

« ... c'est vrai, c'était le slogan du Kurhotel Mitteltal dans les années 70 et 80.

On dit que la beauté est dans l'œil de celui qui regarde. Aménagez-vous le Bareiss avec les yeux de vos clients ?

« Je pense que nous partageons les goûts de nos clients. Et inversement. C'est comme les cadeaux entre amis : ce que j'offre aux autres doit aussi me plaire. Je n'offre pas une chose à laquelle je ne m'identifie pas. Nous n'imposons pas à nos clients un Bareiss dans lequel nous ne nous sentons pas nous-mêmes à l'aise. Je ne peux pas imaginer un Bareiss minimaliste. Dans la Forêt-Noire, on veut la Forêt-Noire. C'est pourquoi

un style cottage élégant prédomine chez nous. J'imagine que nos clients vivent eux-mêmes dans une maison agréable et belle. En vacances, ils veulent en profiter davantage et de manière typique pour le lieu. »

Comment le design moderne de l'étage des suites s'inscrit-il dans cette philosophie ?

« Pour moi, le design évoque un peu les studios d'aménagement urbains, avec des couleurs vives, tape-à-l'œil à tout prix, légèrement excentriques. Nos suites ne sont pas comme ça. Outre le fait que nous avons utilisé des matériaux régionaux, comme le bois, la pierre, etc., le design est toujours une création originale du Bareiss, réalisée selon nos idées, avec des motifs, des tissus et des combinaisons de couleurs. Nous n'avons utilisé aucun kit de construction. Du rebord d'une table aux profilés des plafonds, en passant par les miroirs de salle de bains, l'éclairage de la douche, chaque rembourrage, chaque garniture, chaque détail est pensé et choisi avec précision pour la qualité des matériaux, la fonctionnalité et l'esthétique. L'équilibre est important : on peut aménager une chambre d'hôtel de manière plus audacieuse que dans une maison privée. On se lasse vite de l'audace. On ne se lasse pas du design Bareiss, dans toute la maison. L'aménagement ne prend pas le pas sur les clients. »

Puisque vous parlez de vie privée et de maison, chez nous, ce n'est pas toujours aussi ordonné et propre que chez vous.

« C'est tout à fait normal à la maison. Même si je dois avouer que je suis plutôt ordonnée. Chez nous, surtout avec trois enfants, mon mari et moi veillons à ce que tout soit en ordre et en place. Et c'est d'autant plus vrai dans un hôtel, où beaucoup de gens se côtoient. Si vous ne vous en occupez pas, vous voyez très vite et inévitablement apparaître des traces d'usure. Et nous avons tous tendance à traiter les objets usés avec négligence. Au Bareiss, c'est impensable. Mon mari, mon beau-père et moi-même faisons chaque semaine le tour de toute la maison, de haut en bas, et notons ce qui doit être fait. Cela ne peut pas toujours être fait immédiatement, mais cela finit par être fait. Notre peintre fait sa tournée tous les lundis et prend son pinceau si nécessaire. »

Comment gérez-vous le code vestimentaire ?

Hermann Bareiss est toujours tiré à quatre épingle, je ne vois presque jamais votre mari sans cravate. Sans parler de vous-même ...

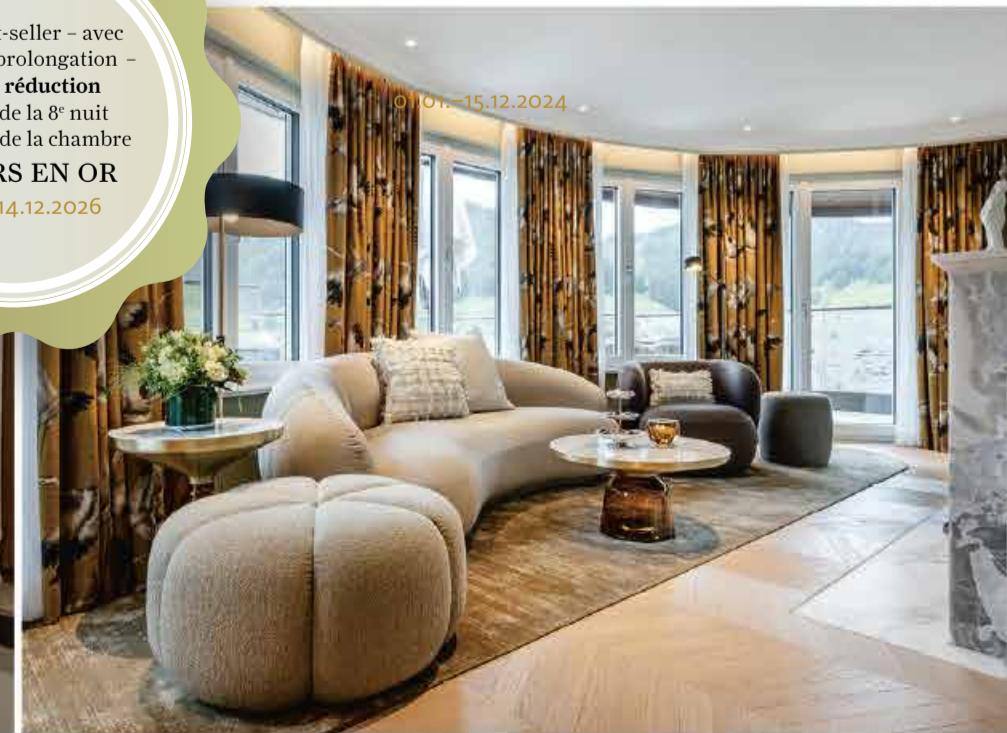
« Bon, n'exagérons pas. En privé, mon beau-père porte aussi des jeans et, depuis peu, même des baskets. Et mon mari et moi-même pouvons aussi adopter un look décontracté à l'hôtel. Mais c'est vrai, nous veillons à avoir une apparence et un comportement soignés, pour nous-mêmes et pour nos employés. Par respect pour nos clients. Remettre une rose avant le dîner de gala du samedi soir en baskets, col ouvert et en pull, cela ne convient tout simplement pas. Les vacances sont une exception à la vie quotidienne, le samedi et le dimanche se distinguent des autres jours ouvrables. En tant qu'hôtes, y compris nos employés, nous exprimons cela également à travers notre tenue vestimentaire. »

Attendez-vous la même chose de vos clients ?

« Comme mon beau-père aime à le dire : la liberté avant tout. Nous sommes un hôtel de vacances, pas un salon de mode. D'un autre côté, je sais que nos clientes aiment se mettre sur leur trente-et-un, et pas seulement le samedi soir. Et certains messieurs ne veulent pas être en reste. Nous n'imposons de règles à personne. Nous nous fions au bon sens et au goût de nos clients. Si quelqu'un commet une faute vestimentaire flagrante, nous nous permettons de le lui signaler discrètement. Une fois, des clients sont passés directement de la piscine au restaurant Bareiss en peignoir. Notre chef de restaurant Thomas Brandt les a accueillis avec la plus grande courtoisie et leur a demandé : < Puis-je vous aider à retirer votre peignoir ? > ... »

La beauté est-elle contagieuse ?

Britta Bareiss rit à nouveau : « Si vous me posez la question, je pense que oui. Il est étonnant de voir tout ce que les clients choisissent et emportent chez Bareiss dans la boutique de mode et dans la petite épicerie. Les compositions florales de nos roses rouges séchées, par exemple, remportent un véritable succès depuis des décennies. Donc, en y réfléchissant bien, oui, la beauté est contagieuse. »...



... et si authentique ?

UNE MANUFACTURE TIRÉE D'UN MANUEL ET DE VIEILLES POMMES

« Tout le malheur du monde vient des pommes ». Selon une croyance populaire, à laquelle une conscience philologique sensible ne doit pas nécessairement adhérer, la pomme s'appelle « malus » en latin. Et « malus » signifie « mauvais ». Ce qui est un très mauvais début pour écrire sur la durabilité et une authenticité difficile à exprimer et encore plus difficile à mettre en pratique.

Mais ce mauvais début n'est pas si mauvais que ça, car « tout malheur venait des pommes ». C'est une citation du poète Heinrich Heine, qui fait référence à la tentation paradisiaque de... oui, de qui... qui séduit qui pour goûter le fruit défendu, la pomme, de l'arbre défendu, avec pour conséquence d'être chassé du paradis pour avoir perdu sa pureté ? Le serpent Ève ? Ève Adam ? Adam, un séduit très consentant, Ève ? Adam aurait pu dire « non merci ».

« Tout le malheur vint des pommes. Ève apporta ainsi la mort... » Heinrich Heine, brillant ironiste, puise à pleines mains dans la boîte à clichés : Ève était responsable de tout. Oui, c'est ça.

Nous racontons cela avec autant de détails parce que les termes galvaudés de durabilité et d'authenticité sont également surchargés de la revendication



idéologique d'une culture pure qui n'existe pas, qui ne peut exister, et c'est pourquoi personne ne satisfait complètement à cette exigence.

C'est d'autant plus méritoire de se rapprocher de cet idéal. C'est pourquoi nous pensons que l'entretien des vergers du Morlokhof, avec leurs pommiers dont certains ont plus de 100 ans, et l'engagement en faveur d'un élevage de truites respectueux des espèces et des ressources au « Forellenhof Buhlbach » sont très louables.

« L'histoire de la pomme », raconte Heiko von Daak, expert en jardinage à Baiersbronn, « est aussi ancienne que l'histoire de l'humanité ». Il raconte ensuite comment la pomme a trouvé son chemin depuis l'Asie vers l'Europe, passant par la Perse, la Grèce, les Alpes, Rome, la Bretagne, l'Angleterre, l'Écosse et enfin Mitteltal, oui, même ici !, et la ferme Morlokhof, dont les pommiers ont plus de 100 ans et des troncs burinés par les intempéries. Les arbres sont donc vieux et dignes et gardent leurs secrets : on ne sait pas quelle variété de pommes ils produisent. La seule variété dont on soit sûr est la Boskoop.

L'authenticité des arbres, qui ont survécu aux Morlokhs, ne pourrait être plus authentique. Ils sont encore utiles aujourd'hui, les visiteurs peuvent se servir dans les branches lors de la visite guidée saisonnière.

Comme on peut le lire, Daak aborde la notion d'authenticité et de durabilité avec pratique et expérience, et non avec un culte ou une idéologie. Le pisciculteur Peter Schneider ne voit pas les choses autrement. « Autrefois, dit-il, on parlait d'efficacité. Aujourd'hui, on parle de durabilité. »

En matière d'efficacité, le système de recirculation de la pisciculture de Buhlbach est on ne peut plus performant. L'utilisation et le retraitement de l'eau de source créent des conditions idéales pour permettre la croissance des poissons en temps réel, en fonction de leur espèce et de leurs besoins, et pour les observer et les accompagner avec vigilance. L'élevage des poissons, qui, selon les estimations des cuisiniers, seront transformés d'ici deux ans dans la gastronomie Bareiss, commence aujourd'hui. Le client qui achète au Forellenhäldle n'obtient pas de poisson abattu depuis plus de 15 minutes. Nulle part ailleurs on ne trouve

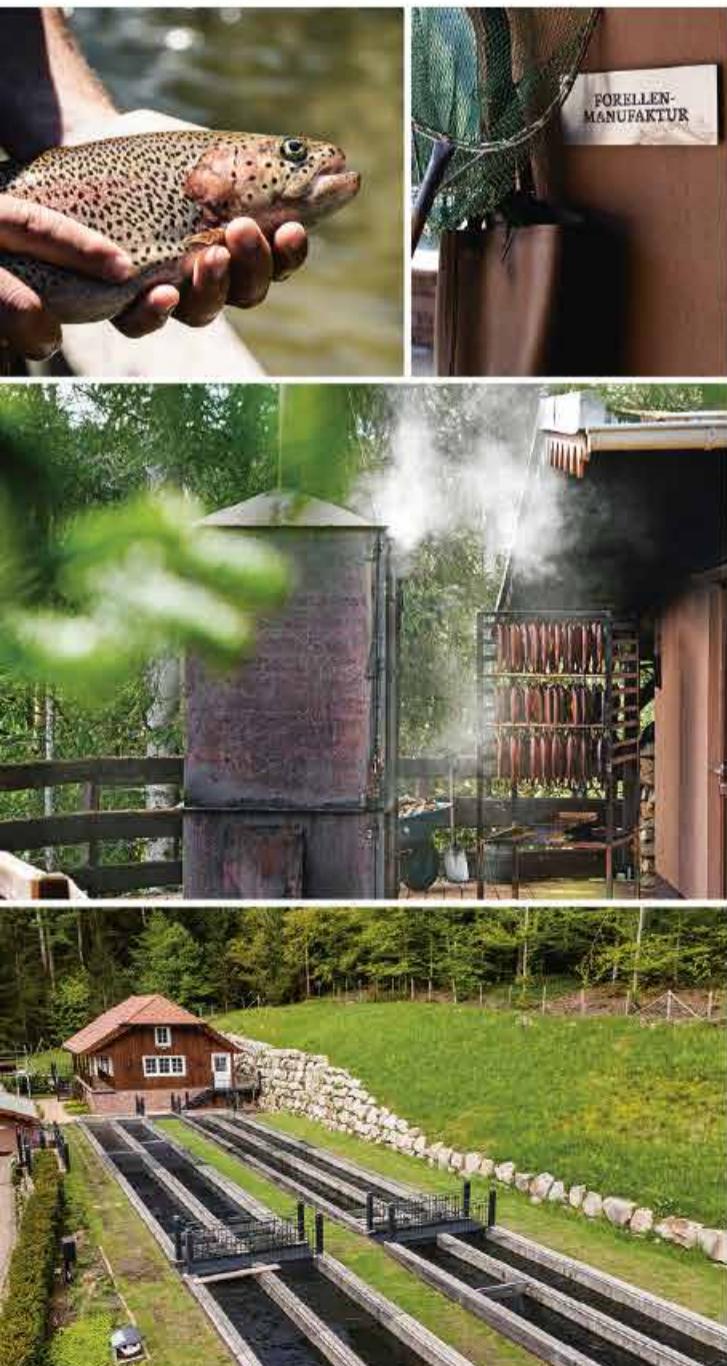
une telle fraîcheur proche du marché. C'est pourquoi la production, qui s'élèvera à près de 20 tonnes en 2025, reste exclusivement locale, dans la commune de Baiersbronn, ce qui confère aux truites leur exclusivité qualitative.

Claus-Peter Lumpp en bénéficie également en exclusivité pour le restaurant Bareiss. Schneider lui fournit des ombles chevaliers pouvant peser jusqu'à 2 kg (le poids normal se situant entre 300 et 400 g), car la cuisine du restaurant gastronomique 3 étoiles a besoin d'une certaine épaisseur de filet pour pouvoir les travailler.

À la question souvent posée du label bio, Schneider répond calmement par la négative. Cela coûte tout simplement trop cher par rapport au rendement économique de la production. Il peut vivre avec cette décision en toute bonne conscience. Le consommateur aussi. Car celui-ci peut se rendre compte de ses propres yeux du fonctionnement de la truite : la station est totalement transparente ; tout le monde peut, accompagné des pisciculteurs, voir ce qui s'y passe. Il s'agit d'un travail artisanal et manuel issu dans les règles de l'art.

À propos du travail artisanal. Le fumage ne se fait pas dans des fours informatisés, mais dans les nouveaux locaux de production désormais achevés, où l'on allume un véritable feu pour le fumage à chaud manuel. Suspendre, découper, fileter pour proposer des poissons sans arêtes, tout cela nécessite de nombreux gestes expérimentés qui justifient de parler de la pisciculture Forellenhof Buhlbach comme d'une manufacture. Ce qui est fièrement présenté ailleurs comme provenant « du propre jardin », s'applique également aux truites « de la propre pisciculture ».

Et l'esthétique de l'ensemble du site reflète également l'attitude et la responsabilité avec lesquelles on y travaille. En face de l'élevage, le Forellenhof Buhlbach, avec son restaurant désormais ouvert le vendredi soir, est une maison de la Forêt-Noire on ne peut plus authentique et pittoresque. Et qui pourrait imaginer que sous les toits végétalisés des bâtiments de production et de fabrication confortablement recouverts de bardeaux se cache la technologie aquacole la plus moderne, qui permet cette pisciculture méritoire, axée sur l'authenticité et la durabilité ?



... si professionnel ?

À PROPOS DE LA FIDÉLITÉ, DE LA SOLIDARITÉ, DE L'ESTIMATION, DE LA RECONNAISSANCE

En raison du fait que l'assemblée générale de la FHG ait eu lieu à l'automne 2025 au Bareiss et que le lendemain ait été consacré à la « journée FHG » au Morlokhof n'a en réalité aucun intérêt pour les clients du Bareiss et les lecteurs du journal.

Cependant, le mot « en réalité » laisse supposer aux clients et aux lecteurs qu'il pourrait y avoir quelque chose d'intéressant derrière tout cela. Nous ne pouvons que confirmer cette supposition. Nous continuons donc notre récit.



FHG signifie « Förderer von Hotellerie und Gastronomie » (promoteurs de l'hôtellerie et de la gastronomie), une association regroupant les meilleurs hôtels et restaurants d'Allemagne – une association officiellement enregistrée, bien sûr, comme il se doit – pour la promotion et l'accompagnement professionnel des jeunes talents.

Hermann Bareiss l'a fondée en 1989 avec les grands noms de l'hôtellerie et de la gastronomie haut de gamme allemandes de l'époque et en a été le premier président. Aujourd'hui, c'est Hannes Bareiss qui occupe ce poste.

La FHG a mis en place deux réformes différentes de la formation scolaire, l'une pour les bacheliers et l'autre pour les diplômés de l'enseignement secondaire, qui apportent aux apprentis une qualification supplémentaire certifiée par la chambre professionnelle, correspondant aux exigences de performance et d'excellence des entreprises du segment haut de gamme.

Les deux modèles de la FHG sont uniques en Allemagne : les qualifications supplémentaires peuvent être obtenues exclusivement dans les établissements membres de la FHG dont les apprentis sont élèves de la Landesberufsschule Bad Überkingen, la meilleure école professionnelle d'Allemagne. Le caractère unique de ces modèles incite les hôtels et restaurants de l'Elbe à l'Isar, c'est-à-dire du nord au sud, à envoyer leurs élèves dans cette école située au pied du Jura souabe.

On comprend immédiatement de quoi il s'agit (entre autres) : garantir les meilleures prestations dans les meilleurs établissements grâce à une relève parfaitement formée. Cela revêt un intérêt vital pour chaque client de ces établissements.

Nous n'en sommes pas encore tout à fait là. Les apprentis sont aussi bons que leurs entreprises de formation et leurs formateurs. Les résultats des examens prouvent que les deux sont au moins corrects : les diplômés de la FHG terminent leur apprentissage avec les meilleures notes et font souvent partie des meilleurs au niveau régional et national lors des concours organisés par l'association.

Les apprentis ne sont pas les seuls à se dépasser dans leur formation, leurs maîtres d'apprentissage le font aussi. Avec la journée annuelle de la FHG, l'association apporte sa contribution à leur information et à leur formation continue : avec des ateliers sur des thèmes d'actualité dans le secteur : génération Z, nouvelle réglementation sur la formation. À l'automne 2025, c'était l'IA, l'intelligence artificielle.

Pas d'inquiétude. Il ne s'agit pas ici d'IA. En fin de compte, il s'agit en fait de vous, chers clients. Vous pouvez continuer à lire en toute tranquillité.

Les participants à la journée FHG, chefs, responsables de formation et responsables du personnel, n'étaient toutefois pas aussi détendus. Ils ont été bombardés de faits et de perspectives sur ce que l'IA peut déjà apporter et apportera encore à la restauration.

L'un des intervenants était Andreas Reichert, directeur général d'Allresto Munich, co-responsable et co-développeur de la restauration de l'aéroport de Munich. M. Reichert a parlé de la logistique des 50 restaurants avec leurs quelques 950 employés et des innombrables repas qui passent par la chaîne de production du matin au soir. Il a expliqué comment l'IA, entre autres, aide à organiser ce système gigantesque et à répondre aux besoins complexes et variés des clients qui arrivent, partent, rentrent chez eux ou attendent leurs bagages. C'était très impressionnant. Il n'y avait pas un bruit dans l'auditorium.

Mais ensuite, M. Reichert a conclu en disant en substance : tout ce que l'IA peut accomplir, même dans le segment haut de gamme du secteur, est très bien. Mais en fin de compte, une seule chose compte pour nous, restaurateurs et hôteliers : le bonheur et la satisfaction de nos clients, dont nous avons pris en compte les attentes et les circonstances. C'est ce qu'a déclaré l'ancien employé du Bareiss et diplômé de la FHG.

Cher lecteur, vous vous demandez peut-être : suis-je dans le mauvais film ? Ne devait-il pas être question de loyauté, d'attachement, d'estime et de gratitude ?

C'est exactement de cela qu'il s'agissait et qu'il s'agit encore aujourd'hui. Car à qui, chers clients, allez-vous accorder votre loyauté, votre attachement, votre estime et votre gratitude ? D'une part, au plus haut niveau de professionnalisme et d'excellence que vous êtes en droit d'attendre du Bareiss en tant qu'hôtel 3 clés « exceptionnel et remarquable ». Cette excellence et ce professionnalisme doivent être appris, enseignés et mis à jour quotidiennement. Nous vous avons expliqué ce que fait le Bareiss à cet effet dans le cadre de la FHG.

D'autre part, tout savoir-faire professionnel n'est, pour reprendre les termes bibliques de Luther, que « un métal qui résonne et un airain qui retient » s'il n'y a pas l'amour qui sous-tend le professionnalisme et l'excellence, l'amour pour le client. Vous ressentez cet amour, chers clients, à travers la cordialité incroyable avec laquelle vos hôtes du Bareiss – et sans exception tous les Bareissiens – vous accueillent ici et pour laquelle vous les félicitez, y compris dans ce journal.

La fidélité, l'attachement, l'estime et la gratitude qui transparaissent dans vos commentaires vous reviennent tout autant de notre part. Merci.



PARTENAIRE DE CARRIÈRE
DANS L'HÔTELLERIE
ET LA RESTAURATION



... un employeur aussi exceptionnel ?

« Nous ne faisons pas les lits et ne préparons pas le café », assure la famille Bareiss avec insistance chaque fois que l'hôtel est récompensé pour ses prestations. « Ce sont les employés, nos Bareissiens, qui font du Bareiss ce qu'il est. Et nous sommes très fiers d'eux. » C'est pourquoi nous avons créé cette page dans ce journal, où nous avons le plaisir et l'honneur de vous présenter quelques Bareissiens qui ont été récompensés et honorés personnellement pour leurs compétences – toutes nos félicitations !



Au salon CMT de Stuttgart, Silke Schranz a été récompensée en tant que « héroïne du tourisme 2025 » dans la catégorie « Engagement dans le secteur du tourisme – hébergement ».



Cédric Laarmann a obtenu le meilleur score parmi les 35 finalistes des 5 métiers de l'hôtellerie lors des championnats de jeunesse du Bade-Wurtemberg et a été récompensé comme meilleur commercial en gestion hôtelière.



Parmi les cuisiniers de ces 43^e championnats de jeunesse du Bade-Wurtemberg, c'est Sebastian Ruhe qui a remporté la 3^{ème} place sur le podium.



Daniel Schwarz a obtenu une fantastique 2^{ème} place lors du célèbre concours « Meilleur jeune cuisinier d'Allemagne » organisé par la Chaîne des Rotisseurs à Francfort !



L'apprenti Jonathan Schwab a remporté une belle troisième place lors du Kronenpokal de Hochdorf. Il a convaincu le jury avec un menu original à 3 plats pour huit personnes – nous aurions aimé être parmi les convives.



Ils ont convaincu lors du « Top 10 » du concours de l'association des maîtres : 2^{ème} place pour Anna-Tea Brenner (service), 3^{ème} place pour Klara Schmidt (cuisine) dans les classements individuels et 1^{ère} place dans le concours combiné.



La maison d'édition Busche (Schlemmer- und Schlummer-atlas) a de nouveau distingué l'hôtel Bareiss comme « meilleur employeur » et a honoré Hannes Bareiss comme l'un des 50 meilleurs hôteliers d'Allemagne.



Le magazine Kalk und Kegel a classé Stefan Leitner parmi les 50 meilleurs pâtissiers de l'espace germanophone.



Les éditions Busche désignent Tobias Bruckner « Great Leader 2025 ».

...aussi bon dans la presse ?

À PROPOS DE L'HONNÊTETÉ, DE LA PROXIMITÉ ET DE LA CONFIANCE



UTA SCHLAGENHAUF, « Bareissienne » dans l'âme (année de formation 1988-1991), est responsable depuis 2004 des relations presse et des relations publiques de l'établissement. Nous lui avons posé quelques questions à ce sujet.



Pourquoi le Bareiss connaît-il un succès aussi durable et une présence aussi constante dans la presse germanophone et internationale

« Les journalistes, les médias en général, écrivent ou parlent du Bareiss tel qu'ils le vivent. Ils écrivent leurs articles à propos d'un établissement pour lequel il n'est pas nécessaire d'« inventer » des sujets. Ils trouvent et vivent les sujets lorsqu'ils sont chez nous. Et comme le Bareiss est un « work in progress », où il se passe toujours quelque chose, où tout est en mouvement, il y a toujours quelque chose à raconter. Les journalistes qui viennent chez nous sont des professionnels expérimentés. On ne peut pas leur faire croire n'importe quoi. On ne peut pas se présenter devant la presse sous un jour plus favorable que la réalité. »

Mais ne cherchez-vous pas tout de même un peu à ce que les reportages soient positifs ?

Posez la question autrement à la famille Bareiss : ne misez-vous pas un peu sur le fait que vos clients soient heureux chez vous ? Bien sûr ! Je ne souhaite rien d'autre pour nos journalistes que de les voir heureux lorsqu'ils quittent l'établissement. Heureux

d'avoir obtenu des réponses vérifiables et honnêtes à toutes leurs questions. Et heureux d'avoir découvert un Bareiss qui leur a offert quelque chose qu'ils ne trouvent pas facilement ailleurs. Et ils ont compris qu'il ne s'agissait pas d'avantages réservés à la presse ou aux médias. Mais que tous les clients peuvent en profiter ici. »

Qu'est-ce qui vous rend si convaincu ?

« Au fil des années, l'hôtel n'a cessé de se perfectionner dans tous les domaines. L'hôtel est toujours resté fidèle à ses valeurs, à sa cordialité et à son amabilité : dans ses relations avec les clients, au sein même de l'équipe, depuis plus de 70 ans. J'ai connu le Bareiss pendant plus de la moitié de cette période. Et je suis encore aujourd'hui enthousiasmée par ce qu'est le Bareiss et ce qu'il est devenu. Nous aussi, nous faisons parfois des erreurs, il arrive que quelque chose tourne mal. C'est humain, quand des êtres humains travaillent pour d'autres êtres humains. Néanmoins, je trouve que ce que nous faisons ici est tout simplement unique et formidable. Et d'après tout ce que l'on peut lire, voir et entendre dans les médias, je ne suis pas la seule à le penser. Sans parler de nos clients, qui viennent dans un Bareiss qui est en réalité plus beau que les photos de notre page d'accueil, et peut-être même mieux que ce qu'ils en ont vu dans les médias. »



N'est-ce pas un peu présomptueux ?

« Ce n'est pas du tout ce que je voulais dire. Non, non. Écoutez, je ne fais pas les lits, je ne prépare pas le café, je n'enthousiasme pas les enfants dans le programme de vacances, je ne porte pas les valises dans les chambres. Je suis certes en contact quotidien avec nos clients, je connais nos habitués, nous nous apprécions et nous nous estimons mutuellement. Mais ce

sont les employés qui fournissent les prestations exceptionnelles très concrètes de notre service très exigeant. Je ne peux m'empêcher d'être fière lorsque nos apprentis obtiennent d'excellents résultats à leurs examens. Ce sont les professionnels accomplis de demain et d'après-demain. Et lorsque le père et le fils Bareiss sont honorés pour l'œuvre de leur vie et en tant qu'icônes, Claus-Peter Lumpp en tant que « mentor chef », dois-je le cacher ? En tant qu'employée et en tant que personne, cela me réjouit. Et je le transmets avec joie aux médias. N'oubliez pas : rien de tout cela n'est donné, rien ne vient tout seul. Le succès vient de la performance. »

Cela semble épuisant.

« Cela ne semble pas seulement épuisant. Ça l'est aussi. Mais la façon dont vous posez la question donne l'impression que c'est pénible. Est-ce ainsi que nos Bareissiens apparaissent ? Sous pression, à bout de souffle, le front couvert de sueur, les épaules voûtées, les yeux écarquillés ? Ceux qui veulent faire quelque chose de bien font des efforts. C'est le cas dans le sport de haut niveau, dans l'hôtellerie de luxe, partout où les talents, les experts donnent le meilleur d'eux-mêmes pour enthousiasmer les fans, pour rendre les clients heureux. Lorsque vous écrivez, vous voulez que le titre suscite la curiosité du lecteur et lui donne envie de commencer à lire. Les premières phrases doivent être telles qu'il continue à lire. Et lorsqu'il arrive à la fin, il a, espérons-le, été bien informé et divertie. Pour cela, vous devez avoir fait plus de recherches que vous ne pouvez en restituer. Et pour la restitution, il faut savoir bien écrire, de manière unique et incomparable, ce qu'aucune IA ne peut faire. Trouvez-vous cela fatigant ? Pas vraiment. Car cela vous fait plaisir de vous mettre au défi et d'avoir des lecteurs fidèles. »

1 à 0 pour vous. Merci.

« Au contraire. C'est moi qui vous remercie, comme je le fais toujours après ce genre d'entretiens. Parce que les questions difficiles créent et maintiennent un bon suspense, sans tomber dans la routine. Aucun client ne ressemble à un autre, aucune conversation ne ressemble à une autre. Tout compte et chaque individu compte. C'est ce que m'a appris Hermann Bareiss, parce qu'il le montre et le vit : Toutes les personnes avec lesquelles vous êtes en contact comptent. Chacun est quelqu'un. C'est pourquoi le Bareiss a ces clients et cette équipe formidable. Et c'est peut-être aussi pour cela qu'il a une bonne presse. »

... si étonnamment jeune ?

LE BAREISS FÊTE SES 75 ANS



À moins de 65 ans, l'Allemand moyen prend sa retraite. Quelle affreuse affirmation! Car, premièrement, qui est donc cet « Allemand moyen » (nous ne nous attarderons pas ici sur la question du genre). Et qui aime se qualifier de « rentier »

Reprenons depuis le début. L'âge moyen de la retraite en Allemagne est d'un peu moins de 65 ans. Le Bareiss fêtera ses 75 ans en 2026. Le Bareiss est donc un hôtel qui a depuis longtemps atteint, voire dépassé, l'âge de la retraite. Mais on n'a pas l'impression que le Bareiss soit à la retraite.

Britta Bareiss rit lorsqu'on lui pose la question : « 75 ans, ce n'est pas l'âge de la retraite. Ni pour mon beau-père, ni pour l'hôtel. 75 ans, c'est tout simplement merveilleux. » Et que souhaitent Britta et Hannes Bareiss pour leurs 75 ans ? Ils ne souhaitent rien. Britta Bareiss poursuit : « Nous ne nous posons pas vraiment la question, du moins pas pour nous-mêmes. Pour nos clients, oui. Mais pour nous, chaque année, chaque jour est en fait un anniversaire : le Bareiss est toujours une « affaire rondement menée », dans le sens où tout doit être parfait. Pour les clients, chaque jour de vacances est un jour de fête. Chaque jour constitue une pause, un changement par rapport au quotidien, à la routine, aux habitudes. C'est pourquoi un anniversaire demi-centenaire ou centenaire n'est pas pour nous une occasion de nous reposer sur nos lauriers, de nous laisser faire la fête, de penser que nous en avons assez fait. Non, cela continue toujours. À 100 ans, le Bareiss n'aura pas 100 ans. Et aucun de nous ne prendra sa retraite de sitôt. »

Les clients et les employés voient naturellement les choses différemment. Pas en ce qui concerne la retraite, que personne ne souhaite au Bareiss. Mais en ce qui concerne les félicitations et les célébrations. Les deux sont appropriées et de mise. Les félicitations sur les deux premières pages en témoignent. Elles n'étaient et ne sont pas les seules. Et pour continuer :

« Même quand il pleut, le soleil brille dans votre cœur. »

« Nous sommes toujours enthousiasmés par l'hospitalité et la cordialité des Bareissiens. Pour nos enfants, ces séjours sont devenus des souvenirs heureux et indélébiles de leur enfance. Le Bareiss est pour nous notre « deuxième maison ». » Tels sont les propos de la famille Rau.

Karin et Wolfgang Schwarz écrivent de manière similaire : « Le Bareiss est pour nous comme un « retour à la maison » après une longue journée de travail. Votre établissement rayonne d'amour et de gentillesse, et même quand il pleut, le soleil brille dans votre cœur. »

Le Bareiss est également associé à des moments très particuliers de la vie, « comme la demande en mariage de mon épouse dans le restaurant gastronomique ! Thomas Brandt a, comme toujours, tout mis en œuvre pour que cette soirée soit inoubliable », raconte le Dr Tim Simon, qui poursuit avec sa femme Helene : « Pour nous, le Bareiss est un lieu où règne une incroyable hospitalité associée à une extrême constance. Ce qui nous marque le plus, ce sont les rencontres avec les personnes qui travaillent ici. On reconnaît un Bareissien partout dans le monde, nous l'avons souvent constaté. »

Que disent les Bareissiens eux-mêmes à propos du 75^{ème} anniversaire ?

Voici quelques commentaires de nos apprentis. « C'est cool, la formation ici est géniale. Dans la restauration, on ne s'ennuie jamais. Et au Bareiss en particulier, on peut donner libre cours à sa perfection. » « On se fait beaucoup d'amis quand on aime communiquer, aussi bien parmi ses collègues que parmi les clients. » « Le Bareiss doit rester fidèle à lui-même, ne pas se laisser influencer par l'air du temps. » « Maintenir les standards, même si c'est difficile. » « Si on le souhaite, on peut tout apprendre ici. »

Que disent ceux qui ont tout appris, qui ont acquis beaucoup d'expérience et qui sont devenus des experts ? Deux témoins de choix. Claus-Peter Lumpp, pensif : « À l'avenir, tout doit se passer au moins aussi bien que jusqu'à présent. Nous avons tous pour ambition que cela continue ainsi, mais pas exactement de la même manière. Nous voulons continuer à évo-

ler, le Bareiss est une évolution, une évolution constante. » Uta Schlagenhauf, rayonnante : « Je souhaite à l'établissement que la famille et l'équipe abordent les 25 prochaines années avec beaucoup, beaucoup d'élan, qu'elles persévérent et restent heureuses. Des

employés heureux sont contagieux pour les clients. »

Si l'on prend en compte tout ce que les clients et les employés disent de la famille et de leur établissement, on obtient à peu près l'image suivante dans un puzzle aux mille pièces :

D'une part, le Bareiss doit son rang et sa réputation à un niveau élevé et maximal de professionnalisme. Tous ceux qui travaillent ici sont conscients des exigences et des attentes en matière d'excellence et y répondent, depuis le début de leur carrière jusqu'à l'acquisition de leur souveraineté et de leur maîtrise.

De plus, et c'est encore plus important, tous ont intériorisé et fait leur le fait que le professionnalisme et la maîtrise ne suffisent pas à eux seuls à faire du Bareiss cet établissement remarquable et exceptionnel. Au final, cela se résume à deux choses qui se concentrent sur ces deux points essentiels :

L'amour et le bonheur, le bonheur et l'amour – associés au désir de santé, ce sont les lieux de nostalgie de l'âme. Et il semble que cette nostalgie se réalise, du moins temporairement, dans ce Bareiss de la Forêt-Noire. Le Bareiss n'y est pour rien. Ses clients ne veulent pas qu'il en soit autrement.

Merci.





« TU T'OFFRES UN RÊVE », A ÉCRIT UN AMI À UN AUTRE AMI QUI LUI AVAIT ENVOYÉ DES PHOTOS DE SES VACANCES AU BAREISS. LA RÉACTION DE L'AMI DE L'AMI : « CE N'EST PAS UN RÊVE. MA FEMME, NOS ENFANTS, MOI-MÊME – NOUS SOMMES AU SEPTIÈME CIEL. C'EST ÇA, LE BAREISS. »



On aimeraient retomber en enfance



DU « KINDERDÖRFLE » ET DE LA « REITERHÖFLE »

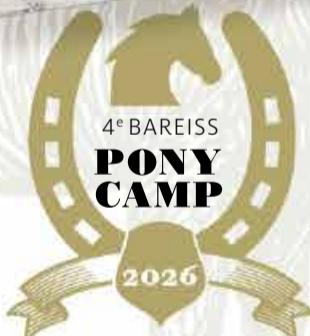
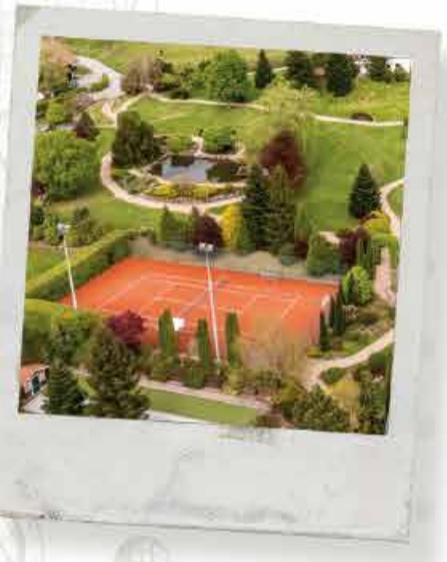
« Si seulement je connaissais le chemin du retour, / Le beau chemin vers le pays des enfants ! » Qui est le nostalgique qui aimeraient le savoir ? Qui est pris d'une nostalgie pour son enfance et son passé, pour lequel Johannes Brahms a trouvé dans son Lied les notes de la mélancolie qui se trouvent dans les vers d'August von Platen, qui, il faut le dire honnêtement, ont fortement tendance à être ampoulés.

Soyons honnêtes entre nous. Oui, même les parents adultes qui confient leurs enfants aux animateurs du programme pour enfants du Bareiss, bon nombre d'entre eux sont émus et l'avouent ouvertement, franchement et librement : « Au Bareiss, j'aimerais redevenir enfant. » Et aucun Brahms ne saurait mettre en musique cette nostalgie enthousiaste, car l'enthousiasme des enfants pour tout ce qui leur est proposé ici couvre toutes les autres acclamations. C'est ainsi.

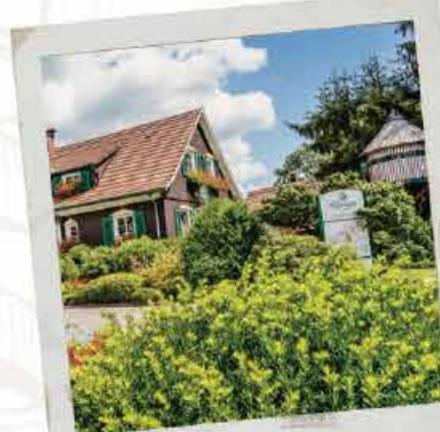
Qu'est-ce qui enthousiasme tant les enfants ? Eh bien, l'offre est immense, elle ne cesse de s'élargir et il n'est donc pas nécessaire de la retranscrire ici à partir de la brochure pour enfants très complète que nous vous enverrons volontiers et que vous pouvez bien sûr consulter, de manière beaucoup plus pratique, sur la page d'accueil www.bareiss.com ou, encore mieux, sur l'application Bareiss. Mais outre le fait que c'est très amusant de peindre des assiettes avec un motif Berti, de les emporter chez soi et, suggestion, de les utiliser pour le petit-déjeuner ; de faire des muffins ou de savoureux biscuits au fromage ; de sculpter des citrouilles pour Halloween ; de fabriquer son propre gloss ; jouer au air hockey et au billard ou, le top, s'amuser avec la PlayStation 5 – outre ces « faits concrets », il existe des « principes fondamentaux », des convictions de base qui déterminent cette offre gigantesque :

Le « Kinderdörfle » **n'est pas une** « garderie » où les enfants sont « entreposés » et divertis pour que les parents puissent avoir la paix. Au contraire, les enfants – et bien sûr maman et papa s'ils souhaitent les accompagner – sont accueillis avec amour. Et les plus jeunes bénéficient de vacances variées dans toutes les tranches d'âge avec le même sérieux et le même professionnalisme que les plus grands. Les camps, très populaires et donc rapidement complets, sont, comme le dit Britta Bareiss, « dirigés par des entraîneurs formidables, spécialistes dans leur domaine. La diversité,

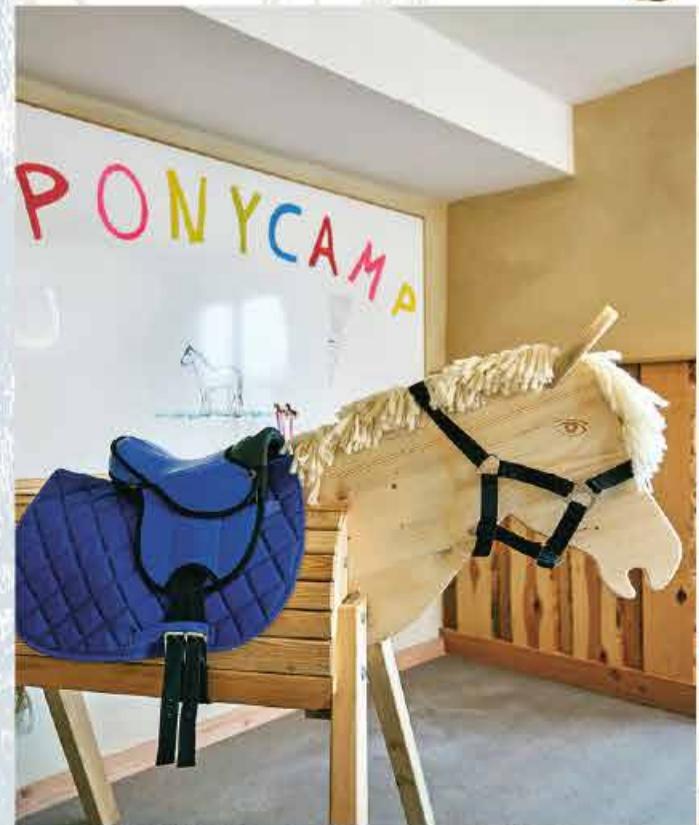
**25.05.-29.05., 03.08.-07.08.
et 17.08.-21.08.2026**



**20.07.-24.07., 03.08.-07.08.
10.08.-14.08. et 24.08.-28.08.2026**



**16.02.-20.02., 01.06.-05.06.
et 26.10.-30.10.2026**





20.07.-24.07., 10.08.-14.08.,
24.08.-28.08. et 26.10.-30.10.2026



le plaisir, le jeu et l'acquisition de nouvelles compétences sont au premier plan. Les débutants sont également les bienvenus – peut-être cela leur permettra-t-il de se découvrir une passion pour un nouveau sport. »

Il y a aussi des effets secondaires remarquables qui pourraient bien devenir des effets principaux : les enfants, surtout s'ils sont timides au début, s'ouvrent, deviennent, comme on dit, « éveillés » et actifs, vivent des expériences marquantes, acquièrent de nouvelles connaissances, se font de nouveaux amis et, le dernier jour, ne veulent plus repartir. Ils obtiennent ainsi, plus ou moins explicitement, la promesse de leurs parents de revenir en vacances au Bareiss. Ce qui ne pose aucun problème à ces derniers. En effet, depuis longtemps déjà, des parents qui ont eux-mêmes joué à la Villa Kunterbunt lorsqu'ils étaient enfants viennent au Bareiss et savent pourquoi leurs enfants aiment cet endroit.



LE NOUVEAU CAMP DE DANCE BAREISS

Du **7 au 10 avril 2026** aura lieu le premier camp de danse de quatre jours pour les enfants à partir de 5 ans.

Quel est le programme ? Pour les plus jeunes participants âgés de 5 à 9 ans (qui ont leur propre groupe), l'accent sera mis sur la « danse pour enfants ». Nous essayons (de manière ludique) et entraînons (avec des professionnels) la motricité et le rythme, un peu comme une introduction au hip-hop.

Les plus âgés (à partir de 10 ans) se lancent directement dans le hip-hop et bénéficient d'un entraînement digne d'une scène, qui leur permettra de briller lors d'un spectacle pour les parents le dernier jour du camp. Les plus jeunes aussi, bien sûr.

Les jours 1 et 4 du camp se déroulent au Bareiss, les jours 2 et 3 à l'école de danse Hermann à Freudenstadt, les enfants sont transportés par la maison. Comme pour tous les camps, les goodies Bareiss sont indispensables : gourde, sac de sport, t-shirt imprimé et certificat.



Le « Kinderdörflé » et ce qui s'y passe est une chose. « Reiterhöfle » et ses camps en sont une autre. Les enfants adorent les poneys. Les poneys adorent les enfants. Il faut avoir vu comment Lucy, le poney qui a peut-être l'instinct le plus étonnant pour les enfants, de tous âges et de tous tempéraments, s'occupe littéralement d'eux. Elle repère immédiatement les débutants et réagit avec la plus grande douceur et la plus grande prudence afin de ne marcher sur aucun pied lorsqu'elle est menée pour la première fois par un enfant.

De leur côté, les enfants gagnent en ouverture d'esprit et en assurance. Ils apprennent à s'adresser aux chevaux, à les attacher, à marcher, trotter et galoper, à comprendre la morphologie d'un cheval, comment nourrir et soigner les animaux et garder leur maison, l'écurie, propre ; à avoir du respect et à se sentir responsables de l'animal ; et bien sûr à monter à cheval : toujours accompagnés et toujours de manière à ce que les débutants deviennent des cavaliers confirmés, dont les parents, à la fin de la semaine de camp, sont fiers et étonnés de voir avec quelle assurance et quel calme leur petite fille ou leur jeune fils se déplace et se tient sur le dos du poney.

« Le programme pour enfants nous tient particulièrement à cœur », explique Britta Bareiss. « Non seulement parce que nous avons nous-mêmes des enfants, mais aussi parce que nous savons que lorsque les enfants se sentent bien, les parents se sentent bien aussi. »

Chère Britta Bareiss, nous sommes tout à fait d'accord avec vous. Les parents se sentent si bien qu'ils participent eux-mêmes au programme pour enfants. Récemment, nous avons vu une maman crocheter des bracelets d'amitié à la Villa Sternenstaub. Et n'était-ce pas le père du petit Elias que nous avons vu grimper dans la cabane dans les arbres l'autre jour ?

Oui, oui. Le retour au pays des enfants, tant manqué, tant apprécié et tant aimé ...



Calendrier des événements 2026

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



CABRIO-SPIRIT
07.06.-11.06.
2026

01.01.2026
TRADITIONNELLE RANDONNÉE
DU NOUVEL AN

06.01.2026
VISITE DES ROIS MAGES
dans la forêt d'hiver

16.02.2026
CARNAVAL
au «Kinderdörfle»

20.03.2026
GRAND DÉFILÉ DE MODE AVEC
PRÉSENTATION DE BIJOUX

05.04.2026
CHASSE AUX Œufs DE PÂQUES
dans le parc forestier

27.04.2026
APÉRITIF À L'OCCASION DE LA FÊTE
NATIONALE NÉERLANDAISE

30.04.2026
POSE DE L'ARBRE DE MAI

01.05.2026
TRADITIONNELLE RANDONNÉE DU 1^{er} MAI

10.05.2026
SPÉCIAL FÊTE DES MÈRES

25.05.2026
CONCERT PATRONAL
FESTIVAL DE MUSIQUE DE LA FORÊT-NOIRE
suivi d'un dîner culinaire

31.05.2026
SPÉCIAL POUR LA FÊTE
DES MÈRES FRANÇAISE

08.06.2026
WORLD OCEANS DAY

23.06.2026
APERITIF FÊTE
NATIONALE LUXEMBOURGOISE

03.07.2026
34^e COUPE DE GOLF BAREISS

04.07.2026
APERITIF
FÊTE NATIONALE AMÉRICaine

14.07.2026
31^e DÉJEUNER AMICAL FRANCO-ALLEMAND

21.07.2026
APERITIF
FÊTE NATIONALE BELGE

24.07.2026
FÊTE DES LUMIÈRES
dans le parc forestier

01.08.2026
APERITIF
FÊTE NATIONALE SUISSE

05.08.2026
FÊTE DE LA PISCINE «POOLFEST»

13.09.2026
JOURNÉE DU PATRIMOINE
à la ferme Morlokhof

18.09.2026
GRAND DÉFILÉ DE MODE AVEC
PRÉSENTATION DE BIJOUX

24.-26.09.2026
BAIERSBRONN CLASSIC

03.10.2026
APERITIF
JOUR DE L'UNITÉ ALLEMANDE

31.10.2026
FÊTE D'HALLOWEEN
au «Kinderdörfle»

11.11.2026
LECTURE DE LA SAINT MARTIN
à la bibliothèque

29.11.-24.12.2026
MARCHÉ DE NOËL
dans la Galerie Marchande

29.11.2026-06.01.2027
FORÊT D'HIVER DU BAREISS

29.11.2026
CONCERT DE L'AVENT
en l'église Christuskirche

24.12.2026
CÉLÉBRATION SOLENNELLE DE NOËL
avec concert dans le hall de l'hôtel

25.12.2026
NOËL DES ENFANTS
avec randonnée aux flambeaux et visite de l'enfant Jésus

26.12.2026
SWEET CHRISTMAS

31.12.2026
BAL DE LA SAINT-SYLVESTRE
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

COURS DE CUISINE avec le directeur des cuisines
Oliver Steffensky
08.03.-13.03.
12.04.-17.04.
06.09.-11.09.,
08.11.-13.11.2026

**NOUVEAU
2026**

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

MICHELIN
2025

LES GRANDES TABLES DU MONDE

RELAIS & CHATEAUX