

# BAREISS JOURNAL

HÔTEL BAREISS. LE RESORT EN FORÊT-NOIRE.

BAIERSBRONN-MITTELTAL | 2025



*Le luxe :*

LE NOUVEL ÉTAGE DES SUITES

∞ P. 4 ∞

*En coulisses :*

RÉCEPTION, RÉSERVATION,  
MAINTENANCE TECHNIQUE ET HOUSEKEEPING

∞ P. 16 ∞

*Incomparables !*

NOS BAREISSIENS

∞ P. 24 ∞

# « C'est vrai que chez nous, ça « colle ». »

BRITTA ET HANNES BAREISS À PROPOS DU NOUVEL ÉTAGE DES SUITES, LE NOUVEAU RESTAURANT BAREISS ET À LEUR SUJET.



**Notre programme d'entretiens est, disons-le, « sportif » : le nouvel étage des suites, le nouveau restaurant Bareiss. Nous voulons parler d'un véritable « paradis de services » qu'est le Bareiss ; du fait que « pour le client, le mot « non » n'existe pas » ; de ce que tous les membres de l'équipe font pour le Bareiss, de ce que vous faites pour eux et du fait que cela fait maintenant dix ans que vous faites le Bareiss ...**

**Britta Bareiss (rit) :** Combien d'espace avons-nous ... ?  
**Hannes Bareiss :** Bonne question. Beaucoup de choses. Par quoi commençons-nous ?

## Avec l'étage des suites ?

**Ha. B. :** Et bien, l'étage des suites. Il a remplacé, pour ainsi dire, le « penthouse ». Lorsque mon père l'a fait construire, c'était une petite sensation, du point de vue de la construction et de l'offre faite aux clients. L'architecte avait alors demandé à mon père, presque à genoux, Monsieur Bareiss, de ne plus rien construire sur la bâtisse existante ! Mon père a tout de même fait construire l'étage et, comme la demande l'a confirmé, il a correctement anticipé le besoin de grandes unités d'habitation, d'appartements et de suites. Maintenant, il en est de même : nous en avons annoncé la construction dans le dernier JOURNAL, et les premières demandes de la part des clients nous sont alors parvenues.

## Comment expliquez-vous cela ?

**B. B. :** Par l'évolution des souhaits et des besoins des clients. L'augmentation du nombre de clients jeunes et exigeants est frappante. Il est également intéressant de constater que les jeunes familles viennent et reviennent volontiers car les enfants sont enthousiasmés par le village des enfants, le mini-zoo, les chevaux et les camps. C'est pourquoi nous avons envisagé toutes les combinaisons d'habitat possibles lors de la planification : Les parents ou les grands-parents qui souhaitent vivre et dormir avec leurs enfants ou petits-enfants, ensemble ou séparément. Des couples qui ont aussi des chambres à coucher séparées chez eux. Des parents seuls qui veulent vivre avec leurs enfants adultes et leurs enfants. Nous pouvons maintenant combiner un grand nombre de choses selon les souhaits de chacun.

## Quelles étaient vos idées pour l'aménagement ?

**Ha. B. :** Les idées de base étaient : générosité, luxe, modernité, convivialité et : ne pas construire des chambres d'hôtel, mais des pièces à vivre dans lesquelles on peut vivre comme chez soi. Peut-être avec de nombreuses commodités et le service hôtelier en plus, mais encore un peu plus « confortables ».

**B. B. :** Tous les ménages ne disposent pas d'un dressing indépendant pour « elle » et « lui », de portes insonorisées, d'un sauna dans la salle de bains ou même de

deux chambres séparées, deux salles de bains pour deux chambres, des téléviseurs surélevés ou des tiroirs à vin climatisés dans la cuisine. Ceux qui le souhaitent peuvent inviter leur famille ou leurs amis dans les suites principales, comme cela vient d'être décrit, comme à la maison, il y a suffisamment de place.

## Ce qui ne dit pas tout sur l'aménagement. Mais avec tout le respect que je vous dois, cela ne ressemble pas trop à la Forêt-Noire.

**Ha. B. (rires) :** Avec respect, mais qu'y a-t-il à vos pieds sur toute la largeur de l'étage des suites, à l'avant comme à l'arrière ? La Forêt-Noire ! C'est tout ce que je peux faire avec cette vue panoramique de folie. Mais je sais ce que vous voulez dire. Il n'y a pas de coucous ni de bois de cerf, on les trouve dans le restaurant « Dorfstubben ».

**B. B. :** Je vais prendre un peu de hauteur : nous, au Bareiss, nous accueillons le monde entier. Nous avons des clients et des employés venus du monde entier. Nous avons donc créé spécialement pour l'étage des suites un design, que je qualifierai de « mondial », avec un maximum d'individualité. Bien sûr, cela ne signifie pas que nous nous mesurons à Milan, Paris ou New York. Nous sommes à Mitteltal. Et pour être « cosmopolite », il faut bien sûr aussi un style de maison de campagne adapté au site, dans notre cas au Bareiss, tout aussi élégant, tout aussi intime.

**Ha. B. :** Mon épouse a planifié et intégré dans de nombreux dossiers des idées pour chaque suite en fonction des tissus, des motifs, des couleurs pour la décoration ou les housses des coussins, en accord avec le climat de couleurs très différent des onze suites ...

**B. B. :** ... ce qui a été un grand plaisir, mais qui a demandé en même temps une énorme concentration : vous devez vous imaginer une harmonie dont vous ne savez pas si elle « sonne » comme elle doit le faire dans la réalité. Un exemple très simple : un mobilier clair sur un tapis clair sur un parquet clair, et vous obtenez une « sauce », tout devient flou. Vous avez besoin de contrastes. Mais pas des contrastes qui s'opposent, des contrastes qui se complètent.

**Ha. B. :** Et cela doit aussi fonctionner à la fin. À quoi sert la meilleure régie-lumière, qui a d'ailleurs été réalisée par un professionnel pour l'étage, si le client ne sait pas, à force de régie, comment allumer et éteindre la lumière. C'est pourquoi nous avons des interrupteurs pour trois ambiances lumineuses différentes, qui peuvent être utilisés de manière très pratique. Nous pourrions encore vous raconter des centaines de détails auxquels nous avons pensé pour ne faire aucun compromis sur la perfection, le confort et la commodité. Mais nous avons encore quelques autres sujets à aborder ...



## ... le restaurant Bareiss ...

**B. B. :** ... pour moi, le plus beau restaurant.

## Vous rayonnez et avez l'air heureux et fier, quand vous le dites comme ça : le plus beau restaurant – plutôt exigeant, non ?

**B. B. :** Je ne le dis pas de manière prétentieuse. Mais je le dis vraiment avec plaisir, parce que c'est exactement avec cette exigence que nous avons abordé la conception du nouvel établissement : Le nouveau restaurant

**Ha. B. :** Un mot également sur le « pour le client, le mot « non » n'existe pas ». C'est une attitude, un souhait ou un état d'esprit qui fait partie de l'ADN du Bareiss. Nous faisons tout ce qui est possible pour chaque client. Mais il est aussi clair que nous ne pouvons pas décrocher la lune. Nous n'avons qu'un nombre limité de places de restaurant à la fenêtre. Toutes nos chambres sont magnifiques et ont des balcons fleuris, mais chaque chambre n'est pas la chambre de rêve de chaque client et la chambre de rêve est peut-être déjà occupée. Notre cave à vin : elle est vraiment bien fournie. Mais ici aussi : Nous ne pouvons pas proposer tous les meilleurs vins du monde. Ce qui n'a rien à voir avec un refus de prestation ou une mauvaise volonté. Les premiers à souffrir, à avoir vraiment mal lorsque nous ne pouvons pas satisfaire un souhait, ce sont nous-mêmes, les hôtes. Sinon ...

## ... vous êtes un « paradis de services », comme vous l'a dit un jour un client au retour d'un séjour très coûteux sur une très belle île dans un élégant hôtel 5\*, mais où il n'y avait pas de chausse-pied, pas de bloc-notes dans la chambre et où les verres à vin et à eau n'avaient pas été polis à la main.

**B. B. :** C'est vrai, c'est exactement ce que nous a dit un très bon ami qui n'a aucune raison de nous flatter et de nous appeler un « paradis des services ». Nous avons également transmis cela à l'équipe de direction, avec joie, mais bien sûr aussi avec la conscience de l'énorme exigence qui y est liée. Et cela rend très modestes et nous rappelle de ne pas avoir la grosse tête et de toujours faire notre autocritique : Sommes-nous aussi bons que nos clients l'attendent ?

**Ha. B. :** Et nos clients attendent un maximum de professionnalisme de la part de nos employés, qui doivent fournir un service d'un excellent niveau ou, comme nos apprentis, apprendre à y parvenir. Nous faisons beaucoup pour cela et nous sommes devenus, je suis fier de le dire, une marque-employeur très reconnue. Ce n'est pas un hasard si 40 apprentis ont commencé leur formation chez nous en cette première année.

## Si ce n'est pas un hasard, qu'est-ce que c'est ?

**Ha. B. :** Nos apprentis apprennent le petit abc du Bareiss pendant deux semaines à l'Académie Bareiss, avant de commencer le grand abc dès le premier jour de pratique. L'exigence n'est pas vraiment restreinte pour nos débutants. D'où l'échauffement pendant ces deux semaines. D'où l'accompagnement par des apprentis des années supérieures. D'où l'accompagnement étroit, au sens propre du terme, par les responsables de la formation. La grande majorité des apprentis se donnent à fond dès le début, les retardataires obtiennent toujours leurs chances et leurs opportunités.

**B. B. :** Et tous reçoivent de notre part un remerciement complet pour leur engagement total : des fêtes pour les les employés et une fête de la bière avec la restauration du Bareiss, comme celle des clients, un

orchestre inclus ; un chapiteau est installé pour la fête de la bière ; des excursions pour les apprentis à Europa-Park, à la brasserie Alpirsbacher ou au « Schwarzer Adler », où ils sont toujours accueillis par les chefs propriétaires, Carl Glauner, la famille Mack ou Fritz Keller. Et le point culminant de l'année : notre fête de Noël. Tout le monde vient en tenue de gala. Nous trinquons aux nombreuses distinctions obtenues par nos Bareissiens. Nous levons notre verre à un travail d'équipe tout simplement formidable de tous et avec tous. Il y a un super buffet. Et puis, vêtus des plus belles robes et des plus chics costumes, on danse.

**Ha. B. :** Ce genre de choses se sait parfaitement dans le métier, sur les salons de formation, dans le cercle des participants. Et ceux qui viennent chez nous pour un stage d'initiation se rendent vite compte que ce n'est pas seulement un « bruit » ou une « rumeur » qu'ils entendent à notre sujet, mais que c'est vrai que tout est « vrai » chez nous.

## Dans le classement des « 101 meilleurs » hôtels d'Allemagne, d'Autriche, du Tyrol du Sud et de Suisse, le Bareiss se place dans la ligue des grands hôtels comme le Vier Jahreszeiten de Hambourg, le Sacher de Vienne, le Dolder de Zurich ou le Beau Rivage Palace de Lausanne, et est pour la deuxième fois consécutive « Luxury Culinary Hotel of the Year ».

**Ha. B. :** C'est vrai. Et là, nous nous mettons presque à genoux, ma femme et moi, lorsque nous faisons partie du cercle de ces collègues. Ce sont vraiment des légendes, les plus grands parmi les grands. Mais ici aussi : Nous n'avons pas les chevilles qui enflent et ne prenons pas la grosse tête. Tout en revient au mérite de la fondatrice de l'établissement, ma grand-mère Hermine Bareiss, mais c'est aussi l'incroyable travail d'entrepreneur de mon père. Et c'est le mérite permanent d'un service ininterrompu de tous celles et ceux qui ont travaillé au Bareiss.

## Pour en revenir à vous deux : vous êtes mariés depuis dix ans et vous gérez le Bareiss depuis dix ans avec le maître de maison senior, qui s'est prudemment retiré des affaires courantes. La transmission est réussie. Malgré tous les risques et les fragilités qu'un changement de génération implique normalement et habituellement. Et là encore, avec respect, « malgré » la belle-fille, dont la participation est loin d'être la bienvenue dans toutes les entreprises familiales. Comment se fait-il que cela fonctionne chez vous ?

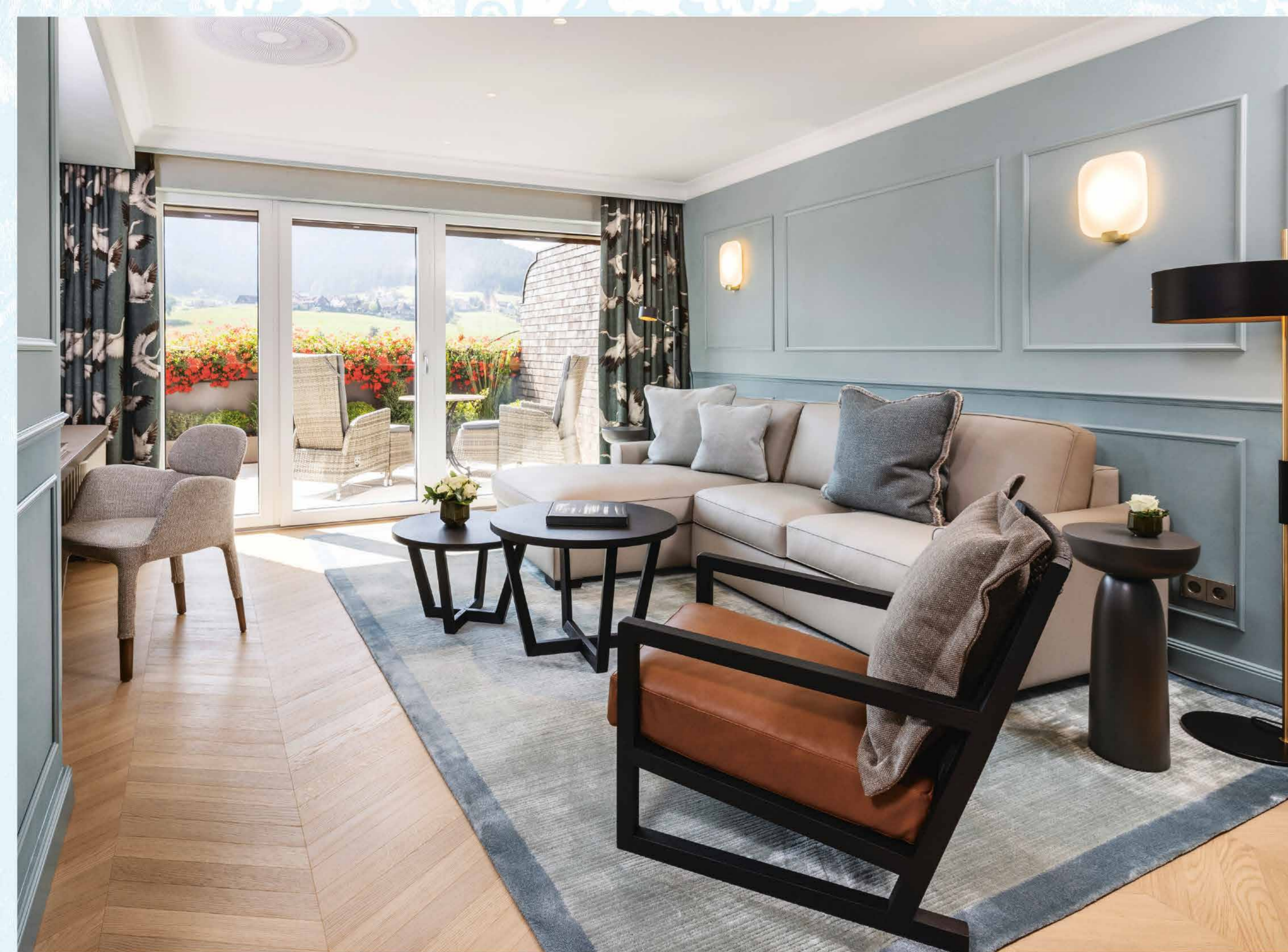
**B. B. :** Une bonne question

# Le luxe :

LE NOUVEL ÉTAGE DES SUITES

Nous avons montré des photos à quelqu'un qui ne connaît pas le Bareiss. Quelle est l'impression spontanée ? Confortable, dit cette personne. Plus précisément une personne, c'est une jeune femme. Et elle rejoint ainsi, quasiment « du bout des lèvres », ce que Britta et Hannes Bareiss disent dans la conversation : le nouvel étage des suites est confortable. Ou même « cosy ». C'est tout à fait cela. Au cours de cette conversation, la personne qui pose la question affirme avec un peu d'audace qu'ici, sur cet étage, on ne se croirait pas en Forêt-Noire. Hannes Bareiss corrige cela en regardant la Forêt-Noire, qui s'étend jusqu'au fond de la chambre. Les photos le confirment. Mais on rencontre la Forêt-Noire plus tôt ici. Dans le couloir, où le client passe devant la galerie de photos d'un voyage dans le temps à travers la vallée historique de Mitteltal. Parmi elles, une photo du « Gasthaus Kranz », dans laquelle la fondatrice, Hermine Bareiss, a posé en 1947 la première pierre d'une hospitalité Bareiss devenue légendaire. Ces photos et l'entrée dans chacune des suites permettent de se rendre compte de l'énorme évolution qu'a connu l'établissement au cours de ses 70 années d'histoire : du petit hôtel de cure, pourtant déjà très

exigeant, à l'un des meilleurs complexes hôteliers du monde. L'équipement et l'aménagement n'en font pas étalage, on ne s'en vante pas. Certes, on le voit tout de suite, rien n'a été épargné ici pour le plaisir, le confort et, pourquoi pas, l'abondance pour être bien entouré : les meilleurs matériaux, le marbre, l'acier inoxydable brossé, le cuir et les tissus les plus fins, le chêne allemand du parquet en épi ; le cuir de jeune taureau des fauteuils et des canapés ; les passepoils de la décoration ; les moulures des murs et des plafonds ; les miroirs encastrés dans la salle de bains ; l'éclairage des niches des douches ; les murs extérieurs des terrasses sur le toit, recouverts de bardeaux très fins et – beaucoup d'espace libre et généreux pour le client, qui laisse à ce dernier sa liberté d'action. C'est déjà, dit l'observateur extérieur, de la classe mondiale. Mais c'est une classe mondiale humaine. Le luxe et l'élégance ne triomphent pas, ne se mettent pas en avant de manière prestigieuse, mais se mettent au service évident du client, qui les considère comme tout à fait normaux. Et c'est pour vivre tout à fait normalement, enfin, pour vivre de manière plus confortable, les suites sont également pensées et conçues. C'est pourquoi il y a une suite



  
**MICHELIN**  
2024

## 3 CLÉS POUR LE BAREISS – « L'UN DES HÔTELS LES PLUS EXTRAORDINAIRES DU MONDE »

Conformément aux 3 étoiles attribuées aux prestations exceptionnelles en matière de cuisine, le Guide Michelin distingue également les hôtels pour le caractère exceptionnel de leurs prestations. En 2024, pour la première fois, il l'a fait également pour l'Allemagne, l'Autriche et la Suisse. En Allemagne, seulement 6 hôtels ont obtenu le nombre maximum de 3 clés. Parmi eux : le Bareiss. Leur définition officielle : « Dans ces établissements, tout tourne autour de l'étonnement et du plaisir – ils sont le nec plus ultra en matière de confort et de service, de style et d'élégance. Un hôtel à trois clés est l'un des hôtels les plus remarquables et les plus extraordinaires du monde ».



**PHOTO DU HAUT :** DANS CET APPARTEMENT DOUBLE PENTHOUSE II D'ENVIRON 70 M<sup>2</sup>, LE SÉJOUR ET LE BALCON, TRÈS BIEN EXPOSÉS AU SUD, OFFRENT UNE VUE MAGNIFIQUE SUR LA FORÊT-NOIRE.

**PHOTO DE GAUCHE :** LES DEUX DEUX SUITES PENTHOUSE « GARTENFLÜGEL » (60 M<sup>2</sup> ET 70 M<sup>2</sup>) OFFRENT, EN PLUS D'UNE CHAMBRE À COUCHER SPACIEUSE, UN ESPACE DE VIE CONFORTABLE ET SÉPARÉ AVEC DES SALONS AGRÉABLES.

**PHOTO PAGE DE DROITE :** LA CHAMBRE D'ENFANTS, CONÇUE AVEC AMOUR, FAIT PARTIE DE L'UN DES APPARTEMENTS PENTHOUSE II À DEUX CHAMBRES (55 M<sup>2</sup>), DONT LA SALLE DE SÉJOUR AVEC UN COIN REPAS ET SALON CONFORTABLE DONNE ACCÈS AU BEAU BALCON SUR LE TOIT.



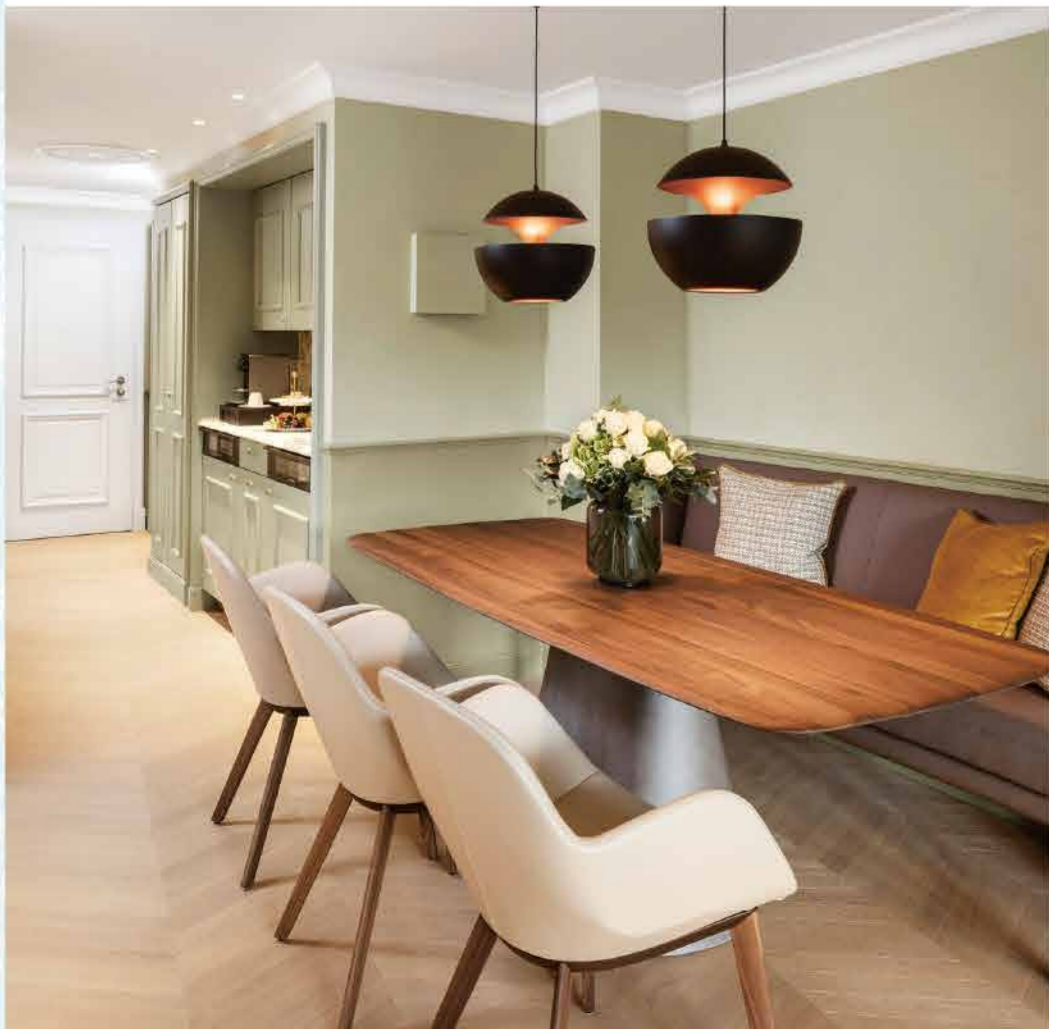
avec sa propre chambre d'enfant. Dans les autres, les enfants peuvent dormir dans leur propre chambre et leur propre salle de bains. Et c'est pourquoi les suites principales disposent de pièces à vivre avec un coin-repas et une cheminée ouverte, où l'on peut être tout à fait seul, indépendamment de l'hôtel dont le « room-service » apporte tout ce qui peut satisfaire le besoin d'isolement individuel ou de convivialité, notamment sur le plan culinaire.

Parlons à nouveau du luxe. C'est ainsi que les suites devaient être, luxueuses. « C'est ce que nous voulions », disent Hermann Bareiss et Hannes et Britta Bareiss d'une seule voix. Mais il faut entendre qui le dit. Ce sont les clients qui le disent. C'est pourquoi, ce n'est pas tout le luxe que nous pouvons montrer. Car il n'est complet, parfait, que lorsqu'il vit, qu'il est animé. Sinon, il est simplement beau. Dans le meilleur des cas, noble et beau. Ce serait trop peu. Le client constitue l'âme des nouvelles suites, c'est avec lui qu'elles commencent à vivre. Parce que le client l'élargit d'une dimension de luxe qui lui est propre, la rend grande et l'enrichit : avec le luxe de son temps, de votre temps, chers clients, que vous confiez et offrez au Bareiss en tant que votre période de vacances et de repos. Nous ne pouvons que vous en remercier, et nous le faisons bien volontiers ! Et nous faisons de notre mieux pour faire fructifier le capital de votre temps comme une période de vie qui vaut la peine d'être vécue, avec tout le professionnalisme dont nous sommes capables et avec toute la cordialité qui donne au Bareiss la chaleur de son nid.

**PHOTO DU HAUT :** C'EST L'UNE DES DEUX SALLES DE BAINS DE L'APPARTEMENT DOUBLE PENTHOUSE II AVEC BAIGNOIRE SUR PIED. LA CHAMBRE À COUCHER COMPREND UN ESPACE SALON ACCUEILLANT.

**PHOTO DE DROITE :** LA LA SUITE BIEN-ÊTRE DE LUXE BAREISS OFFRE, SUR ENVIRON 155 M<sup>2</sup>, ENTRE AUTRES DEUX CHAMBRES À COUCHER, DEUX SALLES DE BAINS, UN SAUNA, UN SALON ET UNE SALLE À MANGER AVEC CHEMINÉE ET UNE TERRASSE SUR LE TOIT AVEC JACUZZI.

**PHOTOS CI-DESSOUS :** SUR LES 120-130 M<sup>2</sup> DE LA SUITE FAMILIALE DE LUXE BAREISS, LE CLIENT DISPOSE DE DEUX SALLES DE BAINS (LA SALLE DE BAINS PRINCIPALE AVEC SAUNA), DE DEUX CHAMBRES À COUCHER, D'UN SÉJOUR SPACIEUX AVEC COIN-REPAS ET CHEMINÉE OUVERTE ET D'UN BALCON ORIENTÉ AU SUD.





# « Pour qui sommes-nous là, nous, vos hôtes, en chair et en os, dévoués corps et âme? »

HERMANN BAREISS ET SON 80<sup>e</sup> ANNIVERSAIRE

## Doyen, légende et hôte par excellence



### LE 80<sup>e</sup> ANNIVERSAIRE DE HERMANN BAREISS

L'année dernière, le 27 mars 2024, Hermann Bareiss a fêté ses 80 ans. En 58 ans, depuis qu'il est revenu en 1966 de ses années de pérégrinations abrégées, il a fait de l'hôtel de cure de Mitteltal, ainsi nommé jusqu'en 1992 et qui disposait de 12 chambres lors de sa création en 1951, l'un des meilleurs complexes hôteliers au monde. Depuis dix ans, il y travaille avec son plus jeune fils Hannes Bareiss et sa belle-fille Britta.

Les orateurs et les personnes qui l'ont félicité ont dressé un bilan public à l'occasion de cet « anniversaire » :

Hermann Bareiss est un voisin et un ami toujours proche des habitants de Mitteltal. Il est présent pour la commune, invité à des fêtes et des rencontres. L'aspect agréable de la localité au fil des ans lui est en grande partie dû. Dans les environs, on apprécie son engagement pour la prospérité de la région, comme en témoignent les contrats de travail et les mandats, le festival de musique de la Forêt-Noire. Le Land l'a remercié à plusieurs reprises pour sa contribution à la réputation du Bade-Wurtemberg en tant que destination touristique pendant des décennies en lui décernant la médaille des « Staufer » et la médaille de l'économie. Il a été décoré de la Croix fédérale du mérite pour ses services efficaces à l'échelle nationale en faveur de la branche, du tourisme et de la formation. La France l'a décoré de l'ordre de Chevalier de la Légion d'Honneur pour avoir cultivé l'amitié franco-allemande.

Il n'est pas seulement considéré par ses collègues allemands comme un doyen et un grand seigneur de l'hôtellerie haut de gamme, qui pense et agit au-delà des intérêts de l'entreprise : avec une réforme de la formation à l'école et en entreprise réputée dans toute l'Allemagne ou l'échange d'expériences dans le cercle international de collègues et de discussion né à son initiative dès les années 80, ce qui a déclenché une résonance journalistique considérable, sans précédent dans la branche : le premier talk-show culinaire a eu lieu au Bareiss.

Les médias le qualifient de « légende » ; quelqu'un qui, dans d'innombrables portraits et interviews, se révèle être un interlocuteur analytiquement précis, clair dans ses pensées, nuancé dans ses réflexions et intelligent dans ses jugements et ses décisions. Pour les clients, il est depuis des décennies l'hôte par excellence. Pour ses amis, il est « le plus fidèle des fidèles ». Son fils aîné Christian l'a qualifié de « personne la plus généreuse » qu'il connaisse.

Voici quelques extraits.

« Je ne l'ai pas fait pour moi », dit Hermann Bareiss. « Ce qui m'a toujours intéressé et m'intéresse toujours, c'est le bonheur des gens qui m'entourent, celui de l'ensemble de notre équipe, celui des clients. Néanmoins, ce n'est pas le Bareiss, mais ma famille qui est tout pour moi ».

**Monsieur Bareiss, vous avez fêté vos 80 ans l'année dernière. Êtes-vous fier de ce que vous avez accompli ?**

**Hermann Bareiss:** Bien sûr que oui. Je serais ingrat envers ma vie et ceux qui l'ont accompagnée et l'accompagnent si je n'en étais pas également fier. J'insiste sur le fait que je le suis aussi. Car à la fierté s'ajoute une énorme gratitude pour les bons moments ou les bonnes situations, sans lesquels aucune réussite n'est possible. Mais avant tout, je suis profondément reconnaissant envers ceux qui ont fait le Bareiss au cours de mes décennies. Sans eux tous, le Bareiss ne serait pas ce qu'il est devenu et ne serait pas ce Bareiss là.

**Quels ont été pour vous les moments ou les situations décisifs ?**

**He. B.:** Le changement de génération. Ma mère Hermine Bareiss, qui est tout de même la fondatrice de la maison, une femme forte, m'a laissé entière liberté d'action. Aujourd'hui, je laisse faire mon fils Hannes Bareiss et son épouse Britta. Dans les deux cas, le changement de génération a été une réussite. Et ce, non pas malgré, mais grâce à des débats nécessairement controversés et toujours constructifs. Ce sont souvent des points de désaccord.

**He. B.:** Quelles expériences transmettez-vous ?

**He. B.:** Les expériences ne se transmettent pas. Chacun doit faire les siennes. Si votre question est liée à celle du « secret de la réussite », ce secret n'existe pas. Il y a les conditions de toujours : l'aptitude et le talent pour ce que l'on fait ; le travail, la persévérance, la discipline, l'ambition, l'inébranlabilité, la fidélité à soi-même. Tout cela dans une mesure peut-être anormale ou tout de même exceptionnelle – sans pour autant tourmenter et fatiguer ses semblables de manière extraordinaire. Sinon, il n'y a plus de « avec ». Mais ce qui est impossible dans notre rôle d'hôte, un métier qui ne peut se faire qu'avec l'autre. Le plus visionnaire, le plus inventif des entrepreneurs n'est rien sans son équipe, sans sa famille.



**Vous allez maintenant, à 80 ans, vous reposer ? Une retraite méritée, tu parles ?**

**He. B.:** Ces dernières années, je me suis de plus en plus retiré des affaires courantes au quotidien, j'ai vraiment « levé le pied », comme on dit. Je suis donc beaucoup plus tranquille. Mais je ne cesse pas d'être Hermann Bareiss. Avec un accent sur le Bareiss.

**Vous n'avez pas encore dit un mot sur vos clients.**

**He. B.:** Mais de qui parlons-nous tout le temps ? Mais pas de moi. Pour qui d'autre sommes-nous là, nous les hôtes, jusqu'au bout des ongles, corps et âme ... ?

**Votre devise ?**

**He. B.:** Soyez humains, restez humains. Rien n'est plus important, rien n'est plus précieux. Soyons reconnaissants et conscients du fait que, dans le contexte d'une situation mondiale inouïe – mais nous le voyons et l'entendons ! – et seulement effrayante, soyons reconnaissants de pouvoir vivre en Allemagne dans une atmosphère de prospérité, de liberté et de paix relative. J'insiste sur le mot « pouvoir ». Ces petites guerres totalement inutiles et ces escarmouches lamentables qu'un égoïsme démesuré, uniquement préoccupé par lui-même et son petit moi – « me first », il suffit de voir notre comportement sur la route – déclenche dans la vie quotidienne ordinaire : Ce n'est jamais pour ça ! Jamais ! Soyons et restons humains les uns envers les autres. Tout le monde en sort gagnant.

**Vos souhaits ?**

**He. B.:** Au sens large : la paix et la liberté. En termes plus restreints : Un Mitteltal prospère, qui transmet ses valeurs de sens de la communauté et de la commune aux générations suivantes. Un Bareiss toujours à la pointe du progrès, peut-être même en avance sur son temps, dans lequel seule compte la satisfaction et le bonheur des clients. Sur le plan personnel : la santé.

**Vos projets ?**

**He. B.:** Beaucoup, beaucoup plus de temps avec ma famille, qui est tout pour moi, je l'ai déjà dit. Et plus de temps avec mes amis, qui sont devenus mes amis de vie. Des amis pour la vie.



Pour les clients ayant séjourné 10 fois ou plus : SEMAINES ANNIVERSAIRE  
19.01.–26.01.,  
16.03.–23.03. et  
16.11.–23.11.2025

payer 6  
rester 7

# Un copieux casse-croûte, de délicieuses pâtisseries



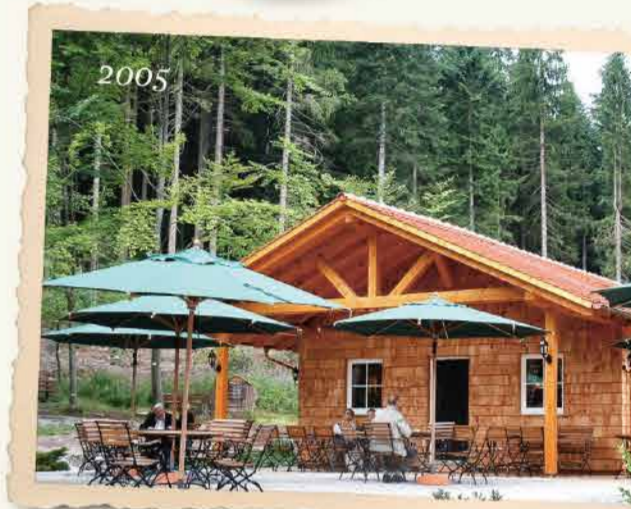
**L**e chalet de randonnée « Sattelai », également officiellement désigné « chalet de randonnée le plus populaire » de la région, l'est pour trois raisons.

Premièrement. Il est le point de départ et d'arrivée d'une infinité de possibilités d'excursions, de randonnées, de tours à vélo ou de promenades. C'est aussi le point de départ du réseau de 550 km du Paradis des randonneurs de Baiersbronn, le « Baiersbrunner Wanderhimmel », avec ses randonnées thématiques et de découverte. D'ici, on peut partir pour le Tour de Murg ou en revenir. Pour les familles, il existe des excursions guidées en compagnie de poneys et à cheval. Et même le « promeneur solitaire » peut merveilleusement rêver, méditer et trouver sur les sentiers et les chemins tout ce qu'il cherche et peut-être, lui-même.

Deuxièmement. Au chalet « Sattelai », tout est très fort délicieux. On y trouve un casse-croûte solide et chaleureux, des tartes flambées, du Leberkäs, de la salade de cervelas et tout ce qui peut restaurer le randonneur affamé. Et il y a des gâteaux savoureux, les calories perdues doivent être récupérées. Et rien n'empêche, absolument rien, de les déguster tels quels, les gâteaux. Tout simplement comme ça. Le plein de plaisir du Bareiss.

Et le sentiment de bien-être au Bareiss vient bien sûr des membres de l'équipe : l'« esprit » d'accueil dont parle chaque Bareissien sans exception lorsqu'il commence à travailler dans la maison, chacun le transmet ici aussi en abondance à ses clients.

*Félicitations pour les 20 ans du chalet de randonnée « Sattelai » !*



## DLE 14 JUILLET

L'AMITIÉ FRANCO-ALLEMANDE : JOYEUSEMENT CÉLÉBRÉE !

**A**u Bareiss, on parle toujours du 14 juillet, jour de la fête nationale française, en employant l'article défini : Le 14 juillet. Plus familièrement, on parle aussi de la « journée des Français ». Et c'est avec un grand respect que l'on parle toujours du 14 juillet comme du jour de fête du « Déjeuner amical franco-allemand », avec lequel le Bareiss honore depuis maintenant 30 ans le jour-anniversaire de la Révolution française et l'amitié franco-allemande qui lie étroitement l'établissement à ses voisins et amis depuis sa fondation en 1951.

**D**epuis 1995, chaque 14 juillet bénéficie d'un rituel bien établi au Bareiss. La famille invite ses clients français à une réception festive au champagne dans le parc de la ville. On commence par les amuse-bouches. Le cadre musical est assuré par la fanfare « Trachtenkapelle Mittelal » ainsi que par un ensemble alsacien de cors de parade. Les participants entonnent les hymnes nationaux de la France, de l'Allemagne et de l'Europe. La famille rend hommage et porte un toast à la relation particulière de l'hôtel avec ses clients. Au fil des années, différents ministres, députés et maires français n'ont cessé de rappeler les fondements de l'Union européenne actuelle, posés par Charles de Gaulle et Konrad Adenauer, et le fait que la France et l'Allemagne en sont les porteurs et les piliers les plus solides.

**S**il'on voulait tirer des conclusions du temps fort de cette journée, le Déjeuner amical, sur les relations fondamentales entre les deux nations, on ne pourrait pas faire mieux : L'amitié franco-allemande, célébrée avec passion et vitalité autour d'une table, ne peut pas être plus harmonieuse et consensuelle dans son affection mutuelle.



# Aquaculture on the top : des truites du meilleur cru

LA FERME À TRUITES – « FORELLENHOF BUHLBACH »

**R**achetée par l'hôtel en 2017 à l'initiative de Hannes Bareiss, la « Forellenhof Buhlbach » et sa pisciculture ont été entièrement rénovées et transformées en l'espace de cinq ans. Après son ouverture en octobre 2022, elle entamera sa troisième année de production. Environ 60 000 poissons sont vendus chaque année dont 60% à l'ensemble de la restauration du Bareiss, les 40% restants étant écoulés sur place dans la boutique, le « Forellenhoflädle » et dans des entreprises de collègues.

L'aquaculture dans la réserve naturelle de Buhlbach est l'une des plus modernes d'Europe et, en tant que station en circuit fermé respectueuse de la nature et de l'environnement, la seule du Bade-Wurtemberg. Sur le plan technologique, elle est, avec une douzaine d'autres entreprises, pionnière en Allemagne en matière d'élevage durable de poissons. En revanche, la transformation est traditionnellement artisanale : le fumage n'a pas lieu dans des fours électriques, mais à la main dans des fumoirs alimentés au bois de hêtre.

Les cinq collaborateurs dirigés par le pisciculteur **Peter Schneider** traitent les truites – environ un millier par semaine – selon deux procédés. Fumés à chaud, les poissons restent 90 minutes dans le four de fumage à 90°C. Dans le fumage à froid, plus complexe, les filets teintés sont fumés six heures durant à moins de 20°C, la fumée refroidie étant acheminée vers les fours par un conduit souterrain. Le résultat gustatif et « palatal » de ces deux méthodes est à la fois plus prononcé et plus délicat que celui des fumoirs électriques ou d'un traitement industriel non manuel.

La visite guidée hebdomadaire vaut vraiment le déplacement : pendant une heure, le visiteur apprend tout ce qu'il faut savoir sur l'élevage et la transformation et se fait une idée claire des efforts technologiques, artisanaux et hygiéniques qui sont déployés ici. Durant les vacances scolaires, il y a également une visite guidée pour les enfants, accompagnée par l'équipe du programme de vacances, au cours de laquelle ils apprennent le nom et l'apparence des poissons, comment ils se comportent et comment ils se nourrissent. Et pour ce qu'ils ont appris, ils reçoivent un « diplôme de chercheur ». Ce n'est pas donné à tout le monde.

Et toutes les piscicultures n'ont pas une restauration aussi splendide que celle proposée dans la « Forellenhofstube », dans la « Buhlbachstube » et sur la terrasse, où l'on peut se faire une idée de ce que cela doit être – quand on est au paradis.

# Pour vivre, pour faire la fête, pour savourer

LE « MORLOKHOF »

**D**urabilité, authenticité, préservation et entretien de la nature et de la culture, attention – tous ces termes, utilisés de manière inflationniste et jusqu'à l'écoeurement, perdent leur caractère galvaudé et usé dans l'expérience réelle de la ferme historique « Morlokhof » datant de 1789.

Acquis par la maison en 2003, le Morlokhof a été restauré dans le plus grand respect possible de sa forme originale (mot-clé : authenticité). Pour cette restauration réussie et la contribution à la préservation d'un bien culturel qui en découle, l'ensemble composé de la ferme, de la maison de rapport et du fournil a été récompensé à plusieurs reprises dans toute l'Allemagne par des prix de protection du patrimoine.

La ferme est aujourd'hui entourée de vergers, de jardins d'herbes aromatiques et de ruches, qui sont entretenus et soignés avec une attention professionnelle, tout en étant d'une grande utilité pour les clients : le miel de la ferme Morlokhof est servi au petit-déjeuner et peut également être acheté dans le magasin. Les fruits sont distillés pour la fabrication de l'eau de vie de poires. Et les herbes sont utilisées pour la liqueur aux herbes, qui a un effet bienfaisant sur la digestion, et bien sûr dans toute la restauration gastronomique du Bareiss.

Le « Morlokhof » n'est pas seulement un lieu événementiel unique pour les mariages, les anniversaires et tout ce qui peut constituer une fête dans la vie. Le Morlokhof est également « à portée de main ». Le mardi, on se rend, généralement avec Hannes Bareiss, aux ruches ou aux jardins d'herbes aromatiques pour s'informer auprès de l'apiculteur **Axel Janzen** et de l'experte en herbes aromatiques **Brigitte Heinz**, naturopathe de formation, sur la vie et l'organisation d'une colonie d'abeilles ou sur les vertus thérapeutiques des herbes aromatiques. Le charpentier **Hans Würth** et l'ingénieur forestier diplômé **Thomas Faißt** démontrent et animent l'artisanat traditionnel de la fabrication de bardeaux de la Forêt-Noire, ce qu'ils font de manière si motivante que, sous leur direction, les clients peuvent eux aussi, s'ils le souhaitent, fabriquer des bardeaux.

Le mardi, la table du « goûter nostalgique » est dressée à l'intérieur. Le jeudi, c'est la soirée « Morlokhof » avec l'apparition en chair et en os du vieux guérisseur Morlok. Ou Thomas Faist raconte, avec la clarté de Wilhelm Hauff, les coutumes de la charbonnerie, qu'il pratique lui-même comme hobby. Ou **Max Ruhbaum** nous divertit avec des histoires de Mark Twain et la légende de « Petermännle ».

Oui, et quand arrive Noël, c'est aussi Noël au « Morlokhof ». Mais exclusivement pour nos plus jeunes clients, pour les enfants. Le 25 décembre. Avec le chant « O, Ihr Fröhlichen » ...



« L'esprit de famille de la famille Bareiss se retrouve à 100 % chez les clients et fait en sorte que l'on se sente directement à l'aise, bien arrivé et décéléré ».

ANONYME



« Le mariage de la tradition et de la modernité est ici super réussi ».

COUPLE DE SCHWETZINGEN



PAQUET ANNIVERSAIRE

07.01.-25.02.,  
09.03.-09.04.,  
07.09.-29.09. et  
02.11.-27.11.2025

Un cadeau de la maison!

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

« Merci beaucoup pour ce sentiment si personnel et si parfait d'être traité comme un invité – comme si on était déjà un habitué ».

CLIENTS PREMIER SÉJOUR DE HEILBRONN



« Nous sommes ravis de vos offres si diversifiées pour les vacanciers, en particulier dans le domaine de la garde d'enfants – on se sent toujours très bien ici et nous attendons avec impatience notre prochain séjour au Bareiss ! »

FAMILLE DE HAMBURG, PREMIER SÉJOUR



Spécial 2025  
FORFAIT NOCES DE ROSES

Nous fêtons ensemble les 10 ans de mariage de Britta et Hannes Bareiss.

Vous trouverez toutes les détails et informations à ce sujet en ligne ou dans notre brochure « Tarifs 2025 ».

« Vous êtes pour nous un modèle – et un hôtel modèle ! »

COUPLE DE NIEDERBERG



« La qualité est une valeur qui se paie. La cordialité dans votre maison est < inestimable » ».

COUPLE DE STUTTGART



PETIT BREAK BIENFAISANT

Plonger et se ressourcer recharger ses batteries se faire plaisir.

« Nous apprécions fortement la note très personnelle en tant qu'entreprise familiale. Un grand merci pour ces journées parfaitement réussies ! »

CLIENTS PREMIER SÉJOUR D'ETTLINGEN

« Le Bareiss rend accro ! »

CLIENTS HABITUÉS DE BELGIQUE DE BELGIQUE



COURS DE CUISINE avec le directeur des cuisines Oliver Steffensky

06.04.-11.04.,  
07.09.-12.09. et  
09.11.-14.11.2025

« Merci, c'est trop peu. Mais cela veut tout dire. Nous sommes parfaitement reposés ».

CLIENTS DE SANDERSDORF-BREHNA



Décélérer en voyage  
SEMAINE DU GOÛT ET SEMAINE DE LA NATURE  
14.09.-21.09.2025

SEMAINE DE DÉCOUVERTE DE LA NATURE

12.01.-19.01., 27.04.-04.05.,  
22.06.-29.06. et  
02.11.-09.11.2025





# Des kangourous et des grands amoureux

BEHIND THE SCENES : RÉSERVATION, RÉCEPTION, MAINTENANCE ET ÉTAGE

**Q**uand il s'agit de la demande en mariage, de la plus belle place au restaurant, de bordereaux de dépôt déchiétés par erreur, de robinets qui gouttent et d'un cinquième, sixième et septième oreiller pour dormir comme sur un nuage, ce sont les affaires de la réception, de la réservation, des gouvernantes et de la maintenance de la maison.

Nous faisons les présentations : **Silke Schranz**, directrice de la réception ; **Renate Günter**, responsable des réservations ; **Anja Wachter**, gouvernante en chef, et **Nico Gaiser**, responsable de la technique et de la maintenance. Tous les quatre bavardent un peu.

**L**orsque la conversation commence, Mesdames Schranz et Günter commencent par s'extasier au sujet des nouveaux apprentis. Une promotion forte, disent-elles, motivée, engagée, éveillée, intéressée par ce que les autres apprennent, un cuisinier est même allé travailler « à l'étage », les collaborateurs marocains étonnent par leurs connaissances de l'allemand et par la rapidité avec laquelle ils s'adaptent et s'intègrent dans l'équipe. Et la volonté d'apprendre de tous est énorme, alors que la matière introduite à l'Académie Bareiss n'est pas des moindres : formation à l'HACCP, matière sacrément aride, rédaction du cahier de rapport (il vaut mieux lire Goethe), procédure de check-in (que se passe-t-il d'abord, ensuite, enfin ?), assimilation de la charte (pas mal de texte), le who's who

de la maison (famille, direction, équipe dirigeante du Bareiss), apprendre à téléphoner (pas de « hi » et « hallo » ou « Ciao »), comprendre les termes techniques (Bain-Marie ? never heard), gestion des réclamations en cas de café froid (mauvais exemple, n'existe pas au Bareiss!). Mais il y a aussi le « fun », la randonnée avec barbecue, la soirée de clôture avec la famille, où cette année, lorsque tout le monde s'est présenté, l'un des collaborateurs marocains s'est levé pour déclencher une standing ovation pour les superbes journées académiques.

Avec ces filles et ces garçons, disent les dames, on peut vraiment faire du Bareiss.



**SILKE SCHRANZ,**  
DIRECTRICE DE LA RÉCEPTION

**E**t que font-elles elles-mêmes, les dames ? **Madame Schranz**, raconte : Elle s'occupe du bon fonctionnement des arrivées et des départs, de la rédaction, de la traduction, de l'organisation et de la distribution des menus, de la gestion des souhaits et des commandes qui arrivent via l'application Bareiss, de tout ce qui doit être réglé pour les chambres et les restaurants, elle sert d'intermédiaire avec les gouvernantes et le programme de vacances pour que le client obtienne sa couverture supplémentaire ou que les parents sachent que leur progéniture est parfaitement prise en charge lors de l'un des camps, elle commande les médicaments oubliés chez le pharmacien Gross, toujours prêt à intervenir en cas de besoin médicamenteux, elle s'occupe des gâteaux d'anniversaire, ne fait pas la grimace lorsque le diabétique avoué commande un gâteau Forêt-Noire, répare millimètre par millimètre les récipients de la poste qui n'auraient pas dû être déchiétés et donne rendez-vous à l'amoureux transi, qui propose le mariage à sa bien-aimée pendant les vacances au Bareiss, un « complot » selon lequel la bague de fiançailles est enfoncée au fond d'une coupe de champagne ou de cocktail remplie (attention à ne pas l'avalier) et la chambre décorée de roses rouges lorsque le couple se retire pour se reposer après le repas ou après le bar... tout cela est déjà arrivé. Il est également arrivé que quelqu'un commande un kangourou, vivant, pour

une quelconque partie de plaisir. Mais cela n'est arrivé qu'une seule fois. Et, s'il vous plaît, plus jamais.

Jamais plus ? Mais pour le client, le mot « non » n'existe pas au Bareiss. Il n'y en a pas non plus pour Renate Günter, nous pensons et agissons toujours en termes d'alternatives. Le Bareiss n'a pas de piste d'atterrissage pour les hélicoptères. Mais il y a des clients qui viennent en hélicoptère. Nous organisons toujours leur arrivée, il y a des possibilités d'atterrissage à Baiersbronn. Et le transfert à l'hôtel ne pose aucun problème.

Il n'y a pas non plus de problème pour obtenir une table au restaurant Bareiss, pour des massages ou des soins cosmétiques ou pour un moment de calme au Bareiss - si l'on demande à temps. Il est difficile d'obtenir un billet aujourd'hui lorsque la chanteuse Helene Fischer ou la violoniste Anne-Sophie Mutter se produisent demain. Obtenir une table le vendredi pour le samedi soir au restaurant Bareiss tient du miracle. Vouloir réserver dans un Bareiss sans enfants pendant les vacances d'été dépasse la bonne volonté de la meilleure responsable des réservations. Renate Günter est l'une d'entre elles. Et avec 36 ans de Bareiss, c'est l'une des plus expérimentées. Mais elle non plus ne peut pas faire de magie.



**RENATE GÜNTER,**  
DIRECTION DE LA RÉSERVATION

**R**enate Günter sait que nous vivons à la vitesse et au rythme des clics de souris et qu'il suffit d'appuyer sur un bouton pour que ce que l'on souhaite soit livré de préférence immédiatement. L'application Bareiss et la réservation en ligne rendent beaucoup de choses possibles. Et même les 101 e-mails reçus dans la journée par le service de réservation sont traités par l'équipe, qui peut compter jusqu'à sept personnes, pendant les douze heures de la journée de travail (week-ends compris). Néanmoins, même dans ces conditions humaines plutôt idéales et avec une utilisation numérique optimale, tout ne se fait pas du jour au lendemain. C'est pourquoi pour les dates souhaitées et les chambres de rêve, elle recommande de faire une demande bien à l'avance. Elle et ses dames font tout ce qu'elles peuvent pour vous aider. Si, malgré tout, vous ne parvenez pas à prendre un bain de soleil en hiver, ce n'est pas de leur faute. Et, en fin de compte, ce n'est pas non plus la fin du beau monde des vacances Bareiss. Les clients le comprennent.

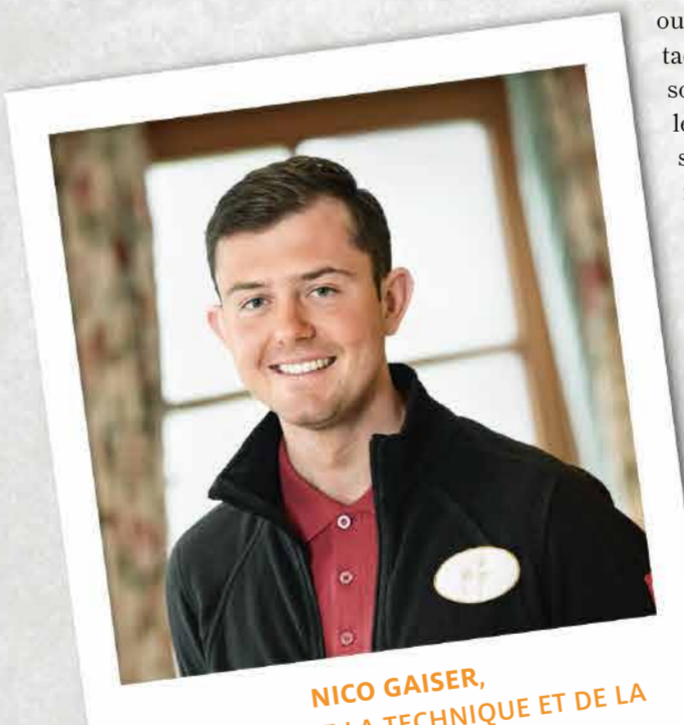


**ANJA WACHTER,**  
1<sup>ÈRE</sup> GOUVERNANTE ADJOINTE

Anja Wachter et Nico Gaiser veillent à ce que le monde du Bareiss soit beau.

**N**ico Gaiser et leurs équipes. La maison est en effet une sorte de cosmos. Dont tout n'est pas visible, ce qui lui permet de fonctionner. Nico Gaiser, qui travaille au Bareiss depuis cinq ans et qui est, à la base, mécanicien industriel de formation, a l'ambition de rester la plupart du temps invisible. Car il ne se présente pas seulement lorsqu'il y a un dommage à réparer. Il veille au contraire à ce que tout soit en ordre dans les chambres, de la poignée de fenêtre qui fonctionne à la charnière de porte en passant par le thermostat de la douche, et ce le plus tôt possible. Les chambres inoccupées sont vérifiées chaque jour par lui et ses cinq collaborateurs, qui sont tous en pleine forme manuelle et disposent d'un stock de pièces aux dimensions d'un grossiste.

Les chambres ne sont toutefois pas le principal « terrain de jeu ». Ni les restaurants, ni des piscines, où il faut surveiller les lumières et les lampes ou le traitement du chlore. Ce sont les « catcombes » du Bareiss, le grand « monde souterrain » où convergent les tuyaux, les fils et les câbles qui constituent et soutiennent l'ensemble de cet « organisme » technique hautement complexe et compliqué, inextricable pour le profane. Et Gaiser est le spécialiste qui entretient les meilleures relations avec tous les artisans de la région, parle leur langue et dispose de toute l'aide possible en cas de besoin. Que ce soit dans la maison, dans le parc forestier (mot-clé : fête des lumières), dans les outlets - le Bareiss a de l'envergure.



**NICO GAISER,**  
DIRECTION DE LA TECHNIQUE ET DE LA MAINTENANCE DU BÂTIMENT

**A**nja Wachter avait suivi sa formation dans des entreprises d'économie domestique avant de rejoindre le Bareiss en 2019, où elle fait depuis ce qu'elle a « dans la peau » : Regarder d'un œil clair et vigilant pour s'assurer que tout va bien, et pas seulement à tous les étages. Mais aussi dans les restaurants, dans la galerie marchande, dans l'espace nautique, dans le wellness & spa, à l'extérieur autour des piscines.

Elle ne veut absolument pas s'étendre sur les détails, et ce, par égard pour le lecteur : sa chambre, lorsque le client est en vacances au Bareiss, demeure son royaume privé, un espace protégé, absolu, même en vacances. Décence et discrétion sont les maîtres mots des gouvernantes, des femmes de chambre et des grooms. Les chambres occupées sont nettoyées et rangées de manière impeccable, porte fermée. Mais les livres ou les magazines ouverts, un chemisier déposé sur une chaise, un verre d'eau trop plein, tout reste intact, comme l'a laissé le client. Sur le verre d'eau, on pose toutefois une soucoupe pour qu'il ne prenne pas la poussière.

La journée d'une femme de ménage est longue, de 6 à 22 heures. Le client se trouve encore dans le royaume des rêves, autrefois appelé « les bras de Morphée », que commence le cirage des chaussures et le nettoyage des parties communes. Et le soir, pendant que le service du soir est en cours dans les restaurants, il se termine par le dressage des lits et la préparation de la salle de bains. Durant ces 16 heures, il y a, selon les cas, 60 départs et 60 arrivées (pas toujours aussi proportionnellement, bien sûr), des réunions matinales au cours desquelles on discute de ce qui est prévu pour la journée : Demandes supplémentaires pour la chambre, mise à disposition de lits d'enfants et de produits cosmétiques pour enfants, arrangements de bienvenue, mise à disposition du journal du jour dans la langue du client, préparation de fleurs, choix des bonnes capsules de café si l'on connaît la marque préférée du client habitué... « Il y a du pain sur la planche ! ».

En même temps, « ... c'est aussi un plaisir quand c'est stressant », dit Mme Wachter, « parce que tous les membres de l'équipe se soutiennent mutuellement. Il y a un esprit sportif ». Mme Gaiser est du même avis : « Bien sûr, il faut être résistant. Mais si le travail ne plaît pas, on n'est au Bareiss pas au bon endroit. » D'où vient la motivation ? Toutes les deux le disent ainsi : « Nous voulons le meilleur pour le client, que tout lui convienne. Qu'ils se réjouissent à la pensée de revenir ».



**NOTRE APPLICATION BAREISS** avec toutes les informations sur l'ensemble de l'hôtel. De la gastronomie au bien-être. Du programme de vacances à Beauty & Spa. Le sport, les enfants, les environs, la Forêt-Noire. Tout simplement. Et facile à utiliser. Amusez-vous bien !

# « Parfait, merveilleux, une splendeur » : le velouté de maïs avec sauce au chorizo ...

LE BAREISS EST ÉLU « LUXURY CULINARY HOTEL OF THE YEAR ».

Les plus grands chefs étoilés d'Europe y ont dîné : Michel Guérard, Marc Haerberlin, Alain Ducasse, Eckart Witzigmann. Et tous ont tiré leur chapeau devant une performance gastronomique extraordinaire. Ici, il ne s'agit pas cette fois du restaurant 3\* Bareiss. Ici, c'est l'ensemble de la restauration gastronomique de l'hôtel avec, en été, le restaurant de la piscine « Oase » ; ce sont les deux restaurants à la carte « Kaminstube » et « Dorfstuben » ; et ce sont les trois outlets Chalet Sattelai, la ferme Morlokhof et le Forellenhof – tous, tutti quanti, ont été distingués en 2024/25 pour la deuxième fois consécutive parmi les « 101 meilleurs hôtels » d'Allemagne, d'Autriche, du Tyrol du Sud et de Suisse comme « Luxury Culinary Hotel of the Year » à la première place dans la catégorie culinaire.

Sous la direction d'Oliver Ruthardt, d'Oliver Steffensky, de Linda Richter, de Daniel Sorge et de Nicolai Biedermann, les responsables de cette réussite sont en tout et pour tout les restaurants de la région. 60 cuisiniers qui œuvrent pour les 5 restaurants de l'hôtel, les 2 restaurants à la carte et 3 outlets, que « l'amour passe par l'estomac, y compris l'amour du client », pour reprendre le dicton du Bareiss.

Ces 60 cuisiniers, dont la moitié sont des apprentis répartis sur trois années, disposent d'un répertoire de facilement 1000 plats de la cuisine européenne, si ce n'est plus. Et, des œufs brouillés du petit-déjeuner au snack de minuit, ce sont facilement 1000 assiettes dressées qui quittent chaque jour le passe lorsque l'hôtel est complet, si ce n'est plus. Une centaine de fournisseurs, dont dix pour le seul poisson, remplissent les « paniers ». Tout ce que la région offre en quatre saisons est servi : les asperges de Baden-Baden, les fruits d'Oberkirch, les pommes de terre de Sulz, les œufs bio de Rastatt, l'agneau du Jura souabe ou de Nouvelle-Zélande, qui ne fait vraiment pas partie de la région. Mais pour le grand choix de plats que le client attend, on a bien sûr aussi recours à des produits nationaux et internationaux. Les mangues, qui sont rapidement épuisées au buffet du petit-déjeuner et qui doivent être rajoutées, ne poussent pas dans le village fleuri de Sasbachwalden. Et le buffet du soir, avec ses 50 fromages, ne peut pas non plus être composé uniquement de fromageries allemandes dans l'échelle de popularité du camembert au parmigiano reggiano.

Voilà quelques chiffres. Ce qui est différent, c'est la qualité constante impressionnante avec laquelle ces plats sont proposés dans la plus grande continuité depuis des décennies, en suivant toujours l'évolution du temps. Il n'y a jamais eu d'effondrement, toujours des progrès et des améliorations. Linda Richter, sous-chef de cuisine : « Il y a des années, le « steak de la bourse de Hambourg » était le « plat du jour » le plus apprécié. Aujourd'hui, ce sont les « shorttrips » cuits sous vide. Pour les plats alternatifs, on avait autrefois une escalope viennoise, aujourd'hui ce sont des crevettes géantes au couscous ». Il y a des années, lorsque l'on plongeait dans les piscines avant le petit-déjeuner et que l'on avait besoin d'un café pour se remettre d'aplomb, on le commandait par téléphone de la cuisine en haut à la piscine en bas. Aujourd'hui,

il y a un buffet de petit-déjeuner. Et s'il manque quelque chose, il suffit de le commander via l'application Bareiss. Si le jus d'orange fraîchement pressé au petit-déjeuner était autrefois une particularité, plusieurs jus fraîchement pressés sont aujourd'hui une évidence, même selon les souhaits des clients, par exemple mélangés à du jus de gingembre, du jus de carotte avec du citron et de l'huile d'olive, etc. Il y a des années, lorsque l'on se rendait à la table du déjeuner, où l'on devait également choisir son plat principal pour le dîner parmi deux propositions, le beurre et les petits pains étaient déjà sur la table. Aujourd'hui,



le service propose un choix à la minute allant du « Laugenweckle » (moriette) au « Spitzbrötchen » (petit pain pointu). Et en guise d'amuse-bouche, il peut y avoir, par exemple, une soupe de maïs au chorizo et à la sauce. Commentaires entendus aux tables voisines : « On dirait un tableau ». « Hmm, délicieux ». « Parfait ! Si inattendu ». « Magnifique ». « Une splendeur ». Nous ne parlons pas ici, dacapo, d'un restaurant étoilé. Mais d'une gastronomie hôtelière tout à fait remarquable.

Les garants et les artisans de cette performance exceptionnelle sont, dans une harmonie sans transition, les chefs de cuisine de longue date et une solide relève. Oliver Ruthardt, directeur de la cuisine, est le « souverain » de toute la brigade et travaille dans la maison depuis 34 ans : « C'est ma vie », dit-il avec une sereine fierté. Et d'ajouter : « Les jeunes font mieux ». Ce que peut facilement dire quelqu'un qui a appris aux jeunes à le faire. Linda Richter par exemple, aujourd'hui sous-chef de cuisine. Elle fait l'éloge de

son « ancien » chef : « Nous avons eu le droit de faire des erreurs, de faire nos preuves ». Linda Richter a tellement fait ses preuves que Ruthardt l'a nommée tournaute lorsqu'il en fallait une de toute urgence. Dans la cuisine, les tournautes sont les sauteurs, les jokers, les polyvalents qui peuvent être affectés à n'importe quel poste parce qu'ils maîtrisent chaque discipline.

À tout juste 23 ans, Benjamin Enderwitz est déjà chef tournant, trois ans seulement après avoir terminé sa formation chez Richter et Ruthardt. Il a cuisiné à la carte dès sa deuxième année d'apprentissage, a été saucier (« vous le reconnaîtrez à leurs sauces »), puis entremetier au restaurant Bareiss et adjoint du chef de la Kaminstube, Nicolai Biedermann. Une carrière fulgurante au Bareiss, où le sentiment familial et l'équipe l'ont convaincu dès le début : « Il n'y a pas d'employeur comme le Bareiss dans la région. Il n'y a pas d'alternative à l'estime des collaborateurs ici, à cette équipe. Où puis-je trouver de telles oppor-

tunités ailleurs ? En tant que jeune cuisinier, rester planté dans un programme étroit, ne pas avoir de défi comme dans notre plan de jeu gastronomique, cela ne sert à rien. Au Bareiss, on s'est toujours bien amusé à la fin de la journée après le travail ». Lorsqu'on lui demande ce qu'il préfère, il s'enthousiasme « le dimanche, quand nous pouvons « envoyer » un plat après l'autre – un service génial ». Nous laissons ce terme de « génial » avec le même enthousiasme.

Ruthardt et Richter approuvent. Ruthardt : « Dans quel hôtel un cuisinier obtient-il une telle scène ? Celui qui veut apprendre son métier et l'amener au niveau de maître, c'est ici ». Richter : « Bien sûr, on peut aussi faire quelque chose ailleurs. Mais est-ce qu'on y fait aussi mieux ? »

Un ancien inspecteur de restaurants du « guide rouge », expérimenté dans le monde de la gourmandise, déclare : « Il n'existe aucun hôtel au monde avec une diversité gastronomique comparable et d'une telle qualité exceptionnelle. Aucun ».





# A la pointe du progrès fidèle à lui-même

## LE NOUVEAU RESTAURANT BAREISS

Le nouveau restaurant Bareiss vient d'accéder à la classe mondiale. Sur le plan culinaire, il y évolue depuis longtemps depuis l'obtention de la troisième étoile en 2008. Désormais, le restaurant, qui, auparavant, s'inspirait du classicisme français, dispose également d'un intérieur dans lequel les clients du monde entier se reconnaissent et se sentent bien. Sans avoir l'impression de l'avoir déjà vu partout. L'atmosphère est claire : il ne s'agit pas d'un restaurant universel. Ici, l'expérience et le vécu sont du niveau de la ligue des champions.

La réaction : le mélange de modernité élégante et de classicisme élancé, qui allie classe et exigence, générosité et convivialité, est très bien accueilli.

Tous les participants ont contribué au nouvel ensemble de l'établissement, la famille, **Claus-Peter Lumpp, Thomas Brandt, Teoman Mezda**. L'harmonie entre l'esthétique et le fonctionnement a été déterminante dans le choix des nouveaux couverts (maniabilité), des sièges (confortables et ergonomiques pour quelques heures de gourmandise), de la vaisselle (il existe des fabrications spéciales Bareiss parfaitement adaptées), de la nouvelle régie de l'éclairage (agréable à l'œil et pour la présentation des plats), de la décoration de la table avec une fleur et une bougie, du parquet silencieux, de la suppression des tables d'appoint qui encombrant l'espace et de la décision d'obturer les fenêtres, la cheminée de marbre, les tableaux et l'accroche-regard de toujours, la composition florale au beau milieu du restaurant. : Des

regards de reconnaissance ; un restaurant Bareiss fidèle à lui-même, qui a su évoluer avec son temps.

Les clients évoluent également avec le temps, la présentation du service aussi. Lorsque le restaurant Bareiss a ouvert ses portes en 1982, faire une halte dans un restaurant gastronomique en Allemagne ressemblait fortement à la visite d'une cathédrale : le client « faisait un pèlerinage » dans les temples de Lucullus. Le chef ne faisait pas la cuisine, il la « célébrait ». La « Bible » du gourmet était le Michelin. On se régala sous la dictée de la critique.

Cette époque est définitivement révolue. Claus-Peter Lumpp, artisan grandiose, cuisine, comme il aime à le dire, dans la parfaite créativité « des figures libres » : détendu, en toute supériorité et parfaitement maître de son vaste savoir-faire. À ses côtés : **Cyril Bettschen**, le sous-chef co-créatif sur lequel le chef peut entièrement compter. Interrogé à ce sujet, Thomas Brandt ne ressent lui non plus aucune « pression de performance » ni la moindre obligation de faire ses preuves : « Je sais ce dont je suis capable. Nous sommes tous des professionnels ici, des hôtes de bout en bout. Les clients le goûtent et le sentent. Leurs yeux brillent. Il n'y a aucune pression, cela donne des ailes ».

Teoman Mezda, sommelier d'une profondeur et d'une largeur de connaissances qui ouvrent et élargissent les horizons de la dégustation du vin, le confirme : « Le service peut être détendu, même s'il est très

exigeant, parce que les clients le sont aussi. L'accompagnement des vins, autrefois plutôt réservé à ceux qui n'étaient pas encore tout à fait « impliqués », est aujourd'hui également apprécié par les connaisseurs : on fait confiance à l'expérience de celui qui, probablement, est plus expérimenté.

L'équipe de service elle-même, les femmes comme les hommes, portent un élégant « dirndl », un smoking ou un costume. Les baskets sont laissés à la génération de clients en sneakers, à laquelle tous appartiennent désormais, toutes générations confondues. Mais ce qui est remarquable, c'est que les jeunes clients chaussés de baskets apprécient eux aussi l'art de la table et le code vestimentaire du service : ils ont enfin pu s'asseoir à une table dressée et décorée avec goût ; des hôtes qui se sont enfin mis sur leur 31 pour nous.

Et enfin, il y a la cuisine de Claus-Peter Lumpp et la pâtisserie de **Stefan Leitner**. Dans quatre menus différents et une large gamme de plats à la carte dans laquelle aucun des plus de 30 plats ne se répète, ils présentent un niveau 3<sup>e</sup> sans précédent. De l'étagère pour l'apéritif avec ses amuse-bouches avec mini-pâtisseries et chocolats pour terminer sur une note sucrée. En toute modestie, aucun restaurant de cette classe ne devrait proposer nulle part une richesse et une qualité comparables. C'est aussi cette singularité qui fait la classe mondiale de ce restaurant. Pour le plus grand plaisir des clients gourmets du monde entier.



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



« ICI, C'EST LE CALME, ICI C'EST LA PAIX », VOILÀ CE QUI PEUT VENIR  
À L'ESPRIT QUAND ON VOIT CELA. CECI EST NOTRE ÉTANG NATUREL,  
ET À L'ARRIÈRE, LES PISCINES. ET LE RESTAURANT DE LA PISCINE « OASE ».  
UN ENDROIT IDYLLIQUE. VOS VACANCES.

« UNE PAUSE  
BÉNÉFIQUE »  
Quatre jours de santé  
de changement avec toutes  
les commodités  
en plus, qui vous attendent  
à notre Bareiss !

# Absolument uniques ! Nos Bareissiens



**Johannes, 24 ans, gérant de restaurant,** fils de restaurateur et médaillé d'or au championnat des jeunes restaurateurs, ne voulait pas forcément faire « Gastro ». Et pas au Bareiss, car « tu n'y apprendras que la demi-pension » lui disait-on.



**Luisa, 21 ans, gérante de restaurant** en troisième année d'apprentissage, fille de restaurateur, ne voulait non plus absolument pas. Et surtout pas au Bareiss. Parce que, je ne sais pas, trop bon, trop célèbre, trop légende, quelque chose comme ça.



**Felina, 22 ans, cuisinière** passionnée en deuxième année de formation, voulait faire de la « gastronomie », mais n'en avait pas le courage. Elle a donc fait du conseil fiscal mais pas aussi passionnément. Ce qui lui a donné le courage d'apprendre ce qu'elle voulait toujours apprendre : cuisinière. Enfin, tous les trois ne voulaient qu'une seule chose : venir travailler au Bareiss.



**Sostenes, que tout le monde appelle** « Soso », cuisinier professionnel, ne voulait que le Bareiss. Originaire d'Indonésie, il a fait une année de volontariat à l'école professionnelle de Bad Überkingen à l'âge de 28 ans. Dans l'un des foyers, il a vu une photo grandeur nature de Hermann Bareiss. Sa décision était prise : c'est vers lui qu'il voulait aller. Il a suivi une formation de cuisinier auprès d'Oliver Steffensky et de Linda Richter. Aujourd'hui, il « gère » le « Forellenhof Buhlbach » en tant que sous-chef junior.



**Mourad, 29 ans, en troisième année** de formation hôtelière, est titulaire d'un master en économie. Mourad était banquier dans son pays d'origine, le Maroc. Mourad en a tiré les conséquences pour lui-même : « La numérisation intégrale dans le secteur financier n'est pas l'avenir. J'ai besoin de personnes autour de moi ». C'est pourquoi il s'est reconverti dans la « gastro » alors qu'il était encore chez lui. Mais celle-ci n'était pas assez « top » pour lui. Il voulait aller en ligue des champions, à l'international, apprendre des langues. Donc l'Allemagne, donc le Bareiss.

**BAREISSIANER**  
Mit dem Herzen dabei



NOS CINQ JEUNES, comme le racontent leurs « biopics » ci-contre, ont des histoires très différentes, mais une chose en commun : en dernier lieu, ils voulaient tous venir au Bareiss. Dans le haut de gamme. Là où l'oxygène se fait rare.

**Felina :** « J'ai besoin de pression. Sinon, je ne donnerais pas ce que je peux donner. Sans défi, je ne serais pas aussi bonne que je le suis ».

**Luisa :** « La pression ? Je ne suis pas la seule à ressentir cette pression, personne ne l'a. Nous la partageons tous. Cela rend les choses plus faciles. Tout le monde se soutient. Alors tout va bien ».

**Johannes :** « Nous avons le droit de commettre des erreurs. Nous avons le soutien des autres apprentis, surtout ceux en troisième année. Et la pression constitue quelque chose de positif. Je ne suis pas partisan de me laisser aider avant de peser le pour et le contre avant d'agir, il faut que ça « marche ». Chacun veut obtenir le meilleur pour lui-même ».



Tels sont les discours d'une « jeunesse d'aujourd'hui » volontiers décriée, qui ne veut soit-disant ne rien apprendre ni rien donner en échange. C'est un discours peu réfléchi. Nos cinq jeunes ne sont pas les seuls à prouver le contraire. C'est aussi ce que confirme **Marc Kotscherowski**, directeur adjoint du restaurant et sommelier de la restauration gastronomique de l'hôtel. Il vient de l'Auberge de l'III, où Marc Haerberlin lui a conseillé de venir au Bareiss pour changer d'air professionnel. Au moment de son entretien d'embauche, l'académie du Bareiss a lieu, les nouveaux apprentis sont préparés à la maison : « Une promotion forte », dit-il, « tous ont envie d'appuyer sur le champignon ». Ils sont friands d'esprit. Au Bareiss, ils le reçoivent et le ressentent. Sur-tout cela : ils le ressentent ».

Avoir envie de faire son travail, c'est ce que l'on facilite aux jeunes. Non pas parce qu'on les enveloppe dans du coton, qu'on leur fait des « chatouilles » ou qu'on baisse le niveau des exigences. Mais parce que les formateurs répondent au besoin d'explication et de motivation de la jeune génération, en toute patience, avec beaucoup de compréhension, de manière sportive dans le ton, intransigeante dans l'exigence. « Si tu avais un rendez-vous important, est-ce que tu dresserais la table

de la même manière à la maison ? », demande Kotscherowski, lorsque quelqu'un ne fait pas très attention à la mise en place des couverts et de la vaisselle, que la nappe n'est pas bien posée, qu'une tache d'eau s'y dessine, que les fleurs ou les petits cartons de table ne sont pas bien disposés.

« Pas comme il faut, à mon humble avis. » Les erreurs sont permises. Kotscherowski : « Nous ne formons pas des peureux. C'est de ses propres erreurs que l'on apprend le plus. Notre génération de formateurs y parvient peut-être plus facilement que les précédentes. Nous avons nous-mêmes pris des responsabilités plus tôt, nous comprenons le langage des jeunes et leur façon de fonctionner. Malgré toutes les exigences du Bareiss : il doit toujours y avoir de la bonne humeur. C'est le cas ». C'est en tous cas que le client ressent.

Bien sûr, ce ne sont pas seulement la compréhension et l'empathie qui fascinent les plus jeunes, les apprentis, au Bareiss. Tous les cinq, voir ci-dessus, s'enthousiasment à l'unisson de l'esprit d'équipe, de l'esprit de famille, de la proximité et de l'immédiateté de Britta et Hannes Bareiss, de l'aura de vie et d'expérience du patron senior Hermann Bareiss qui « inspire la confiance et le respect ». « Incroyablement authentique », s'enthousiasme également Kotscherowski.

Mais il y a aussi les « hard facts » qui rendent le Bareiss attractif. Les cadres peuvent s'épanouir pleinement au sein d'un ensemble de 400 personnes, faire preuve de qualités de direction et d'accueil, de connaissance des gens : ils peuvent développer leur talent d'organisation et montrer leur grandeur humaine en tant que joueurs au sein d'une équipe. Au Bareiss, il n'y a pas de stars. Chaque poste, chaque position compte.

Et les apprentis sont mis sur la voie pour devenir de tels professionnels. C'est pour cela qu'ils sont formés, qu'ils sont testés et qu'ils terminent souvent premiers de leur classe. Comme par exemple Johannes, qui vient de terminer sa formation comme meilleur gérant de restaurant.

De tels résultats ne sont pas le fruit du hasard. Kotscherowski : « Avant les examens, nous formons à la découpe (volaille), au filetage (dorade), à la préparation (cocktail de crevettes) et à la présentation à table (tartare). Durant six heures, nous disposons pour cela des meilleurs produits et outils. Nous proposons des formations sur le vin, des dégustations, des formations sur la communication. En Allemagne, vous pouvez compter sur les doigts de la main le nombre d'établissements qui s'en « donnent la peine » ».

Mais il y a une autre chose : Hermann Bareiss, qui a fêté ses 80 ans l'année dernière, l'a souvent répété dans des interviews et des conversations récentes, y compris dans ce JOURNAL : « Restez humains. Soyez humains ». On croit volontiers l'entrepreneur qui a tout exigé et tout donné de lui-même, de manière conséquente et intransigeante : ce qui compte en dernier lieu, c'est l'humain. Ce que précise au Bareiss, Johannes : « Après le travail, chacun se retrouve en compagnie de quelques autres. Personne ne reste seul ». Luisa le répète : « On emmène tout le monde. On n'est jamais seul ». Johannes : « Aucun cinéma, aucune discothèque, aucun bar ne me manque. Je me suis fait des amis ici. Ça me porte ». Kotscherowski : « Nous, les responsables de formation, nous sommes là pour nos « filles et nos garçons », nous sommes présents, nous les consolons en cas de mal du pays ou de chagrin d'amour, du premier au dernier : nous les encourageons quand quelque chose ne va pas. Nous les aidons à grandir ».

Qui travaille dur sait aussi bien faire la fête. Les soirées du personnel. Ces fêtes-cultes sont devenues une tradition mais aussi une légende parmi les anciens Bareissiens.

Et ceux qui débutent au Bareiss, qui ont assisté pour la première fois à l'une des fêtes du personnel, qui ont participé à l'excursion des apprentis, la fête de la bière ou qui ont assisté au point culminant, la fête de Noël du personnel, n'en reviennent pas : « C'est le top du top », s'est étonné Kotscherowski, « il y a ici une véritable culture de la fin de la journée, de l'après-travail ».

Si l'on prend tout en compte, c'est toute une culture de vie et d'interaction que les Bareissiens se donnent les uns aux autres, apprennent les uns des autres et emportent avec eux au-delà de leur période Bareiss.

**Felina :** « J'ai appris à gérer le stress. Il y a bien sûr la compensation : la manière dont on aborde et vit ici l'aspect familial est unique ».

**Luisa :** « Nous sommes encouragés, nous pouvons nous épanouir, nous nous épanouissons, nous devenons plus sûrs de nous, plus sûrs pour la vie ».

Et enfin **Johannes :** « Nous recevons ici un cachet pour la vie, nous apprenons l'humain : une bonne école ».

Les Bareissiens : « Le cœur sur la main ». Les Bareissiens : un cœur et une âme. Les Bareissiens : qui n'a pas le cœur à l'ouvrage ?





# Les rêves des enfants deviennent réalité.

Au Bareiss, les enfants ont leur propre Bareiss, rien que pour eux : le Kinderdörfle. Et comme le Bareiss des grands, le Kinderdörfle a aussi ses «outlets» : le terrain de jeux d'aventure en bas du parc forestier. Un peu plus haut, le mini-zoo des animaux à caresser. Et encore un peu plus haut, le centre équestre.

Le Kinderdörfle fête ses 30 ans. Mais lorsqu'il a ouvert ses portes en 1995, ce n'était pas encore un village, mais seulement une maison, la Villa Kunterbunt. Depuis, la villa Sternenstaub (poussières d'étoiles), la Maison des jeux, une roulotte de cirque et une cabane perchée, dans laquelle il est même possible de passer la nuit, sont venues s'y ajouter. Sous escorte, bien sûr, et si le programme pour enfants le prévoit en été. La responsable en est Léa Berrisch, la nouvelle directrice du programme pour enfants, qui, en période de pointe, accompagne et encadre les enfants de 3 à 17 ans durant toute la journée de vacances avec une équipe de plus de 20 personnes.

Sa collègue Katharina Lang, directrice du programme de vacances et de loisirs, qui n'était dans la maison que depuis trois semaines au moment de son entretien d'embauche, a tout de suite reconnu, avec un regard sans complaisance, avec quelle exigence et à quel niveau le Bareiss a fait siens les souhaits de ses plus jeunes clients : « Ici, les rêves d'enfants deviennent réalité », dit-elle, avant de se corriger aussitôt : « Mais ce n'est pas un monde de rêve qui est proposé aux enfants. Il s'agit en fait d'une véritable richesse, d'une surabondance d'offres que je n'ai rencontrée nulle part ailleurs ».

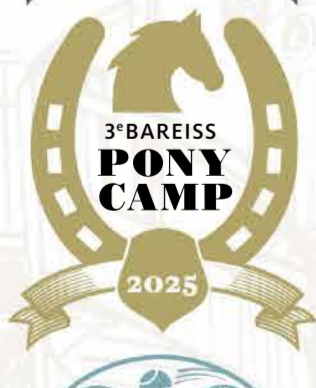
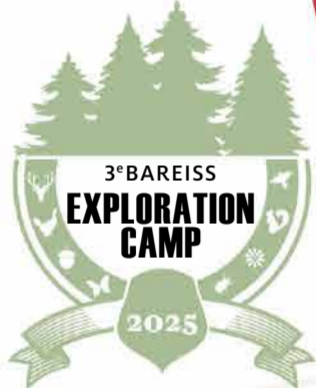
Katharina a peut-être raison. Il suffit de parcourir la table des matières de « Ferienspaß für Minis, Maxis und Teens » pour avoir une idée de tout ce qui se passe ici.

Voici un extrait des 42 pages : Le monde animal, le monde de l'aventure, le monde aquatique, partir de son propre chef. Rallye Bareiss, feu de camp, retraite aux flambeaux, B-Club avec Bass & Beats pour de bonnes vibrations. Sans oublier les nombreux camps : cuisine, tennis, football, équitation, aventure et découverte. Les enfants ont leur propre journée de vacances culinaires et même des offres dans le Beauty & Spa, des massages au chocolat chaud – ce n'est pas rien !

Katharina a cependant remarqué quelque chose d'encore plus élémentaire ou essentiel que la simple richesse du programme au cours des premiers jours : « Au Bareiss, les enfants jouissent exactement de la même estime réelle, chaleureuse et sincère que les adultes. Ils ne sont pas relégués dans un coin où on les distrait et les amuse pour qu'ils ne dérangent personne. Ils sont pris au sérieux pour ce qu'ils aiment à leur âge, ce qui leur fait plaisir, ou ils apprennent peut-être quelque chose en même temps, sans s'en rendre compte. Ce qui se fait ici a absolument de la substance. Et cela avec le même cœur, formulé de manière solennelle, que celui qui bat pour les grands. On le sent tout de suite. Eh bien moi, je l'ai tout de suite ressenti ».

C'est peut-être pour cela qu'ici, comme cela arrive à leurs parents ou grands-parents lors des séminaires de cuisine, des semaines de golf ou de randonnée, les enfants se font des amis, se donnent rendez-vous pour les prochaines vacances afin de rejouer ensemble au foot ou au tennis ou, comme le dit Léa Berrisch, lors de la « nage des sirènes », nager avec élégance comme une fée des eaux à travers la piscine ».

Et c'est peut-être aussi pour cela, grâce à tant de cœur pour les plus jeunes et les un peu moins jeunes, que maman ou papa, grand-mère ou grand-père disent : « Moi aussi, j'aurais aimé être enfant ici ».



**SPECIAL ENFANTS**  
**14.04.-18.04., 27.10.-31.10.2025**  
**LE CAMP DE CUISINE DU BAREISS**

Filles et garçons à partir de 7 ans se mettent aux fourneaux lors du Bareiss Küchencamp pour apprendre à cuisiner avec des maîtres du métier, apprendre les rudiments de la cuisine. La cuisine est adaptée à l'âge des enfants et les repas sont partagés chaque jour. Personne n'a besoin de connaissances préalables, le nombre de participants est limité à 10 enfants par camp. Vous trouverez le programme détaillé sur notre site Internet [www.bareiss.com](http://www.bareiss.com).

# Calendrier des événements 2025

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

30<sup>e</sup> DÉJEUNER AMICAL FRANCO-ALLEMAND  
14.07.2025

CABRIO-SPIRIT  
01.06.-05.06.2025

SPÉCIAL FÊTE DES MÈRES  
11.05.2025

FÊTE DES LUMIÈRES  
25.07.2025

**01.01.2025**  
TRADITIONNELLE RANDONNÉE DU NOUVEL AN

**23.06.2025**  
APERITIF  
Fête nationale luxembourgeoise

**31.10.2025**  
FÊTE D'HALLOWEEN  
au « Kinderdörfle »

**06.01.2025**  
VISITE DES ROIS MAGES  
sur la forêt d'hiver

**04.07.2025**  
33<sup>e</sup> COUPE DE GOLF BAREISS

**22.11.2025-06.01.2026**  
FORÊT D'HIVER BAREISS

**03.03.2025**  
CARNAVAL  
au « Kinderdörfle »

**04.07.2025**  
APERITIF  
Fête nationale américaine

**30.11.-24.12.2025**  
MARCHÉ DE NOËL  
dans la Galerie Marchande

**14.03.2025**  
GRAND DÉFILÉ DE MODE AVEC PRÉSENTATION DE BIJOUX

**14.07.2025**  
30<sup>e</sup> DÉJEUNER AMICAL FRANCO-ALLEMAND

**30.11.2025**  
CONCERT DE L'AVENT  
à la Christuskirche de Mitteltal

**20.04.2025**  
DIMANCHE DE PÂQUES  
au « Kinderdörfle »

**21.07.2025**  
APERITIF  
Fête nationale belge

**24.12.2025**  
FÊTE SOLENNELLE DE NOËL  
avec concert dans le hall de l'hôtel

**27.04.2025**  
APERITIF  
Jour férié néerlandais

**25.07.2025**  
FÊTE DES LUMIÈRES

**25.12.2025**  
NOËL DES ENFANTS  
avec randonnée aux flambeaux et visite de l'enfant Jésus

**30.04.2025**  
POSE DE L'ARBRE DE MAI

**01.08.2025**  
APERITIF  
Fête nationale suisse

**26.12.2025**  
BAL DE NOËL

**01.05.2025**  
TRADITIONNELLE RANDONNÉE DU 1<sup>er</sup> MAI

**06.08.2025**  
FÊTE DE LA PISCINE « POOLFEST »

**31.12.2025**  
BAL DU NOUVEL AN  
avec grand feu d'artifice au Bareiss

**11.05.2025**  
SPÉCIAL FÊTE DES MÈRES

**14.09.2025**  
JOURNÉE DU PATRIMOINE  
à la ferme « Morlokhof »

**09.06.2025**  
FESTIVAL DE MUSIQUE DE LA FORÊT-NOIRE :  
CONCERT ET CULINARIUM BAREISS  
suivi d'un dîner culinaire

**19.09.2025**  
GRAND DÉFILÉ DE MODE AVEC PRÉSENTATION DE BIJOUX

**25.05.2025**  
SPÉCIAL  
pour la fête des mères française

**03.10.2025**  
APERITIF  
Jour de l'unité allemande

FORÊT D'HIVER DE BAREISS  
22.11.2025-06.01.2026

MARCHÉ DE NOËL  
30.11.-24.12.2025

BIEN-ÊTRE DE LA TÊTE AUX PIEDS

3<sup>e</sup> BAREISS PONY CAMP  
2025

Bareiss

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  
2024

LES GRANDES TABLES DU MONDE

RELAIS & CHATEAUX

\*\*\*\*\*