Fiesta française en Forêt-Noire

Auteur : Hervé Lévy

Date : 18 juillet 2023

Depuis 27 ans, l'hôtel Bareiss célèbre l'amitié franco-allemande le 14 juillet. Retour sur une journée pas comme les autres outre-Rhin.

Hôtel magique possédant un des ensemble aquatiques les plus chics d'Allemagne, adresse familiale de très grand luxe, véritable anti-palace où l'accueil demeure chaleureux, sans esbroufe, mais avec une grande prévenance, où chaque élément du décor est pensé avec un soin extrême : voilà comment pourrait être décrit le Bareiss. Au niveau gastronomique s'y déploient de nombreux restaurants, dont celui, triplement étoilé au *Guide Michelin*, où officie Claus-Peter Lumpp depuis 1992. Humble, le chef ne se paie pas de mots, s'exprimant – et de quelle manière – dans des assiettes où éclatent la vérité du produit et la perfection d'un art acquis au contact d'Eckart Witzigmann et Heinz Winkler, deux des pères spirituels de la gastronomie allemande, ou d'Alain

Ducasse. Il y développe une cuisine dont il résume le credo de manière claire : « *Je suis très traditionnel : un bon produit, un bon goût, rien de plus. Le reste est trop moderne pour moi* », s'amuse-t-il, se revendiquant « *artisan* ». La modernité à tout crin ? L'avant-garde ? Le *show off* ? Ce n'est pas l'affaire d'un homme privilégiant l'authenticité, et refusant tout artifice,

C'est aussi dans cet esprit que se déploie, depuis près de trente ans, la "Journée des Français" chaque 14 juillet accueillant quelque 300 convives. L'affaire débute avec un apéritif (au Champagne) dans le Kurgarten accompagné par la fanfare Trachtenkapelle Mitteltal (sous la direction de Sascha Eisenhut) et les joueurs de cor Rallye-Trompes Saint Laurent venus de Holtzheim. Dans son allocution de bienvenue, le maître de maison, Hermann Bareiss, a remercié ses voisins et amis, affirmant : « *Manger et boire ensemble : c'est la plus belle forme de solidarité. Un bon repas et un bon vin sont source de paix, de joie et d'amitié.* » Et Yolande Haag, propriétaire de la brasserie Meteor – une des nombreuses invitées de marque – de lui répondre : « *Veillons à ce que chacune et chacun d'entre nous se considère et se comporte comme le porteur et le responsable d'un message d'optimisme et de confiance en l'avenir* ». La suite fut un ravissement gastronomique où la truite dorée confite (du Forellenhof Buhlbach) accompagnée de crème de petit pois et de raifort dansa le twist avec un filet de veau de lait en croûte briochée (avec un jus de Porto à se damner et une brassée de chanterelles à la crème). Voilà manière d'une puissante élégance de célébrer l'amitié entre nos deux pays. Rendez-vous est donné l'année prochaine !

Hôtel Bareiss, Hermine-Bareiss-Weg 1 (Baiersbronn)

bareiss.com