Plus près des étoiles : L'Hôtel Traube Tonbach

Auteur : Hervé Lévy

Date : 10 décembre 2021

Au cœur de la Forêt-Noire, la **Traube Tonbach** est un refuge d'une ébouriffante élégance : dans l'écrin de cet incroyable hôtel, se déploie une gastronomie de haut vol, cumulant quatre Étoiles au *Guide Michelin.*

C’est une adresse comme seule la Forêt-Noire en offre, un hôtel où la tradition la plus pure a su prendre ses quartiers dans la modernité sous l’égide de la famille Finkbeiner depuis... 1789. Ici tout n’est que splendeur, quiétude et gentillesse, à des années-lumière des palaces clinquants. La *Gemütlichkeit* 1 se marie avec la contemporanéité incarnée par la Maison Kohlwald, l’aile la plus récente du *resort*, mais aussi par un complexe aquatique hors norme et la présence d’œuvres d’art, en toute complicité avec la Galerie Uli Lang de Biberach an der Riß. Dans le bar ou au détour d’un couloir se dévoilent, par exemple, les slogans textiles de Barbara Reck-Irmler ou des dessins signés Sabine Effinger, géniales variations sur champignons ou lichens. Rajoutez à cela plusieurs restaurants, dont la mythique et triplement étoilée Schwarzwaldstube pour philosophie : « *Une cuisine française classique faisant le choix de la légèreté.* » Lorsque le bâtiment historique qui l’abritait (ainsi que la Köhlerstube et la Bauernstube, la matrice de la maison) a été réduit en cendres dans la nuit du 5 janvier 2020, les esthètes du monde entier ont ressenti une profonde tristesse. Baisser les bras n’est cependant pas dans l’ADN de Heiner Finkbeiner. Et le maître des lieux de nous expliquer : « *Très rapidement, nous avons décidé d’aller de l’avant, de garder tout notre personnel* (l’endroit emploie quelque 350 personnes, NDLR) *et de bâtir ensemble des restaurants temporaires. Ils sont sortis de terre en cinq mois.* » En parallèle, un nouveau bâtiment est en train d’être édifié, véritable cathédrale de lumière aux surfaces vitrées impressionnantes, largement ouverte sur la vallée – avec une vue à couper le souffle – qui abritera les nouveaux restaurants. Ouverture annoncée le 10 avril 2022.

En attendant, les “temporaires” ont reconquis haut la main leurs Étoiles au *Guide Michelin* en 2021 : trois pour la Schwarzwaldstube et une pour la Köhlerstube où officie le natif de Heidelberg Florian Stolte. Enfant de la Traube Tonbach, il s’est formé auprès du mythique Harald Wohlfahrt, puis est revenu « *à la maison* » en 2011, après des expériences en Suisse, au Portugal et en Autriche. «*La Köhlerstube a longtemps été le petit frère de la Schwarzwaldstube. Mon objectif était de lui donner une identité propre qui s’est imposée à moi rapidement ; celle d’une cuisine française parcourue d’influences asiatiques, qui me parlent énormément*. » Illustration avec une composition toute en verticalité, installant un jeu dialectique d’une grande finesse entre douceur et puissance par la magie d’un curry thaï jaune accompagnant une langoustine tendrement unie à des lamelles de potiron.

L'Hôtel Traube Tonbach est situé Tonbachstraße 237, à Baiersbronn. La Köhlerstube est ouverte tous les jours pour le dîner. Menus de 128 à 158 €
traube-tonbach.de

[1] **Sentiment éminemment germanique mêlant douceur et bien-être**
[2] **Voir** Poly n°211