# Baiersbronn: Une cité, sept étoiles

**Auteur :** Hervé Lévy

**Date :** 3 juin 2021

Avec un peu moins de 15 000 habitants, Baiersbronn compte une concentration de restaurants étoilés inégalée au *Guide Michelin*. Toutes situées dans des hôtels, ces tables rayonnent : deux sont pourvues d'une étoile, le Schlossberg dans l'Hôtel Sackmann et la Köhlerstube à la Traube Tonbach. Dans ce même établissement, se trouve la triplement étoilée Schwarzwaldstube (dans sa version "temporaire" jusqu'à fin 2021, le bâtiment ayant été ravagé par les flammes en début d'année). Torsten Michel y officie avec pour credo : *« Une cuisine française classique faisant le choix de la légèreté. »* C'est de perfection dont il s'agit ici – et de sacré, d'une certaine manière – avec des réalisations à la transcendante simplicité. Autre hôtel, le Bareiss, autre chef triplement étoilé (depuis 2007) en la personne de Claus-Peter Lumpp qui affirme : *« Je suis très traditionnel. Un bon produit, un bon goût, rien de plus. Le reste est trop moderne pour moi. »* L'innovation à tout crin ? L'avant-garde ? Le show off ? Ce n'est pas l'affaire d'un homme privilégiant l'authenticité, refusant tout artifice... et imaginant des plats d'anthologie.

---

**hotel-sackmann.de**
**traube-tonbach.de**
**bareiss.com**