

Rétro Passion

# Rétro Passion

N° 270  
Novembre / Décembre

# Passion

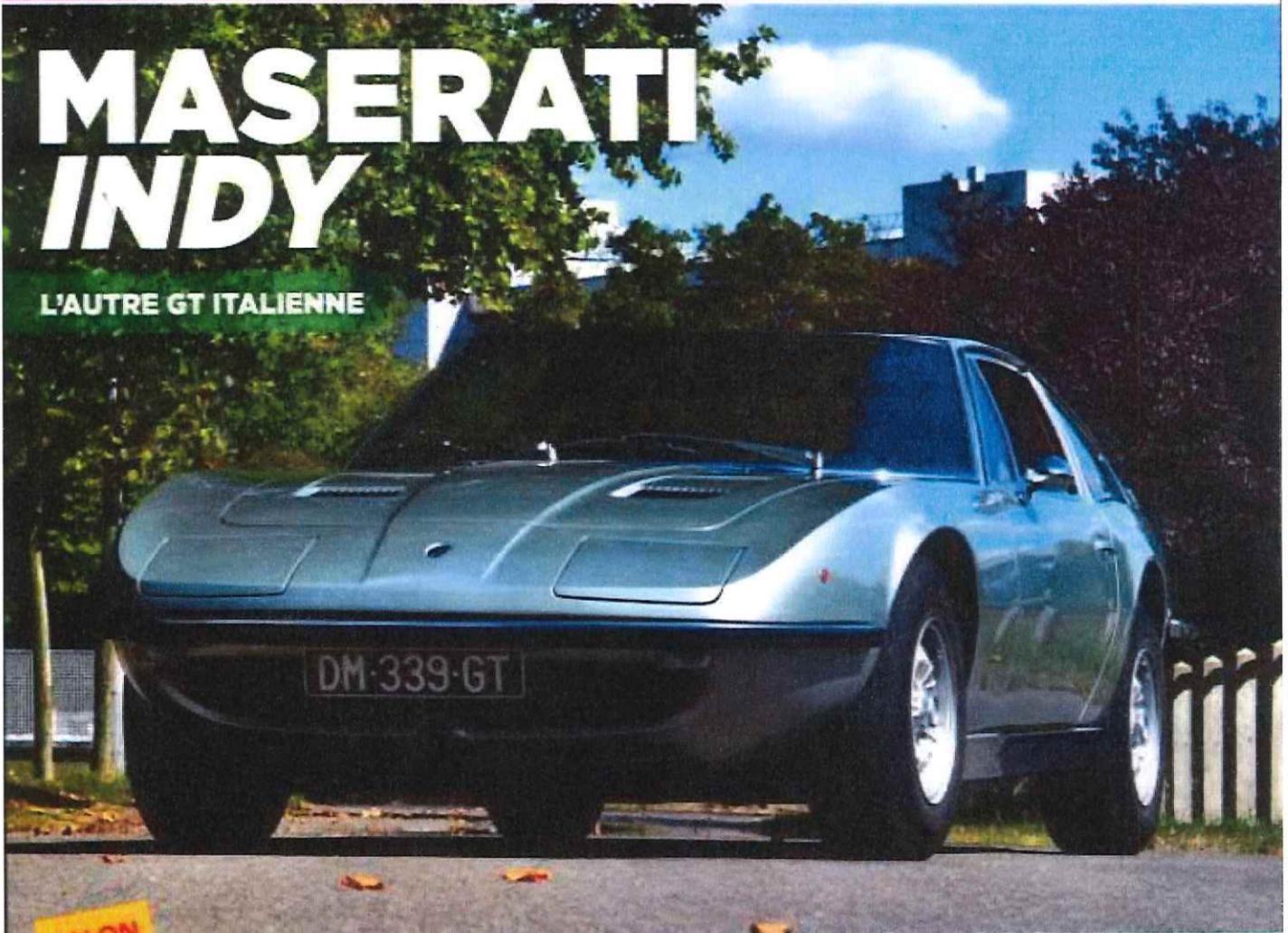
AUTOMOBILES



# 6 SPA HOURS

# MASERATI INDY

L'AUTRE GT ITALIENNE



SALON

AUTOMEDON, CITROËN ET OPEL À LA FÊTE

DEL : 0,90 €



# Journaux

L 1 - n° 270 - F. 5,50 € - RD



© 2018 MARSAC PUBLICATIONS



mag\_retopassion\_auto



retropassion\_auto



magretopassion

Aux commandes de cette nouvelle rubrique de Rétro Passion Automobiles celui qui sillonne les routes de France et d'Europe depuis plus de 30 ans pour plusieurs médias comme les magazines « BMW » et « Lion ». Il sait toujours à quelle table s'asseoir, celles dont les Chefs sont souvent eux-mêmes collectionneurs automobiles, celles qui savent accueillir les collectionneurs et prendre soin de leurs belles.

TEXTES : Philippe Colombet.  
PHOTOS : Jérôme Mondière, D.R.

Allemagne, le Bareiss a de nombreuses références en matière d'accueil de collectionneurs de voitures historiques.



# TABLES D'AUTOMNE

## PROMENONS-NOUS DANS LES BOIS

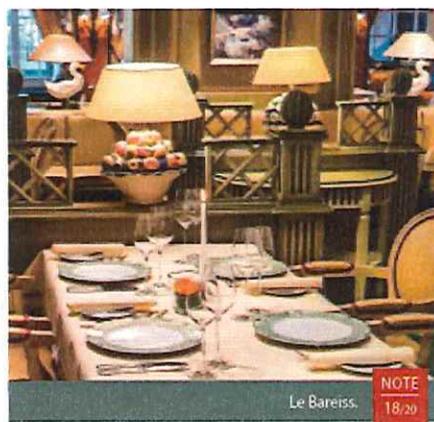
PENDANT QUE LE LOUP N'Y EST PAS ! AVANT DE REMISER NOS BELLES ET PEUT-ÊTRE, RALENTIR UN PEU LE RYTHME DES SORTIES QUE DIRIEZ-VOUS DE PROFITER DE CETTE BELLE SAISON ?

Allemagne

**HOTEL  
BAREISS**

En pleine nature, au nord de la Forêt-Noire, à Baiersbronn Mitteltal, se trouve une adresse qui conjugue haut de gamme et décontraction, une adresse aux multiples facettes, idéale pour se retrouver entre collectionneurs. À 70 kilomètres de Strasbourg et 40 de Baden-Baden, un étang avec des petits ponts et une cascade, 99 chambres style Forêt Noire, c'est une immersion en pleine nature. Le parc national de la Forêt-Noire est la première réserve naturelle du Bade-Wurtemberg,

600 kilomètres balisés. Le Bareiss propose de découvrir la marche nordique. Avec ses bâtons de plus en plus populaires, été comme hiver, elle ne peut pas faire de mal aux automobilistes que nous sommes. « Randonner et savourer », c'est l'esprit du chalet Sattelai à Baiersbronn. L'hôtel Bareiss y propose les plats traditionnels du terroir, les petites pâtes typiques Spätzle et le Forêt noire bien sûr. L'intérieur est cosy avec beaucoup de détails de décoration et une cheminée. Retour aux traditions. Avec sa ferme Morlokhof, il rend vie à la tradition et à l'histoire. C'est ce qu'a voulu



Le Bareiss.

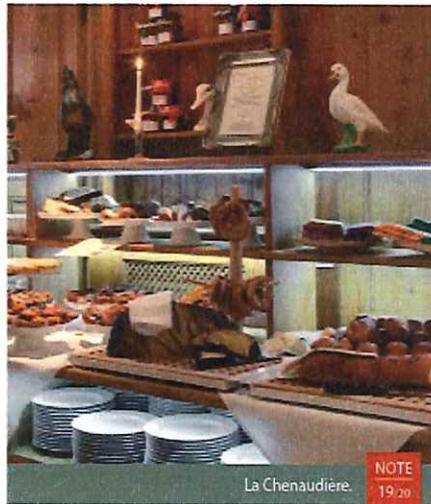
NOTE  
18/20

Hermann Bareiss en faisant l'acquisition, en 2003, de cette ferme de 1790 afin de la restaurer de façon authentique. Elle fait partie des plus anciennes métairies de la haute vallée de la Murg. On y participe à la vie d'il y a 100 ans. Les cuisiniers du Bareiss font cuire le pain comme autrefois dans le fournil, au feu de bois. Sa formule appelée « Journée gastronomique » comprend un premier café au bistro, plus tard un grand buffet de petit-déjeuner jusqu'à 11 heures 30, dans le hall de l'hôtel, ensuite un gâteau maison au goûter, dans les salons ou sur la terrasse, le dîner dans l'un des restaurants de l'hôtel et la collation de minuit au bar. Sans oublier les costumes traditionnels que portent les jeunes filles au Bareiss, un modèle différent chaque jour. Et le symbole de l'hôtel, le cœur rouge à la porte de sa chambre à l'arrivée.

HERMINE BAREISS WEG  
72270 Baiersbronn Mitteltal  
Baden Württemberg. ALLEMAGNE  
Tél. : 00 49 (0)7442 470  
[www.bareiss.com](http://www.bareiss.com)

**CC** Prix très élevés mais justifiés.

**CC** Une belle expérience des rallyes, autant pour leur réception comme pour leur organisation.



lait fermier, souvenirs d'enfance, Les œufs brouillés aux herbes, les saucisses et lard grillés, pancakes ou gaufres, rejoignent les surprenantes quenelles rôties de semoule, saucisses de saumon, omelette à la tomme et aux truffes. Comment, après un tel petit-déjeuner ne pas être prêt à dévorer les kilomètres, et courbes, de la région ?

LA CHENAUDIÈRE  
67420 Colroy-la-Roche  
Tél. : 03 88 97 61 64  
[www.chenaudiere.com](http://www.chenaudiere.com)

**CC** Élevés mais justifiés.

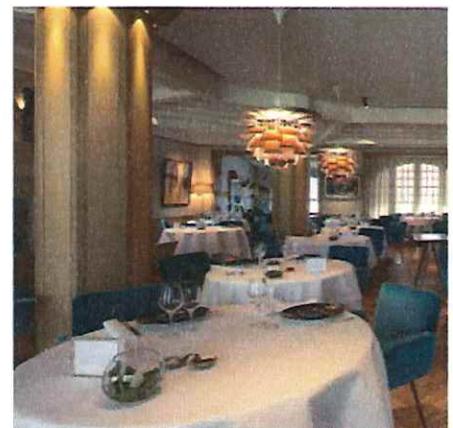
**CC** La volonté de toujours recevoir avec une extrême gentillesse et les routes environnantes.



Les Landes

MAISON  
COUSSAU

Fille de Jacques et nièce de Jean, la jeune cuisinière a grandi au-dessus des cuisines. Petite, elle assistait au spectacle des cuisiniers plumant les palombes. Elle entendait son grand-père Bernard Coussau qui annonçait les plats. Puis, retentissait le « Oui chef ! » de la brigade. Mémorable. La première tartelette confectionnée par ses soins à l'âge de 5 ans était sa fierté alors qu'elle était obligée de grimper sur une caisse de vin pour atteindre la hauteur du plan de travail. Inutile de préciser que dès son plus jeune âge, Clémentine s'est prédestinée. Lycée hôtelier de Toulouse, licence à l'Institut Paul Bocuse et un an dans la brigade de Jacques Chibois à la Bastide Saint Antoine de Grasse l'ont poussée. La jeune femme a pris conscience de l'importance de poursuivre l'aventure de l'affaire familiale. Arrivée en 2014, sans rien changer dans l'essentiel du style Coussau, elle apporte sa touche féminine, un sens du détail et revisite les recettes ancestrales. Pour se ressourcer, elle part se balader avec sa chienne Parka. Jacques, son père lui a transmis la passion du vin



Les Vosges

LA  
CHENAUDIÈRE

Colroy-la-Roche est un village paisible près des sommets vosgiens. Culminant à 500 mètres d'altitude, la Chenaudière y a une grande particularité... Élu « Meilleur petit-déjeuner d'hôtel en Europe » par un jury de journalistes « Art de vivre » français et étrangers, cet hôtel de charme fait rimer gourmandise et écologie. Le petit-déjeuner y est le roi des repas et le premier plaisir de la journée, c'est pourquoi la Chenaudière accorde un soin tout particulier à ce moment de convivialité et régale ses convives. Avec ses boiseries jurassiennes issues de la maison d'enfance du Pape Calixte II, souverain pontife de 1119 à 1124, la salle du petit-déjeuner est un lieu chargé d'histoire. Cette salle ouverte sur une véranda de plus de 100 m<sup>2</sup> offre un point de vue sur le village de Colroy en contrebas ainsi que toute la vallée de la Bruche. Au petit matin, cette véranda illuminée par les premiers rayons de soleil est plongée dans une ambiance magique. Le va-et-vient des oiseaux offre un spectacle naturel. De fabrication artisanale ou faits maison, les produits régionaux sont à l'honneur trônant sur les tables en bois ancien. Ce buffet du petit-déjeuner fait la part belle aux

richesses culinaires de l'Alsace et produits provenant des artisans de la région. Chaque matin, les pains et viennoiseries sont confectionnés sur place par les maîtres pâtisseries de la maison qui regorgent d'idées, tel que le pain aux drèches, céréales qui servent à élaborer la bière de la brasserie de l'Abreuvoir, une niche aux saveurs originales et au croustillant incomparable. Les palais en quête de découverte se délecteront de Kougelhopf, Streusel et Mauricettes. Pour accompagner ces pains, du miel des ruches de la maison, de la pâte à tartiner « Choconoissettes » bio, des confitures maison sans sucre qui satisfont toutes les envies. Ici, même les céréales et muesli sont de fabrication artisanale, sans oublier les jus de fruits artisanaux 100 % pur jus de Claude Kupferschlager aux accords harmonieux, pommes coings ou pommes myrtilles ainsi que les jus bio de la maison alsacienne Sautter. Eau de source de Colroy, cidre et crémant d'Alsace complètent. Et, outre les délices de la charcuterie locale, les hôtes se délectent du saumon fumé maison et des fromages d'Alsace, Tomme du Ried et Ribeaupierre, fromage blanc et yaourts bio de la laiterie du Climont, ravis de retrouver ce goût de



Le Relais de la Poste.

NOTE  
17/20

qui reste l'un de ses centres de prédilection. Bienvenue en Nouvelle Aquitaine à Magescq, entre Bordeaux et Bayonne. Depuis des siècles, ce village situé dans la forêt des Landes, à 15 kilomètres de l'océan et 60 de l'Espagne, est une belle étape. Elle s'est imposée depuis les années 70 comme destination de gourmets dans ce coin prisé pour ses espaces et son climat. Jean, Annick, Jacques et donc Clémentine y perpétuent la tradition du goût dans cette région au terroir riche de saveurs. C'est la capitale de l'asperge blanche. Grosses morilles farcies, marinière de coquillages et salicornes, le Relais de la Poste, sur un parc de 7 hectares, est un havre de paix. Sa clientèle aime se balader à travers sa pinède, son verger donnant pommes, pêches, poires, cerises et brugnons. Cette maison de maître 1900 où les platanes ont encore les anneaux destinés à attacher les chevaux, rappelle les fonctions à l'époque du relais de poste qui deviendra en 1971 un restaurant gastronomique baptisé « Le Relais de la Poste ».

#### MAISON COUSSAU

24, avenue de Marenne

40140 Magescq

Tél. : 05 58 47 70 25

[www.relaisposte.com](http://www.relaisposte.com)

Très élevé mais justifié.

Le patron, lui même collectionneur, prend soin des voitures de ses disciples.

Val d'Oise

## CHÂTEAU DE MAFFLIERS

Départ des premiers « Kilomètres du cœur ». Maffliers est un environnement pour échapper au tumulte de la ville, un parc de plusieurs hectares pour se rapprocher du chant des oiseaux et une cuisine en pleine évolution... cela pendant 364 jours par an. Car il est un 365<sup>ème</sup> jour un peu différent. Pour la seconde fois, le Novotel Château de Maffliers a reçu 200 motards sur leurs Harley-Davidson. Nous le savons de Grimaud, dans le golfe de Saint-Tropez, à Gérardmer dans les Vosges en passant notamment par Tours et Morzine les propriétaires de Harley Davidson adorent se réunir. Par centaines quand ce n'est pas par milliers lors d'événements « Grand public » que des réunions de motards. Un esprit que cet établissement du jeune groupe hôtelier européen Grape Hospitality, créateur du service dédié « Grape Classic Tour » pour les collectionneurs de véhicules d'exception, avec plusieurs services personnalisés, est heureux de recevoir. À Maffliers, cet hôtel de 99 chambres a aussi été le point de départ des « Kilomètres du cœur » dont l'association « Mécénat Chirurgie Cardiaque » est partenaire, pour sauver un enfant atteint de malformations cardiaques. Cet hôtelier adore casser les codes de son métier. Tant mieux. David Lasry, 33 ans, y est Chef de cuisine. Après avoir étudié à l'école hôtelière René Auffray, il fut commis d'un Meilleur Ouvrier de France, a travaillé au prestigieux Ritz, place Vendôme à Paris, auprès de Michel Roth. Puis, il a intégré Disneyland, l'Aéroclub de France, le groupe Barriere à Enghien-les-Bains avec, entre temps, des extras pour le Hyatt Regency CDG. Septembre 2015, il intègre le Drugstore Publicis au côté du Chef David Fricaud, Top Chef, en tant que second. Il y reste 11 mois avant que, le 23 août 2016, le Maffliers lui confie les clefs de sa cuisine où il officie en tant que Chef à 31 ans. Aux côtés de sa salle et de sa terrasse, on com-

prend que son panier pique-nique séduise. Et Maffliers réserve d'autres nouvelles à venir, celles d'importants travaux d'embellissement. En attendant, il est temps de récolter le bon miel des 40 ruches de l'hôtel. Et n'oubliez pas votre panier, les champignons sont au rendez-vous.

#### CHÂTEAU DE MAFFLIERS

Allée des Marronniers

95560 Maffliers

Tél. : 01 34 08 35 35

[www.grape-hospitality.com](http://www.grape-hospitality.com)

Moyen.

Le package « Grape Classic Tour », un grand parking aérien mais pas de parking couvert. u



Le Château de Maffliers.

NOTE  
15/20



« Mécénat Chirurgie Cardiaque » est partenaire des « Kilomètres du cœur » pour sauver les enfants atteints de malformations cardiaques.

