



**Cocktails au Schweppes:**  
pour une carte des  
cocktails très  
personnalisée

Page 18

**Tuyau de championne:**  
Prenez les enfants au  
sérieux et augmentez  
votre chiffre d'affaires

Page 21

# SOIF

N° 12 | Décembre 2012

Le journal clients de Feldschlösschen Boissons SA – [www.journalsoif.ch](http://www.journalsoif.ch)



**Exceptionnel!**

## Champagne

E. Michel

12x37,5cl VP carton

Art. 11001

la bouteille **16.90**

6x75cl VP carton

Art. 10931

la bouteille **24.90**

**Durée des offres spéciales**  
du 3 au 14.12.2012

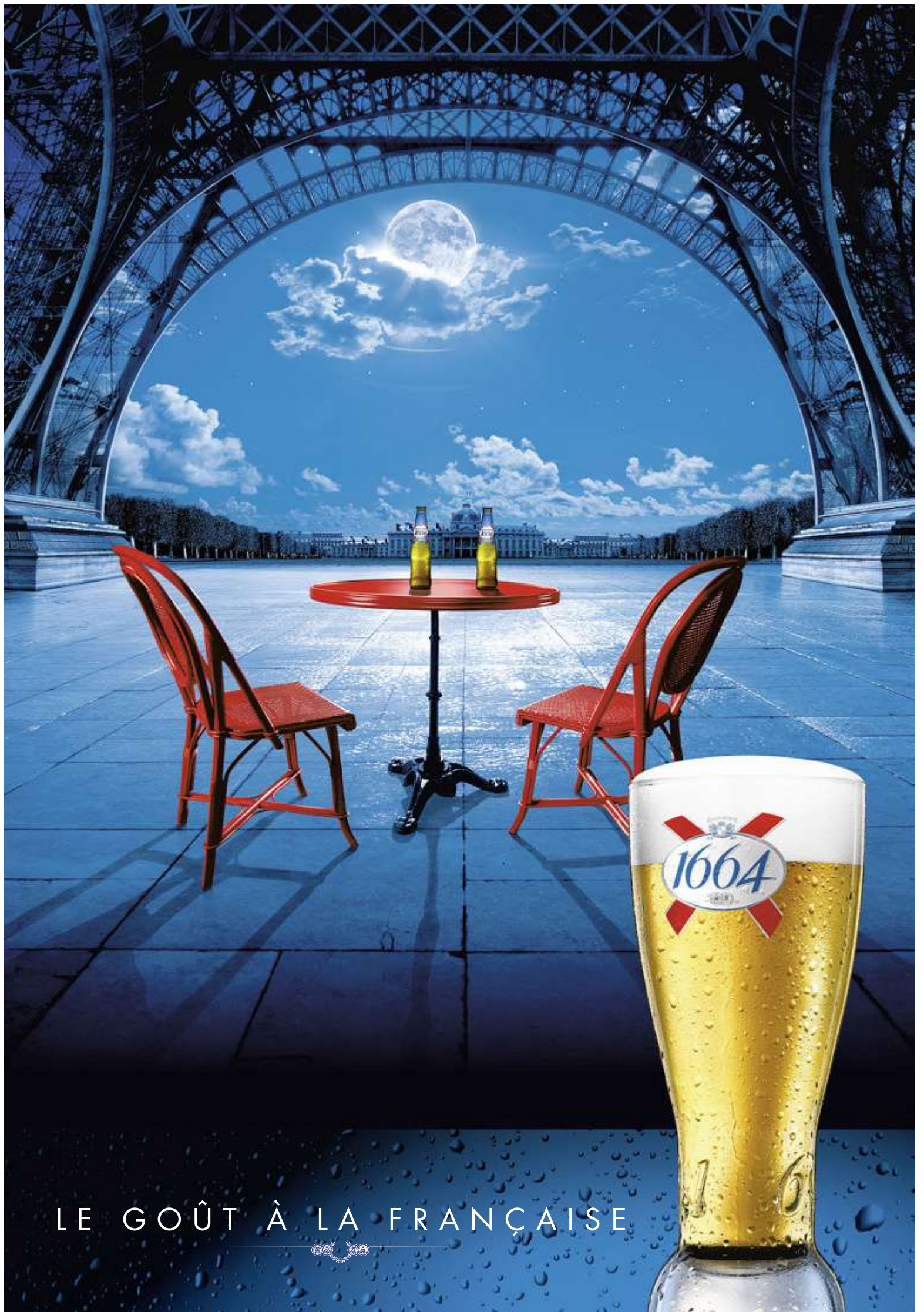
Dernier jour de livraison: 14.12.2012

Action prix net sans ristourne

Leo Leoni

# Noël chez soi

Page 8



LE GOÛT À LA FRANÇAISE



Éditorial

# Joyeuses fêtes



Chères lectrices, chers lecteurs,

→ Noël est la fête de famille par excellence. Par conséquent, même le «Grotthard Café» à Oggio de Leon Leoni fermera ses portes les 24 et 25 décembre. Par contre, le guitariste du groupe «Gotthard» profitera du temps de l'Avent pour passer de bons moments entre amis dans son local. À partir de la **page 8**, découvrez comment Leoni a réalisé son rêve d'avoir son propre bistrot et pourquoi il pense toujours un peu à chez lui en buvant une Feldschlösschen.

Lors de l'Olma à Saint-Gall, on a pu constater combien les liens entre la lutte sportive et Feldschlösschen sont étroits. Lisez en **page 16** qui a remporté le score annuel présenté par Feldschlösschen et qui nous avons rencontré dans notre cabane des lutteurs. En outre, 2013 sera une année spéciale pour les adeptes de ce sport: la fête de lutte fédérale se tiendra à Burgdorf – avec Feldschlösschen comme partenaire roi.

Mais pour l'instant, passons de bonnes fêtes en compagnie d'une bière de Noël de Feldschlösschen ou Cardinal. Il émane de cette bière spéciale, très appréciée par tous, un air de Noël très particulier. Joyeux Noël et bonne année! ●

Sandro Hofmann, New Business & Area Sales  
Director Suisse orientale & Grisons

## Sommaire



### APÉRO&ENTRÉE

Les boissons du mois:  
Vin mousseux et champagne 4

Le SCB est aussi une entreprise de  
restauration 5

### HÔTE&HOSPITALITÉ

Le premier hôtel «25hours» en Suisse 7

Propos de Leo Leoni sur son «Grotthard-  
Café», Noël et sa patrie Feldschlösschen 8

### MARCHÉS&TENDANCES

Des pièces cocktail pour mettre en  
bouche vos invités au réveillon 13

Grimbergen: Une bière spéciale  
très festive 15

Lancez-vous: avec Schweppes, vous  
mijoterez d'excellents cocktails 19

### PEOPLE

Le lutteur de l'année à l'Olma 16

### SERVICE&CONSEILS

Les astuces de la meilleure serveuse du  
monde: respecter les petits clients 21

Les clients de Feldschlösschen au festi-  
val gastronomique du Mendrisiotto 23

### BIÈRE&CUISINE

Le chef brasseur Michael Erler présente  
son menu de fêtes à quatre plats 22

Jus de pomme Möhl: de Suisse orientale 25

### TRINQUONS

Le «Gade Bar» à Bellwald prend son envol 27

### CONCOURS

Gagnez des tickets pour «Das Zelt» 29

### CONNAISSEZ-VOUS...?

Adieu à Viktor Stocker: le cocher de  
Feldschlösschen prend sa retraite 30

### PERSPECTIVES

Marchés de Noël et volley de pointe 31

# APÉRO & ENJÉE

Informations utiles et amusantes de des boissons Feldschlösschen et la restauration.



## LE SAVIEZ-VOUS?

En Europe, il existe d'innombrables coutumes de Noël. Les Scandinaves fêtent le 13 décembre la Sainte-Lucie et le retour de la lumière. Les Anglais nomment le 26 décembre «Boxing Day»; car ce jour-là, autrefois, les livreurs et les commerçants recevaient une «Christmas Box». Chez les Grecs, le matin du 24 décembre, les rues résonnent des percussions et des cantiques des enfants. Pour les Hollandais, ce n'est pas le réveillon de Noël qui est essentiel, mais le 6 décembre, jour de la Saint-Nicolas ou «Sinterklaas». Les Islandais, eux, sont hantés 13 jours avant la veille de Noël par les 13 Yulemen. Jadis, ces trolls leur jouaient des tours. Aujourd'hui, ils apportent des cadeaux.

.....

## BOISSONS DU MOIS

Offrez une fin d'année pétillante à vos clients: chez Feldschlösschen, vous pouvez commander les meilleurs proseccos et champagnes à des prix défiant toute concurrence. Le prélude magnifiquement fleuri de notre Prosecco Spumante annonce ce délicat vin mousseux. Au palais se développent la mousse corsée, une grande fraîcheur et des nuances fruitées. Parfait pour l'apéro, ce Prosecco est un classique dans son genre. Le champagne E. Michel Brut est agréablement fruité et idéal, lui aussi, comme apéro, mais également lors d'occasions festives. Avec sa grande intensité aromatique, il se marie à merveille avec le poisson et les fruits de mer.



## Saisi au vol

# Une bière de Bâle pour les fans de foot bâlois

Quelle perspective! Le «Warteck Box Pub», au 3<sup>e</sup> étage du parc St Jacques, offre une vue imprenable sur le terrain de jeu. Ce pub peut accueillir 40 personnes, et est le seul endroit du «Joggeli» qui sert de la Warteck, la bière bâloise. Les autres proposent de la Feldschlösschen et de la Carlsberg.

Pendant les matches de football, le «Warteck Box Pub» accueille des clients VIP. Il est également idéal pour les apéros après les visites du stade ou pour des dîners. Bien entendu, la culture brassicole y joue un rôle prépondérant, avec une place centrale accordée à la bière de Bâle.

→ [www.baselunited.ch](http://www.baselunited.ch)



ENVOYEZ-NOUS VOTRE PHOTO PRÉFÉRÉE!

Une anecdote en rapport avec votre local? Partagez-la en envoyant une photo à [durst@fgg.ch](mailto:durst@fgg.ch).

## Hockey sur glace

# Le SCB est aussi dans la restauration

**Le SC Berne est un club de hockey sur glace aux finances saines – et il le doit en partie au succès de Sportgastro AG.**

→ Actuellement, la plus grande société gastronomique de la région se compose de 16 entreprises. Par le biais de Sportgastro AG, le SCB entretient sur le site de la patinoire à Berne 5 restaurants et 13 stands de ravitaillement ainsi que l'Oldies Bar, où, de coutume, la fête bat son plein après les matches. En buvant un verre à l'aréna Post-Finance, vous soutiendrez donc automatiquement le club de hockey sur glace.

«24/7 Catering» et «The Boss Catering» sont aussi membres du groupe SCB, dont le CA annuel approche les 50 millions

de francs. Les locaux de cinq piscines font partie du même portefeuille, de même qu'un restaurant au parc de golf de Moossee.

À l'instar du SCB, Sportgastro AG mise sur la collaboration avec Feldschlösschen. Au moyen d'un steakhouse, la société veut s'étendre vers le centre-ville et dans toute la Suisse, si elle parvient à s'établir.

Au bénéfice du SCB, car ce qui émane de la restauration reflue vers le hockey, dit Marc Lüthi, gérant du SCB.

→ [www.sportgastro.ch](http://www.sportgastro.ch)



Ernesto Bongio (à droite), chauffeur de Feldschlösschen, et Mattia De Bernardi livrent la bière de Noël à Francesca Samira, patronne du bar Francesca à Viganello.

## Bière festive

# Tournées spéciales de la bière de Noël

→ La bière de Noël de Feldschlösschen et Cardinal sera disponible cette année aussi. Ces deux spécialités de bière sont très appréciées de nos clients, et bénéficient tous les ans d'une importante demande.

Cette année, dans le Tessin, c'est au moyen d'une action spéciale que Feldschlösschen met en avant l'importance de ces deux spécialités raffinées. Toutes les

commandes ont été rassemblées sur deux jours. Grâce aux «tournées de Noël», nous avons pu servir tous les clients livrés directement en un temps record. Pour les clients, cette nouveauté logistique présente un avantage pratique considérable: ils peuvent commencer presque aussitôt à servir la bière de Noël tant prisée, et mettre dès à présent leurs clients dans l'ambiance de Noël.

## LA BIÈRE DE HOCKEY À LA COUPE SPENGLER

Davos, Fribourg-Gottéron, Adler Mannheim, Ufa (Russie), Vitkovice (Tchéquie) et l'Équipe Canada chercheront entre Noël et le nouvel an à remporter la

fameuse Coupe Spengler. En tant que partenaire officiel du tournoi, Feldschlösschen sera également présent à Davos.

→ [www.spenglercup.ch](http://www.spenglercup.ch)

## Point de vue

# «Fêtes détendues grâce à notre service traiteur»

« Noél approche, mais les gens manquent souvent de loisirs pour vraiment profiter des jours de fête. Pour offrir un festin culinaire à leurs êtres chers, les mères de famille et les hôtes passent des heures interminables à la cuisine. Épargnez-vous cela. Par son service de livraison à domicile, l'équipe du «Cowboy Bar» vous donne un coup de pouce et vous garantit des jours de fête relax. Nous

avons à cœur que chaque fête soit une réussite pour nos clients, Noël y compris.

### Chez nous, le client est roi

Voilà 20 ans que le «Cowboy Bar» propose ses services. En plus du service traiteur, ses prestations couvrent la pizzeria, la restauration et la restauration rapide. Depuis plus de cinq ans, nous faisons confiance à la gamme des boissons de Feldschlösschen.

Nos clients sont des adeptes de la bière Feldschlösschen et moi, en qualité de restaurateur, j'apprécie le conseil professionnel et



Giuseppe Cristiano, «Cowboy Bar» à Contone.

le service dont je bénéficie. Revenons au service traiteur, qui, j'en suis certain, sera de nouveau très prisé durant les jours de fêtes à venir. Nous ne proposons pas d'offre précise jours fériés, car nos clients ont souvent leurs propres idées très élaborées. Nous organisons tout pour eux: l'apéro ou le festin. Nous les leur livrons et leur souhaitons de passer des fêtes détendues.

→ [www.bar-cowboy.ch](http://www.bar-cowboy.ch)



Smithwick's,  
Irish Ale  
crafted and  
perfected  
since 1710



# HÔTE & HOSPITALITÉ

Des idées de génie, des classiques intemporels. Quand innovation rime avec tradition.

## Fêtes de Noël d'employés

# «Témoigner de l'estime»

**Comment organiser les fêtes de Noël d'employés? Et comment choisir le local adéquat? Voici les tuyaux de Hans Peter Spreng.**

« Les événements spéciaux sont un signe de l'estime que manifeste l'employeur à ses collaborateurs. Il n'est certes pas nécessaire qu'ils aient toujours lieu durant les jours de fête, mais un dîner de Noël classique reste bien sûr l'expression idéale de cette estime.

Selon les goûts des participants, on choisira d'accompagner le repas par de la musique

live ou par d'autres attractions. Je dois donc connaître les besoins des personnes auxquelles mon événement s'adresse. La musique peut détendre ou animer, elle est donc presque toujours appropriée à la situation. Il faut néanmoins savoir ce que les gens désirent et à quel moment. Impliquez vos collaborateurs dans l'organisation

et la conception de votre soirée. L'organisation d'un événement communautaire n'est pas toujours une affaire de chef, les autres se débrouilleront tout aussi bien.

### Événement à but instructif

Les dîners de Noël dans votre propre local sont certes moins chers, mais ils impliquent qu'une partie du personnel soit de service. Pourquoi ne pas conclure un marché entre amis avec un autre restaurateur: nous organisons notre dîner de Noël chez toi, tu organises ton dîner de Noël chez nous.

En outre, je vous conseille de choisir un local qui puisse servir de référence à vos collaborateurs en matière de décoration, menu, musique, boissons, hospitalité ou autre. >>>

**«La musique va toujours bien. Elle détend ou anime.»**



Moderne, tout en couleur: le bar du nouvel hôtel «25hours» à Zurich.

## Hôtel «25hours» Zurich: note de couleur

➔ Après Hambourg, Francfort et Vienne vient le tour de la plus grande ville suisse: depuis le 1<sup>er</sup> novembre, Zurich ouest possède le premier hôtel «25hours» de Suisse. Il s'agit d'un établissement urbain qui rayonne le dynamisme», déclare Bruno Marti, le porte-parole de «25hours». Son nom indique que cet hôtel réserve toujours un plus à ses clients: «plus de contenu, plus de divertissement, plus de liberté.»

### Local et pourtant cosmopolite

Selon Bruno Marti, le «25hours» est l'hôtel le plus coloré de Zurich. De plus, avec ses 126 chambres, c'est un des rares grands hôtels de gamme moyenne que l'on

trouve à Zurich. Fidèle à la devise de «25hours», qui stipule que les maisons ne se ressemblent pas, le designer Alfredo Häberli intègre l'environnement de cette plus récente construction et y raconte des histoires de la ville de Zurich. Pour souligner cette ambiance cosmopolite au charme local, on y propose la gamme des bières de Feldschlösschen. Bruno Marti: «La combinaison Feldschlösschen et Carlsberg nous définit parfaitement: bière locale, orientation internationale.»

Daniel Brügger du FGG (KAM Gastro) souhaite une bonne réussite et se réjouit de voir toujours plus de taches de couleur dans les villes suisses. ●

Hans Peter Spreng est le propriétaire de l'entreprise Concluso. Cet «institut pour le développe-



ment systémique des organisations et de la personnalité» accompagne les entreprises dans leurs processus de changement. Ce faisant, le conseiller d'entreprise Spreng agit en tant que médiateur et il est expert certifié en matière de développement de visions et cultures sociales. «Concluso» compte diverses entreprises de restauration parmi ses clients. Hans Peter Spreng vit près de Berne, il est marié et père d'une fille.

➔ [www.concluso.ch](http://www.concluso.ch)

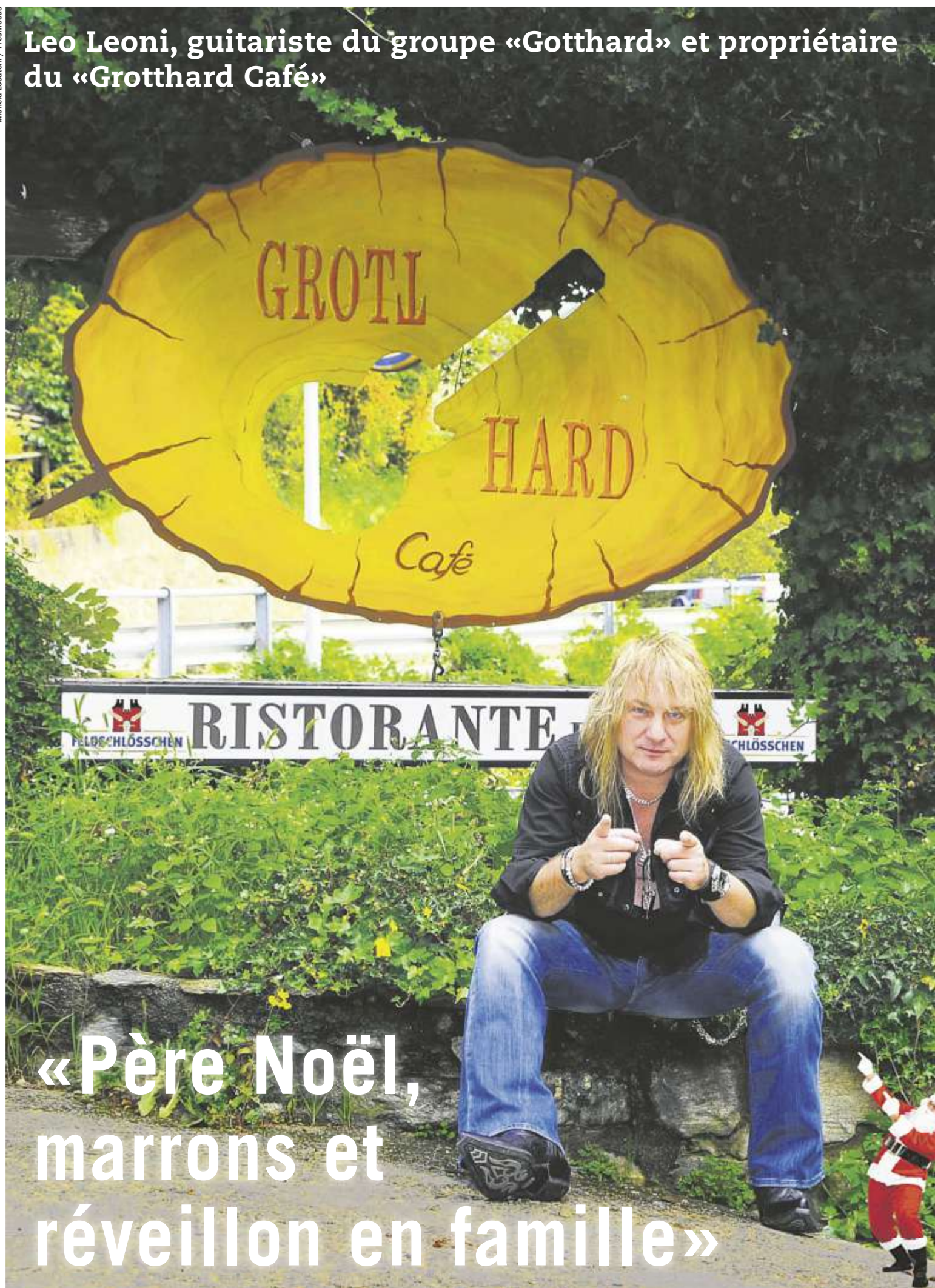
## CORRIGENDUM

Une erreur s'est glissée dans l'édition de novembre: nous avons présenté Monsieur Daniel Andrey (photo ci-contre) en tant que «Responsable du dépôt de boissons à Bulle», alors qu'il est en réalité le directeur des Boissons Corboz SA à Bulle. Toutes nos excuses.

La rédaction de SOIF



Leo Leoni, guitariste du groupe «Gotthard» et propriétaire du «Grotthard Café»



«Père Noël,  
marrons et  
réveillon en famille»





**Leo Leoni se réjouit tout particulièrement de passer le mois de décembre dans son «Grotthard Café». Le guitariste du groupe «Gotthard», connu dans le monde entier, invitera les enfants à retrouver le Père Noël et servira des marrons chauds. Son établissement lui permet de retrouver ses amis et d'entretenir une ambiance familiale, de préférence pendant le temps de l'Avent et aussi le soir du nouvel an qu'il désire également passer dans un cadre familial.**

#### « La période de l'Avent au «Grotthard Café»: une période comme les autres?

Non, clairement non. Le «Grotthard Café» est dominé toute l'année par une ambiance familiale et amicale. Tout est fait avec beaucoup d'amour dans cet établissement, et les clients le ressentent. Ils se connaissent, blaguent ensemble et ont une attitude positive. Une ambiance que nous aimerions soigner tout spécialement pendant la période de l'Avent.

#### Concrètement?

Le 16 décembre, saint Nicolas vient nous rendre visite, ce qui réjouit les nombreux enfants des villages avoisinants. S'il est en retard de dix jours, c'est juste pour que je puisse le voir moi aussi, car j'y tiens beaucoup. Nous allons manger des marrons et passer un agréable moment tous ensemble.

#### Et qu'avez-vous prévu pour Noël?

Le 23 décembre, nous organisons une fête de Noël avec un grand buffet, de la bonne musique et une véritable ambiance de Noël. Les 24 et 25 décembre, le restaurant est fermé, car ces jours-là sont réservés à la famille. Je suis heureux d'avoir encore mes deux parents, et je tiens absolument à passer Noël

avec eux comme chaque année. Au quotidien, tout va tellement vite qu'il faudrait s'accorder un peu de calme et de tranquillité au moins à Noël. La nuit de la Saint-Sylvestre, nous organisons aussi une fête au «Grotthard», mais dans une ambiance familiale.

#### Lorsque vous avez inauguré le «Grotthard Café» en 2007, quelles étaient vos connaissances en matière de restauration?

Ma seule expérience était tout ce que j'avais vu de bien et de

## LEO LEONI

À 12 ans, il tombe amoureux de sa guitare «Les Paul». Quelques années plus tard, il tombe amoureux du rock'n'roll et rêve d'avoir son propre groupe. Il y a cinq ans, le guitariste devenu célèbre entre-temps avec le groupe «Gotthard» trouve un nouvel amour: le «Grotthard Café», un mélange de grotto tessinois et de restaurant, situé à Oggio, à côté de Tesserete. «Je suis toujours amoureux, et je continue de rêver et de faire du rock», déclare Leo Leoni, Tessinois de 46 ans. Cet électricien de formation aime rêver, surtout dans son «Grotthard Café», où se trouvent tous les disques d'or et de platine de «Gotthard», et où il rencontre des fans du monde entier.

→ [www.gotthard.com](http://www.gotthard.com)

→ [www.gotthard.com](http://www.gotthard.com)



moins bien dans les restaurants, en tant que client. Mais j'amenais aussi la passion nécessaire pour réussir avec son propre établissement. Et je me suis entouré de pros de la restauration, qui connaissent bien leur métier et qui m'ont suivi dans cette aventure.

#### Qu'est-ce qui fait un bon restaurant?

Il faut servir de la qualité, à un prix raisonnable. Et l'ambiance compte aussi. Mais le principal, c'est que l'équipe soit motivée et prenne plaisir à accueillir les clients. Si tous ces facteurs sont réunis, le restaurant n'a >

*Un mélange de grotto tessinois et de restaurant: le «Grotthard Café», à Oggio.*



ni besoin d'être huppé ni cher pour bien marcher. On peut aussi se sentir bien dans un snack à kebabs aménagé confortablement.

**Néanmoins, vous n'avez pas un snack, mais un restaurant. Comment décririez-vous votre propre établissement?**

C'est génial, tout simplement. Un bon mélange entre un grotto tessinois douillet et un bon restaurant.

**Et en plus c'est comme un musée du groupe «Gotthard».**

Avec le «Gotthard Café», j'ai réalisé mon rêve d'avoir mon propre Hard Rock Café dédié aux fans de musique et de «Gotthard». Ici, il y a tout ce qui concerne «Gotthard», d'innom-

brables albums d'or et de platine ornent les murs, ainsi que de nombreux autres objets,

**«John Lennon avait raison: all we need is love!»**

comme des guitares et des souvenirs de nos tournées. Mais depuis la mort tragique de Steve Lee, le chanteur, il y a deux ans, je n'y ai plus rien rajouté, une pause était nécessaire. Maintenant, nous sommes en tournée avec le nouveau chanteur, pour promouvoir le nouvel album. Et si le succès est au rendez-vous, de nouveaux souvenirs viendront compléter les autres. Car le «Gotthard Café», c'est le reflet du groupe «Gotthard».

**Vous faites vous-même partie du groupe depuis ses débuts.**

**Vous voit-on souvent dans votre restaurant?**

Bien sûr. Quand je ne suis pas en tournée avec le groupe, je suis au «Gotthard» tous les jours. Ce n'est pas pour rien que je me suis créé chez moi, près de mon domicile, mon propre bistrot. Puis les clients viennent aussi pour voir le fameux Leo. C'est pour eux que je suis là. C'est pour eux que je mets ma touche personnelle à l'établissement. C'est pour eux que je m'assure qu'on leur propose seulement des mets que j'aime moi-même.

**Et la bière Feldschlösschen.**

Oui, au «Gotthard», les bons mets sont accompagnés soit de bon vin, soit de bière Feldschlösschen. Promis juré: Je buvais déjà de la Feldschlösschen il y a 20 ans. J'aime cette bière, tout

simplement. Et en tant que patriote, je considère Feldschlösschen comme un petit morceau de Suisse, un petit morceau de ma patrie.

**Quelle est donc la bière préférée de Leo?**

La Feldschlösschen Original et la Hopfenperle. J'aime aussi la Feldschlösschen Premium, mais franchement je la trouve un peu trop sucrée et trop féminine. C'est une bière pour types aux cheveux courts et pas pour les

rockers comme moi. Il est donc logique qu'il y ait de la Feldschlösschen Original et de la Hopfenperle au «Gotthard Café». C'est vraiment comme ça: dans mon établissement, on sert ce qu'aime Leo...

**Et les clients ne viennent que parce que Leo est le propriétaire?**

Il est difficile de dire combien de personnes viennent pour moi ou pour «Gotthard». Bien sûr, nous avons aussi beaucoup de clients normaux, en vacances dans le Tessin, qui s'arrêtent chez nous. Mais c'est très bien comme ça: le concept commercial repose sur ma personne et sur le groupe. Beaucoup de clients viennent de Suisse alémanique et de toute l'Europe pour me rencontrer et pour voir un petit morceau de «Gotthard» dans une ambiance très particulière. Les autres membres du groupe sont aussi souvent là. Le «Gotthard» est en quelque sorte devenu le QG de «Gotthard».

**Et que fait Leo quand il travaille dans son établissement? Il sert? Il fait la cuisine?**

Je ne sers pas, et je ne cuisine pas non plus. Je laisse cela aux pros, qui savent ce qu'ils font. Moi, je suis Leo, je raconte des

histoires aux clients, je me fais photographier avec eux et je leur signe des autographes. Mais j'ai mon mot à dire sur beaucoup de sujets. Je discute par exemple avec le chef cuisinier de la carte des mets et j'achète auprès des agriculteurs de la région du fromage que les clients apprécient. J'entretiens aussi de bonnes relations avec les hôteliers et les restaurateurs de la région. C'est ici que j'ai grandi et ici que je suis authentique. C'est important pour moi.

**Sur la carte, on trouve des «Spaghetti LA 95». D'où vient ce nom?**

En 1995, nous avons donné un concert à Los Angeles, donc à LA. À 3 heures du matin, nous avions tous faim, et nous nous sommes offert un bon repas avec des spaghetti, de la viande hachée et du Jack Daniel's. Mais je ne révélerai pas la recette exacte. Tout ce que je peux vous dire, c'est que les «Spaghetti LA 95» sont un péché mignon.

**Est-ce facile d'ouvrir un restaurant lorsqu'on n'est pas du métier?**

Vous savez, je ne me sens pas vraiment concerné par cette



*Cette guitare est le livre d'or du «Gotthard Café».*



*Les murs sont décorés des disques d'or et de platine de «Gotthard».*



*Du whisky «Gotthard» et l'une des nombreuses récompenses de Leo Leoni.*



*Un coin douillet au premier étage et de nombreux disques d'or: Leo Leoni s'est créé son propre monde «Gotthard».*



question. Le «Gotthard Café» fonctionne différemment. Il est très lié au groupe et, pour moi, la priorité n'est pas le business mais l'envie d'accueillir des gens, d'être entouré d'amis et d'être leur hôte. Mais une chose est sûre pour tous les établissements: si tu fais quelque chose uniquement pour l'argent, tu n'y prends aucun plaisir et tu risques d'échouer. C'est pareil dans la musique et dans le sport. John Lennon avait tellement raison: «All you need is love».

**Est-ce que cela bouge dans votre établissement?**

Bien sûr. Le dimanche, il y a de la musique live, du R&B, des jam sessions et, bien entendu, du rock'n'roll. En revanche, il n'y a pas grand-chose pour les fans de métal: les clients veulent manger tout en écoutant de la musique. Le métal ne conviendrait pas.

**Qu'est-ce qui vous a incité à ouvrir le «Gotthard Café» à Oggiog?**

C'est une histoire authentique: ce bâtiment d'Oggiog avait déjà abrité un restaurant par le passé et j'y allais souvent. Mais le patron a voulu prendre sa retraite. C'est alors que j'ai eu l'idée de louer les lieux et de réaliser mon rêve d'avoir mon propre restaurant. Les fans m'ont tellement donné. Cet endroit me permet de les remercier et de leur faire plaisir...

**... et de vous faire plaisir en tant qu'hôte.**

Oui, exactement, et c'est génial! J'adore l'esprit méditerranéen qui règne dans le «Gotthard Café». Les gens s'assoient ensemble autour d'une table, savourent un bon repas et discutent. Cette culture du dialogue est importante pour les familles, mais aussi dans un cadre commercial. Grâce à cela, beaucoup de projets ont déjà vu le jour, et nous devrions donc entretenir cette culture. >>>



Le fromage des agriculteurs tessinois, que Leo Leoni achète lui-même, est stocké au sous-sol.



Discussion entre amis, la nuit, dans le jardin du «Gotthard Café».

ELLE A TOUT POUR ELLE.  
SAUF UN ARRIÈRE-GOÛT AMER.



**FELDSCHLÖSSCHEN**

PREMIUM

FELDSCHLÖSSCHEN-PREMIUM.CH

# MARCHÉ & TENDANCES

Des idées de génie, des classiques intemporels. Quand innovation rime avec tradition.

## Des pièces cocktail pour n'en faire qu'une bouchée

Au réveillon, offrez donc à vos clients des petites bouchées inoubliables. Par exemple des **vols-au-vent miniature**: recouvrez les petites formes de pâte feuilletée ou brisée et farcissez à volonté de viande hachée ou légumes. Les **arancinis** au fromage sont une surprise délicate qui fond sur la langue: préparez des boules de riz contenant des dés de fromage, tournez dans un mélange de farine, œuf et panure et faites frire.

Le **pain de Saint-Basile** (photo) promet une bonne année. Outre les écorces d'orange et l'anis, ce pain grec dissimule une pièce de monnaie qui porte bonheur à celui qui la trouve. Et pour accompagner ces petites merveilles? Feldschlösschen Premium, bien sûr!



## Une bière avec ...



### « Qu'endosse votre sapin de Noël? »

Cette année, la couleur argent est en vogue. Mais mon sapin déploie toute l'histoire Wanner: comme toujours, il sera multicolore, féérique et exubérant. Sans doute trop kitch pour certains.

### Y a-t-il des limites?

Cela dépend des goûts. Pour moi en tout cas pas! Si le sapin tombe, les limites auront été dépassées.

### Les anges sont-ils encore dans le coup?

Les anges sont toujours dans le

... Johann Wanner,  
«Couturier philosophique  
du sapin de Noël»  
de Bâle

coup, du moins pour une certaine clientèle. Notre société est d'ailleurs toujours en quête d'une union entre le ciel et la terre. L'ange symbolise aussi

les ténèbres, puisque le diable lui-même en était un à l'origine.

### Vous fêtez Noël 365 jours par année?

Oui, en quelque sorte. Durant l'année, je détecte les tendances, réalise mes idées et fais mes achats. Et mon magasin est aussi ouvert quasiment toute l'année.

### Peut-on boire une bière dans votre café?

Bien sûr, la bière s'accorde très bien avec Noël. Nous proposons à nos clients la bière Feldschlösschen. »

### Conseil bouquin (en allemand): Johann Wanner

■ «Die besten Tipps zum Schmücken des Weihnachtsbaums», Herder Verlag 2010, 60 pages, 16.90 francs.

→ [www.johannwanner.ch](http://www.johannwanner.ch)





1128  
**+ GRIMBERGEN +**  
ABDIJBIER - BIÈRE D'ABBAYE

Grimbergen: elle brûle mais ne se consume pas

# Une bière spéciale très festive

Brassée depuis des siècles, la bière Grimbergen est toujours appréciée aujourd'hui. Vos clients seront enthousiasmés par cette bière spéciale belge et vous pourrez, en tant que restaurateur, viser une marge encore plus importante.

→ C'est en 1128 que la bière a été brassée pour la première fois à l'abbaye de Grimbergen, au nord de Bruxelles. Ce fut le début d'un art brassicole centenaire caractérisé par la tradition et la qualité. L'abbaye de Grimbergen a été détruite plusieurs fois par des incendies, mais toujours reconstruite. Le symbole de cette renaissance est le phénix, qui renaît toujours de ses cendres, accompagné de l'inscription «Ardet nec consumitur» (Brûle mais ne se consume pas). C'est grâce à cette devise que le secret de la bière Grimbergen et ses recettes originales sont arrivés jusqu'à nous. Cette bière spéciale à fermenta-

tion haute constitue une bière pression idéale pour les restaurateurs, parce que les consommateurs sont volontiers prêts à payer un peu plus pour une bière spéciale et que, de ce fait, la marge pour les restaurateurs s'accroît.

### Une bière équilibrée

La Grimbergen Blonde a une teneur en alcool de 6,7% et est appréciée par les connaisseurs pour son goût très particulier. Cette bière équilibrée et douce naît de l'association d'un malt du Gâtinais et d'un houblon sélectionné avec soin. Avant tout dans les pubs et dans les bars, mais aussi dans les autres éta-



Tradition brassicole belge: la Grimbergen Blonde.

blissements, la Grimbergen enthousiasmera les connaisseurs de bière.

### Idéale avec un bon repas

La Grimbergen Blonde existe aussi en fûts de 30 litres. Outre la Grimbergen Blonde, il y a aussi la Double et la Triple, également disponibles en bouteilles à la fois modernes,



«Brûle mais ne se consume pas»: le phénix est le symbole de Grimbergen.

élégantes, sobres et traditionnelles. Ces trois bières spéciales accompagnent à merveille un bon repas:

- La **Grimbergen Blonde**, avec son amertume rafraîchissante et son goût légèrement fruité et doux, accompagne parfaitement toutes les viandes.
- Vous passerez pour un connaisseur si vous recommandez à vos clients, avec la viande rouge comme le bœuf ou la chasse, la **Grimbergen Double**, caractérisée par son goût légèrement douceâtre et son arôme de malt prononcé.
- Si vos clients désirent quelque chose d'un peu plus fort,

proposez-leur la **Grimbergen Triple**. Sa teneur en alcool atteint 9% et son goût doux-amer lui vient de l'ajout de sucre candi clair. Elle accompagne à merveille le poisson et les fruits de mer.



### HOUSE OF BEER

Vous pouvez vous procurer la Grimbergen à House of Beer, la référence Feldschlösschen en matière de bières étrangères. Votre Sales Manager Feldschlösschen vous aidera volontiers.

→ [www.houseofbeer.ch](http://www.houseofbeer.ch)

# Distinction des meilleurs lutteurs à la foire Olma, avec grande prés Le lutteur de l'année et la bière

Les meilleurs lutteurs de cette année ont été récompensés à l'Olma. Le gagnant du score annuel présenté par Feldschlösschen s'appelle Matthias Sempach, originaire de la commune d'Alchenstorf dans l'Emmental. La bière des lutteurs ainsi que les légendaires chevaux de la brasserie étaient sur place et les adeptes de la lutte ont pu se ravitailler dans la douillette cabane de lutte et de jeux alpestres.





# entation Feldschlösschen e des lutteurs



Andy Müller, Freshfocus

**1** Joyeuse ambiance devant et dans la cabane de lutte et de jeux alpestres de Feldschlösschen.

**2** Grande entrée de l'attelage à six de Feldschlösschen dans l'arène (grande photo). Dans les écuries aussi, les chevaux de la brasserie sont les favoris des visiteurs de l'Olma (petite image).

**3** Le vainqueur Matthias Sempach est conduit par des demoiselles d'honneur à l'emplacement où sera annoncé le score annuel de Feldschlösschen.

**4** Trois lutteurs de pointe, une bière de pointe: Adi Laimbacher, Matthias Sempach et Christian Stucki dégustent une Feldschlösschen.

**5** Le roi Adrian Käser (à gauche) s'informe sur les nouveautés du monde de la lutte.

**6** Matthias Sempach, Christian Stucki, Adi Laimbacher, Andreas Ulrich et Daniel Bösch sur l'attelage à six de Feldschlösschen.

**7** Les fleurs et les costumes folkloriques sont des parties intégrantes du monde de la lutte.

**8** Nul n'est trop petit pour être une vedette à l'Olma: garçon faisant entrer un veau dans l'arène.

**9** Des mots qui pèsent: le lutteur bernois Christian Stucki lors de son interview avec le présentateur Dagobert Cahannes.



## Smalltalk...

... avec Matthias Sempach, vainqueur du score annuel final 2012



« Félicitations! Que signifie pour vous être le meilleur lutteur de cette saison?

Être classé premier sur le score annuel, c'est pour moi la confirmation que j'ai passé une saison constante à haut niveau. En effet, j'ai gagné cinq fêtes à couronne. Cette distinction est comparable au classement général de la Coupe du monde de ski alpin.

L'année prochaine, comptez-vous parmi les candidats favoris au titre de roi? Il y a une dizaine de favoris, dont je fais certainement

partie. J'ai refait des progrès au niveau technique et ai prouvé cette année que je suis capable de fournir durablement de hautes performances.

Le score annuel a été présenté par Feldschlösschen. Aimez-vous la bière?

Une bière de temps à autre, cela fait partie du sport d'élite. Je consomme la bière avec modération et préfère les sortes douces aux amères, ou encore un panaché pour changer. Quant à elle, la marque Feldschlösschen fait partie de la lutte sportive tout comme la sciure. »

## Festissimo.ch

Profiter davantage de la Suisse!

Trouvez d'autres manifestations → [www.festissimo.ch](http://www.festissimo.ch)

## Score annuel final

# Paie méritée pour Matthias Sempach

→ Il a décroché la couronne à six fêtes des couronnes, dont il a remporté cinq: tel est le bilan impressionnant du lutteur bernois Matthias Sempach, qui lui a valu la victoire du score annuel final présenté par Feldschlösschen. Lors de l'Olma, le champion, qui est agriculteur de profession, s'est fait acclamer et s'est vu remettre 2000 francs. Sempach, qui détenait l'année dernière le cinquième rang, a

renvoyé Daniel Bösch et Christian Stucki aux rangs d'honneur.

### LE SCORE ANNUEL

1. Matthias Sempach (Alchenstorf) 53 points. 2. Daniel Bösch (Sirnach) 38. 3. Christian Stucki (Schnottwil) 36. 4. Andreas Ulrich (Gersau) 34. 5. Adi Laimbacher (Schwyz) 32. Arnold Forrer (Stein) 32. 7. Thomas Zaugg (Eggwil) 28. 8. Christoph Bieri (Untersiggenthal) 25. 9. Matthias Siegenthaler (Fankhaus) 23. 10. Martin Grab (Rothenthurm) 21.

→ [www.schlussgang.ch](http://www.schlussgang.ch)



Le futur vainqueur M. Sempach à la lutte cantonale bernoise à Herzogenbuchsee contre Willy Graber.

# Les douces bulles de Schweppes.

Tonic - Bitter Lemon - Ginger Ale  
Rafrachissants, stimulants et  
précieux à la fois. Les classiques  
de Schweppes pour les mélanges  
lors des Fêtes.



UNEXPECTED SINCE 1783

[www.schweppes.ch](http://www.schweppes.ch)

# Pendant les Fêtes, l'heure est aux cocktails

## Numéro 1 depuis 230 ans

Schweppes est synonyme de la qualité et de la compétence les plus hautes. C'est aussi la marque phare incontestée en matière de bitters et dans les mélanges. Le Schweppes, la plus ancienne boisson gazeuse, est connu et apprécié mondialement; mélangé ou pur, ce désaltérant rafraîchissant allie la convivialité et le plaisir du palais.

## Créez votre propre carte de cocktails

Presque aucune autre boisson n'est autant appréciée par les jeunes et les moins jeunes, par les femmes et les hommes que le Schweppes. Le plaisir est sans fin. Les nombreux arômes de Schweppes réveillent votre créativité. Spécialement pendant les Fêtes, des cocktails raffinés auront un succès garanti auprès de vos hôtes. Elaborez votre propre carte de cocktails avec les créations Schweppes les plus appréciées

et ajoutez-y le nom de votre établissement. Il suffit de vous annoncer auprès de votre Sales Manager Feldschlösschen; il vous aidera à faire envie à vos hôtes.

## Se laisser inspirer...

Découvrez la multitude de recettes de délicieux cocktails, avec ou sans alcool. Vous trouverez sur [schweppes.ch](http://schweppes.ch) tant les classiques que des mélanges Schweppes tendance. Les Fêtes peuvent arriver!

## Le saviez-vous?

Chaque année, Schweppes distingue le «Best New-comer Bar». Cette fois, c'est le «Pier 41» à Zoug qui a obtenu ce titre grâce à son concept de restauration innovateur et son ambiance à couper le souffle. Insolent, très stylé et pourtant douillet, le «Pier 41» est le lieu idéal pour déconnecter, pour se réunir, pour bien manger, pour danser ou pour organiser une fête. Schweppes lui adresse ses félicitations... pétillantes!

## Déjà essayé?

### PORT-O-TONIC

#### Ingrédients

20 cl Schweppes Indian Tonic  
5 cl Porto blanc ou rouge  
Glaçons  
Tranche de citron ou de limette

#### Préparation

Remplir un verre à long drink de glaçons et y verser votre Porto préféré. Compléter le tout avec un Schweppes Tonic frais.

### WHISKY GINGER ALE

#### Ingrédients

20 cl Schweppes Ginger Ale  
5 cl Whisky  
Un trait de bitter  
Ecorce d'orange ou de citron  
Glaçons

#### Préparation

Faire tourner un trait de bitter dans un verre à Whisky (selon les goûts). Verser le Whisky et le Schweppes Ginger Ale et ajouter les glaçons, puis l'écorce d'orange ou de citron.

### BITTER SUMMER

#### Ingrédients

15 cl Schweppes Bitter Lemon  
1 cl grenadine  
3 cl liqueur de fraise  
Glaçons

#### Préparation

Verser la grenadine et la liqueur de fraise dans une coupe à champagne directement sur les glaçons. Ajouter le Schweppes Bitter Lemon frais. Bien remuer et servir avec une paille.





**Commander maintenant!**

# Feldschlösschen Amber

Mûrie sur bois de chêne.



**FELDSCHLÖSSCHEN RASSEMBLE**

# SERVICE & CONSEILS

Penser et agir avec professionnalisme. Recettes du succès, idées et suggestions pour la restauration.

## Bien commencer la nouvelle année

→ Pour les restaurateurs, la Saint-Sylvestre est l'occasion idéale pour bien commencer la nouvelle année. Voici trois conseils afin que les clients de votre établissement prennent congé de l'ancienne année de manière festive et accueillent la nouvelle dans la bonne humeur:

**1 Buffet et bar:** à Nouvel An, les menus comportant plusieurs plats sont très appréciés. Proposer un buffet permet de combiner plaisirs du palais et de la danse jusqu'au petit matin. Evidemment, un choix attractif de bières appartient au bar.

**2 Soirée à thème:** en attendant minuit, les minutes peuvent nous paraître des heures. Les jeux de société apportent un divertissement et une ambiance détendue parmi les clients. Vous pouvez aussi organiser une soirée à thème et adapter la nourriture, la musique, la décoration et le programme en fonction de ce dernier.

**3 Trinquer avec de la bière:** traditionnellement, c'est avec du champagne et du vin mousseux que l'on trinque à la nouvelle année. Laissez le choix à vos clients et proposez-leur aussi de la bière. Pour Nouvel An, la Felschlösschen Premium est parfaite. Sa maturation se faisant à basse température et de façon optimale, elle n'a pas d'arrière-goût amer; une boisson idéale pour bien commencer nouvelle année! ●

## De saison: la fondue à la bière

La plupart des fondues sont préparées avec du vin blanc, par exemple avec un Fendant sec. Toutefois, l'acidité du vin peut donner des aigreurs d'estomac. Essayez donc la fondue à la bière! Une bière foncée, maltée comme la Dunkle Perle de Felschlösschen confère au fromage un arôme magnifiquement épicé. Il est vrai que la fondue à la bière a ainsi une couleur un peu plus foncée qu'une fondue traditionnelle au vin blanc, mais elle est tout aussi savoureuse et encore plus digeste. Préparez la fondue à la bière en suivant votre recette habituelle et remplacez simplement le vin blanc par de la bière. Bon appétit!



## Les conseils de la meilleure sommelière du monde

### «Ne sous-estimez pas les enfants»

« J'aime bien me souvenir d'un repas en famille dans une pizzeria. J'avais environ neuf ans et le serveur m'avait donné un menu enfants. Cela m'avait si profondément énervée que je n'ai plus jamais voulu retourner dans ce restaurant. Les enfants sont un groupe de clients très important: ils sont les clients de demain. Voici quelques conseils pour satisfaire ces clients pas comme les autres.

● **Traitez les enfants comme les «grands»:** au plus tard dès l'âge scolaire, les enfants devraient être traités comme les «grands». Normalement, ils savent ce qu'ils veulent ou peuvent boire et manger. Si les parents ont quelque chose à redire, ils interviennent. Le pire, selon moi, c'est de s'adresser aux enfants par l'entremise de leurs parents. Ne sous-estimez

pas les compétences d'action et de compréhension des enfants!

● **Ne pas tout accepter:** je constate que, souvent, dès qu'ils ont passé la porte d'un restaurant, les parents oublient qu'ils sont accompagnés de leurs enfants. Ils attendent de nous que nous fassions aussi office de baby-sitters. Or, ce n'est pas notre travail; même si nous apprécions les enfants. Nous ne devons pas tout accepter.

● **Prévoir un coin jeux:** prévoyez si possible un coin jeux ou distribuez au moins de quoi dessiner. Ainsi, vous serez en mesure d'avoir un peu moins de chahut. Si ces mesures ne suffisaient pas et que les autres clients étaient importunés par les enfants, alors vous pourriez attirer avec tact l'attention de leurs parents.

● **Se mettre les enfants dans la poche:** il est toujours opportun de donner par exemple une sucrerie aux enfants. Les clients de demain insisteront alors auprès de leurs parents jusqu'à ce qu'ils retournent où ils ont reçu une sucette ou un œuf surprise la dernière fois. »



Sabrina Keller: sommelière, formatrice, championne du monde.

Sabrina Keller, professionnelle de la restauration, est championne du monde de la profession et écrit régulièrement une chronique pour SOIF.

## Menu de fête à base de bière, accompagné d'un verre de bière



### Menu festif pour 4 personnes

Terrine de foie gras  
avec sauce Cumberland,  
accompagnée d'un bouquet de rampon  
\*\*\*\*

Velouté de panais  
avec crostini de bretzel à la bière  
\*\*\*\*

Rôti de bœuf au confit de bière Dunkle  
Perle sur chou rouge aux pommes, servi  
avec une terrine de quenelles de pain  
\*\*\*\*

Parfait aux marrons présenté sur un  
miroir de sauce de bière assaisonnée,  
garni de figes sautées

Prendre 300 g de terrine de foie gras chez un bon boucher, couper en deux tranches. Ajouter 1 verre de sauce Cumberland et disposer en miroir sur une assiette. Laver 150 g de rampon, nettoyer et arranger en bouquet.

Préparer 300 g de panais et découper en petits morceaux, cuire dans le bouillon, assaisonner et passer au mixer.

Couper 1 bretzel en fines tranches et faire dorer dans de la graisse chaude.

Faire revenir 800 g de viande de bœuf de tous côtés dans une marmite. Rajouter écorce d'orange, clous de girofle, genévrier et cannelle. Décuire au bouillon et à la bière Guinness et passer au four (2 heures à 180 degrés).

Sortir le rôti puis le passer à la moulinette. Lier à la maïzena et assaisonner.

Découper en tranches fines 1 tête de chou rouge, dorer au beurre, rajouter les morceaux de pomme et faire mijoter. Décuire de temps en temps au vin rouge et assaisonner au sel, sucre et poivre.

Mettre 250 g de vermicelles dans une coupe. Mélanger à 200 g de crème entière fouettée. Relever au kirsch et répartir dans des petites coupes. Mettre au congélateur pendant un jour.

Pour extraire le parfait, tenir la forme sous l'eau coulante tiède.

Arroser 100 ml de sauce à la vanille d'une gorgée de bière forte et rajouter un peu de muscade et de cannelle.

Partager 8 figes en quatre et faire légèrement sauter au beurre et au sucre.



Andreas Meier, Freshfocus



Le chef  
Michael Erler  
et son rôti de  
bœuf préparé  
à la bière  
sombre.

## La Dunkle Perle ennoblit le menu de fête

La bière fait du plat principal le point culminant du menu de Noël à quatre plats présenté par Michael Erler.

→ La fraîche et somptueuse terrine de foie gras donne le coup d'envoi du menu de fête, suivie d'un chaud velouté de panais. De par le rôti de bœuf sur son chou rouge aux pommes, accompagné d'une terrine de quenelles de pain, le menu est désormais à son apogée. En effet, la Dunkle Perle «attribue à ce plat une touche toute fraîche de malt», explique Michael Er-

ler. Le chef de cuisine du restaurant Feldschlösschen à Rheinfelden nous donne un précieux tuyau quant à sa préparation: «Contrairement au vin chaud, il faut veiller à ne pas trop chauffer la bière. Faites d'abord chauffer le jus et ajoutez après la bière sombre sans faire bouillir.» Après ce festin, vous voici parés pour ouvrir les cadeaux. Et ensuite, le parfait aux marrons

ENVOYEZ-  
NOUS VOS  
RECETTES DE  
CUISINE À BASE  
DE BIÈRE !

Vous aussi vous cuisinez avec de la bière? Alors envoyez-nous votre recette

préférée avec une photo par e-mail à [durst@fgg.ch](mailto:durst@fgg.ch) ou par poste à Feldschlösschen Boissons SA, rédaction SOIF, Theophil-Roniger-Strasse, 4310 Rheinfelden.

La rédaction SOIF choisira les recettes les plus originales et les publiera.

garni de figes sautées tombera à pic pour clore votre soirée. Comme il est présenté sur un miroir de sauce de bière assaisonnée, il présente un goût très particulier et souligne donc parfaitement l'atmosphère de Noël. ●

## Bière de Noël et Guinness

« Au plus tard au plat principal, je conseille une bière, à savoir la bière de Noël de Feldschlösschen. De par son délicieux amalgame de houblon aromatique et amer, cette bière somptueusement ambrée accompagne parfaitement un plat copieux. Au dessert par contre, je m'accorde plutôt une Guinness: son odeur de réglisse et de café brûlé ainsi que son arrière-goût amer et sa finale plutôt sèche correspondent à merveille au doux parfait. »

Hans-Werner Wegner,  
Sommelier de bière Feldschlösschen



## Rassegna Gastronomica avec les clients de Feldschlösschen

# Le festival gastronomique traditionnel du Mendrisiotto

Le festival gastronomique automnal du Mendrisiotto est riche en tradition. Les clients Feldschlösschen répondent également présents à la «Rassegna Gastronomica» et profitent de la publicité qui en découle pour leur établissement.

➔ Des menus peu conventionnels et pourtant riches en tradition. Quelque 50 entreprises participant à ce festival gastronomique. Et une excellente publicité pour les établissements qui présents sur place: voici ce que représente la «Rassegna Gastronomica» au Mendrisiotto, qui respire le sens de l'hospitalité propre à cette région tessinoise. «La (rassegna) jouit d'une grande popularité parmi les restaurateurs tout aussi bien que les clients», déclare Antonio Florini, président du comité d'organisation ainsi que responsable de Gastroticino pour la région du Mendrisiotto et propriétaire du Grotto Loverciano à Castel San Pietro.

## 27 000 visiteurs en quatre semaines

Le comité d'organisation a demandé cette année la participation de 52 restaurants, osterie, grottos et trattorie. 49 d'entre eux ont répondu présents, parmi eux de nombreux clients Feldschlösschen (cf article ci-contre). Antonio Florini: «En quatre semaines, vers les 27 000 clients ont été servis dans ces établissements, ce qui a permis à ces derniers d'acquérir de nouveaux clients grâce à la (Rassegna).»

## Anniversaire l'année prochaine

Antonio Florini et son équipe sont déjà en pleins préparatifs pour l'édition spéciale à l'occasion des 50 ans de la «Rassegna Gastronomica», qui se déroulera en 2013. ●

## PARTICIPANTS «RASSEGNA»

Les clients Feldschlösschen suivants sont eux aussi présents à la «rassegna gastronomica»:

- **Ristorante La Palma** à Bissone
- **Ristorane Le Fontanelle** à Genestrerio
- **Albergo Ristorante Svizzero** à Capolago

Michela Locatelli, Freshfocus



### Strandhotel Zappa à Brusino

*Rebecca Eggimann:* «Ma collègue et moi avons repris l'hôtel au 1<sup>er</sup> avril cette année. C'était le coup de foudre! La proximité de l'Italie l'emplacement merveilleux près du lac et le superbe panorama nous ont charmées. C'est bien sûr la première fois que nous sommes présentes à la (rassegna). C'est pour nous une bonne occasion pour présenter notre cuisine et acquérir de nouveaux clients.»

➔ [www.zappa.ch](http://www.zappa.ch)



### Osteria La Guana à Meride

*Giuliana Meroni:* «Nous vivons une période difficile dans le canton frontalier du Tessin et ressentons les effets de la crise. Il faut rester vigilant et savoir s'adapter. C'est aussi pour cela que nous participons à la (Rassegna). Nous proposons, à l'occasion de ce festival, une sélection de spécialités de la maison, par exemple de filet de porc sauce champignon. Par ailleurs, vous trouverez sur notre menu différents plats de poisson.»



### Albergo Ristorante Federale Starna à Balerna

*Mario Cotti:* «À l'occasion de la (rassegna) nous proposons un ragoût spécial originaire d'Italie du Nord: rôti de porc au romarin et tagliatelle maison avec sauce bolets. Comme c'est notre première participation à la (rassegna), nous espérons bien sûr attirer une foule de clients.»



### Ristorante Al Torchio Antico à Arzo

*Mario Di Mauro:* «Notre restaurant se situe dans les localités d'un ancien couvent de 1760. Notre cuisine est devenue célèbre pour les pâtes et gnocchi, mais aussi pour les plats traditionnels de viandes et poissons. À l'occasion de la (rassegna), nous avons élargi notre gamme de menus durant le mois d'octobre. C'est avec plaisir que nous répondons présents au festival.»

➔ [www.altorchioantico.ch](http://www.altorchioantico.ch)

Arkina. L'accompagnement idéal.



www.arkina.ch



WWW.ARKINA.CH



Le bon goût de la Suisse orientale

# Les jus de pomme Möhl: labellisés et bons pour la santé

Les jus de pomme de l'exploitation familiale Möhl affichent le label «Culinarium». En effet, les fruits nécessaires à la production proviennent exclusivement des cantons de Thurgovie et de Saint-Gall.

→ La cidrerie Möhl est la plus grande de Suisse orientale et possède sa propre installation de mise en bouteilles. Les fruits utilisés (pommes et poires) proviennent exclusivement de Suisse orientale et sont récoltés dans un rayon de seulement 40 kilomètres autour de l'exploitation. Naturellement, seules des pommes suisses sont utilisées, dont deux tiers proviennent d'arbres hautes-tiges et un tiers de vergers basses-tiges. Les nouvelles variétés tolérantes au feu bactérien Reana, Remo et Rewena sont aussi arrivées à la cidrerie cet automne.

## Minéralisation importante

Pour la dilution du jus de pomme pur et filtré, l'eau minérale précieuse de la source «Passugg» est utilisée. Cette dernière est acheminée jusqu'à Arbon dans de gros camions citernes de 26 000 litres. L'eau minérale apporte une minéralisation plus importante aux jus de pomme Shorley.

## Merveilleusement sain

Le jus de pomme contient beaucoup de fructose, mais pas de sucre ajouté. Malgré l'apport énergétique, cela freine l'augmentation de la glycémie. De plus, le jus de pomme contient de grandes quantités de potassium, un minéral important pour les nerfs et les muscles. Avec le calcium et le magnésium, le potassium empêche aussi l'hyperacidité de l'estomac. La pectine est l'un des composants des pa-

rois cellulaires des fruits. Elle emprisonne les toxines dans l'intestin et stimule la fonction intestinale. Les substances végétales secondaires contenues dans le jus de pomme auraient un effet contre les maladies cardiovasculaires, contre le cancer et d'autres maladies.



Le Shorley de Möhl: produit avec des matières premières de la région, dans la région.



GENUSS AUS DER REGION

## Des contrôles réguliers

Grâce à l'utilisation garantie et contrôlée de matières premières de Suisse orientale, le Shorley, une boisson très appréciée, est labellisé «Suisse Garantie» et «Culinarium-Ostschweiz». L'entreprise Pro Cert contrôle régulièrement l'exploitation familiale Möhl ainsi que ses fournisseurs de fruits locaux.

## JUS MÖHL CHEZ FELDSCHLÖSSCHEN

En tant que restaurateurs, vous pouvez commander les jus de pomme Möhl auprès de Feldschlösschen Boissons SA. Du jus affiné en fût – avec ou sans alcool – au très apprécié Shorley (33 cl, PET 50 cl et PET 150 cl) en passant par le jus de pomme classique (33 cl, PET 50 cl, 100 cl et PET 150 cl), vous trouverez tout ce que vous désirez chez Feldschlösschen.



*Eve, la boisson idéale pour  
votre clientèle féminine.*

**NOUVEAU  
EVE WILD  
ORANGE**



*It's a Lady Thing.*

Consommer  
avec modération.



# Gasthof zur Sonne, Kaiseraugst Choix de bières adapté à la fête

→ Le Gasthof zur Sonne est un immeuble incontournable au bout de la pittoresque Dorfstrasse à Kaiseraugst. Dès 1850, cette maison apparaît dans les archives du village, et depuis 30 ans, Oskar et Vera Müller en sont les hôtes. Auparavant, les parents du patron avaient mené cet établissement pendant 27 ans, et durant cette période s'est forgée sa réputation de restaurant de poissons. Pendant leurs 57 années au «Sonne», les Müller ont toujours misé sur leur partenariat avec Feldschlösschen.

**Des prix comme il y a 30 ans**  
L'anniversaire fut célébré par trois semaines de fête, avec une carte de spécialités à la bière. Par exemple filets de perches frits en pâte à la bière, émincé



de porc à la bière et à la moutarde et filets de truite frits à la bière et accompagnés par un risotto à la bière. Et en cadeau, deux repas aux prix d'il y a 30 ans et une happy hour pour bières et vins. Toutes nos félicitations aux Müller et nos meilleurs vœux pour l'avenir du «Sonne».

*Immeuble incontournable: Gasthof zur Sonne à Kaiseraugst.*

*Vera Müller (2<sup>e</sup> à dr.) et les employés du «Sonne».*



*Depuis 30 ans, Oskar Müller gère le «Sonne» avec sa femme Vera.*



## «Gade Bar», Bellwald Ouvert toute l'année



*Marcel Paris devant son «Gade Bar».*

→ Très accueillant, le nouveau «Gade Bar» près du centre de sport et loisirs Bellwald. Marcel et Margrit Paris, les gérants du centre, ont aménagé l'ancienne étable en local convivial. À peine ont-ils terminé d'agrandir le bar et le kiosque cet été, que déjà Marcel Paris annonce une autre nouvelle: «À partir de cet hiver, nous ouvrons toute l'année au lieu de fermer pendant l'hiver.» On s'y sent immédiatement

à l'aise, dans ce local à l'intérieur rustique. Tandis que dehors, sur la terrasse, rien ne trouble la vue sur le merveilleux panorama montagneux qui s'offre au spectateur. Le choix des amuse-bouches est tout aussi remarquable que la vaste sélection des boissons de Feldschlösschen. Nous souhaitons à M. et M<sup>me</sup> Paris des affaires chaudes par le froid de l'hiver des montagnes.

→ [www.bellwald.ch/sport](http://www.bellwald.ch/sport)

*Marianne et Andres Manias dans leur Ristorante Fevi.*

## Ristorante Fevi, Locarno Avant la paella, une bière

→ Tous les vendredis, d'enthousiastes joueurs et des joueuses de jass se retrouvent au Ristorante Fevi. Il y a tous les jours des habitués. Et quand il pleut sur la Piazza Grande pendant le Festival du film de Locarno, les films sont projetés ici. Après tout, la plus grande salle de cinéma intérieure d'Europe se trouve au sein de l'infrastructure Palexpo Fevi. Le Ristorante Fevi accueille toutes sortes de clients et cela constitue un défi pour les tenanciers, Marianne et Andres

Manias. En effet, mettre d'accord autant de gens différents avec des exigences et des goûts propres n'est pas toujours facile. «Mais avec la bière de Feldschlösschen, c'est un jeu d'enfant», dit Marianne Manias. «Elle plaît aux clients et nous en sommes heureux.» En général, les clients du «Fevi» prennent l'une des nombreuses bières de Feldschlösschen pour l'apéro, avant de déguster la paella faite maison d'Andres Manias, d'origine espagnole.



# Avec Rhäzünser découvrez le goût!

**Nouveau!**

Rhäzünser plus pomme verte.  
Avec **50%** de sucre  
en moins.\*



\* Grâce au pouvoir sucrant  
des glycosides de stéviol extraits  
de la stévia.

**Eau minérale naturelle des montagnes grisonnes  
plus 4 % jus de fruit et 6 vitamines.**

**Rhäzünser**  
[www.rhaezuenser.ch](http://www.rhaezuenser.ch)

Participez et gagnez

# 5 x 2 billets pour «Das Zelt»

Avez-vous parcouru ce numéro de SOIF en entier? Alors ce quiz ne devrait pas être un problème pour vous. Les lettres des cinq réponses correctes vous donneront la solution.

1. Comment s'appelle le restaurant de Leo Leoni, le guitariste de «Gotthard»?

- F** Glötschberg
- L** Gotthard
- T** Grimsel

2. Comment s'appellent les spaghetti spéciaux servis dans le restaurant de Leo Leoni?

- E** Spaghetti LA 95
- R** Spaghetti road 66
- S** Spaghetti SF 75

3. Quelle spécialité de bière belge est idéale pour élargir le choix de bières pression?

- A** Grimhausen
- M** Grimfelden
- O** Grimbergen

4. Où l'entreprise familiale Möhl achète-t-elle les matières premières pour ses jus de pomme comportant le label «Culinarium»?

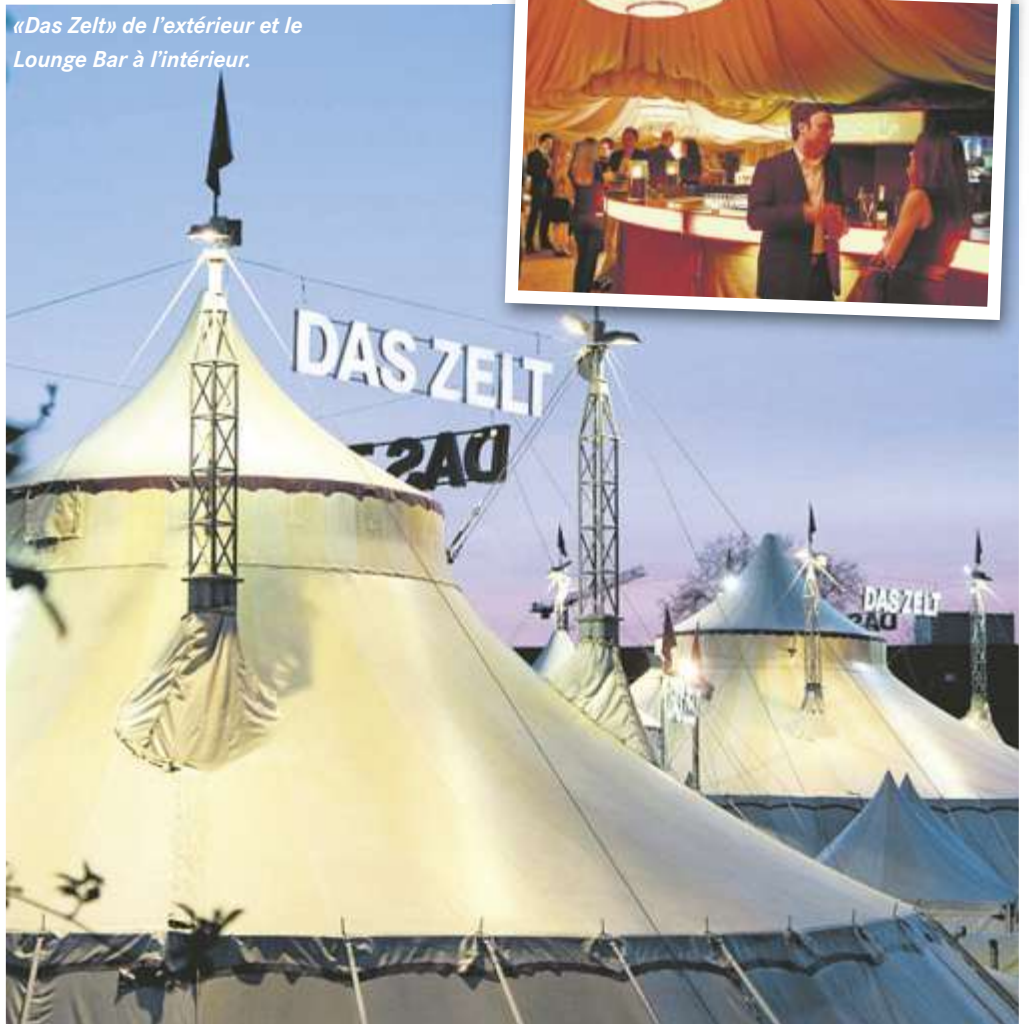
- N** En Suisse orientale
- E** En Europe de l'Est
- L** En Asie

5. Le vin blanc n'est pas irremplaçable: avec quelle boisson peut-on également préparer la fondue?

- E** Du vin rouge
- U** Du whisky
- I** De la bière

La solution est:

«Das Zelt» de l'extérieur et le Lounge Bar à l'intérieur.



## Gagnants du concours SOIF octobre 2012

Voici les heureux gagnants de deux tickets Premium pour la finale des Tennis Swiss Indoors, qui se déroulera à Bâle:

**Beatrice Müller**, Hotel Wetterhorn, 3818 Grindelwald, et  
**David Savino**, 3715 Adelboden. Toutes nos félicitations.



## UNE TENTE AUX MULTIPLES VISAGES: «DAS ZELT»

Avec ses tentes mobiles, le spectacle «das Zelt» voyage toute l'année à travers la Suisse alémanique, la Romandie et le Tessin. Le programme est varié: sous le chapiteau, des spectacles sont présentés par des comédiens, musiciens et artistes de théâtre, suisses et internationaux. À gagner: 5 x 2 billets, sous forme de bons d'achat. Vous pourrez donc décider vous-même quelle représentation vous avez envie de voir.

→ [www.daszelt.ch](http://www.daszelt.ch)

## Participez!

Envoyez la solution et vos coordonnées par fax au 058 123 42 80 ou par e-mail à [durst@fgg.ch](mailto:durst@fgg.ch). Avec un peu de chance, vous pourrez gagner 2 billets pour «Das Zelt».

Délai d'envoi: le 10 décembre 2012



*Viktor Stocker: souvent en vadrouille avec les chevaux.*

## Viktor Stocker, cocher Feldschlösschen

# Un retraité au parcours atypique

**Viktor Stocker et Feldschlösschen: une longue histoire. Après 40 belles années comme cocher, il part à la retraite.**

→ Seuls peu de gens peuvent divertir toute une auberge. Viktor Stocker en fait partie et il sait s'y prendre avec les animaux. Voilà 40 ans qu'il s'occupe des chevaux de brasserie Feldschlösschen.

En 1963, ce fils de paysan du Fricktal argovien a commencé son apprentissage de brasseur

chez Feldschlösschen. Ensuite, ce père de deux filles adultes a travaillé quelques années dans la production, à Rheinfelden, avant de se reconvertir pour devenir cocher.

Viktor Stocker s'est rendu à d'innombrables foires avec les chevaux de brasserie Feldschlösschen et a promené en calèche

des personnalités importantes, parmi lesquelles l'ancien conseiller fédéral Adolf Ogi. Ses apparitions lors de la fête du Sechseläuten à Zurich et lors des Fêtes fédérales de lutte font aussi partie de ses meilleurs souvenirs.

### Apparitions à la TV et à la radio

«Nous sommes toujours au centre de l'intérêt», raconte Viktor Stocker. Beaucoup de journaux ont parlé de lui et le co-

cher a aussi été invité à passer à la TV chez Kurt Aeschbacher, ainsi qu'à la radio dans l'émission «Persönlich» de Röbi Koller.

### Très à cheval sur l'amusement

Maintenant, à 65 ans, Viktor Stocker est à la retraite. Il veut «mettre le prix» pour la fête organisée pour son départ avec les collègues les plus proches. Personne ne doute du fait que la fête sera réussie. Après tout, le cocher a toujours été très à cheval sur l'amusement. ●

## Une information ouverte, directe et continue

# Feldschlösschen est désormais sur Twitter

**Innovant et moderne: Feldschlösschen est depuis peu sur Twitter.**

→ Les fans de Feldschlösschen ont désormais une possibilité supplémentaire de se tenir au courant des dernières tendances: l'entreprise publie dorénavant ses nou-

veautés sur Twitter, s'adressant ainsi directement à certains publics cibles. Le compte Twitter de Feldschlösschen se trouve sur [www.twitter.com/Feldschloss1876](http://www.twitter.com/Feldschloss1876).

*Twitter jouit d'une popularité grandissante.*



Entreprise moderne et innovante, Feldschlösschen exploite les chances offertes par les réseaux sociaux pour une information ouverte, directe et continue. Les restaurateurs sont également invités à suivre Feldschlösschen sur Twitter. ●

## Agenda

### Marchés de Noël

→ Ils débutent fin novembre et envoûtent les villes suisses pendant tout le mois de décembre: les marchés de Noël font depuis longtemps partie de la période de l'Avent. Que cela soit à la gare de Zurich, sur la Münsterplatz à Berne, à Baar, à Bienne, à Frauenfeld ou à bien d'autres endroits, du Lac Léman au Lac de Constance, les marchés de Noël ont un charme unique. ●



### Women's Top Volley International

→ A Bâle, la période des Fêtes de fin d'année sera à nouveau placée sous le signe du volley-ball féminin. Au sein de la St. Jakobshalle, les meilleures équipes internationales se disputent la victoire du tournoi «Women's Top Volley International». Du 27 au 29 décembre, les spectatrices et les spectateurs bénéficieront d'un accès gratuit aux matchs. Ces derniers seront diffusés par les télévisions de différents pays. ●



#### IMPRESSUM

##### SOIF

Le journal clients de Feldschlösschen Boissons SA  
www.journalsoif.ch

##### Édition

Feldschlösschen Boissons SA  
Theophil-Roniger-Strasse, 4310 Rheinfelden  
Téléphone 0848 125 000  
www.feldschloesschen.com

##### Responsable

Gabriela Bättig

##### Responsable rédactionnelle

Gabriela Bättig

##### Annonces

annonces@journalsoif.ch

Gabriela Bättig

##### Rédaction, mise en page, lithographie, lectorat, traductions, impression et expédition

Entreprise générale

Vogt-Schild Druck AG

Gutenbergstrasse 1

4552 Derendingen

**Responsable de projet:** Pamela Güller

**Rédacteur en chef:** Marcel Siegenthaler/Textension

Sàrl, www.textension.ch

##### Parution

Paraît une fois par mois en français, allemand et italien

**Année** Sixième année

##### Tirage

Français 10 000, allemand 24 000, italien 2000

##### Droits d'auteur

Les articles contenus dans ce journal sont protégés par les droits d'auteur. Tous droits réservés.

##### Droits sur les images

Photo de couverture: Valeriano Di Domenico (Freshfocus)

Agences de photographie: Freshfocus, Fotolia, Pixelio, Markus Raub

# Festissimo.ch

Profiter davantage de la Suisse!

Trouvez d'autres manifestations → [www.festissimo.ch](http://www.festissimo.ch)

www.citroen.ch

CITROËN préfère TOTAL

# HYBRIDE & DIESEL

## 200CH, 99G DE CO<sub>2</sub>/KM, 4 ROUES MOTRICES



## CITROËN DS5

CRÉATIVE TECHNOLOGIE



DS5 Hybrid4 200 Airdream BMP6 Sport Chic; consommation mixte 4,1 l/100 km; émissions de CO<sub>2</sub> 107 g/km; catégorie de consommation A. Avec options: jantes aluminium 19" Cairns diamantées Noir brillant + détecteur de sous-gonflage; peinture Blanc Nacré. La puissance de 200 ch est disponible en mode sport, en cumulant la puissance des deux motorisations et à une vitesse inférieure à 120km/h. CO<sub>2</sub> 99 g/km avec Citroën DS5 Hybrid4 Airdream BMP6 So Chic jantes 17". Moyenne de CO<sub>2</sub> de tous les modèles de véhicules 159 g/km.

**Merci beaucoup de votre fidélité durant cette année.  
Bon succès pour 2013!**



**LES PROS  
DES CHIPS**

Votre pro des chips ou votre Service Consommateurs (+41) 0800 44 22 11 vous renseignera avec plaisir.



[zweifel.ch/gastro](http://zweifel.ch/gastro)