



Restauratrice engagée:
Catherine Lachat mise sur
Cardinal et aide les enfants
africains en détresse

Page 19

Tuyaux de championne:
Maintenez vos verres
propres, car la graisse est
l'ennemie de la mousse

Page 21

SOIF

N° 1 | Janvier 2013

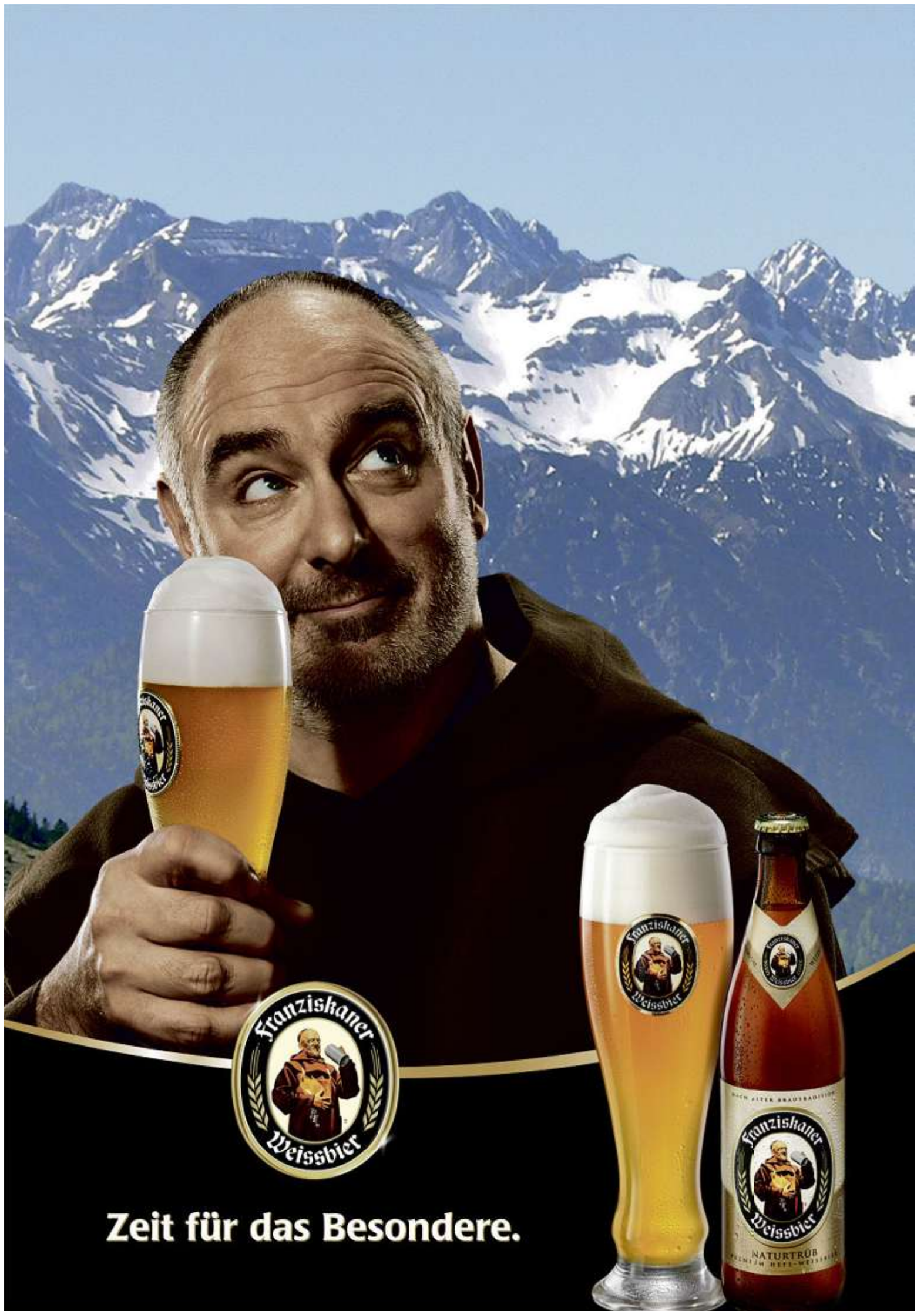
Le journal clients de Feldschlösschen Boissons SA – www.journalsoif.ch



Bière à la pression

Le bonheur issu du fût

Page 8



Zeit für das Besondere.

Éditorial

Bière pression



Chères lectrices, chers lecteurs,

→ La restauration est en mesure de proposer une exclusivité à ses clients: une grande variété de bières pression. Où donc les consommateurs peuvent-ils vivre une expérience pareille? Chez eux? Impossible. Ce n'est que chez vous, dans votre local, qu'ils trouveront une aussi grande sélection de bières fraîchement tirées. Profitez de cette proposition unique de vente pour attirer encore plus de clients. Feldschlösschen vous aide volontiers, n'hésitez pas à contacter votre Sales Manager. Dès la **page 8** des clients satisfaits expliquent pourquoi ils misent sur la bière pression.

En tant que Bernois, j'ai hâte de retrouver les courses internationales de ski à Adelboden et Wengen. Participez au concours en **page 29**, et vous pourrez gagner des tickets pour le Lauberhorn.

L'été prochain, des gymnastes et des lutteurs participeront à de grandes rencontres en Suisse. Feldschlösschen est le partenaire roi de la Fête fédérale de lutte et de jeux alpestres à Berthoud et sponsor principal de la Fête fédérale de gymnastique de Bienne. La logistique des boissons fraîches lors de ces grands événements nous pose des défis importants. Lisez à la **page 5** comment Feldschlösschen contribue à la réussite de ces grands rendez-vous sportifs.

Merci, chers clients, de nous avoir accordé votre confiance. Nous vous adressons nos meilleurs vœux de bonheur, santé et succès pour 2013. ●

U. Reinhard

Ulrich Reinhard, Area Sales Director
Berne/Oberland bernois/Soleure/Jura

Sommaire



Exceptionnel!

Feldschlösschen Premium

24x27,5cl VC caisse
Art. 10949

Prix net **1.28**

au lieu de 1.58
dès 3 caisses

Durée des offres spéciales
du 14 au 25.1.2013

Dernier jour de livraison 25.1.2013
Action prix net sans ristourne

| | |
|---|----|
| APÉRO&ENTRÉE | |
| Boisson du mois: bière de cave | 4 |
| Darren Paris: le seigneur des robinets | 5 |
| HÔTE&HOSPITALITÉ | |
| Comblent le creux de janvier avec beaucoup d'idées et peu de calories | 7 |
| Témoignage des clients Feldschlösschen: ainsi nous avons profité avec nos clients du choix des bières pression de Feldschlösschen | 8 |
| MARCHÉ&TENDANCES | |
| Une bière avec Thomas Bucheli, météorologue et porteur de l'ordre de la bière | 13 |
| «We Will Rock You»: spectacle très attendu à Bâle avec Queen | 15 |
| Depuis 4 générations, la famille Borgeaud-Lachat fait confiance à Cardinal | 19 |
| PEOPLE | |
| Rendez-vous au Martini Höck | 16 |
| SERVICE&CONSEILS | |
| La championne Sabrina Keller: «La graisse tord le cou à la mousse» | 21 |
| Pourquoi chips et bière forment un couple idéal | 23 |
| Les frères Besomi du Ristorante Stazione à Tesserete misent sur la cuisine à la bière | 25 |
| BIÈRE&CUISINE | |
| Alexander Rufibach, client Feldschlösschen, présente son «coq à la Eve» | 22 |
| TRINQUONS | |
| Clients tessinois fans de Feldschlösschen | 27 |
| CONCOURS | |
| Gagnez des billets pour le Lauberhorn | 29 |
| CONNAISSEZ-VOUS...? | |
| Les chauffeurs de Feldschlösschen rangent les caves de leurs clients | 30 |
| PERSPECTIVES | |
| Chevaux à Bâle et sorcières à Belalp | 31 |

APÉRO & ENTRÉE

Informations utiles et amusantes sur le monde des boissons Feldschlösschen et la restauration.

LE SAVIEZ-VOUS?



Feldschlösschen offre un assortiment de 38 bières pression. Par bière pression, on désigne une bière tirée du tonneau. Les établissements publics

servent la bière pression au comptoir directement au verre. On emploie du gaz carbonique pour siphonner la bière du tonneau et de l'azote pour la stout irlandaise. Grâce aux installations modernes dont on dispose actuellement, on peut servir une chope couronnée d'une fine mousse en quelques secondes. La bière ne déborde pas et reste ainsi bien fraîche.

.....

LA BOISSON DU MOIS

La **bière de cave** de la Brasserie Valaisanne à Sion est un rêve d'hiver. Nos ancêtres de l'Antiquité connaissaient déjà cette bière trouble non filtrée. La bière de cave est mise en bouteille immédiatement après le processus de post-fermentation et jouit d'une grande popularité.



Elle est plus accentuée qu'une bière filtrée et la levure résiduelle lui attribue une nuance de goût équilibrée et légèrement fruitée. L'adjonction de houblon aromatique cultivé à Saaz génère en plus une note fleurie et l'eau douce de brassage de la source «La fille» valent son caractère incomparable à cette spécialité de Sion. Disponible en conteneurs de 20 litres pour les restaurateurs.

Saisi au vol

«Iceman» s'accorde une bière

→ Kimi Räikkönen vient de remporter à Abu Dhabi son premier Grand Prix depuis qu'il est revenu à la Formule 1. Sur le podium, il n'y avait pas de champagne dans l'émirat. Mais le pilote de Lotus avait surtout envie d'une bière. C'est ainsi qu'«Iceman» s'est laissé féliciter avec une bouteille de bière dans la main gauche par ses coéquipiers pour le troisième avant-dernier Grand Prix de la saison dernière. On lui a demandé quels étaient ses projets. «Tout d'abord boire ma bière, ensuite faire la fête pendant deux semaines entières», répondit-il. Deux semaines plus tard, il prenait part au GP des USA – cool et sobre comme toujours.





Sport populaire de haut niveau: Wettingen vainqueur de la Fête fédérale de gymnastique 2007 à Frauenfeld dans la catégorie sociétés de gymnastique.

Année sportive fédérale 2013

Feldschlösschen sera de la fête

Les lutteurs et les gymnastes célébreront leurs fêtes fédérales respectives en 2013 avec Feldschlösschen en tant que partenaire.

➔ Deux événements sportifs nationaux de grande envergure sont au programme en 2013. Feldschlösschen se chargera de l'approvisionnement en boissons et du matériel de fête correspondant, et participera à la Fête fédérale de lutte et de jeux alpestres comme partenaire roi.

Il s'agit du plus grand événement sportif récurrent en Suisse. Il a lieu tous les trois ans, du 30 août au 1^{er} septembre à Berthoud. On y attend plus de 250 000 spectateurs, qui applaudiront aux exploits des meilleurs lutteurs du pays dans l'Emmental-Arena.

L'autre grand spectacle de

*Kilian Wenger
défendra
son titre à
Berthoud.*



sport national se jouera à Bienne, du 13 au 23 juin. La Fête fédérale de gymnastique, le plus ancien rassemblement sportif populaire de Suisse, réunira 60 000 gymnastes des deux sexes. Avec 120 000 visiteurs attendus et Feldschlösschen comme sponsor principal, on assistera à coup sûr à une mémorable ambiance de fête populaire.

➔ www.burgdorf2013.ch

➔ www.etf-ffg2013.ch

Point de vue

«Diversification réussie de l'offre de bières pression»

« En été 2012 nous avons largement diversifié notre offre de bières pression. Le bar du «Pot Belly's» compte désormais 17 robinets. Grâce à l'immense sélection de Feldschlösschen, nous sommes en mesure de proposer à nos clients une douzaine de bières pression différentes. Schweppes et autres boissons non alcoolisées sont également servies à la pression chez nous. Je suis un ancien pro du snooker d'Angleterre. Un grand nombre de nos clients

viennent au «Pot Belly's» pour y faire du snooker, une variante du billard. Beaucoup sont des expa-

triés d'Angleterre et des États-Unis habitués à trouver un grand choix de bières pression dans un pub.



*Darren Paris,
patron du
«Pot Belly's»
à Adliswil.*

Entre-temps, les Suisses s'en sont également aperçus et ils apprécient l'importance que nous accordons à la culture de la bière.

Stella, Leffe, Schneider Weisse, Guinness bien sûr et Feldschlösschen se vendent très bien. Depuis que nous avons élargi notre offre de bières pression, notre CA a considérablement augmenté. Et nos clients se délectent à la vue de notre magnifique installation pression illuminée.

➔ www.potbellys.ch



start 2013
drink pure

Pure de par son origine, evian® est **filtrée au coeur des Alpes** durant plus de **15 ans**.

 win a purity
weekend at 
evianlesthermes



HÔTE & HOSPITALITÉ

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

Comblers le creux de janvier presque sans calories

Janvier est un mois difficile pour les restaurateurs: les jours fériés sont loin, quelques kilos de trop et un portefeuille vide témoignent du passage de Noël et nouvel an. Pour bien occuper vos tables, prêtez attention à la préoccupation accrue de vos clients quant à leur ligne et à leur budget. Au repas de midi comme au dîner, servez surtout des mets légers et riches en vitamines, variations de sa-



lades, légumes, poulet, poisson et desserts aux fruits. Comme boisson, optez pour Feldschlösschen Sans Alcool (seulement 17 kcal/dl) ou Feldschlösschen 2,4 (seulement 25 kcal/dl). Et laissez à vos clients le loisir de commander des demi-portions. Attirez des passants dans votre local en proposant des offres spéciales comme par exemple une commande de deux consommations dont la moins chère sera offerte. Le mois de janvier est idéal pour tester le potentiel de telles offres.

Bar «Figeler»: lieu de rencontre à haute valeur de divertissement À Wengen, c'est la saison de la bière



Poolrace au bar «Figeler» à Wengen.

Dans les chaises longues du bar «Figeler» à Wengen, détendez-vous et faites travailler vos zygomatiques lors d'un événement comme le poolrace.

→ Que vous veniez de la piste ou à pied: le bar à neige «Figeler» se trouve directement à l'entrée de Wengen, accessible à tous. Et les visiteurs ne manquent pas: «Aux alentours de midi, les classes de ski affluent pour

s'y ravitailler, et dès 16 heures, c'est le temps de l'après-ski», raconte Kari Näpflin, le gérant. Venez vous divertir aux événements spéciaux tel que par exemple le poolrace, qui a lieu chaque année fin mars: les participants tentent

de traverser une piscine de 25 m de longueur à ski, en snowboard ou avec des véhicules qu'ils ont bricolés eux-mêmes. Selon Näpflin, «tout le monde finit trempé». La saison de la bière est ouverte au «Figeler». On y boit de la Feldschlösschen Original, Feldschlösschen Sans Alcool et Schneider Weisse. Et on anticipe déjà les courses du Lauberhorn de fin janvier: «La bière sera en abondance», dit Näpflin. ●

Plus de profit, moins d'effort et culture de la bière à gogo:

Les clients Feldschlösschen

Feldschlösschen propose 38 bières pression suisses et internationales. Les restaurateurs sont aux anges: depuis qu'ils misent sur la bière pression, ils augmentent leurs gains, diminuent leurs efforts et satisfont qui plus est leurs clients.

→ «Les besoins des consommateurs changent constamment, la tendance actuelle va nettement vers une augmentation du choix des bières pression», déclare Gérard Schaller, responsable des ventes en restauration chez Feldschlösschen. La satisfaction de ses clients lui donne raison: non seulement les bières pression sont d'une fraîcheur inégalée, mais les restaurateurs évoquent de nombreuses autres raisons qui les incitent à miser sur la bière en fût:

- **LES CLIENTS** reçoivent plus de bière pour leur argent.
- **LES RESTAURATEURS** profitent de marges plus élevées et de gains accrus.
- **LA BIÈRE PRESSION** prend moins de place au stockage que les bouteilles.
- **LE TIRAGE IMPECCABLE** de la bière pression se fait en un laps de temps minimum, grâce aux installations de tirage modernes.
- **LE SERVICE** est plus rapide.
- **LE GRAND CHOIX** de bières pression nationales et internationales attire de nouveaux clients réguliers.
- **LES VERRES ADÉQUATS**, bavettes et dessous de verre instaurent une véritable culture de la bière dans le local.
- **UN GRAND NOMBRE DE BIÈRES PRESSION** accompagnent un bon repas.
- **GRÂCE À GASTROSERVICE** de Feldschlösschen, la gestion de la bière pression est facile et aisée.

Dans la présente édition de SOIF, nous donnons la parole à nos clients. Lisez les témoignages des restaurateurs qui misent sur la bière pression et en sont heureux. ●



Valeriano Di Domenico / Freshfocus

Brasserie Chez Edy, Berne

«Beaucoup viennent exprès

« Nos clients aiment avoir le choix. Par conséquent, nous leur proposons comme bières à la pression la Feldschlösschen Hopfenperle, la Dunkle Perle et Feldschlösschen sans Alcool, ainsi que Schneider Weisse et Panaché.

Se distinguer de la concurrence

Cela nous ravit également, puisqu'un grand nombre de

nos clients réguliers viennent « Chez Edy » à la Place Fédérale exprès pour déguster cette grande variété de bières à la pression. Bien que Feldschlösschen Bügel et Eve se vendent

également bien en bouteilles, les 80% de notre chiffre d'affaires émanent des bières pres-

sion. Grâce à notre vaste sélection, nous nous distinguons de notre concurrence et du commerce de détail. Je suis convaincu que la bière pression augmente le CA. En effet, le client com-

mandera plutôt une troisième pression qu'une troisième bouteille. C'est psychologique, et il

«On prend plutôt une 3^e pression qu'une 3^e bouteille.»

misent sur la bière pression



▲ La carte des bières «Chez Edy» présente l'offre des tartes flambées, très appréciées.



Ce client déguste une bière pression avec sa tarte flambée.



▲ «Chez Edy» les bières pression sont servies dans les verres adéquats, évidemment.



◀ Le bonheur au robinet: Luis Bojku et Claudia Fang Hänel.

▲ Indispensables: les dessous de verre Feldschlösschen.

pour déguster nos bières pression»

sait très bien qu'il aura ainsi davantage de bière pour son argent. En plus, la bière pression nécessite moins d'espace et son maniement est nettement plus simple que celui des bouteilles. Il est en effet bien plus simple de servir cinq pressions que cinq bouteilles avec verres. Et grâce aux installations modernes, tirer une bière est devenu un jeu d'enfant. À la cave, nous avons tout un système de

tirage qui contient deux réservoirs de 1000 litres chacun. Grâce à l'impeccable Gastro-service de Feldschlösschen, la qualité des bières pression est à tout moment irréprochable.

Carte des bières et tartes flambées

Une de nos spécialités à Berne, ce sont nos délicieuses moules. Beaucoup de nos hôtes aiment les déguster avec une

pression, car la bière s'accorde à merveille avec le goût des moules. Et lorsque trois ou quatre personnes se partagent une tarte flambée maison, elles aiment également le faire en buvant une bonne bière à la pression. Pour cette raison, nous avons intégré notre sélection

de tartes flambées sur la carte des bières. Nos clients apprécient et cela stimule les ventes. >>>

Luis Bojku,
Co-gérant
Brasserie «Chez Edy», Berne
www.baerenplatz.be

Tournez la page, s.v.p:
«Gut Gelaunt» à Berne
«Au Faucon» à Porrentruy

Page 10
Page 11



Rainer Dürrenmatt, de bonne humeur derrière son installation de bières pression.



Promotions, affiches et carte: la culture de la bière au «Gut Gelaunt».

Restaurant Gut Gelaunt, Berne

«Chez nous, la bière prime»



Au «Gut Gelaunt», il va de soi que toute bière sera servie dans un verre adéquat.

« Avec la bière, nous réalisons près de 20% de notre chiffre d'affaires – plus qu'avec le vin. Au «Gut Gelaunt» (traduisible en français par «bonne humeur»), la bière est donc omniprésente, avec, au centre, l'installation bière pression. Bien illuminée, elle est un bijou qui attire les regards. Et comme tout passe par les yeux, elle stimule donc les affaires.

Prix avantageux pour clients
Sur notre carte des boissons, deux pages sont réservées à notre immense sélection de bières. Lors d'une promotion comme par exemple la «Happy Hour» de Carlsberg, nous utilisons des cartes de bières adaptées à l'occasion. La majorité de nos clients préfèrent les bières pression. Elles sont moins chères et nous faisons bien sûr profiter nos clients de cet avantage. Ils apprécient le large choix que nous leur proposons:

récemment, nous avons introduit la Leffe de Belgique et la Guinness d'Irlande, qui furent toutes deux acclamées. Le bouche-à-oreille fait son effet et nous a valu de nouveaux

«Nous vendons plus de bière que de vin.»

clients. Avec des affiches collées aux murs, nous attirons l'attention de notre clientèle sur les nouvelles bières pression.

L'importance du choix
Le vaste choix de bières pression que nous propose Feldschlösschen nous permet de présenter à nos hôtes des nouveautés adaptées à la saison – en été la Hoegaarden de Belgique, en automne une bière blanche allemande et la bière de

Noël en fin d'année. Toutes les quelques semaines, nous intégrons une nouvelle bière pression dans notre sélection.

Promos de bières pression
Les promotions de bières pression proposées par Feldschlösschen indiquent au client que, au «Gut Gelaunt», les choses bougent et que nous attachons beaucoup d'importance à la diversification. Voilà qui augmente encore les affaires.

Manutention facile
Notre système de ravitaillement est composé de deux réservoirs de 1000 litres chacun. Grâce à Gastroservice de Feldschlösschen, la bière pression est plus facile à stocker et plus simple à manier que les bouteilles. »

Rainer Dürrenmatt,
Food & Beverage
«Gut Gelaunt» à Berne
→ www.gutgelaunt.ch

Brasserie-Pub Au Faucon, Porrentruy

«Les jeunes optent pour la pression»

« Dès le début, nous avons misé sur la bière pression, et jamais nous ne nous en sommes repentis. Grâce à l'immense sélection de bières pression nationales et internationales que propose Feldschlösschen – telles que par exemple Schneider Weisse, Hoegaarden et Feldschlösschen bien sûr, pour n'en citer que quelques-unes – nous connaissons un succès énorme.

Plus de bière pour moins d'argent

Nous vendons relativement peu de bière en bouteilles. La raison en est que les jeunes, qui représentent la majorité de notre clientèle, consomment nettement plus de bière pression – notamment, parce qu'ils en reçoivent plus pour leur argent.

Naturelle et décontractée

Je sais par expérience que la bière pression soutient bien mieux une ambiance festive que ne le font les boissons en bouteille. Quand la bonne humeur règne, il n'y a pas mieux qu'une bière pression. Et personne ne voudrait se passer de la manière naturelle et décontractée dont les verres et cruches sont remplies puis servies à table.

Manutention facile

Si, contre toute attente, nous nous obstinons à servir la bière en bouteilles, cela provoquerait d'abord un recul considérable de nos ventes. Par ailleurs, le stockage et le recyclage des bouteilles pleines ou vides engendrerait très vite un problème d'espace et demanderait bien trop de temps, surtout les vendredis et samedis soirs. La bière pression est bien plus simple et économique à manier.

Tirage exemplaire

Nos clients désirent observer la bière fraîchement tirée au verre. Nous accordons donc une importance toute particulière à la tirer impeccablement et à la leur servir rapidement. Il va



Jean-Carlo Zornio mise depuis des années sur la bière pression.

de soi que cela implique une belle mousse. Par ailleurs, la culture de la bière exige que la bière pression soit soigneusement présentée sur un dessous de verre, avec une bavette. Une bière pression mousseuse et bien fraîche fera venir l'eau à la bouche de tout adepte de la bière. Raison de plus pour la célébrer. >>>

Jean-Carlo Zornio,
Propriétaire brasserie-pub
Au Faucon à Porrentruy
→ www.le-faucon.com

Verres adéquats,
affiches et tireuses:
culture de la bière «Au Faucon».





L'énergie naturelle

double Cents-Off
pour les clients de
Feldschlösschen

RAMSEIER est synonyme de

- ✓ 100% naturel
- ✓ sans adjonction de sucre
- ✓ fruits suisses



Profitez-en!



entraîneur naturel de fitness

MARCHÉ & TENDANCES

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

Ex-champion du monde et Feldschlösschen



La fièvre de la Coupe du monde de ski tiendra la Suisse en haleine à Adelboden (12 et 13 janvier) et à Wengen (18 au 20 janvier). Feldschlösschen sera de la partie avec la marque Carlsberg qui est depuis des années un fidèle partenaire des courses de ski dans l'Oberland bernois.

Mike von Grünigen (43 ans) sera lui aussi au bord des pistes. Le double champion du monde de slalom géant (sur la photo, en 2003 à St. Anton) s'occupe aujourd'hui de la promotion de la relève et est ambassadeur d'une marque. «Je viendrais bien sûr également à titre privé aux courses d'Adelboden où je suis chez moi. Monter sur le podium ici fut toujours une expérience un peu particulière pour moi», nous confie-t-il.

Arosa IceSnowFootball avec Carlsberg

Qui arrêtera l'équipe allemande?

Les 24 et 25 janvier, Arosa vivra dans la fièvre du football à l'occasion des championnats du monde informels de football sur neige.

→ Qui arrêtera l'Allemagne? L'équipe nationale allemande a montré lors des premières éditions du tournoi IceSnowFootball d'Arosa (ISF) qu'elle savait y faire avec le ballon rond dans la neige en devenant par deux fois championne du monde (informelle) de football sur neige.

Cette année, des anciens pros du foot comme Stéphane Champuisat et Giovane Elber, venus renforcer différentes équipes, tenteront de ravir la première

place du podium aux Allemands. 1500 spectateurs braveront le froid pour assister au spectacle dans les montagnes enneigées. Feldschlösschen, avec la marque Carlsberg, est



Des ex-pros du foot dans la neige.

le partenaire de boissons officiel des IFS d'Arosa.

«Carlsberg – la bière parfaite» «Carlsberg est la bière parfaite pour un tel événement», affirme Jürg Müntener, d'Arosa Tourisme. «La marque cultive un lien étroit avec le ballon et elle symbolise la joie de vivre.» D'ailleurs, Müntener est confiant: la Suisse a de fortes chances de remporter la médaille d'or. Son rêve: une finale Allemagne-Suisse. ●

→ www.icesnowfootball.ch

UNE BIÈRE AVEC ...



... Thomas Bucheli, météorologue et porteur de l'ordre de la bière.

« En 2012, l'ordre de la bière vous a été décerné. En êtes-vous fier?

Oui. Lors de la remise, je me suis rendu compte de la diversité des bières et de l'importance de la culture de la bière chez nous.

Quelles sont les tâches qui vous incombent en tant que porteur dudit ordre?

Aucune, en fait. Il s'agit d'une «fonction implicite». Par contre, elle me fait adhérer encore plus fidèlement au principe qui demande de chérir la bière sans la gaspiller.

En tant que porteur de l'ordre, ressentez-vous une obligation envers la Société des brasseurs en faisant vos prévisions météo à la télé? (Il rit fortement) Oui, mais je ressens une obligation envers tous les spectateurs.

Aimez-vous la bière pression?

Beaucoup. Au restaurant, j'en commande toujours une, soit à l'apéro ou comme dernier verre ou au repas. Mais j'avoue que je ne dédaigne pas non plus un bon verre de vin. >>>

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



FELDSCHLÖSSCHEN

PREMIUM

FELDSCHLÖSSCHEN-PREMIUM.CH

Une scène de «We Will Rock You».



La comédie musicale «We Will Rock You» enchante le public bâlois

«Queen» décoiffe la Suisse

«We Will Rock You» est de retour sur la scène suisse. La comédie musicale originale de «Queen» et Ben Elton tient toutes ses promesses.

➔ Avec plus de 13 millions de spectateurs de par le monde, «We Will Rock You» est devenue l'une des comédies musicales les plus célèbres de tous les temps. Ce spectacle né de la plume de Ben Elton célèbre la musique rock de Queen: 21 morceaux du groupe culte illustrent la trame de l'histoire. Brian May et Roger Taylor, membres fondateurs de Queen, supervisent quant à eux personnellement la musique. Cet extraordinaire spectacle rock a

enthousiasmé il y a cinq ans le public zurichois du «Theater 11» dans une production adaptée aux spécificités de la Suisse. Pour les représentations de Bâle, lesdites références suisses ont été actualisées et de nouvelles animations vidéo seront montrées pour la première fois dans notre pays.

Brian May: «Un véritable spectacle rock!»

Brian May, légende du rock: «Nous sommes hyper contents de pouvoir présenter 'We Will Rock You' dans sa forme actuelle à Bâle. Il est très impressionnant de voir comment le public réagit, saute en l'air, danse, balance les mains et, en un mot, s'amuse. Il s'agit d'un show live, très chaud et très rock!» Avec ses trois complices de Queen, Brian May écrit

l'une des plus fabuleuses histoires de la culture pop. Le groupe couronne à présent son incroyable succès par cette comédie musicale époustouflante.

Un rockeur contre la directrice d'un trust

L'histoire: dans un monde totalement globalisé dans lequel on ne trouve plus aucun instrument de musique, des rockeurs

rebelles se dressent contre le trust multinational «Globalsoft» et sa directrice inflexible, la «Killer Queen». Ils combattent pour la liberté, la reconnaissance de l'individu et la renaissance

de l'époque du rock. Truffé de nombreux clins d'œil et de boutades à l'ironie jubilatoire, «We Will Rock You» est bien plus

que le titre d'un spectacle, c'est une promesse tenue avec brio: We Will Rock You! ●



DATES ET BILLETS

Représentations: du 14 décembre 2012 au 24 mars 2013, Musical Theater de Bâle. **Prix des billets:** de 39 à 139 francs.

➔ www.wewillrockyou.ch
➔ www.musical.ch

PUBLICITÉ FELDSCHLÖSSCHEN PREMIUM SUR DES CAMIONS

Feldschlösschen, comme en 2006 et 2007 à Zurich, est à nouveau partenaire du spectacle «We Will Rock You». Durant cet événement, les spectateurs bâlois boiront de la véritable Feldschlösschen Premium. Les organisateurs tablent aussi sur la publicité visible à l'arrière des camions Feldschlösschen. Dans toute l'agglomération bâloise, cette nouvelle prestation contribuera sans doute au succès du spectacle.



Publicité Feldschlösschen.

Discussions animées au Grand Hôtel National à Lucerne

Les VIP de Suisse centrale au Ma

Le Martini Höck de Feldschlösschen est un événement VIP de grand renom en Suisse centrale, qui attira en cette fin d'année de nombreuses personnalités connues. Le Grand Hôtel National à Lucerne encadrait à merveille cet événement prestigieux. La soirée fut caractérisée par des discussions animées sur les soucis des restaurateurs, les préférences de bières ainsi que sur la pluie et le beau temps. Et les visiteurs eurent bien sûr l'occasion de déguster une grande sélection de bières.



1



2



3



4



5



6



7

Valeriano Di Domenico, Freshfocus

«Futura Ristoranti»: la famille tessinoise Bordogna regroupe ses si

Un «partenariat pour l'avenir» avec



La famille Bordogna avec Rolf Homberger, Feldschlösschen Regional Sales Manager (à dr.) et Giorgio Vicari (Feldschlösschen Sales Manager, à g.).

Les Bordogna, famille de restaurateurs tessinois, ont conclu un accord de partenariat avec Feldschlösschen.

→ Faustino Bordogna ouvrit son premier restaurant à Mendrisio en 1966. Il ne savait pas encore qu'il allait lier le destin de sa famille à la restauration pour plusieurs décennies. Faustino Bordogna est décédé il y a quatre ans et le nom de Bordo-

gna est devenu une référence dans la gastronomie tessinoise. Avec Loredana, Luciano, Tiziano et Renato, quatre des huit enfants de Faustino Bordogna dirigent leurs propres établissements et la génération suivante est prête à reprendre le flam-

beau. Les Bordogna viennent à présent de regrouper leurs entreprises sous l'appellation «Futura Ristoranti».

Forces mises en commun
«Notre famille a toujours regardé vers l'avenir. Le nom de «Futura Ristoranti» souligne cet aspect», explique Renato Bordogna. Chacun des frères et sœur Bordogna continuera à diriger son établissement de manière indépen-

Martini Höck



1 Patrik Burkard (Feldschlösschen), Jonna Hansson (Ski Lodge Engelberg) et Daniel Burch (Glasi Pub Hergiswil).

2 Roman Bürge (Seehotel Baumgarten, Immensee) et Daniel Schwandeler.

3 On parlait boutique autour d'une bière.

4 Irene Kreber et Marcel Kreber (Association suisse des brasseries).

5 Daniel Schaffhauser (Feldschlösschen), Marco Giuoco (United Coffee), Markus Werner et Gérard Schaller (tous deux de Feldschlösschen).

6 Harry Knüsel, roi des lutteurs, profite de la soirée en charmante compagnie.

7 Marcel Wegmüller (restaurant Pallino, Lucerne) et Paul Berlinger (Sportcenter Rex, Stans).

8 Sepp Trütsch et Trudi Illi.

9 Trudy Alchenberger et Karl Tschopp (ancien président de l'arrondissement rural de Nidwald).



Smalltalk...

Urs Emmenegger, président de Gastro Nidwald et propriétaire du Glasi-Restaurant Adler à Hergiswil.



« Quel plaisir de vous retrouver à Lucerne. Vous semblez passer un bon moment au Martini Höck? »

Oui, je me sens presque comme à la maison. Autrefois au Stadtkeller et maintenant au Grand Hôtel National: je suis toujours présent. Par-dessus tout, j'apprécie les échanges avec mes collègues professionnels, des personnes qui partagent mes idées ou encore avec des politiciens.

Quels sont les sujets de conversation?

Il est souvent question de la baisse de clientèle dans nos locaux et des différents bobos dont nous souffrons. Une fois de plus j'ai constaté que nous nous lamentons toujours sans raison vraiment valable.

Vous avez sans doute dégusté la palette des bières Feldschlösschen, quelle est votre favorite?

Effectivement, je les ai toutes goûtées. Je ne connaissais pas la Grimbergen: une bière belge intéressante pour accompagner les plats délicats. »

→ www.glasi-restaurant-adler.ch



Festissimo.ch

Profiter davantage de la Suisse!

Trouvez d'autres manifestations → www.festissimo.ch

Six établissements

Feldschlösschen

dante, mais dans la conjoncture actuelle critique de la restauration tessinoise, il est impératif de réunir ses forces et de tirer parti des synergies ainsi créées.

Visite du château

«Feldschlösschen regarde aussi vers l'avenir», remarque Renato Bordogna. C'est pourquoi les Bordogna ont conclu un «partenariat pour l'avenir» avec Feldschlösschen, comprenant

tous les six «Futura Ristoranti». Le contrat a été signé en automne dernier et a été suivi par une visite du château.

→ www.futuraristoranti.com

«Futura Ristoranti»

Svizzero: Albergo-Ristorante à Capolago-Mendrisio. **Le Fontanelle:** Ristorante-Pizzeria à Genestrerio-Mendrisio. **Ametista:** Ristorante & Musica à Genestrerio-Mendrisio. **La Palma:** Albergo-Ristorante à Bissone. **Cantione:** Ristorante-Pizzeria à Lugano. **Al Faro:** Ristorante à Paradiso-Lugano.



Les Bordogna ont apprécié la visite du château à Rheinfelden.



100% NATURELLE.
100% BLONDE.



Hôtel-restaurant Central, Le Mont-sur-Lausanne

Le cœur de Catherine Lachat bat pour Cardinal...

Un exemple de fidélité: à l'hôtel-restaurant Central au Mont-sur-Lausanne, on ne jure que par Cardinal depuis 70 ans.

→ Au milieu du siècle passé, on servait déjà de la Cardinal à l'hôtel-restaurant Central au Mont-sur-Lausanne. Les sept décennies de fidélité de la famille Borgeaud-Lachat à cette marque de bière font forte impression. «Mon grand-père Maurice Borgeaud était déjà client de Cardinal», se souvient Catherine Lachat. Et son père à son tour s'est laissé convaincre par la qualité de cette bière de grande tradition.

Catherine Lachat (à g.) et sa fille Margaux au «Central».



Ancrage dans la région

Pareil pour Catherine Lachat. Elle dirige le restaurant avec sa fille Margaux, qui incarne la sixième génération du «Central». «Avec moi, la marque Cardinal continuera à dominer ici», déclare la jeune restauratrice. Dans l'auberge de campagne de jadis, on n'a jamais servi une autre bière que de la Cardinal, à l'exception de la Hoegaarden. «La Cardinal est très fortement ancrée dans notre région», affirment Catherine et Margaux Lachat. Leur confiance en la marque et en sa méthode de fabrication est inébranlable.

Plus de bière que de vin

Catherine Lachat fait l'éloge de l'accompagnement par Feldschlösschen et déclare fièrement: «Grâce à Cardinal, nos clients consomment plus de bière que de vin – ceci dans un canton gros producteur de vin...» ●

... et pour les enfants africains

→ Catherine Lachat n'est pas connue que comme patronne du «Central». La dynamique Vaudoise s'est illustrée aussi dans le désert marocain en tant que copilote et accompagnatrice. Avec

Barbara Rochat, pilote de rallye, elle a pris part au «Trophée des Roses des Sables», une épreuve très exigeante. Dans ce rallye à travers le désert de sable, le rang à l'arrivée

Catherine Lachat-Borgeaud dans le désert marocain.



n'a qu'une valeur symbolique. Les 183 équipes à deux, exclusivement féminines, affrontent la fatigue du voyage pour des raisons humanitaires – et aussi bien sûr pour répondre à l'appel de l'aventure. La caravane distribue près de 35 tonnes de dons alimentaires au long des 4500 km de route dans le sud du Maroc. Les deux Suissesses à elles seules transportaient 260 kg de marchandises dans leur Nissan Patrol.

Feldschlösschen à bord

Feldschlösschen participa également à cette mission humanitaire. Catherine Lachat: «Les aides alimentaires de solidarité financées par Feldschlösschen contribuent en grande partie au succès de notre mission.» ●

Les douces bulles de Schweppes.

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



UNEXPECTED SINCE 1783

www.schweppes.ch

SERVICE & CONSEILS

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

Les astuces de la meilleure serveuse au monde

«La graisse tord le cou à la mousse»

« Je suis une passionnée de la bière et j'ai horreur de la boire plate. Cela arrive si on la sert trop chaude, la verse trop lentement ou si on l'utilise sans laisser reposer après le transport. Le tirage pression est la plus ancienne méthode de servir une bière. Pourtant, chaque serveur a sa propre philosophie de l'art de tirer la bière et obtenir la parfaite mousse. Ce petit geste quotidien représente une philosophie à part. Pourtant, il y a un nombre d'astuces que j'aimerais vous présenter.

● **Entretien des verres:** Pour un goût et une mousse impeccables, veillez à bien entretenir vos verres. Évitez les résidus de graisse ou de produits de vaisselle, ceux-ci étant les pires ennemis de la mousse:

comme elle ne peut adhérer au bord du verre, elle glisse rapidement et s'affaisse. Par ailleurs, n'essuyez jamais vos verres de bière, laissez-les s'égoutter. Avant d'utiliser un verre, rincez-le rapidement à l'eau froide.

● **Température:** La température idéale de consommation est entre 8 et 11 degrés Celsius. Une bière servie trop froide ne saura déployer toute sa saveur et ne formera qu'un col de mousse très discret. En revanche, une bière trop chaude a tendance à déborder le verre, l'acide carbonique disparaît et l'amertume en devient trop prononcée.

● **Tirage:** Ouvrir le robinet complètement. Tenir le verre en biais

Sabrina Keller:
sommelière,
formatrice,
championne
du monde.



et faire lentement couler la bière le long du bord. Le robinet n'est jamais censé toucher le verre. Quand le verre est plein aux deux tiers, laisser reposer avant de le remplir et d'apposer la mousse.

● **Dessous de verres et bavettes:** à chaque bière pression son dessous et sa bavette. Autrefois, j'avais cette stupide habitude de tripoter les dessous

jusqu'à les abîmer. Maintenant, j'ai un ami qui en fait la collection, ce qui m'a amené à cesser cette marotte, heureusement. À l'origine, les dessous de verre ne servaient bien sûr ni à jouer ni à collectionner: on les employait plutôt comme couvercles pour garder la bière bien au frais. Aujourd'hui, ils absorbent l'eau de condensation avant qu'elle ne pénètre dans le verre. Même fonction pour la bavette, qui indique en outre au client quelle sorte de bière il a devant lui. La bavette est en effet un symbole reconnu de la culture de la bière. »

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

La «Barkeeper of the Year» présente le drink du mois

«Ruccolo» avec Schweppes Tonic

Caipirinha et Mojito, on n'en parlera plus tellement, car l'avenir appartient à «Ruccolo». La barmaid Elvira Bachanek a créé pour SOIF le drink du mois de janvier.

→ Aux Swiss Bar Awards, Elvira Bachanek du Hexenbar à Zermatt s'est vu attribuer le titre «Barkeeper of the Year 2012». Désormais, elle révèle à SOIF la recette de sa toute nouvelle création. Contrairement à ses illustres pendants, le Caipirinha et le Mojito, «Ruccolo» marie Schweppes Tonic et roquette. Bonne dégustation! ●



Ruccolo: la nouvelle création d'Elvira Bachanek.

RUCCOLO: LA RECETTE

- 3/4 de citron vert
- 2 morceaux d'orange
- 2-3 feuilles de roquette
- 1 cuillère de bar de sucre de canne

Mettre dans le verre et écraser au mortier.

- 4 cl vodka
- 2 cl liqueur au melon
- 2 cl sirop aux fleurs de sureau
- glace pilée

Préparer au Shaker Boston à la méthode Quick Shake.

Remplir de Schweppes Tonic et garnir avec 2 ou 3 feuilles de roquette dans un verre high-ball.

Nouvelle série: recettes de cuisine à la bière

Coq à la Eve

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 poulet, 1,2 à 1,5 kg, selon votre faim
- huile d'olive pour faire revenir
- 120 g petits oignons blancs, égoutés
- 120 g champignons coupés
- 1 anis étoilé
- 4 baies de genévrier, écrasées
- 1 feuille de laurier
- 1 rameau de romarin
- 4 gousse d'ail coupée en quatre
- 10 g gingembre coupé en tranches
- 1 pointe de couteau de piment
- 1 cuillerée de pâte de curry rouge
- 1 bouteille d'Eve Wild Orange
- 4 rondelles d'orange
- sel
- poivre de Cayenne
- Maïzena ou féculé pour lier

Préparation

Découper le poulet en huit morceaux et faire revenir dans de l'huile d'olive chaude.

Mettre tous les autres ingrédients, y compris Eve Wild Orange, dans une cocotte, ajouter du sel, chauffer, rajouter le poulet et laisser mijoter.

Assaisonner de sel et poivre de Cayenne, lier à la Maïzena, garnir des rondelles d'orange et infuser une minute (sans faire cuire!) avant de servir.

En accompagnement, Alexander Rufibach conseille des macaronis à la crème ou du riz basmati.



Alexander Rufibach et son «coq à la Eve».

Le «coq à la Eve» est bon contre le froid

Alexander Rufibach est connu pour son «Suure Mocke». Pour SOIF, il dévoile le secret du «coq à la Eve» avec Eve Wild Orange.

→ La revue «Schweizer Familie» décrit ainsi l'auberge «Zum Brunnen»: «une auberge campagnarde bernoise comme sortie d'un livre de contes». Dans ce restaurant familial de Fraubrunnen, c'est le patron qui cuisine: Alexander Rufibach a obtenu de nombreuses récompenses à des concours internationaux. Il aime allier tradition et modernité, les saveurs aigres-douces, les parfums asiatiques et orientaux, les plats reconnus et d'autres plus expérimentaux. Son «Suure Mocke» est célèbre bien au-delà

des frontières de son canton. Pour SOIF, le cuisinier bernois a repris la recette du coq au vin en remplaçant le vin par la bière Eve Wild Orange. C'est ainsi qu'est né le «coq à la Eve», qui enchante ses hôtes par ses parfums délicats.

Macaronis à la crème en accompagnement

«La Eve est rafraîchissante, douce et fruitée. On peut très bien lui ajouter une note asiatico-orientale», explique Alexander Rufibach. En hiver, le «coq à la

Eve» est idéal pour réchauffer les convives. En accompagnement, le chef conseille du riz basmati ou, alternative originale, des macaronis à la crème.

Alexander Rufibach se réjouit que sa recette du «coq à la Eve» soit reprise et ajoute: «En cas de problème de cuisson ou autre, n'hésitez pas à m'appeler à Fraubrunnen!»

→ www.suuremocke.ch

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 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.

Grimbergen Blonde: l'idéale

« Pour accompagner ce menu corsé, je recommande la Grimbergen Blonde. Cette bière sur-fermentée, issue de l'abbaye de Grimbergen en Belgique, séduit par sa qualité et sa tradition de longue date. Grâce à son arôme fruité, sa note équilibrée de houblon et son caractère rafraîchissant, cette bière (pression) est le complément idéal de ce menu. »

Jenny Blatter, sommelière ès bière Feldschlösschen



Chips Zweifel et bière Feldschlösschen

Snacks salés + bière fraîche = ventes accrues

Qui ne raffole pas des chips de Zweifel? Que ce soit au goûter, à l'apéro ou au dernier verre au bar de l'hôtel, les chips doublent la saveur de la bière. En effet, chips, snacks et bière forment un trio idéal, se complètent à merveille et augmentent la durée de séjour du client dans votre établissement.

→ Markus Brendel, sommelier ès bière Feldschlösschen, nous explique dans quelle mesure on pourrait qualifier la relation de symbiose entre bière et chips: «Souvent, on grignote, on buvotte, on regrignote, on rebuvotte et ainsi de suite. Bière et chips s'influencent donc mutuellement. Le sel fait appel au liquide et la bière demande un snack salé.»

Une bière de plus

Pour nous faire du bien, nous consommons donc des chips et de la bière. Brendel précise d'ailleurs que les chips s'accordent avec n'importe quelle bière, lui-même préférant une lager en accompagnement d'un snack salé. Un grand nombre de restaura-

teurs profitent de cette symbiose pour transmettre à leurs clients un sentiment d'hospitalité. «Petit geste sympa à grand effet», se disent-ils en gâtant ainsi leurs clients avec des chips. Un geste qui paie, puisque ceux-ci commanderont volontiers une bière de plus.

«Croustillants et salés»

Les restaurateurs fûtés placeront les snacks de Zweifel directement sur leurs tables, pour en augmenter la demande et stimuler l'interaction entre les snacks salés et la bière fraîche. Outre les variétés vedettes Nature et Paprika, met-



Snack-point (ci-dessus) et corbeille (à dr.).



tez donc à l'essai Red & Hot» et «Salt & Vinegar» qui ne manqueront pas de faire des ravages.

Snack-point très apprécié
Zweifel propose une vaste sélection de chips. Pourquoi ne pas présenter à vos clients la gamme entière de manière alléchante au moyen d'un pratique Snack-point? Ou, si vous disposez d'un peu moins d'espace, optez pour une corbeille authentique. ●



«Le sel fait appel au liquide et la bière à un snack salé...»

Markus Brendel,
sommelier ès bière

BOLS D'APÉRO POUR VOS HÔTES

Offrez à vos hôtes chips, snacks et cacahuètes dans des bols attrayants. Disponibles dans différentes tailles. Votre expert en chips ou votre Consumer Service (0800 44 22 11) se fera un plaisir de vous renseigner.





Commander maintenant!

Feldschlösschen Amber

Mûrie sur bois de chêne.



FELDSCHLÖSSCHEN RASSEMBLE

Cuisine à la bière au Ristorante Stazione à Tesserete

Mois de la bière – bon plan pour les frères Besomi

La famille tessinoise Besomi découvre la cuisine à la bière et touche dans le mille. D'autres actions à la bière se poursuivront à l'avenir.

→ Aidés par leur père Guido Besomi, les deux frères Luca et Oliver Besomi proposent à leurs hôtes de nombreuses expériences culinaires. Le Ristorante Stazione à Tesserete, une entreprise familiale depuis 1930, en est désormais à sa troisième génération.

Expériences de l'étranger

Luca a exercé pendant sept ans en Asie, où il a été distingué entre autres comme «plus jeune directeur Food & Beverage d'Asie». Son frère Oliver a récolté de précieuses expériences à Zurich et en Sicile.

Épaulés par le savoir-faire de leur père et animés par un goût prononcé pour la qualité et un sens inné de l'accueil, les Besomi ont fait du Ristorante Stazione un établissement apprécié

Luca Besomi
(à g.) et son frère Oliver.



bien loin au-delà des frontières du canton du Tessin.

Et avec cela, une Hopfenperle!

Toute l'année, le «Stazione» propose des semaines à thème:

Sicile, Piémont, Cinque Terre, chasse et l'année passée pour la première fois trois spécialités ainsi qu'un dessert tous issus de la cuisine à la bière, avec la bière correspondante. Par exemple, en entrée, carpaccio de cerf mariné à la bière et son chutney de figues accompagnés d'une bière Feldschlösschen Hopfenperle.

Une cuisine en évolution

Pour leur première introduction d'un mois de la bière, les Besomi ont visé en plein dans le mille. C'est pourquoi ils ont décidé de récidiver l'année prochaine sur le thème de la bière et de suivre de près l'évolution de cette cuisine fascinante. Les deux frères et leur père sont d'avis que la bonne bière assortie au bon plat donne une excellente opportunité de bâtir une offre gastronomique intéressante.

→ www.besomi-stazione.ch

CHASSE À LA ... BIÈRE

Carpaccio de cerf mariné à la bière blonde
avec chutney de figues
Feldschlösschen Hopfenperle
au goût très caractéristique de houblon aromatique

ou

Gnocchis de polenta sur lit de légumes
Feldschlösschen Amber
affinée sur bois de chêne, exquise et épicée
Bouchées de sanglier «douces et pimentées»
à la bière sombre
Spätzli au beurre
Feldschlösschen Dunkle Perle
une bière de caractère, grâce au parfait mariage de malt clair et sombre

*

Gâteau de pain fait maison
à la crème Grimbergen
Grimbergen double
bière belge du couvent,
mielleuse et charpentée

Menu avec bières CHF 60.00
Menu sans bières CHF 46.00

«C'est un homme sage,
celui qui a inventé la bière»

Platon

Trois spécialités, trois bières au «Stazione».



Ristorante
Stazione
à Tesserete.

YOU DESERVE



That calls for a **Carlsberg**



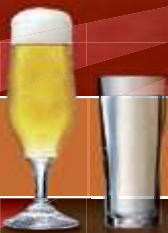
SRF Schweizer Radio und Fernsehen

Sponsors des prix



PHILIPS

Win a Car



+



+



=



Z
ZWEIFEL

LES PROS
DES CHIPS

Toutes les Infos sur les sachets de chips, www.zweifel.ch & www.zweifel.ch/facebook. Votre pro des chips ou votre Service Consommateurs (+41) 0800 44 22 11 vous renseignera avec plaisir.

Birreria Rondalli, Locarno

Clients enthousiasmés par Feldschlösschen



Michela Locatelli / Freshfocus

→ «Une pinte de bière est un mets de roi!» Cette vérité, William Shakespeare la connaissait déjà. Et toutes les bières ne sont pas pareilles, les clients habituels de la Birreria Rondalli à Locarno le savent bien. «Enfin!», s'exclament-ils, lorsque Francesco Lombardi opta pour Feldschlösschen l'été dernier.

Aujourd'hui, je dois dire que le changement vers Feldschlösschen est la meilleure décision que j'aie prise depuis que je gère la birreria.»

Mets de roi sur la terrasse

Depuis trois générations, l'hôtel Rondinella à Locarno est géré par la famille Rondalli. Au rez-de-chaussée, on trouve la birreria de Francesco Lombardi, qui propose à ses clients la gamme des produits Feldschlösschen. Et sur la terrasse, où l'on profite d'une vue splendide sur le lac, une pinte de bière est vraiment «un mets de roi!»

«La meilleure décision»

«J'appréhendais quelque peu ce changement après toutes ces années sans modifications», déclare le patron du «Rondalli», «mais les clients étaient tout simplement enthousiasmés.»



Contents de Feldschlösschen: Francesco et Lourdes Lombardi.

Cava Club, Davos

Manger, boire, danser



Jessica Berthel au Cava Club.

→ Pour ceux qui sont restés jeunes et qui aiment sortir mais ne souhaitent pas nécessairement danser aux côtés d'ados, il existe à présent depuis cet automne le Cava Club à Davos. Il se situe dans le même bâtiment que le Cabanna Club, qui s'adresse à un jeune public. Seuls sont admis au Cava Club les plus de 21 ans, quoique beaucoup de clients en aient généralement plus du double. On y diffuse de la mu-

sique disco et on peut y manger toute la nuit. Deux fois par mois, on y assiste à des concerts de musique «live».

Comme le Cabanna Club, le Cava Club sert de la bière Feldschlösschen. Jessica Berthel, patronne de l'établissement: «La bière représente une part importante de notre fonds de commerce. Nous apprécions beaucoup l'énorme choix de Feldschlösschen.»

Happy Days, Lausanne Local à deux visages

→ Nil et Markus Schällebaum ont fait preuve d'excellent goût en transformant le restaurant traditionnel «Jour et Nuit», situé au cœur de Lausanne, en point de rencontre qui fait honneur à son nom. Pendant la journée, le local est fréquenté surtout par des gens d'affaires, des gens de passage, touristes, femmes au foyer et étudiants. Et le soir, place à la musique rock pour mettre en fête un public plus jeune. Les patrons sont soucieux d'exaucer même les vœux culinaires n'apparaissant pas

sur la carte. Markus Schällebaum: «Nous y arrivons grâce à notre flexibilité et notre organisation.»

Viandes et bières au premier

Les affamés seront attirés au premier étage par des odeurs épatantes et des grésillements issus de la cuisine du Longhorn-Steakhouse, où ils pourront déguster une belle entrecôte ou un steak juteux, accompagné à volonté par une Carlsberg ou une autre bière de la gamme Feldschlösschen.



Nil et Markus Schällebaum.



Fredy Herren

Top-Shots

Maintenant dans
le HITFlash de janvier!



Offre spéciale valable à partir du 14.1.2013
dans la limite des stocks disponibles.
Détails dans le HITFlash en annexe.



FELDschLÖSSCHEN

Participez et gagnez

Billets pour le Lauberhorn

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. Combien de bières pression différentes Feldschlösschen propose-t-elle à ses clients restaurateurs?

U 18

E 28

O 38

2. Quels sportifs disputeront en 2013 leurs fêtes fédérales à Burgdorf et Bienna respectivement?

T Joueurs de hornuss et tireurs

F Gymnastes et lutteurs

R Tireurs de corde et vélo-balleurs

3. Comment s'appelle le célèbre musical qui enthousiasme actuellement le public à Bâle?

F We Will Rock You

Z New York, New York

P Elisabeth

4. Quelle est la meilleure décision que Francesco Lombardi déclare avoir prise depuis qu'il gère la Birreria Rondalli?

U Ne pas servir de desserts

O Doubler les prix

E Le changement vers Feldschlösschen

5. Alexander Rufibach, cuisinier étoilé, cuit le coq au vin sans vin. Quelle boisson utilise-t-il à la place?

S Feldschlösschen Dunkle Perle

N Eve Wild Orange

A Guinness

La solution est:

Freshfocus



Le Suisse Patrick Küng lors de la descente du Lauberhorn 2012 au Hundschopf.

Gagnants du concours SOIF de novembre 2012

Deux billets chacun pour le musical «We Will Rock You»

à Bâle: **Daniel Gertsch**, 3612 Steffisburg et **Gasthof Sonne**,
Beatrice Studer, 4626 Niederbuchsiten.

Toutes nos félicitations!



SPECTACLE DE SKI AU LAUBERHORN

Les courses du Lauberhorn sont un spectacle sportif national de grande envergure en Suisse. Du 18 au 20 janvier, la veille des championnats du monde à Schladming (A), l'élite du monde se donne rendez-vous à Wengen, pour déterminer les vainqueurs de la légendaire descente, du slalom et du super-combiné. Parmi les bonnes réponses nous tirerons au sort 3 x 2 billets pour la fête du ski au pied de l'Eiger, du Mönch et de la Jungfrau. Bonne chance!

www.lauberhorn.ch

Participez!

Envoyez la solution et vos coordonnées par fax au 058 123 42 80

ou par e-mail à durst@fgg.ch.

Avec un peu de chance, vous pourrez gagner 2 billets pour les courses du Lauberhorn à Wengen.

Délai d'envoi: le 10 janvier 2013

À chaque livraison, le client est au centre

Nos chauffeurs mettent de l'ordre dans votre dépôt

Tous les jours, nos chauffeurs livrent chez 3000 clients. Ils portent directement la marchandise à la cave ou au dépôt, vous évitant ainsi des perturbations sur place.

→ Remo Raselli, chauffeur chez Feldschlösschen, et son collègue Ljubomir Kiso sont fiers de leur métier épuisant. Ils apprécient le contact quotidien avec leurs clients et sont désireux de fournir à ces derniers la meilleure prestation qui soit. Ainsi, la gestion autonome de la marchandise de leurs clients est une évidence pour nos 150 chauffeurs investis et leurs aides. Lors de chaque livraison, ils déplacent l'ancienne marchandise vers l'avant et rangent la nouvelle livraison derrière. Ainsi, vous profitez à tout moment d'une fraîcheur maximale. Chez Feldschlösschen, nous

mettons tout en œuvre pour vous assurer un service de logistique impeccable. Nous sommes à vos côtés en tant que partenaire et vous donnons volontiers un coup de pouce.

Reprise d'emballages vides
Ainsi, Remo Raselli, Ljubomir Kiso et tous leurs collègues vous débarrasseront de vos emballages vides, il vous suffit de les trier et le signaler. Grâce aux services complémentaires délivrés par nos chauffeurs, l'ordre sera instauré dans votre dépôt et vous pourrez investir votre temps précieux dans des choses plus importantes. ●



Remo Raselli, chauffeur chez Feldschlösschen, et son collègue Ljubomir Kiso livrent la marchandise commandée et mettent de l'ordre dans le dépôt d'un client.

La source d'eau minérale a son propre arrêt de bus



Le capricorne salue les voyageurs en bus

«Prochain arrêt, Rhäzünser»: désormais, le car postal s'arrête à proximité immédiate de la source d'eau minérale Rhäzüns.

→ La source d'eau minérale de Rhäzüns a désormais son propre arrêt de bus. Il se trouve à proximité immédiate de la source et arbore le look remanié et rajeuni de la marque. Anita Elsa, responsable du groupe de discussion, avait déposé en début 2011 la requête d'un accès

direct aux transports publics auprès de la commune de Rhäzüns. En automne 2012, l'arrêt de bus «Rhäzünser» a désormais pu être inauguré et, dès lors, les voyageurs en bus et les gens de passage distinguent de loin le fameux capricorne qui les accueille depuis le nouvel arrêt. ●

L'arrêt de bus devant la source d'eau minérale.

Agenda

CSI de Bâle

→ Du 10 au 13 janvier, les meilleurs cavaliers mondiaux seront présents à la halle Saint-Jacques. Sur leurs montures prestigieuses, ils disputeront le CSI de Bâle, doté de plus de 900 000 francs de prix. Neuf des onze épreuves internationales de saut comptent au rang de la liste mondiale et dans trois des épreuves, les points comptent même double. ●



Sorcières de Belalp

→ «D'Häx isch los!» – Lorsque les skieurs échangent leurs combinaisons thermo contre des costumes de sorcières et leurs lunettes de soleil contre des masques effrayants, c'est que le temps de la «Belalp Hexe» est revenu: c'est la plus folle descente populaire à skis de Suisse. Cette année, cette course ensorceleuse aura lieu entre le 12 et le 19 janvier. ●



Festissimo.ch

Profiter davantage de la Suisse!

Trouvez d'autres manifestations → www.festissimo.ch

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 Septième 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

Rhëzünser

Nouveau design!

**Eau minérale naturelle
des montagnes grisonnes.
Naturellement.**

www.rhaezuenser.ch



1128
+ GRIMBERGEN +
ABDIJBIER - BIÈRE D'ABBAYE