



**Saint-Valentin:**  
Des conseils pour  
combler de bonheur vos  
clients amoureux

Page 19

**myfeldschloessen.ch:**  
Notre nouvelle plate-  
forme web pour la  
restauration

Page 22

# SOIF

N° 2 | Février 2013

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



**Exceptionnel!**

Prix net **1.43**  
au lieu de 1.63  
dès 3 caisses

**EVE by Cardinal**  
24 x 27,5cl VC caisse

**Litchi**  
Art. 10568  
**Passion Fruit**  
Art. 10656  
**Wild Orange**  
Art. 11267

Durée des offres spéciales  
du 11 au 22.2.2013

Dernier jour de livraison: 22.2.2013  
Action prix net sans ristourne

Chiffre d'affaires réjouissant  
**Carnaval et bière  
pression**

Page 8

# BEST OF CARNAVAL 2013.

COMMANDEZ  
MAINTENANT!



Enjoy responsibly.



That calls for a **Carlsberg**

## Éditorial

# Plate-forme pour restaurateurs



Chères lectrices, chers lecteurs,

→ Dès le 1<sup>er</sup> février, il existe une plate-forme web pour la restauration qui répond à tous vos vœux. Elle se nomme [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch) et offre tout ce qui facilite la vie des restaurateurs. Entrez dans le monde fascinant de [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch) aux **pages 22 + 23** et profitez de notre nouvelle prestation pour votre commerce.

Feldschlösschen anime le secteur de la restauration à l'aide de nouvelles offres de saison. Vous pouvez offrir à vos clients une expérience exclusive grâce à une bière correspondant à chaque saison et en même temps augmenter vos bénéfices. À la **page 15**, nous vous présentons la Grimbergen Blanche. Cette bière pression de printemps est mise sur le marché à mi-avril. Profitez-en pour fêter le retour du printemps!

La bière pression est aussi idéale pour tout restaurateur en période de carnaval. Nos clients satisfaits le confirment. À partir de la **page 8**, vous lirez comment vos collègues s'organisent pour gérer l'affluence durant le carnaval. Ils expliquent également pourquoi la bière pression est si pratique pendant cette période et comment leur chiffre d'affaires s'envole grâce à elle. ●

Antonio Visca  
Directeur KAM Gastronomie

## Sommaire



8



22



15



29

### APÉRO&ENTRÉE

La boisson du mois: Waggis 4

Vendeurs de roses bienvenus en partie 5

### HÔTE&HOSPITALITÉ

Avec Feldschlösschen, laissez le carnaval conquérir votre établissement 7

Témoignage des clients de Feldschlösschen: voici comment nous augmentons notre CA durant la période du carnaval 8

### MARCHÉ&TENDANCES

Une bière avec Nicole Salathé, rédactrice à la télé et adepte du carnaval 13

Grimbergen Blanche: avec cette bière saisonnière, anticipez le printemps 15

Aphrodisiaques, chandelles et Eve: Faites des étincelles à la Saint-Valentin 19

### PEOPLE

Nos clients à la Coupe Spengler, Davos 16

### SERVICE&CONSEILS

La boisson du mois: Martini Royale Bianco et Martini Royale Rosato 21

La championne Sabrina Keller: le service parfait durant le carnaval 21

Nouvelle plate-forme des restaurateurs: Rendez-vous sur [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch) 22

### BIÈRE&CUISINE

Pour vous inspirer: une recette de cuisine à la bière 25

### TRINQUONS

Les 20 ans du «Landhaus» à Bazenheid 27

### CONCOURS

Des tickets pour une comédie musicale 29

### CONNAISSEZ-VOUS...?

La joie des restaurateurs diplômés de l'On Trade Academy 30

### PERSPECTIVES

Carnaval et foire aux échantillons 31

# APÉRO&ENTRÉE

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



## Le saviez-vous?



Ci-contre, vous apercevez «Nöllli», qui fait penser à une tour du même nom à Lucerne. Ce gros petit bonhomme est rudement fier d'avoir été élu pour orner la plaque 2013 du carnaval de

Lucerne. De bon droit, puisque la plaque fait partie intégrante du carnaval – elle est pour ainsi dire le billet d'entrée. Personne n'est obligé de l'acheter, mais c'est une question d'honneur d'en acquérir une ou plusieurs. Disponible à différents prix, elle est créée par des artistes régionaux. Exempte de publicité, elle jouit d'une tradition vieille de plusieurs décennies.

.....

## LA BOISSON DU MOIS

Le **Waggis** est un costume de carnaval typiquement bâlois avec un masque impressionnant représentant un ouvrier alsacien. Mais le Waggis est aussi un cocktail rafraîchissant très apprécié, pas seulement lors du carnaval. Il a bon goût et est facile à préparer: mélanger 50% de **Schweppes Indian Tonic** et 50% de **vin blanc**, ajouter des cubes de glace et garnir d'une rondelle de citron – c'est prêt! Le Waggis est encore meilleur préparé avec du vin blanc légèrement doux. Le goût fruité du vin s'harmonise parfaitement avec l'amertume du Schweppes Indian Tonic.



## Saisi au vol

# Choix de bières apprécié par les skieurs

→ Le Carlsberg-Bar sur le Weisshorn a réussi son baptême du feu hivernal. «Les skieurs aiment toujours la bière», constate avec plaisir Sandra Gadiant. La gérante du «restaurant du sommet à 360°», situé bien au-dessus d'Arosa, a axé son local sur la bière et le succès lui donne raison. «Nos clients apprécient la grande sélection de bières que nous leur proposons de la gamme Feldschlösschen.»

→ [www.weisshorn Gipfel.ch](http://www.weisshorn Gipfel.ch)



Marianne Lang

**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).





S'inscrire sur Festissimo.ch en trois étapes et faire connaître autant d'événements que vous le désirez, et cela sans frais. Génial!

**Vous organisez une manifestation? Faites-le savoir à toute la Suisse!**

# Fêtez carnaval grâce à Festissimo.ch

**Quoi, vous ne profitez pas encore de Festissimo.ch? Ce mois de carnaval est donc le moment idéal de vous inscrire et de faire gratuitement de la pub pour votre événement.**

➔ Qu'il s'agisse du carnaval, d'une fête du printemps ou de l'automne, d'un concert ou d'un open-air: Festissimo.ch, une des plus grandes plate-formes de manifestations en Suisse, présente 24 thèmes spéciaux par an. Vous aussi, vous pouvez inscrire votre manifestation pour la faire connaître. Une publicité

gratuite, réalisable en quelques simples clics:

- 1. Rendez-vous sur le site [www.festissimo.ch](http://www.festissimo.ch).
- 2. Introduisez vos données personnelles (nom, adresse, e-mail).
- 3. Confirmez vos données de connexion reçues par e-mail pour activer votre compte. ●

Une app pour utiliser Festissimo.ch aussi sur iPhone et smartphone.



**INTÉRESSÉ À UNE PUB EN LIGNE OU À UN CONCOURS?**

Si vous aimeriez placer une annonce sur Festissimo.ch ou faire connaître votre événement au moyen d'un concours, contactez-nous par e-mail. Nous vous préparerons une offre personnalisée. Renseignez-vous sans engagement.

➔ [werbung@festissimo.ch](mailto:werbung@festissimo.ch)

## Point de vue

# «Un vendeur de roses ne doit pas devenir insistant»

« Chaque soir depuis 20 ans, le même vendeur de roses passe chez nous à l'«Odeon», entre 22 et 23 h. Il est sympathique et très apprécié parmi les collaborateurs et les clients. Il a du tact et se rend rapidement compte s'il peut se permettre d'aborder un client ou si celui-ci veut qu'on le laisse en paix. De par son approche discrète, ce vendeur de roses enrichit notre local par sa présence. Par moments, nous avons un vendeur

de roses toutes les demi-heures, ce qui bien sûr importunait nos clients et nous avons été contraints d'intervenir. À l'époque, la concurrence s'était exacerbée, mais désormais la

situation s'est normalisée, heureusement.



Dieter Glauser, gérant du Café Bar Odeon à Zurich.

### Indulgence pour la Saint-Valentin

La Saint-Valentin est le jour des fleurs. Nous faisons preuve d'indulgence si un certain nombre de vendeurs supplémentaires font leur apparition. Mais il est absolument impératif que nos clients n'en subissent aucun inconvénient.

➔ [www.odeon.ch](http://www.odeon.ch)

**A la santé  
du carnaval.  
Commandez  
maintenant!**



Consommer  
avec modération.



**FELDSCHLÖSSCHEN RASSEMBLE**

# HÔTE & HOSPITALITÉ

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

## Tradition de carnaval au Tessin

# Carnaval avec Feldschlösschen

**Deux clubs de football tessinois organisent leur propre carnaval en partenariat avec Feldschlösschen.**

→ Le Tessin a lui aussi sa tradition de carnaval. Depuis plus de 30 ans, le Football Club Rapid Bironico organise le carnaval de Bironico. La devise du carnaval de cette année, du 30 janvier au 3 février: «... 5 giorni da Faraoni al Carnevale di Scimas Bironico». Tout tourne donc autour des pharaons d'Égypte.

**Humoristes, DJs et groupes**  
Ilija Agatic, attaquant de Rapid Bironico: «Nous proposons un programme haut en couleur:

deux humoristes de l'émission télévisée (Zelig de (Canale 5) donneront le coup d'envoi avec un show spectaculaire. Plusieurs groupes, des DJs et des cliques assurent la partie musicale, et restauration et boissons ne sont pas oubliées. Feldschlösschen livrera les boissons, comme c'est déjà le cas pour le club de foot.»

**Carnevale Barletta**  
Le nom du carnaval de Rivera est un secret bien gardé. C'est également un club de football

qui organise le carnaval avec l'Associazione Sportiva Monte Generi. «Le nom (Carnevale Barletta) est utilisé au moins depuis 1968. Hélas, personne ne sait exactement ce qu'il signifie», déclare Giorgio Bonomi.

**Feldschlösschen bien sûr**  
Mais Giorgio Bonomi sait assurément qu'un programme épataant a été mis sur pied à Rivera pour les folles journées du 24 au 27 janvier. Comme à Bironico, carnaval et Feldschlösschen sont intimement liés à Rivera. Giorgio Bonomi: «Les produits de Feldschlösschen sont très appréciés, le service est parfait. Que souhaiter de plus?» ●



Carnaval 2012 à Bironico.

**Nous vous épaulons pendant la «cinquième saison»**

## Un carnaval réussi avec Feldschlösschen

**Profitez de carnaval pour augmenter le chiffre d'affaires de votre établissement. Nos conseils.**



Accessoires de carnaval de Feldschlösschen: posters et présentoirs de table.

→ Hopfenperle, Corona, ou Schneider Weisse – en période de carnaval, il est judicieux de pouvoir servir des bières spéciales en plus de l'assortiment standard. Car tout est un peu différent lors de la «cinquième saison», durant laquelle les fans de carnaval goûtent volontiers quelque chose de nouveau. Vin blanc, Rhäzünser, Coca-Cola ou ice tea permettent d'expérimenter de nouveaux mélanges. Nous vous livrons vos boissons directement à domicile.

Pendant le carnaval, les établissements publics sont souvent pleins à craquer. Pour la vente à l'emporter, misez sur les bouteilles en PET, les canettes et les gobelets. Si vous attendez beaucoup plus de clients que d'habitude, il est conseillé de prévoir des frigos supplémentaires. Adressez-vous à votre Sales Manager, il vous aidera volontiers.

**Accessoires de carnaval**  
Feldschlösschen propose à sa clientèle divers accessoires de

carnaval: posters, présentoirs de table et autocollants pour fenêtres pour les marques Carlsberg, Feldschlösschen Original, Feldschlösschen Bügel, Feldschlösschen Premium, Cardinal Blonde, Cardinal Draft et Eve. Vous pouvez les commander à l'adresse [www.myfeldschloesschen.ch](http://www.myfeldschloesschen.ch) ●

→ Pages 22 + 23:  
tout sur la nouvelle plate-forme [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch)

Les clients Feldschlösschen célèbrent la période du carnaval et

# La bière pression est idéale pour

Le carnaval augmente les ventes des restaurateurs, et cela pas uniquement à Bâle ou à Lucerne. Les clients Feldschlösschen racontent comment ils arrivent à satisfaire leurs clients pendant cette «période folle» et comment eux aussi en sortent gagnants. Une chose est certaine: il y a toujours beaucoup à faire à carnaval. Mais le travail additionnel est rentable, aussi grâce aux bières pression qui sont plus simples à gérer quand le local est plein à craquer et qui sont aussi très appréciées par les adeptes du carnaval.



Restaurant Unterstadt, Sursee

## «Nous savons quelle portée



▲ Les «Bräntättscher» de Schwarzenbach quittent le local.

◀ Marc Wandeler et la guggenmusik Bräntättscher.

« Depuis peu, Nathalie Jost et moi gérons le restaurant Unterstadt à Sursee. Vu que je travaille déjà au KKL de Lucerne, elle est la gérante principale et apporte toute son expérience gastronomique et hôtelière. Originnaire de Bellwald (VS), Nathalie réside déjà depuis longtemps en Suisse centrale. Nous savons quelle portée a carnaval ici – elle en tant que restauratrice, moi en tant que carnavaliste. Nous nous sommes donc accordés sur les deux aspects les plus importants pour nous pendant le carnaval:

• Nous voulons faire salle comble le «jeudi sale», le samedi du carnaval et le mardi de sa clôture.

• De plus, nous espérons accroître la popularité de notre restaurant grâce au carnaval. Les clients doivent noter qu'on est bien chez nous et que nous nous dévouons corps et âme à notre métier.

### Inscriptions en cours

Voici ce que nous avons pensé «servir» aux carnavalistes: un soir, c'est moi qui ferai un pro-

À suivre:

Restaurant Sonne à Buswil page 10  
Restaurant Borromini à Lucerne page 11



déclarent:

# augmenter le chiffre

## a carnaval dans cette région»



Le restaurant «Unterstadt» à Sursee.



pression Spaten, une vraie bavaroise, dans des chopes d'un litre. En général, nous misons toute l'année sur l'énorme offre de bières pression de Feldschlösschen. En effet, la bière pression est plus facile à manipuler que celle en bouteille – ce qui est un avantage quand le local est plein à craquer. La Valaisanne et la Schneider Weisse viennent compléter notre gamme de bières du carnaval que nous vendons aussi en gobelets à emporter.

### Weisswurst et Bretzel

La bière pression réalisera le gros de notre chiffre d'affaires pendant les Fêtes, suivie de près du café schnaps et du Holdrio, thé rouge à base d'eau-de-vie de quetsche. En revanche, le vin est moins demandé.

À carnaval, il n'y a qu'une règle pour la nourriture: du vite-fait mais bon. Nos clients pourront choisir le classique escalope et frites, le célèbre «Chügeli-Pastete» (un vol-au-vent lucernois) ou une saucisse rôtie qui peut être bien sûr une Weisswurst accompagnée d'un Bretzel.

### Des nerfs d'acier pour les collaborateurs

Ce que les carnavalistes recherchent en priorité, c'est un service rapide, un mot gentil et une place assise au chaud. Nos sommeliers devront faire preuve de sang-froid, c'est la raison pour laquelle nous nous octroyons un verre de mousseux avec l'équipe avant l'ouverture. Ce rituel nous permet de nous détendre avant la course de plusieurs heures qui

nous attend. Trois fois plus de personnel sera nécessaire que pendant une journée normale. En contrepartie, nous sommes certains que chacun des trois jours de carnaval nous permettra de quadrupler le chiffre d'affaires journalier.

Il n'y aura pas besoin d'une stratégie marketing. Notre local est situé en effet en plein cœur de

Sursee, de sorte que les carnavalistes ne pourront pas nous rater. Nous distribuerons des flyers et quelques pancartes suffiront à vanter les mérites de la bière Spaten – c'est tout. >>>

**Marc Wandeler**

Directeur du restaurant  
Unterstadt à Sursee

→ [www.restaurant-unterstadt.ch](http://www.restaurant-unterstadt.ch)



Bière Spaten et musique: les ingrédients du carnaval chez nous.



gramme d'animation et lundi, dès 17 heures, ce sera au tour de l'artiste valaisan Martin Hugo d'enflammer le local. Quelques cliques se sont déjà inscrites, et il y aura sûrement aussi des sketches improvisés.

**«La bière pression réalise le plus gros de notre chiffre d'affaires.»**

### Les chopes de bière Spaten

«La bière est tirée!» Tel est le cri de carnaval à Sursee, que nous concrétisons en servant la bière



La Valaisanne est à l'honneur au «Unterstadt»: la gérante Nathalie Jost et le directeur Marc Wandeler.



Le décor carnavalesque du «Sonne» à Busswil plaît tant aux clients qu'aux collaborateurs.



## Restaurant Sonne, Busswil

# «Le carnaval booste les affaires»



Pour Bernadette Ackermann, les choses vont bon train durant le carnaval.

«Voilà 19 ans que je gère le «Sonne». Les cinq premières années, nous n'avions fourni aucun effort particulier lors du carnaval. Mais ensuite, nous avons commencé à soigneusement décorer notre local. Cette année, j'ai même confié cette besogne à des professionnels, pour me décharger. D'ailleurs, j'ai été agréablement surprise par leurs tarifs modérés.

### Cinq semaines de carnaval

En tout, le carnaval nous occupe pendant cinq semaines et demi et il représente un immense potentiel dont je ne saurais me passer. En plus, nous avons la chance d'être la première commune à sonner le commencement du carnaval. Les autres se succèdent coup sur coup, ce qui nous ramène sans cesse de nouveaux clients au «Sonne».

Le leitmotiv de cette année sera le «safari». Cela tombe bien, puisque je viens de rentrer du Kenya. Sous l'égide de ma sœur, nous nous déguise-

### «Durant le carnaval, la consommation de bières augmente.»

rons de manière adéquate. Durant cette période, j'embauche du personnel auxiliaire. Il me faut alors des femmes à l'esprit pratique qui soient de taille à discuter avec nos clients et répandre de la bonne humeur, car cela fait toute la différence.

### Bières pression en vogue

Durant les semaines du carnaval, la consommation de bières augmente. Les bières pression, celles sans alcool et les bières

spéciales sont particulièrement prisées.

### L'importance de la musique

Nous ne sommes pas des nobles: chez nous, tout le monde est à son aise, du plus jeune au plus vieux, homme ou femme. Le caractère champêtre prime, le mix engendre une bonne ambiance.

Sans musique, pas de carnaval. Plusieurs groupes de guggemusik font leur apparition chez nous. Cela attire les familles. Moi-même j'adorerais faire partie d'un groupe, mais je n'en ai pas le temps. J'ai toujours apprécié le carnaval et, en plus, il augmente notre chiffre d'affaires. »

**Bernadette Ackermann**  
Patronne du restaurant  
Sonne à Busswil, TG

## Restaurant Borromini, Lucerne

## «Bière et schnaps sont nos atouts»



C'est  
rudement  
beau: à  
Lucerne, le  
carnaval se  
fête abondam-  
ment.



Thomas  
Zwimfer du  
Borromini.

« C'est le premier carnaval que je passe au «Borromini», mais je sais à peu près ce qui m'attend. Je suis de souche campagnarde, où l'on connaît plutôt les soirs de bals masqués et les cortèges durant la journée. En revanche, en ville, on fait la fête jour et nuit.

**Lieu de rencontre naturel**

Nous saisissons la balle au bond. En effet, tous les cortèges passant par le «Borromini», nous devenons tout natu-

rellement un point de rencontre de gens venant de partout.

**Nos clients veulent s'éclater**

Dans l'après-midi, nous avons des DJ, nos clients ne sont donc pas pressés de repartir. Et, bien évidemment, les groupes de guggenmusik de la région seront également de la partie. Nous en comptons plusieurs parmi nos invités, notamment les *Leuechotzeler* de Lucerne et les *Nachtheuler* de Horw.

Nous servons avant tout des bières et des schnaps. Il serait inconcevable de refuser notre participation au carnaval. Nos clients veulent s'éclater et il serait dommage de manquer cette merveilleuse occasion pour augmenter nos ventes.

**Carte rétrécie**

D'habitude, nous travaillons à trois au «Borromini». Durant le carnaval, nous sommes cinq – deux à l'extérieur, deux à l'intérieur et moi pour intervenir

en cas de nécessité. Les gens ont soif – en travaillant rapidement, nous augmentons notre chiffre d'affaires. Durant le carnaval, nous réduisons notre sélection de boissons et menus. Nous servons des plats simples et rapides et misons entièrement sur les bières et les schnaps. »



Thomas Zwimfer  
Patron du restaurant  
Borromini à Lucerne  
→ [www.borromini.ch](http://www.borromini.ch)



Après les  
cortèges à  
travers la  
ville...



...les visiteurs  
et les guggen  
se retrouvent  
au Borromini.



# Cueille les fruits tendance de l'année.

**NOUVEAUTÉ**  
actuelle dans  
la gamme

Les jus de fruits Rauch offrent de délicieux goûts tendance pour vos invités.

- Fruit tendance authentique
- Goût exotique et plaisir onctueux
- Harmonieusement assorti avec une dose de fruit de la passion
- Une expérience gustative sublimement intense
- Extrêmement apprécié dans les bars pour élaborer des cocktails

- Produit de très grande qualité convenant spécialement à la gastronomie
- Couleur rouge extraordinairement lumineuse
- Goût amer fruité et rafraîchissant
- Peu importe qu'ils soient utilisés pur, mélangés ou en boisson de mélange



Merci de prêter attention à l'énorme promotion de ces 2 nouveautés dans le Hit Flash

## *Eau minérale naturelle des montagnes grisonnes!*



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

# MARCHÉ & TENDANCES

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

## Grâce à la bière, la championne suisse méduse les clients

Elle a 19 ans et elle a les atouts pour assurer la relève culinaire. L'année dernière, Julia Scheuber, chef de partie à l'hôtel Linde à Stans, a convaincu le jury lors des championnats suisses par son approche créative et spontanée et a obtenu le titre. En juillet, elle représentera la Suisse aux championnats mondiaux à Leipzig. «J'aime les créations qui suscitent un effet «wow», déclare cette cuisinière à tous crins. Qu'il s'agisse de ce «je ne sais quoi» ou d'un goût inattendu: Julia Scheuber sait parfaitement comment surprendre ses clients et leur offrir une aventure gustative inoubliable. À cette fin, elle aime aussi bien se servir de la saveur épicée de la bière, par exemple pour mariner ou étuver. «La bière réussit souvent à étonner les clients et à leur décrocher un «wow»», nous explique la jeune femme.

→ [www.hotel-linde.ch](http://www.hotel-linde.ch)



Hotel & Gastro Formation

## Une bière avec...

« Pourquoi le carnaval de Bâle dure-t-il exactement 72 heures?

Je ne saurais vous le dire. Il s'agit probablement d'une protection des «Bebbi» qui, sous l'influence de l'ivresse, préféreraient tomber raides morts de fatigue et de bonheur que de lâcher de leur plein gré leurs instruments.

Quelle importance accordez-vous personnellement au carnaval?

Depuis que je suis membre du comité, c'est devenu plus important pour moi, bien sûr. Après tout, notre engagement bénévole requiert un temps considé-

...Nicole Salathé, rédactrice à la télé et membre du comité du carnaval de Bâle.



nable et s'étale sur toute l'année, afin que ces (trois plus beaux jours de l'année) à Bâle deviennent vraiment inoubliables.

Qu'est-ce qui vous fascine dans les sifflements sauvages?

Vous parlez du défilé des joueurs de piccolo dans les ruelles? C'est tout simplement mythique.

Quelle est votre devise pour le carnaval?

Rêvasser, admirer, m'étonner, déguster et m'émerveiller du fait que tout cela soit possible dans notre ville.

Quelles sont vos tâches en tant que membre du comité?

Avec ma collègue Annicken Gravino, nous nous occupons des relations publiques, du site Internet du comité et du programme des tambours.



Y a-t-il à Bâle une boisson typique pendant le carnaval?

Oui, le Waggis, un mélange de vin blanc avec du Schweppes. C'est super!

### FASNACHT.CH

À Bâle, les caves à cliques sont souvent difficiles à trouver. Conseil de Nicole Salathé: tapez fasnacht.ch ou téléchargez l'appli «Källerbabstie» (iTunes et Android) sur votre smartphone.

# LE PRINTEMPS À LA PRESSION



EN EXCLUSIVITÉ  
POUR UNE  
PÉRIODE  
LIMITÉE!

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

BLANCHE



Le printemps est dans le fût: des affaires florissantes grâce à la Grimbergen Blanche.

## Nouvelle offre saisonnière

# Le printemps est dans le fût...

Offrez à vos clients une expérience unique avec une bière de saison. Commencez le printemps du bon pied avec la Grimbergen Blanche.

→ Les bières de saison sont intéressantes pour les restaurateurs comme pour leurs clients:

- Le client profite toute l'année d'une offre diversifiée qui change au fil des saisons.

- Le restaurateur profite de marges avantageuses puisque les clients sont plus enclins à mettre la main au porte-monnaie pour déguster une bière spéciale.

En tant que restaurateur, proposer à vos clients des bières de saison à la pression vous permet de leur offrir une expérience unique. Ces bières ne sont en effet disponibles que pendant une courte période et seulement dans des établissements suisses de choix.

### La bière printanière idéale

La Grimbergen Blanche, une bière printanière réservée aux restaurateurs, arrivera mi-avril

sur le marché suisse. Cette bière spéciale allie subtilement le caractère fort d'une bière d'abbaye et la fraîcheur d'une bière blanche. Sa double fermentation confère à la Grimbergen Blanche un goût doux-amer et riche en bouche. Sa note fruitée et fraîche fait d'elle la bière printanière par excellence, avec un taux d'alcool de 6%. Le printemps est dans le fût...

## COMMANDEZ MAINTENANT

La Grimbergen Blanche est disponible pendant une courte période et peut être commandée en février exclusivement par le biais du responsable des ventes. Les commandes supplémentaires sont impossibles.



## BIÈRES DE SAISON: VOS AVANTAGES EN UN COUP D'ŒIL

### Une exclusivité pour votre établissement et vos clients

Avec la Grimbergen Blanche vous offrez une exclusivité à vos clients. En effet, cette bière est une nouveauté sur le marché suisse, disponible seulement pendant une courte période dans des établissements de choix. Elle ne peut être vendue dans le commerce de détail. Grâce à la Grimbergen Blanche, complétez votre assortiment traditionnel de bières blondes et votre assortiment de bières pression d'une nouvelle spécialité printanière.

### Matériel publicitaire gratuit pour un meilleur chiffre d'affaires

Grâce à une publicité de qualité, stimulez la demande dans votre établissement. A l'achat de 4x20 fûts de Grimbergen Blanche vous obtiendrez gratuitement le matériel publicitaire de votre choix pour une valeur de 70 francs. Posters, publicité de table, plaques ou verres: vous trouverez à coup sûr votre bonheur.

### Meilleure marge

Grâce aux bières de saison, générez un plus grand volume de vente avec une marge attractive. Puisque les consommateurs sont enclins à payer un peu plus pour une bière spéciale, la marge devient plus avantageuse, pour vous, restaurateur, chope après chope.

Les clients Feldschlösschen à Davos

# La bière du hockey amène la bon

Le Team Canada et Davos se sont affrontés dans une finale de rêve. La Coupe Spengler a aussi permis à la bière Feldschlösschen de faire forte impression. Devant et dans le stade, les fans trinquaient à la Feldschlösschen. Et les clients de Feldschlösschen ont aussi apprécié le séjour à Davos, accueillis avec une calèche et toujours assis aux meilleures places. Feldschlösschen est un partenaire de longue date de la Coupe Spengler.



1



2



3



5



6



7



9



10



11



12

André Springer



# Une humeur à la Coupe Spengler



**1** L'attelage Feldschlösschen: l'un des nombreux moments forts de la Coupe Spengler.

**2** Les fans de hockey choisissent volontiers la bière du hockeyeur.

**3** Hans-Rudolf Grünig (directeur Catering ESAF Migros Aare), Ralf Jansen (Gastro 11 GmbH), Ueli Reinhard (Feldschlösschen), Yves Caminada, Fritz Haldimann (boucherie Spahni SA), Roger Burkhardt (hôtel Kreuz, Berne), Hugo Kummer (Kummer Getränke Burgdorf), Stefan Locher (City Beach SA).

**4** L'attelage Feldschlösschen devant l'hôtel Victoria.

**5** Albert Rungg (Drinks of the World) et un accompagnant.

**6** Renate Blumenthal et Toni Albin (tous deux d'Agrola Thusis), Albert Rungg (Drinks of the World), Monika Hengartner (Agip Au), Urs Weber (Feldschlösschen), Rodano Bufano (Agip Vaduz), Martin Hochreutener (Agip Kriens) et leurs accompagnants.

**7** Ces spectateurs de la Coupe Spengler savourent une Feldschlösschen.

**8** Markus Furrer (Feldschlösschen) avec Clive Hupf et Patrick Wernli (tous deux de Nordportal).

**9** Roland et Ruth Kissling (Manor SA), René Aerne (Rio Getränkemarkt AG), Ronny Furer (Feldschlösschen).

**10** Toujours dans le coup avec Feldschlösschen: lieu de rendez-vous très apprécié avant, pendant et après les matchs.

**11** Ambiance joyeuse et boissons Feldschlösschen devant le stade.

**12** Hans-Rudolf Grünig (directeur Catering ESAF Migros Aare), Ralf Jansen (Gastro 11 GmbH), Roger Burkhardt (hôtel Kreuz, Berne), Fritz Haldimann (boucherie Spahni SA), Hugo Kummer (Kummer Getränke Burgdorf), Stefan Locher (City Beach SA).

**13** Les hockeyeurs ont-ils soif? En tout cas, ils semblent attirés par le logo Feldschlösschen.



## Small Talk...

...avec Fritz Haldimann, propriétaire de la boucherie Spahni AG



« Quels plats de viande accompagnez-vous de préférence d'une bière?

La bière va bien avec tous les plats de viande. Mais j'apprécie particulièrement une bière fraîche avec une tranche chaude de fromage d'Italie ou avec une salade de cervelas et fromage. Et naturellement avec les saucisses blanches de Bavière.

Quel lien existe entre vous en tant que chef boucher et Feldschlösschen?

Je connais Ueli Reinhard, le directeur Area Sales à Berne, depuis maintes années. Et ma boucherie aura sa propre tente

lors de la Fête fédérale de lutte suisse et des jeux alpestres 2013 à Berthoud, où nous travaillerons côte à côte avec le sponsor principal qui est Feldschlösschen.

**Vous étiez également présent à la Coupe Spengler, mais pour la première fois. Quelles sont vos impressions?**

J'ai beaucoup apprécié ces deux journées et j'ai même pu aller voir quelques matchs. En outre, je connais ici aussi pas mal de restaurateurs. Nous avons formé une équipe très soudée qui se comprenait d'emblée. »

 **Festissimo.ch**  
Profiter davantage de la Suisse!

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



# *Pour une St. Valentin pétillante.*

*Commandez maintenant!*



## À la Saint-Valentin, choyez les couples



# Par l'amour, augmentez votre CA

**Célébrez le jour des amoureux dans votre local. Proposez aux couples une bonne soirée douillette. Voici sept tuyaux de SOIF qui vous aideront à augmenter votre chiffre d'affaires à la Saint-Valentin.**

➔ À la Saint-Valentin, les couples aiment sortir. Le jour des amoureux est donc l'occasion rêvée des restaurateurs pour augmenter leur CA. Voici sept tuyaux de SOIF pour augmenter le nombre de visiteurs dans votre local en date du 14 février:

**1 Romantisme:** Lueurs de bougies et accessoires en forme de cœur: indispensables. Ensuite: des chansons romantiques, du genre «The Power Of Love» de Jennifer Rush. Et c'est

*Eve Flavours: Passion Fruit, Wild Orange et Litchi.*



bien sûr la musique live que les couples favorisent pour rejoindre le septième ciel après le dîner...

**2 Eve:** L'amour passe par l'estomac - grâce à Eve aux trois parfums Wild Orange, Passion Fruit et Litchi, il devient même plutôt pétillant. À l'apéro, offrez son Eve préférée à Madame et une Feldschlösschen Premium à Monsieur.

**3 Aphrodisiaques:** Pour mettre de l'ambiance, proposez un menu à plusieurs plats contenant des mets aphrodisiaques: huîtres, chili, gingembre, vanille ou chocolat.

**4 Cierges magiques:** Quand vous leur présenterez le dessert avec un petit feu d'artifice à l'aide de cierges magiques, vos clients ne manqueront pas de dégainer leurs appareils photos.

**5 Concours:** Organisez un petit concours avec des



*«Bien choisi, ma chérie: elle a opté pour Eve.»*

lots comme un brunch pour deux, des bons pour repas, etc. et acquérez ainsi de nouveaux clients réguliers.

**6 Cadeaux:** En fin de soirée, offrez à vos hôtes une partie du décor romantique en guise de présent. Ainsi, les amoureux garderont longtemps un très agréable souvenir de la

merveilleuse soirée qu'ils ont vécue chez vous.

**7 Marketing:** Veillez à promouvoir bien à l'avance votre événement pour la Saint-Valentin au moyen de flyers, d'un panneau devant votre établissement, d'une annonce dans le journal local ou même d'une campagne à la radio régionale. ●

# D'actualité pour le carnaval!

Prix action valable dans la limite  
des stocks disponibles\*

1.15 l'unité\*

**Kleiner Feigling 20°**  
8x30x2cl VP carton  
Art. 11485

Disponible exclusivement  
en carton, dans la limite  
des stocks disponibles



1.34 l'unité\*

**Röteli des Grisons  
B-Shot 19,5°**  
18x4x3cl VP carton  
Art. 11484

Disponible exclusivement  
en carton, dans la limite  
des stocks disponibles



1.29 l'unité\*

**Trojka Erdbeer-  
Cream Shot 17°**  
18x4x3cl VP carton  
Art. 11486

Disponible exclusivement  
en carton, dans la limite  
des stocks disponibles



1.10 l'unité\*

**Berentzen  
Saurer Apfel 16°**  
24x2cl VP carton  
Art. 11487

Disponible exclusivement  
en carton, dans la limite  
des stocks disponibles



1.39 l'unité

**Jägermeister 35°**  
60x2cl VP carton  
Art. 10583

Disponible exclusivement  
en carton



1.25 l'unité\*

**Zekilla 20°**  
4x25x2cl VP carton  
Art. 11489

Disponible exclusivement  
en carton, dans la limite  
des stocks disponibles



Commandez maintenant!



FELDSCHLÖSSCHEN

# SERVICE & CONSEILS

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

## Pour vous inspirer: SOIF présente le cocktail du mois

### Un cocktail royal

Grâce à ce cocktail, traitez vos clients comme des rois: le Martini Royale convient à merveille pour l'apéro: Bianco ou Rosato.

→ Ceux qui trinquent de préférence avec un Martini Royale sont des gens sociables, spontanés et qui aiment profiter de la vie. Peu importe si les convives optent pour Martini Royale Bianco ou Rosato, la préparation de ce cocktail pétillant est délicieusement simple. Mariant fraîcheur étin-

celante et italianité, cette boisson a tout pour bien faire démarrer votre soirée.

Par le mélange entre Martini Bianco et Prosecco, on obtient une vibrante nuance de vanille. Le duo Martini Rosato et Prosecco convainc par sa stimulante couleur rose vif et un doigt de pep fruité. ●



#### LA RECETTE

##### Martini Royale Bianco

Martini Bianco  
Prosecco  
Un morceau de citron vert  
Menthe

##### Martini Royale Rosato

Martini Rosato  
Prosecco  
Un morceau d'orange

Remplir un verre de vin de glaçons, remplir à 50 % de Martini Bianco ou Rosato et 50 % de Prosecco. Presser un quart de citron vert/orange. Garnir de menthe fraîche ou d'une rondelle de citron vert/orange.

## Conseils de carnaval de Sabrina Keller

### «Faites attention et amusez-vous!»

« Travailler les jours de fête signifie aussi affronter des situations particulières. À carnaval règne une ambiance un peu folle souvent liée à une forte consommation d'alcool. Et sous l'influence de l'alcool, il peut arriver que les inhibitions disparaissent. Pour nous, employés du service, le seuil de tolérance a tendance à grimper, mais pas indéfiniment. Voici mes conseils pour ceux qui travaillent à carnaval:

● **Organisation et formation:** pour carnaval, il faut s'organiser en connaissance de cause. Préparez les jours de carnaval assez tôt et formez vos collaborateurs. Montrez-leur com-

ment se comporter face à des clients éméchés.

● **Sens des responsabilités et limites à fixer:** lors de fêtes comme carnaval, il arrive souvent que des clients deviennent envahissants, agressifs et provocants – aussi sexuellement. Il me semble important pour la protection des employés que



Sabrina Keller: sommelière, formatrice, championne du monde.

des limites claires soient fixées. Lorsqu'une serveuse est véritablement importunée, son supérieur doit intervenir. C'est lui qui est responsable de la conduite à tenir. Il en va de même lorsque des clients importunent d'autres clients. On peut leur refuser l'accès au comptoir à bière ou aller jusqu'à les expulser de l'établissement.

● **Veillez à la limite d'âge:** comme à carnaval la plupart des clients sont déguisés, il est difficile d'évaluer précisément leur âge. Cela rend le contrôle de la limite d'âge difficile pour la consommation d'alcool. Essayez malgré tout de vous en tenir à la loi.

● **Saisir sa chance et s'amuser:** les fêtes sont un excellent moyen d'accroître les ventes et de générer un chiffre d'affaires élevé. Ne laissez pas passer cette chance: montrez-vous actifs et créatifs. Par exemple avec une offre spéciale: chaque cinquième bière à demi-prix. Et enfin, les fêtes sont des événements joyeux, laissez-vous emporter par la bonne humeur et amusez-vous! »

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

# Pour les restaurateurs, Feldschlösschen révolutionne le service à **myfeldschloesschen.ch** répond à

**Coup de projecteur sur myfeldschloesschen.ch: notre nouvelle plateforme pour les restaurateurs vous offre une valeur ajoutée claire. Participez et nous vous aiderons à encore mieux réussir dans les affaires!**

➔ Nous avons écouté les nombreux souhaits de nos clients et créé une plateforme qui constitue une étape importante pour les restaurateurs. À partir du 1<sup>er</sup> février, entrez dans le nouveau monde du site myfeldschloesschen.ch. La plate-forme en ligne facilite la gestion de votre local, à tous les niveaux et dans les trois langues (français, allemand et italien).

## Ce que vous trouverez sur myfeldschloesschen.ch

- Promotions et actions, disponibles 24h/24, toujours à jour et librement applicables à votre établissement.
- Astuces pour gérer encore mieux votre établissement et générer plus de chiffre d'affaires.
- Matériel publicitaire et indications pour bien le placer.
- Idées pour remplir votre établissement lors d'événements comme la fête des Mères, le carnaval ou des manifestations sportives et soutien de Feld-

schlösschen dans ce domaine.

- Analyse soignée de votre gamme et conseils d'optimisation.
- Tous nos services appréciés comme le ramassage de déchets ou le dépôt de la clé.
- L'e-shop pour commander confortablement 24h/24.
- Des activités de vente à appliquer pour générer plus de chiffre d'affaires.
- Des actions «hit-flash» dont vous pourrez profiter.
- Des formations en ligne pour votre personnel et la possibilité de vous inscrire à des formations plus poussées.
- Des astuces pour une collaboration encore plus simple avec votre partenaire Feldschlösschen.
- SOIF sous forme électronique.

## Développement continu

Et ce n'est qu'un début. En notre qualité de partenaire, nous développons constamment myfeldschloesschen.ch. Profitez-en! ●

## My Formation

### Savoir pour mieux vendre

➔ Une équipe compétente vaut de l'or! Sur notre nouvelle plateforme pour les restaurateurs, vous trouverez un centre de formation ainsi que des conseils sur la manière dont vous et votre équipe pouvez accroître vos ventes de bière. Vous pouvez également bénéficier de conseils personnalisés par le biais de votre responsable des

ventes ou d'un sommelier ès bière de Feldschlösschen. Notre On Trade Academy vous intéresse? En collaboration avec l'Ecole hôtelière de Lausanne, nous vous offrons la possibilité de suivre une formation de haut niveau dans le domaine de la restauration. Pour en savoir plus, rendez-vous sur myfeldschloesschen.ch. ●



## My Matériel publicitaire personnalisé

### Une touche personnelle

➔ Sur le site myfeldschloesschen.ch, vous trouverez des posters et de la publicité de table avec plus de 45 designs différents, le tout en trois langues (français, allemand, italien). De plus, si vous cherchez un modèle de carte de fidélité, de bon ou d'une carte pour vos bières, vous

trouverez également votre bonheur. Mais ce n'est pas tout: vous pouvez donner une touche personnelle aux articles publicitaires, y intégrer votre logo et en adapter les textes. Ainsi, vous serez en mesure de produire un grand effet avec un investissement minime. ●

## My Promotions

### Plus de clients et de profit

➔ Le saviez-vous? Grâce à une communication adéquate sur votre assortiment de boissons, vous pouvez générer facilement 10 à 20% de chiffre d'affaires supplémentaire. Sur myfeldschloesschen.ch vous trouverez tout ce qu'il vous faut, de la carte des bières aux posters en passant par la carte des mets. Et si, lors d'une im-

portante manifestation sportive ou dans le cadre d'une action sur une marque, nous faisons pour vous des promotions spéciales, vous les trouverez également sur notre nouvelle plateforme. Plus de profit, plus de clients, plus de volume de vente, plus de bière: ne laissez pas passer cette chance! ●

la clientèle dès le 1<sup>er</sup> février

# tous les désirs des restaurateurs

## My Publicité

### Plus de chiffre d'affaires

→ Felschlösschen vous aide à accroître le débit de boissons dans votre établissement avec divers articles publicitaires. Influencez les choix de vos clients en plaçant la publicité de manière judicieuse et ciblée, à des endroits straté-

giques et bien en vue dans votre établissement. Vous trouverez toutes les informations nécessaires sur notre site myfeldschloesschen.ch, ainsi qu'une vidéo montrant quel pourrait être l'aspect de votre établissement à l'avenir. ●

## My Statistiques

### Aperçu complet

→ Grâce à notre nouvelle plateforme, vous bénéficiez d'un aperçu complet de votre assortiment et de vos commandes. Si le temps presse, cliquez sur la visualisation rapide par catégories de boissons (bière, vin, soft drinks, jus). Vous obtiendrez alors des graphiques qui vous donneront un bon aperçu. Si vous voulez tout savoir dans

les moindres détails, choisissez la visualisation en mode «avancé» grâce à laquelle vous obtiendrez des tableaux détaillés par marque et par numéro d'article. Vos commandes sont représentées par trimestre et toujours actualisées. Grâce à cette fonction, optimisez votre assortiment et augmentez votre chiffre d'affaires. ●

## My Assortiment

### En tirer le maximum

→ Le saviez-vous? Avec une bière spéciale telle que la Grimbergen, vous pouvez gagner jusqu'à 50% de plus par verre. Cela vaut donc la peine d'examiner votre assortiment pour faire rapidement ressortir un potentiel éventuel. Sur myfeldschloesschen.ch vous pouvez le faire sans investissement important. Et plus

encore: nous vous donnons des conseils sur comment compléter et optimiser votre assortiment. Vous pouvez également comparer ou commander directement les produits. De plus, nous vous montrons comment tirer le maximum de votre assortiment grâce à des promotions et une visibilité optimale, par exemple. ●

## My e-shop

### Ouvert 24 h sur 24

→ Notre e-shop est toujours ouvert. Vous pouvez y commander diverses boissons, de la bière à l'eau minérale en passant par les soft drinks, le vin ou encore les spiritueux. Les articles peuvent en outre être filtrés par catégorie de boissons, par marque, par type ou taille de récipient. De plus, sur

myfeldschloesschen.ch vous disposez d'une fonction de commande rapide et d'actions spéciales. Vous pouvez également commander des citernes, dites gastrotank, et du matériel publicitaire sur notre e-shop où vous avez toujours accès aux anciennes commandes et à vos factures. ●

Bienvenue sur la nouvelle plateforme: ici, tout tourne autour de la restauration.



## COMMENT OBTENIR LES DONNÉES DE CONNEXION

Vous aimeriez aussi profiter des nombreux avantages que vous offre la plateforme myfeldschloesschen.ch?

Il suffit d'aller sur [www.myfeldschloesschen.ch](http://www.myfeldschloesschen.ch) et de demander les données de connexion.

Si vous souhaitez un conseil personnalisé, vous pouvez aussi nous contacter par téléphone au numéro **0848 125 101** ou par votre Sales Manager. Celui-ci est également à votre disposition pour toute autre question.

Si vous êtes déjà client du magazine en ligne [www.fgg-shop.ch](http://www.fgg-shop.ch), vous pouvez utiliser les mêmes données pour accéder à [www.myfeldschloesschen.ch](http://www.myfeldschloesschen.ch).

# Hit du carnaval 2013.

## Commandez maintenant!



Consommer  
avec modération.





## Recettes de cuisine à la bière et bière correspondante

# Cuisine du monde entier – avec de la bière bien sûr

La bière classique convient à merveille à la cuisine exotique. Le restaurant «Pangäa» à Berne le prouve avec ses crevettes géantes cuites dans un bouillon à la bière.

→ D'habitude, Nick Eggmann, cuisinier du «Pangäa», sert les crevettes géantes pochées au Rivella. Pour SOIF, il adapte sa recette et remplace le Rivella par de la bière. «Une lager blonde comme la Feldschlösschen Original convient très bien pour la sauce», explique-t-il. Et le patron du «Pangäa», Aydin Yildirim, ajoute: «Il arrive de plus en plus souvent que nous apprêtions nos mets avec une sauce à la bière. Nos clients apprécient beaucoup cette nouvelle tendance.»

### Shisha et bière Bügel

Fidèle à son nom – Pangäa vient du grec et signifie «le monde entier» – l'équipe dorlote ses hôtes en leur proposant une cuisine du monde. Les spécialités de salades, les piadine ou les plats de viande sur pierre chaude ont beaucoup de suc-



Le patron du Pangäa Aydin Yildirim et le cuisinier Nick Eggmann.

cès. «Nous misons sur une cuisine personnelle et saine pour tous les budgets», résume Yildirim – ou plutôt Aydin, car le patron accueille chaque client par une poignée de main en se pré-

sentant par son prénom. Les clients choisissent souvent une bière pression, une Feldschlösschen Bügel ou une Schneider Weisse. Ils dégustent ensuite volontiers leur shisha avec une bière aussi.

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.

### Succès écrasant

«Le Pangäa est très fréquenté, du matin au soir et du lundi au samedi», se félicite Aydin. Il cherche à ouvrir un deuxième restaurant à proximité et déclare d'un ton malicieux: «Le concept sera encore plus spécial.»

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

## Crevettes à la bière

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

500 g	crevettes
5 dl	Feldschlösschen Original
2 dl	eau
30 g	gingembre (frais)
3 pces	feuilles de laurier
20 g	sucré
3 g	curcuma
5 cl	crème
30 g	beurre
400 g	riz basmati
400 g	chou frisé
	sel, poivre

### PRÉPARATION

#### Crevettes géantes au bouillon à la bière:

Faire chauffer lentement la bière, l'eau, le gingembre frais (coupé en lamelles) et les feuilles de laurier (ne pas cuire).

Ajouter crevettes, sel, poivre et sucre et laisser tirer à faible température pendant env. 5 minutes.

Retirer les crevettes et les maintenir au chaud. Passer le bouillon au tamis et verser à nouveau dans la poêle. Faire bouillir brièvement.

Ajouter le curcuma et la crème et lier avec le beurre froid (coupé en dés).

#### Chou frisé:

Couper en fines tranches et faire revenir avec un peu d'huile dans la poêle à faible température. Assaisonner.

#### Riz basmati:

Porter à ébullition 8 dl d'eau et saler légèrement.

Laver brièvement le riz à l'eau puis ajouter à l'eau de cuisson.

Retirer du feu et laisser tirer à couvert pendant env. 12 minutes.

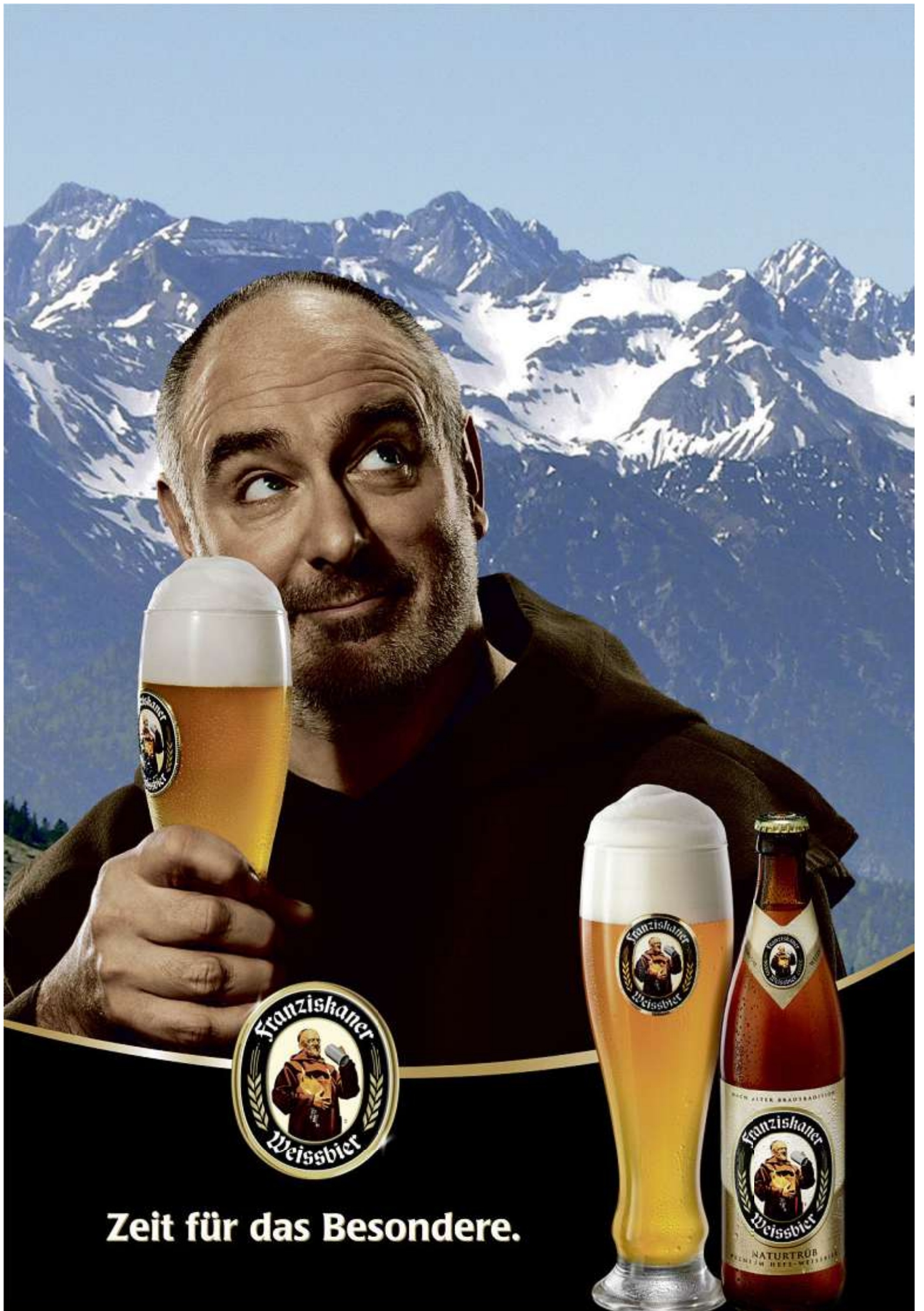


## Et avec cela, une Cardinal Draft

« Pour accompagner les crevettes à la bière, je conseille une Cardinal Draft. La bière blonde est légèrement amère, elle rappelle un peu le vin et ne domine pas trop. Elle convient admirablement au poisson avec sa dominance en goût. Une bière pression blonde convient bien sûr aussi. »

Gaby Gerber, sommelière ès bière Feldschlösschen





**Zeit für das Besondere.**

## Hôtel America, Locarno

# Rendez-vous glamour des stars



Michela Locatelli / Freshfocus



Ketrin Kanalga et son hôtel America à Locarno.

→ L'hôtel America est situé à la Piazza Grande à Locarno. Pendant le Festival du Film, ce petit hôtel glamour a la réputation d'être le point de rencontre des stars. Depuis six ans, il est placé sous l'égide de Ketrin Kanalga: en 2010, cette néo-restauratrice, qui possédait auparavant une entreprise d'import-export, avait racheté l'immeuble et l'avait fait rénover. «Mes clients reçoivent ce que j'aimerais recevoir lorsque je réside dans un hôtel», dit-elle. L'«America» propose des délices tessinois et italiens. «Tout est fraîchement préparé», déclare fièrement Ketrin Kanalga. La

spécialité de la maison: viande préparée sur la pierre de lave.

### Feldschlösschen comme partenaire

Comme partenaire dans le domaine des boissons, Ketrin Kanalga a choisi Feldschlösschen. «Je trouve important que mes fournisseurs cherchent à réaliser mes idées, et avec Feldschlösschen, nous formons une parfaite équipe.» L'historique «America» attire toujours de nombreuses stars. Ne vous étonnez pas si vous y rencontrez un jour Brad Pitt.

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

## Club de handball, Kriens

# Fêter avec Hopfenperle



Handball de pointe à Kriens: Feldschlösschen est de la partie.

→ Le club de handball de Kriens joue dans la ligue des champions suisses de handball masculin. Il est entouré de partenaires fiables, dont Feldschlösschen fait partie depuis quatre ans. Cette collaboration à caractère stratégique a été renouvelée pour trois ans l'automne passé. Nick Christen, CEO et directeur du HC Kriens: «Feldschlösschen est un partenaire remarquable qui non seulement nous livre les boissons mais nous fournit en

plus du soutien logistique.» Lors de leurs matchs à domicile, les handballeurs de Kriens accueillent à chaque fois près de 800 spectateurs qu'ils approvisionnent en boissons de Feldschlösschen. Nick Christen: «Après une victoire, les joueurs et le personnel font équipe pour célébrer avec une Hopfenperle.» Raison de plus pour adresser nos meilleurs vœux de succès au HC Kriens. ●

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

## Landhaus, Bazenheid

# Apéro anniversaire

→ 1<sup>er</sup> décembre 1992. Toute la Suisse parle de la votation sur l'adhésion à l'UE. À Bazenheid, Maria-Luise et Franz Abt-Schmutz reprennent le «Landhaus». Le restaurant traditionnel connaît rapidement le succès et six ans plus tard, le couple réussit à racheter le bâtiment. «Nous cuisinons avec des produits frais de saison et de la région, c'est ce que nos hôtes apprécient», déclare la restauratrice. Les sociétés elles aussi se sentent bien au «Landhaus» et réservent souvent la grande salle. Le menu avantageux proposé à midi fait un car-

ton, de même que le jeu de quilles.

### 20 ans avec Feldschlösschen

Les 20 ans du «Landhaus» ont été fêtés par un menu anniversaire et un apéro offert. Et avec de la bière Feldschlösschen. Maria-Luise Abt-Schmutz: «Voici 20 ans que nous sommes très satisfaits des produits et du service de Feldschlösschen.» Nous souhaitons au couple Abt-Schmutz beaucoup de succès et de satisfaction avec leur «Landhaus» et les remercions cordialement pour leur fidélité. ●

→ [www.landhaus-bazenheid.ch](http://www.landhaus-bazenheid.ch)



Maria-Luise et Franz Abt-Schmutz et leur «Landhaus».



Freddy Burger Management präsentiert eine Produktion von Stage Entertainment



Das Musical  
**Ich war noch  
niemals in  
New York**  
mit den Songs von  
Udo Jürgens

«Mehr Broadway  
geht nicht...»  
(SonntagsZeitung)



**bis 14. April 2013**  
**Theater 11 Zürich**

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

[ticketcorner.ch](http://ticketcorner.ch)  
0900 800 800  
CHF 1.19/min., Festnetzstarif

Presenting Sponsor



Sponsoren

**KUONI**  
EST. 1906

**RAIFFEISEN**

Partner

VBZ **Züri Linie**  
Umsteigen lohnt sich.

Medienpartner



Participez et gagnez

# des billets au musical Udo Jürgens

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. Quel jour marque le début du carnaval de Lucerne, deuxième plus important carnaval de Suisse?

- L** Mercredi sale
- D** Jeudi gras
- K** Vendredi maigre

2. Quelle commande donne le coup d'envoi du carnaval de Bâle, le plus grand carnaval de Suisse?

- S** Abendrot, fertig, los!
- J** Mittagslust, Bebbi, Prost!
- R** Morgestraich, vorwärts, Marsch!

3. Quelles sont les boissons les plus prisées au restaurant Unterstadt à Sursee en période de carnaval?

- Ô** Bière et schnaps
- P** Vin et Rivella
- F** Cognac et lait

4. Comment s'appelle le gros petit bonhomme qui orne cette année la plaque du carnaval de Lucerne?

- L** Nölli
- E** Knölli
- S** Illi

5. Quels sont les ingrédients du «Waggis», cocktail apprécié au carnaval et tout au long de l'année?

- S** Rhäzünser Plus citron et vin rouge
- N** Coca-Cola Zero et vin mousseux
- E** Schweppes Indian Tonic et vin blanc

La solution est:

## 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 «Ich war noch niemals in New York».

Délai d'envoi: le 10 février 2013



Les chansons d'Udo Jürgens sur les lèvres et le regard posé sur Big Apple: scène de «Ich war noch niemals in New York».

## Gagnants du concours SOIF de décembre 2012

Voici les heureux gagnants de deux billets pour «Das Zelt»:

**André Herzog**, Zweifel Pomy-Chips AG, 8957 Spreitenbach; **Markus Plüss**, 8360 Eschlikon; **Joe Jerher-Gisler**, Gasthaus und Hotel Krone, 6468 Attinghausen; **Margrit Menet**, Restaurant Schönau, 9107 Urnäsch; **Maria Camenisch**, 8645 Jona. Toutes nos félicitations!



## 3 x 2 BILLETS POUR «NEW YORK»

Vivez les chansons d'Udo Jürgens dans la comédie musicale «Ich war noch niemals in New York». Au Theater 11 à Zurich, un navire de croisière prend la mer tous les soirs. Ce spectacle charme par de joyeux costumes, des scènes impressionnantes de danse, un brillant orchestre live et un décor unique. Les plus grandes chansons d'Udo Jürgens et une histoire captivante vous feront rêver, rire et fredonner. 3 x 2 billets seront tirés au sort.

[www.theater11.ch](http://www.theater11.ch)



▲ Reto Bürki du Ratsstübli à Thoune.

► Participants Academy et formateurs.



## Remise solennelle des diplômes de la 4<sup>e</sup> On Trade Academy

# Participants enthousiasmés

La quatrième On Trade Academy de Feldschlösschen et de l'École Hôtelière de Lausanne fut un grand succès.

→ Les 23 diplômés de l'On Trade Academy se rassemblèrent à l'École Hôtelière de Lausanne pour la cérémonie de la remise des diplômes. Auparavant, ces restaurateurs avaient suivi neuf jours de formation continue pratique, durant lesquels ils avaient intensément

abordé différents thèmes de leur entreprise avec les formateurs et les collègues. «Je recommande vivement de participer à l'On Trade Academy», déclare Reto Bürki, tout fraîchement diplômé. Le gérant du bistrot-bar Ratsstübli à Thoune a «découvert de nombreuses

pistes de réflexion» et reçu un «véritable coup de motivation». Il déclare avoir énormément profité, surtout par rapport au contact avec les collaborateurs. Reto Bürki est aussi plein d'éloges pour Hans Peter

**«J'ai reçu un coup de motivation.»**

Spreng, formateur, et Daniel Schafhauser de Feldschlösschen: «C'était impeccable, on ne s'est jamais ennuyé.»

### PROCHAINE ACADEMY EN AUTOMNE 2013

La prochaine On Trade Academy aura lieu de septembre à novembre 2013 et comprendra de nouveau neuf jours de cours. Cela vous intéresse? Renseignez vous auprès de votre Feldschlösschen Sales Manager, qui vous aidera volontiers.

## Profitez de notre service de livraison avec clés

# Économisez du temps avec Feldschlösschen

N'avez-vous pas le temps de réceptionner en personne notre livraison de boissons? Vos locaux sont-ils fermés à l'heure de la livraison? Il vous suffit alors de nous confier vos clés et nous nous chargeons de tout!

→ Feldschlösschen vous aide à gagner un temps précieux. La livraison avec clés entraîne une situation gagnant-gagnant. Vous n'avez pas à attendre la livraison des boissons alors que vous auriez autre chose à faire. Quant à nous, nous n'avons pas besoin de fixer une heure de livraison pour notre tournée. Vous pouvez nous laisser la clé de vos locaux, nos chauffeurs dignes de

confiance entreposeront la marchandise commandée directement à domicile, pour vous épargner du temps.

### Des articles toujours frais

En tant que restaurateur, vous profitez particulièrement du service très apprécié de gestion de cave selon le principe «first in, first out». Nos chauffeurs déplacent les marchandises plus an-



Le chauffeur Remo Raselli possède une clé et se charge de tout pour le client.

ciennes de votre entrepôt vers l'avant et empilent la nouvelle livraison à l'arrière. Les articles gardent ainsi toute leur fraîcheur.

### Sécurité garantie

Feldschlösschen se porte garant de la sécurité. Pour chaque clé mise à disposition, vous recevez une quittance avec un accord de sécurité.

Ce service attractif vous intéresse-t-il? Alors contactez votre Sales Manager qui vous indiquera volontiers les démarches à entreprendre.

## Agenda

### Carnaval en Suisse

➔ Mardi gras, 7 février, 5 heures, marquera le retour du carnaval à Lucerne, comme toujours annoncé par le big bang et suivi du défilé traditionnel. Le 18 février, les Bâlois, de leur côté, ne lésineront pas sur les moyens: durant 72 heures, les «Bebbi» fêteront les «trois plus belles journées de l'année». Un grand nombre de villes ultérieures seront également sous l'empire du carnaval. ●



### Foire aux échantillons

➔ La foire aux échantillons de Bâle n'a plus lieu au printemps comme les années précédentes. Elle a été reportée au 22 février et dure jusqu'au 3 mars. Cette foire, qui est la plus ancienne foire du public en Suisse, accueille toujours plus de 300 000 visiteurs, puisqu'elle convient parfaitement pour une sortie en famille. Feldschlösschen sera également présent. ●



#### 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, André Springer



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



SRF Schweizer Radio und Fernsehen

# Win a Car



Sponsors des prix








LES PROS DES CHIPS









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

# Pétillant et léger en période de carnaval.

www.schweppes.ch

## TONIC Vin blanc

Vin blanc mélangé à du Schweppes Tonic – rafraîchissant et tonifiant. Le classique carnavalesque de Schweppes.



UNEXPECTED SINCE 1783