



myfeldschloessen.ch:
Les premiers clients à
utiliser ce portail sont tout
simplement enthousiastes
Page 5

C'est du propre:
Gagnez un nettoyage de prin-
temps d'une valeur de 5000
francs pour votre établissement!
Page 7

SOIF

N° 3 | Mars 2013

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

Notre service gastronomique

Une affaire absolument limpide

Page 8



Exceptionnel!

Cardinal Draft Original

Prix net **1.16**
au lieu de 1.40
dès 3 caisses

VC caisse 24 × 33 cl | Réf. 11116

Cardinal Draft Lime Cut

Prix net **1.22**
au lieu de 1.46
dès 3 caisses

VC caisse 24 × 33 cl | Réf. 11119

Offre spéciale valable du
11 au 22/03/2013
Dernier jour de livraison 22/03/2013
Action prix net sans ristourne



100% NATURELLE.
100% BLONDE.



Éditorial

Bière pression: toujours fraîche!



Chères lectrices, chers lecteurs,

→ Spécialement pour vous, restaurateurs, Feldschlösschen propose 38 sortes de bière pression différentes. Et notre service gastronomique veille au grain jour et nuit pour qu'une bière toujours fraîche et de bonne qualité s'écoule de vos tireuses à bière. SOIF a suivi notre technicien d'entretien Roland Bächli une journée durant. En **page 8** et suivantes, vous apprendrez en quoi consiste l'entretien des tireuses à bière, ce que vous pouvez faire pour garantir la fraîcheur de votre bière pression et pourquoi l'hygiène est si importante.

A propos d'hygiène: en **page 7**, participez à notre tirage au sort exclusif! Avec un peu de chance, vous gagnerez un nettoyage de votre établissement d'une valeur de 5000 francs effectué par la très renommée WRS Services Sàrl.

A vous, restaurateurs, nous offrons aussi une valeur ajoutée exclusive sur notre nouvelle plateforme, myfeldschloesschen.ch. A la **page 5**, apprenez pourquoi les premiers clients ont d'emblée été enthousiasmés par cet outil en ligne et comment vous pouvez aussi profiter de cette innovation Feldschlösschen. ●

Kilian Furrer
Area Sales Director
pour le Valais, le Tessin et la Suisse centrale

Sommaire



APÉRO&ENTRÉE

La boisson du mois: Eve 4

myfeldschloesschen.ch: des clients enthousiasmés! 5

HÔTE&HOSPITALITÉ

Gagnez un nettoyage de printemps d'une valeur de 5000 francs! 7

Des tireuses propres et bien entretenues: une journée avec Roland Bächli, technicien d'entretien 8

MARCHÉ&TENDANCES

L'histoire d'un restaurateur devenu politicien à plein temps: Thomas Leibundgut 13

Rauch: plus de 90 ans au plaisir des fruits 15

Swiss Nightlife Awards 19

Nouveau: Ramseier lance un cidre non-filtré 20

PEOPLE

Le cirque blanc d'Adelboden et les sorcières du Belalp 16

SERVICE&CONSEILS

La boisson du mois: la Virgin Caipirinha sans alcool mais pas sans attrait! 21

Fête nationale irlandaise: à la bière noire! 23

Fabienne Arter, jeune restauratrice, et ses 10 conseils d'or 25

BIÈRE&CUISINE

Schneider Weisse présente: Velouté à la bière blanche aux croutons 22

TRINQUONS

Au Centro à Zurich: les Latinos aiment la Corona 27

CONCOURS

Gagnez des billets pour «La Revue du Valais» 29

CONNAISSEZ-VOUS...?

...notre service de ramassage des déchets à domicile? 30

PERSPECTIVES

Le Salon de l'automobile et le Festival Electron 31

APÉRO & ENTRÉE

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

Saisi au vol



Grand choix de bières pour les étudiants sédunois



→ Le Café-Restaurant de la Brasserie Valaisanne est situé en face de l'Ecole d'ingénieurs à Sion. Afin de plaire à la clientèle estudiantine, le patron Patrick Bérard a étendu la palette de bières à la pression et en bouteille. C'est avec fierté qu'il montre l'énorme frigo (petite image), où les étudiant(e)s se

servent volontiers. Ce qui réjouit particulièrement le Sales Manager Bernard Barmaz (grande image)? Le service au verre de la Valaisanne Zwickel, de la Valaisanne Spéciale, de la Feldschlösschen Amber et de la Feldschlösschen Dunkle Perle est aussi apprécié des jeunes. ●

Envoyez-nous
votre photo
préférée!

Une anecdote en rapport avec votre local?
Partagez-la en envoyant une photo à durst@fgg.ch.

LA BOISSON DU MOIS

It's a Lady Thing! Pour la citadine moderne, **Eve** est le MUST à l'apéro. Eve est brassée à partir d'orge, de riz et de houblon aromatique spécial. Elle ne contient que 3,1% d'alcool, est légèrement pétillante et pas du tout amère. Les dames apprécient sa tenue réduite en calories: un déci d'Eve ne contient que 49 calories – 30 % de moins que le vin blanc et même 40 % de moins que le champagne. Parce que chaque femme est différente, Eve offre quelque chose pour tous les goûts: **Eve Wild Orange** (image) est fruité-amer, **Eve Litchi** tendre-doux et **Eve Passion Fruit** convainc les femmes par son goût exotico-rafraîchissant. Le 8 mars, Journée internationale de la femme, convient particulièrement pour promouvoir Eve auprès des clientes. En plus: la femme moderne boit Eve de préférence directement à la bouteille.



Le saviez-vous?



Le mot «hygiène» vient du grec et ne signifie pas exactement «propreté» ou «pureté». «Hygiène»

dérive de «Hygie», la déesse grecque de la santé (image), et se traduit littéralement par «art sain». Au sens propre du terme, l'«hygiène» qualifie les mesures de prévention des maladies. Très tôt déjà, chez les pauvres, la propreté était une condition importante pour rester en bonne santé.

.....

Un bon départ pour la plateforme **myfeldschloesschen.ch**



«Félicitations pour ce travail de pionnier!»

«Dorénavant, je peux faire beaucoup de choses moi-même sur le nouveau portail, comme créer du matériel publicitaire personnalisé. Je vais gagner beaucoup de temps.»

Christoph Meyer Playoff Event Sàrl, Thoune

La nouvelle plateforme pour les restaurateurs est en service depuis le 1^{er} février et compte déjà de nombreux fans.

➔ Peu après sa mise en ligne, la plateforme myfeldschloesschen.ch provoque déjà des réactions enthousiastes chez de nombreux utilisateurs. Tobias Burkhalter du Casino Restaurant Bern SA s'exclame: «Je peux en-

fin discuter d'égal à égal avec mon responsable des ventes Feldschlösschen, car la transparence est complète. Félicitations pour ce travail de pionnier!» Comme Tobias Burkhalter, Anna Goetenstedt du restaurant «zur

Harmonie» à Bâle a participé à la formation pour les clients-test. Elle aussi est enthousiaste: «Pratique, facile d'utilisation et complète: cette plateforme m'a séduite d'emblée.» ●

VOUS AUSSI

Sur www.myfeldschloesschen.ch vous pouvez demander vos données de connexion. Si vous désirez des conseils personnalisés, votre responsable des ventes vous aidera volontiers. Vous pouvez également nous contacter par téléphone au **0848 125 101**. Vous êtes déjà client de notre shop online (www.fgg-shop.ch)? Alors utilisez les mêmes données pour vous connecter sur www.myfeldschloesschen.ch.

«Tout ce qui peut intéresser les restaurateurs, sur un seul portail: une première. Félicitations pour ce travail de pionnier!»



Tobias Burkhalter
Casino Restaurant Bern SA

«D'emblée, j'y ai trouvé de précieux conseils et je vais utiliser le portail régulièrement. Une grande aide pour nous, les restaurateurs!»



Kathi Gallus
Restaurant Rotonde, Bienne

«Prix, conseils, événements et e-shop sur un seul portail: la nouvelle plateforme nous facilite énormément le travail.»



Anna Goetenstedt
Restaurant zur Harmonie, Bâle

«Cet outil est génial! Je remercie Feldschlösschen pour son travail de pionnier et je vais utiliser ce portail régulièrement.»



Daniel Hofmann
Restaurant Boden, Emmetten

Avec Rhäzünser découvrez le goût!

Maintenant
aussi pour
la grande soif!
Avec seulement
9 kcal/dl*

Rhäzünser plus pomme verte,
maintenant aussi en
bouteille de 150 cl.



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

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

Rhäzünser 
www.rhaezuenser.ch

HÔTE & HOSPITALITÉ

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

Réservé aux lecteurs de SOIF

Participez
et
profitez!

Gagnez un nettoyage de printemps d'une valeur de 5000 francs!

C'est du propre! Avec un peu de chance, les pros de WRS Services feront votre nettoyage de printemps, gratuitement! Participez au tirage au sort de SOIF.

→ Si vous gagnez notre concours, votre établissement brillera bientôt de mille feux puisque le prix est un nettoyage de fond en comble d'une valeur de 5000 francs par les pros de l'entreprise renommée WRS Services Sàrl. Cette dernière nettoiera vos plafonds, vos murs, votre mobilier, votre cuisine et vos toilettes. Participez, gagnez, et

faites nettoyer votre établissement par des pros! Quatre personnes de WRS Services travailleront pendant au moins deux jours. Le directeur de l'entreprise, Maurizio Solazzo, explique: «L'hygiène est essentielle toute l'année dans la restauration. Mais un nettoyage de printemps prend tout son sens. Nous avons une grande expérience dans le domaine et nettoyons aussi parfaitement les endroits difficiles à atteindre, comme les évacuations de filtres.» ●



WRS SERVICES: UNE EXPÉRIENCE DE LA RESTAURATION

WRS Services Sàrl couvre tout le domaine du Facility Service. Cette entreprise de services sise à Seuzach bénéficie en particulier d'une longue expérience du nettoyage d'établissements de restauration.

→ WRS Services Sàrl, Mettlenstrasse 6, 8472 Seuzach
052 335 20 40 – e-mail: wrs.services@bluewin.ch



Une collaboratrice de WRS Services en train de nettoyer un restaurant.

Comment participer

Envoyez le mot-clé «nettoyage de printemps» et vos coordonnées par fax au 058 123 42 80 ou par e-mail à soif@fgg.ch en nous expliquant pourquoi vous méritez de gagner, et avec un peu de chance, vous gagnerez un nettoyage de printemps d'une valeur de 5000 francs pour votre établissement. Nous vous tenons les pouces!

Délaï d'envoi: le 10 mars 2013



Pour une bière parfaite, rendez-vous sur myfeldschloessen.ch



Roland Bächli nettoie toutes les pièces...





Au «Goldauerhof», Roland Bächli vide l'eau de nettoyage de la tireuse...

...et s'entretient, une fois son travail accompli, avec la femme du patron, Daniela Torelli.

Des tireuses propres comme des sous neufs

Une bière pression bien fraîche grâce à Roland Bächli

6h50 du matin: il fait encore nuit quand Roland Bächli se gare devant le «Hirschen» à Küssnacht am Rigi. Pendant qu'il nettoie et entretient les trois tireuses, le «Hirschen» sort doucement de sa léthargie. Avant midi, Roland Bächli doit encore se rendre à Goldau où la prochaine tireuse l'attend au «Goldauerhof». SOIF a accompagné ce technicien d'entretien Feldschlösschen de 47 ans. Grâce à lui, votre bière pression garde sa fraîcheur, jour après jour.

→ Le restaurant est encore fermé, les premiers cafés sont servis aux clients de l'hôtel. Roland Bächli connaît bien le «Hirschen» de Küssnacht am Rigi: tous les deux mois, il y assure l'entretien de trois tireuses, qu'il nettoie à fond.

Sans déranger les clients

Le technicien d'entretien de Feldschlösschen salue la réceptionniste et se rend au bar, auprès de l'une des trois tireuses automatiques du «Hirschen». Il commence son travail. «En venant un peu avant 7 h, je peux nettoyer les appareils sans déranger les clients», confie-t-il.

Avec tout son cœur

Roland Bächli est l'un des 53 techniciens d'entretien de Feldschlösschen grâce à qui votre bière pression garde sa fraîcheur, jour après jour, dans toute la Suisse. Il s'occupe d'en-

viron 350 tireuses chez 200 clients entre Muotathal SZ et Mellingen AG.

La confiance des clients

Il assure le plus souvent son service sans prendre rendez-vous et en toute discrétion. Il a construit une relation de confiance avec ses clients et beaucoup lui confient même une clé de leur établissement. «Peu de clients tiennent à être prévenus», déclare le technicien qui nettoie des tireuses depuis près de 20 ans, avec tout son cœur et beaucoup de professionnalisme.

SOIF observe Roland Bächli au bar du «Hirschen»: le technicien ouvre la tireuse automatique et contrôle que tout soit bien étanche. Il nettoie les pièces à l'eau courante. «Plus la bière est foncée, plus il y a de risques d'avoir du dépôt», explique le technicien en ajoutant: «l'Amber et la bière de Noël sont spé-

ciales, il faut vraiment nettoyer méticuleusement».

Roland Bächli utilise peu de produits de nettoyage. «L'important, c'est qu'il contienne un agent nettoyant pour les dépôts minéraux», dit-il. Mais le produit le plus important reste l'eau. «À la fin, lorsque j'ai nettoyé chaque pièce et remonté l'installation, je rince bien le tout à l'eau. Les résidus de produit d'entretien dans la bière, ne sont bons ni pour la santé, ni pour le goût».

Travail à la cave

8h30: les cloches de l'église retentissent à côté du «Hirschen». La petite ville s'anime peu à peu. Roland Bächli travaille à la cave où sont entreposés les fûts de bière. Le technicien contrôle si le refroidisseur contient suffisamment d'eau et s'il n'y a pas de poussière. Une fois par an, il change l'eau de refroidissement ainsi que les tuyaux, si besoin. ►



1 Roland Bächli nettoie la tireuse automatique du «Hirschen», à Küssnacht am Rigi.

2 Le vieux tuyau (à droite) est remplacé par un nouveau.

3 À la cave, l'eau de nettoyage est également vidée.

4 La moindre saleté est soigneusement éliminée.

5 Chaque petite pièce doit être nettoyée à fond.

6 Roland Bächli a toujours tout son matériel dans sa voiture.

7 Pour finir, Roland Bächli contrôle le tirage...

8 ...et la qualité de la bière pression qui sort de l'installation fraîchement nettoyée.

9 Le technicien d'entretien a toujours des dizaines de pièces détachées avec lui.

10 À la fin, un protocole est établi pour le client...

11 ...et tout est méticuleusement consigné sur iPad.

12 L'après-midi, Roland Bächli intervient au «Dublin City», pub irlandais d'Affoltern am Albis.

UNE CHECK-LIST POUR LES RESTAURATEURS

Si vous nettoyez correctement votre tireuse à bière et que vous la faites contrôler régulièrement, votre bière pression sera toujours fraîche. Feldschlösschen recommande de faire attention aux points suivants lors du nettoyage quotidien :

- ✓ Après la fermeture quotidienne, faire tremper les robinets à bière dans de l'eau chaude de la machine à café
- ✓ Ne jamais frotter les robinets avec un chiffon, n'utiliser que de l'eau chaude
- ✓ Vider chaque jour le bac d'égouttement
- ✓ Laver chaque jour le rince-verre, à la main ou au lave-vaisselle
- ✓ Quand on change le fût, passer la tête de tirage plusieurs fois sous l'eau tiède
- ✓ A l'ouverture, tirer à chaque robinet la bière qui est restée dans les tuyaux depuis la veille (au moins 3 dl)



NOTRE SERVICE GASTRONOMIQUE

Le service gastronomique de Feldschlösschen entretient des milliers de tireuses dans toute la Suisse en respectant des directives strictes en matière de qualité. Les périodicités d'entretien individuelles et contrôlées garantissent une bière encore plus fraîche et des coûts moins importants. Elles prolongent la durée de vie de votre installation. De plus, Feldschlösschen vous conseille volontiers pour un concept d'hygiène personnalisé.

Service de piquet pour clients

Le soir et le week-end, notre service de piquet vous conseille rapidement et de manière fiable. Peu importe où vous êtes: un de nos 53 techniciens formés spécifiquement se trouve à proximité de chez vous pour régler d'éventuels problèmes de manière rapide et professionnelle.

8

► L'importance de l'hygiène

D'après Roland Bächli, «aucun aliment ne devrait être stocké» dans la cave où se trouvent les fûts. Et il faut également veiller à autre chose: plus la température est basse, plus la bière est fraîche. La bière stockée dans les fûts prend la température de la cave. Grâce au dispositif de refroidissement, elle atteint la température idéale pour être servie à la pression qui est de sept ou huit degrés Celsius. «L'hygiène, c'est important. Je dois parfois conseiller les restaurateurs sur les possibilités d'amélioration car lorsque le dispositif n'est pas propre, la bière devient trouble et contient du dépôt», confie Roland Bächli. «Le client le remarque. Il faut donc bien faire attention à l'hygiène, notamment en été lorsqu'il fait souvent trop chaud dans la cave.»

Moins de travail avec les automates

9h35. À Küssnacht, le soleil s'est levé et le bistrot s'est animé. Les tireuses automatiques, comme ici, au «Hirschen», sont plus rares que celles avec des robinets; elles donnent pourtant moins de travail à Roland Bächli.

Des installations en parfait état

Pour finir, le technicien contrôle la qualité de la bière. Il enregistre alors le protocole sur iPad. Le prix se calcule automatiquement. Le technicien transmet un protocole manuscrit à la réceptionniste et prend congé. Les tireuses du «Hirschen» fonctionnent parfaitement. Roland Bächli reviendra dans deux mois. Si des problèmes apparaissent entre-temps, le client peut appeler la hotline assistance. Il sera conseil-

«Un manque d'hygiène rend la bière trouble et le client s'en apercevra.»

lé avec compétence et au besoin, un technicien Feldschlösschen viendra même en dehors des heures de service.

Les compliments de la patronne

9h55. Roland Bächli arrive au «Goldauerhof». Ici, à Goldau, la tireuse suivante attend qu'on s'occupe d'elle. Quelques clients boivent leur café et lisent le journal. Le technicien peut encore accomplir son travail sans perturber le service. Daniela Torelli le connaît bien. «Il est sympathique et fiable. Nous l'apprécions beaucoup», affirme la compagne du

patron en signant le protocole d'intervention avant la ruée de midi.

Une bière fraîche après le travail

Après une courte pause, c'est reparti pour le «Dublin City». Ce pub irlandais d'Affoltern am Albis possède une grosse tireuse qui doit être contrôlée. «Je fais ce travail depuis déjà 20 ans et ça me plaît toujours autant», affirme Roland Bächli. Le soir, ce technicien d'entretien de Feldschlösschen aime bien boire une bonne bière bien fraîche: il l'a bien méritée. ●

«Stimulez vos ventes de boissons
avec les chips & snacks de Zweifel !»



Nous faisons tout pour produire les meilleures chips.



LES PROS
DES CHIPS

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

NOUVEAU
RAMSEIER Suure Moscht
«naturtrüeb» cidre trouble
avec et sans alcool.



L'énergie naturelle

NOUVEAU



Naturellement emblématique



Partenaire couronne

MARCHÉ & TENDANCES

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

Un spectacle pour la vue, l'ouïe et le goût

La Caserne à Bâle est le plus grand centre de théâtre, de danse et de performance contemporains du Nord-Ouest de la Suisse. Les représentations au Manège et dans les deux Étables sont un «must» pour les fans de musique. Mais le bien-être physique n'est pas en reste sur le site de la Caserne situé dans le Petit-Bâle : en plus des menus de saison à midi, le «Snack-Attack» au KaBar offre de 11h30 à 23h30 une large gamme d'amuse-bouche, de panini et de gâteaux. Les nombreuses bières peuvent donc toujours être appréciées



sans grognements d'estomac. Car la culture de la bière est importante pour l'équipe de la Caserne: on ne trouvera pas moins que treize bières de la gamme Feldschlösschen sur la carte.

→ www.kaserne-basel.ch

Une nouvelle activité pour Thomas Leibundgut

Le roi de la restauration entre au Conseil de ville

→ Tout a commencé avec «Tom's Beerbox». Puis Thomas Leibundgut a ouvert d'autres établissements à Coire et un hôtel Backpacker. En parallèle, ce Zurichois de naissance a commencé la politique au sein du parti «Freie Liste Verda». Pendant neuf ans, il a siégé au Parlement de la ville, qu'il a présidé en 2012. Depuis le 1^{er} janvier 2013, Thomas Leibundgut fait partie de l'exécutif de Coire, au Conseil de ville. «Dans cette fonction, je

peux influencer la ville. Je continuerai à m'engager pour une Coire moderne, sociale et ouverte d'esprit», explique ce client Feldschlösschen de longue date. Thomas Leibundgut est aussi le père de la Schlagerparade de Coire. Il a dû abandonner son poste d'organisateur ainsi que ses activités de restaurateur à cause de son élection au Conseil de ville. «Mais je continuerai volontiers à y participer», précise Tom Leibundgut. ●



Avant: Tom Leibundgut, restaurateur.

UNE BIÈRE AVEC...



...Gaby Gerber, première sommelière ès bières de Suisse

« Le 8 mars est la Journée internationale de la femme. Appréciez-vous les bières créées pour les femmes? »

Je bois parfois une Eve. Mes bières préférées ont beaucoup de houblon comme la Feldschlösschen Hopfenperle.

Pourquoi les femmes boivent de nouveau plus de bière?

Depuis les débuts du brassage jusqu'au Moyen-Âge, la bière était une affaire de femmes. Puis ce fut une boisson pour les ouvriers, que les femmes trouvaient peu civilisée. Maintenant la bière redevient populaire. Il y a beaucoup de variétés, d'histoire et de rites, ce qui attire aussi les femmes.

Quelle est l'influence des questions d'égalité?

C'est moins une question d'égalité que de confiance en soi. Les femmes savent aujourd'hui qu'elles ont le droit de boire une bière. Il y a eu un changement de mentalité.

Comment vous sentez-vous dans ce domaine?

Le cliché que les femmes ne conviennent pas au monde de la bière tient bon. Je ne suis pas d'accord et je me sens très bien dans la branche. »



A un goût tout
droit de l'arbre.

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



NOUVEAUTÉ
actuelle dans
la gamme

NOUVEAUTÉ
actuelle dans
la gamme



Fruit, famille & nature.
Depuis 1919.

Merci de prêter
attention à l'énorme
promotion dans le Hit
Flash édition mars 2013

Publireportage: la passion des fruits

Un bon goût de fruits frais

Des matières premières de très grande qualité, une clientèle cible précise et une technique de production dernier cri font de l'entreprise familiale Rauch l'un des plus importants fabricants de jus de fruit en Europe, et un partenaire idéal pour les restaurateurs.

Merci de prêter attention à la grande action des prix dans l'édition de mars du HITFlash !



→ Les fruits utilisés sont produits en Europe et arrivent directement chez Rauch, où ils sont délicatement pressés pour être transformés en jus mère ou en jus de fruit concentré. Des installations high-tech à haut rendement ainsi que de continues analyses en laboratoire garantissent une qualité sans faille. Un procédé de production respectueux permet de préserver les composants naturels des fruits jusqu'au produit fini. En tant que restaurateur, vous en profitez aussi car ce type de production permet à vos clients de vivre une authentique expérience gustative.

Un stockage idéal

La gamme de produits Rauch est immense: outre les jus classiques comme le «100% jus d'orange», l'entreprise propose aussi des jus aux saveurs plus exotiques à base de canneberge ou de mangue par exemple. Visant aussi bien la haute gastronomie que les bars, ce fournis-

seur livre ses produits dans des emballages pratiques et répond à tous les besoins! Vous voulez proposer des cocktails à vos clients? Les jus de fruit Rauch s'y prêtent très bien. Cette entreprise traditionnelle a rassemblé les meilleures recettes de cocktails du monde entier sur son site Internet à la grande joie des restaurateurs. Vous y trouverez aussi des détails sur les différentes tailles d'emballage proposées.

Le partenaire des restaurateurs

Depuis toujours, Rauch est aux côtés des restaurateurs: c'est en 1919 que Franz Josef Rauch a fondé, une exploitation produisant du jus de pomme qu'il vendait aux restaurateurs des environs. L'entreprise s'est développée jusqu'à devenir un acteur international qui exporte aujourd'hui ses produits dans plus de 100 pays et emploie 1500 personnes. En 2005, l'entreprise Rauch s'est installée en Suisse.

→ www.rauch.cc

Des matières premières de qualité supérieure et une réelle passion. Pour que seul le meilleur arrive dans votre verre.



Rauch a installé sa première usine de production suisse en 2005 à Widnau (canton de Saint-Gall).



NOUVEAU: PRIX EXCEPTIONNEL TOUTE L'ANNÉE: 1.19 CHF.

Depuis peu, en tant que restaurateur, vous pouvez acheter toute l'année le «jus d'orange 100% sonny» (n° d'article 10524) à un prix exceptionnel, qui n'était jusqu'alors en vigueur que pendant les périodes promotionnelles. Vous pouvez ainsi profiter d'une qualité supérieure à un prix très avantageux: un jus de fruit 100% pur jus, sans sucre ajouté et riche en vitamine C. Un régal pour vos clients! Grâce au bouchon refermable, le petit emballage d'1 litre offre de nombreuses possibilités d'utilisation dans la restauration: il est idéal pour les buffets de petit déjeuner, pour accompagner un menu ou lors d'événements.



Les clients Feldschlösschen apprécient le cirque blanc dans l'Oberla

Bonne humeur et un espoir suis

Un ciel azur et 28000 passionnés de ski: Adelboden a vécu une fois encore une belle fête du ski, sous le signe de la course de Coupe du monde. Le Grison de vingt ans, Gino Caviezel, fit office d'espoir suisse. Les nombreux invités de Feldschlösschen se sont aussi réjouis de sa performance. Ils ont fêté cet exploit au Chuenisbärgli avec une Carlsberg. Carlsberg est la bière officielle de la course de Coupe du monde d'Adelboden.



Pflander et Di Domenico / Freshfocus



Des clients de Feldschlösschen ens



Ricco Schweizer (Restaurant Iglu, Belalp) avec le Sales Manager Wolfgang Wenger (à gauche).



Sales Manager Martin Jossen (2^e depuis la g.) avec Felix Ruppen, président du Grand Conseil (n° 1860).



Masques et une humeur ensorcelante au Belalp. La bière valaisanne «Blonde 25» ne saurait y manquer.

nd se à Adelboden



1 Une merveilleuse atmosphère de fête du ski au Chuenisbärgli à Adelboden.

2 L'espoir Gino Caviezel occupait le 11^e rang et fut meilleur Suisse.

3 Alex Reichen et Stefan Wyss (Restaurant Kreuz à Konolfingen).

4 Stephan Cardy (Auberge Grizzlybär à Längenbühl) et Ueli Graf (Restaurant Traube à Wattenwil).

5 Richard Rötheli (un des organisateurs du carnaval de Thoune) et Hans-Rudolf Regez (Feldschlösschen).

6 Susanne Beck, Daniel Eschmann et Denise Schaller (Hauenstein Immobilien AG).

7 Margrit Mollet et Peter Toutvent (Toutvent SA, responsable de la restauration Thun-Expo).

8 Peter Beutler et Walter Zaugg (Aemme Getränke AG, Ramsei).



Smalltalk...

avec Daniel Eschmann, directeur de Hauenstein Immobilien SA.

« En tant qu'originaire de la région, ce n'est sûrement pas la première fois que vous assistez à une descente à Adelboden... »

Bon, je ne suis pas vraiment un habitué, mais pas non plus un novice. Ici à Adelboden, chaque hiver on vit une fête grandiose autour du cirque blanc, et cela même si les Suisses se placent derrière la concurrence!

Au moins, le jeune Gino Caviezel s'est placé onzième!

En tant qu'équipe, les Suisses ont déçu cette année encore.

Espérons qu'ils arrivent bientôt à remonter la pente. Mais comme je le disais avant: même si les résultats ont été décevants, l'ambiance au «Chuenisbärgli» était une fois de plus fantastique. Et sous le chapiteau des VIP, la bière coulait à flot, comme si nous avions gagné!

Les descentes de Coupe du monde à Adelboden apportent-elles beaucoup à l'hôtellerie de la région?

Grâce à ces compétitions, on est toujours complet à Adelboden et Frutigen. En vallée, par contre, vers Spiez et Thoune, les effets sont moins visibles.



Trouvez d'autres manifestations → www.festissimo.ch

orcelés au Belalp



Gerhard Ruppen (Restaurant Kristall, Belalp) et le Sales Manager Wolfgang Wenger.



Stefan Schmidt (anc. président du CO des sorcières de Belalp) et Norma Gemmet (Restaurant Scala, Brigue).



Martin Summermatter (Restaurant Sparrhorn, Belalp) avec une charmante sorcière.

C'EST TOUJOURS LA SAISON DE CARLSBERG!

COMMANDER MAINTENANT!



Enjoy responsibly.



That calls for a **Carlsberg**™

Swiss Nightlife Awards: grand show à Zurich

Nos partenaires donnent le «la» pendant la nuit

Best Nightlife Bar: Le Longstreet Bar à Zurich s'est vu attribuer un des hiboux tant convoités. Ils ne sont pas les seuls clients de Feldschlösschen à avoir eu la joie de recevoir un Swiss Nightlife Award.

→ Les ampoules qui pendent du plafond sans couverture attribuent au Longstreet Bar son ambiance unique. À la Langstrasse de Zurich, ce bar place de nouveaux jalons et redéfinit le haut de gamme de la vie nocturne en Suisse. Il a donc été distingué par un prix en forme de hibou dans le nouvel établissement zurichois, Aura. C'était la troisième édition de ce spectacle en l'honneur des meilleurs établissements, organisateurs, événements et DJs de Suisse. Sponsorisé par Carlsberg, il fut présenté par Zoe Torinesi et Jontsch.

Deux hiboux pour le «Nordstern»

Une chose était claire après la remise des prix, les clients Feldschlösschen donnent aussi le «la» pendant la nuit: les

zurichois Longstreet Bar (Best Nightlife Bar) et Kaufleuten Klub (Best Club) ont été nommés, et le Club Nordstern à Bâle, un autre client Feldschlösschen, a même fait coup double: Best Specialized Club et Best Event!

Distinction à Freddy Burger

Le hibou du «Best Big Event» est allé au Paléo Festival de Nyon, partenaire de Feldschlösschen depuis des années. C'est aussi le cas du grand et unique Freddy Burger: avec son Freddy Burger Management, il a énormément influencé le business du spectacle et de la restauration. C'est à juste titre que sa performance a été saluée par un Lifetime Award. Après la remise des prix, les experts de la nuit étaient enfin entre eux... ●

Best Nightlife Bar:
Longstreet, Zurich.



Best Big Event:
Paléo Festival.



Best Specialized Club et Best Event:
Nordstern, Bâle.

Lifetime Award:
Freddy Burger.



Des paroles marquantes du PDG de Feldschlösschen, Thomas Amstutz (grande image), et des sons endiablés du DJ (petite image).

SWISS NIGHTLIFE AWARDS: LES GAGNANTS

Best Big Event:	Paléo Festival, VD
Best Event Serie:	Modernity, VS/VD/ZH
Best Event:	Carl Cox @ Nordstern, BS
Best Blackmusic & Partytunes DJ:	DJ Cruz, ZH
Best House DJ:	Remady, ZH
Best Electronica DJ:	Round Table Knights, BE
Best Nightlife Bar:	Longstreet Bar, ZH
Best Specialized Club:	Nordstern, BS
Best Club:	Kaufleuten Klub, ZH
Best New Location:	Vegas Club, LU
Int. DJ:	Deadmau5 @ Openair, St-Gall
Lifetime Award:	Freddy Burger

→ www.swissnightlifeaward.com

Publireportage: Ramseier lance le nouveau «Suure Moscht naturtrüb» Du cidre pour les fans de lutte suisse



Le nouveau «Ramseier Suure Moscht naturtrüb» booste les lutteurs.

Les produits non filtrés sont synonymes d'authenticité, de tradition et de naturel. Rien d'étonnant donc au succès rencontré par le nouveau «Ramseier Suure Moscht naturtrüb» auprès des fans de lutte suisse.

➔ Ramseier propose à ses clients les meilleures boissons à base de jus de fruits. C'est pourquoi la variante non filtrée du cidre spécial a été encore améliorée. L'ancien «Ramseier Burehöfler» a été renommé «Ramseier Suure Moscht naturtrüb» et est disponible dès le mars avec 4% d'alcool ou sans alcool.

Sous le nom «Ramseier Suure Moscht», la marque propose désormais son très classique cidre spécial «clair» ainsi que sa variante améliorée «trouble»; avec ou sans alcool.

Un rafraîchissement doux-amer

Le nouveau «Ramseier Suure Moscht naturtrüb» répond aussi bien aux attentes des connaisseurs que des nouveaux clients. Tradition et innovation sont réunies dans ce produit

préparé par les experts ès cidre de Ramseier qui contient plus de 30 sortes de pommes suisses.

Le plus important est un bon équilibre entre l'amertume et la douceur des fruits. Grâce à une fermentation lente et partielle particulièrement raffinée, le produit est un cidre rond et fruité avec un équilibre rafraîchissant et agréable entre la douceur et l'amertume. Le caractère trouble de ce jus

apporte une expérience gustative naturelle et pure.

Les fans de lutte aiment le cidre

C'est bien connu, les fans de lutte se laissent volontiers aller à la dégustation d'un bon cidre. C'est pourquoi Ramseier s'engage depuis des années dans la lutte suisse et est présent à bon nombre de fêtes de lutte. En tant que «partenaire couronne» de la Fête fédérale de lutte suisse

NOUVEAU: LE «MOSCHT» NON FILTRÉ

Dans le cadre du lancement du «Ramseier Suure Moscht naturtrüb» et en tant que «partenaire couronne» de la Fête fédérale de lutte suisse et des jeux alpestres, Ramseier fait une promotion pour les restaurateurs. Le nouveau «Ramseier Suure Moscht naturtrüb» est disponible dès maintenant auprès de Feldschlösschen au prix régulier de Fr. 1.66 dans les bouteilles en verre refermables très appréciées de 49 cl avec 4% d'alcool ou sans alcool.

➔ www.ramseier.ch

GAGNEZ DES BILLETS POUR LA «FÉDÉRALE»

Participez à notre loterie attractive et gagnez des billets pour la Fête fédérale de lutte et d'autres fêtes de lutte. Vous pouvez également gagner d'autres prix intéressants comme des vélos Stöckli, des excursions

CFF RailAway ou un abonnement d'une année au journal de la lutte «Schlussgang». Pour plus d'informations sur ce concours, contactez le service externe ou le service client de

Ramseier au:
0848 84 97 97

et des jeux alpestres de Berthoud et avec le lancement du «Ramseier Suure Moscht naturtrüb», la symbiose est parfaite. Avec une loterie attractive, Ramseier permet à ses clients d'y participer. ●



SERVICE & CONSEILS

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

La boisson du mois de SOIF



LA RECETTE

Ingrédients

20 cl Schweppes Ginger Ale
1,5 limette, en morceaux
1 cs sucre de canne
glace pilée

Préparation

Ecraser la limette avec le sucre, ajouter la glace et le Schweppes Ginger Ale.

Parfaite pour Pâques: la Virgin Caipirinha

La Semaine Sainte est fin mars cette année. C'est le moment idéal pour mettre à la carte la version sans alcool de la bien-aimée Caipirinha.

→ Les croyants profitent souvent de la Semaine Sainte comme période de jeûne afin de prendre conscience de la souffrance du Christ et de vivre avec une joie encore plus intense la résurrection à Pâques.

Le plein de goût sans alcool
Même si vous n'avez pas beaucoup d'atomes crochus avec la religion, la Virgin Caipirinha vous

permet de servir à vos clients la boisson idéale pendant la Semaine Sainte. Elle a le goût de la véritable Caipirinha, mais elle est sans alcool.

La Virgin Caipirinha est pour tous, jeunes ou vieux. Tous ceux qui veulent renoncer à l'alcool pendant la Semaine Sainte ou qui aimeraient simplement boire un cocktail sans alcool apprécieront cette boisson. ●



Quelle bière choisir?

→ Pas besoin d'être sommelier ès bière pour être en mesure de recommander à ses clients une bière pour chaque mets et pour chaque moment de la journée. En respectant nos cinq règles d'or, vous ne pouvez pas vous tromper:

1 De sèche à douce: en début de soirée, conseillez une bière sèche, par exemple une Cardinal Draft. Puis, au fil des heures, recommandez une bière plus douce.

2 Froide et gazeuse: plus une bière est froide et gazeuse, plus elle paraît légère et moelleuse; et mieux elle se marie avec les mets consistants.

3 Clair avec clair: une règle simple mais importante: la bière claire va avec les mets clairs.

4 Âpre avec doux: ce sont les bières âpres qui conviennent le mieux aux plats très sucrés, comme une tranche de gâteau au chocolat.

5 De plus en plus forte: commencez par servir à vos clients une bière avec une faible teneur en alcool pour ensuite terminer la soirée avec une bière plus forte. ●

Les conseils de la meilleure sommelière du monde «Nettoyez chaque jour votre tireuse»

« L'hygiène est l'un des piliers du travail avec la nourriture. C'est pourquoi il ne faut pas sous-estimer l'importance d'un nettoyage correct des différents ustensiles, parmi lesquels le robinet à bière. Le robinet devrait être nettoyé chaque jour à la fermeture de l'établissement afin d'éliminer les restes de bière et pour que rien ne soit obstrué. Appliquez les conseils suivants pour éviter la prolifération de micro-organismes ou d'insectes.

● **Eau chaude:** le mieux est de remplir d'eau chaude un réci-

ipient propre et d'y faire tremper le robinet à bière. Selon les modèles, vous pouvez dévisser le levier du robinet et le rincer à l'eau chaude.



● **Désinfection:** ensuite, je vous recommande d'asperger le robinet avec du désinfectant.

● **Démontage:** le robinet devrait être démonté régulièrement afin de permettre un nettoyage de ses différentes pièces. Pour ce faire, il existe des brosses et des produits spéciaux. »

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

Schneider Weisse présente: recette à la bière blanche

Velouté à la bière blanche avec poireau et croûtons

Recette pour 4 personnes

150 g	petites échalotes
1/2	poireau
70 g	beurre
0,5 litre	bouillon de légumes
0,2 litre	bière blanche («Mein Blondes» de Schneider Weisse)
0,2 litre	crème
1 bouquet	de ciboulette
100 g	pain toasté
	farine
	sel
	poivre

Chauffer le beurre dans une casserole et y faire revenir les échalotes et le poireau émincés. Saupoudrer de farine et mouiller avec le bouillon de légumes, saler, poivrer et faire bien bouillir.

Réduire le mélange en purée à l'aide d'un mixeur. Ajouter la bière blanche et la crème. Réchauffer brièvement le mélange.

Couper le pain en dés, dorer au beurre et garnir la soupe avec les croûtons.



La bière «Mein Blondes» donne au velouté à la bière blanche un goût unique.

Velouté à la bière blanche: quel régal!

La brasserie traditionnelle bavaroise Schneider Weisse présente sa recette de velouté spécial à la bière blanche. Essayez-la!

Et avec ça, une «Mein Blondes»



«Le velouté à la bière blanche est préparé avec la bière «Mein Blondes» de Schneider Weisse (TAP 1). Je recommande également cette bière de blé plutôt légère pour accompagner cette soupe au goût exceptionnel. En effet, «Mein Blondes» se marie très bien avec les soupes et les légumes. Sa note houblonnée rappelant les agrumes est parfaite avec les arômes torrifiés des poireaux et des oignons.»

Matthias Grossniklaus, sommelier
ès bière Feldschlösschen

→ La brasserie munichoise Schneider Weisse promeut la cuisine à la bière. Elle a mis sur pied un livret de recettes de casse-croûtes et créé beaucoup de plats cuisinés avec de la bière, dont un velouté à la bière blanche auquel la bière «Mein Blondes» donne un goût unique. Cette bière blanche levurée sent les épices fraîches et présente une note de houblon rappelant les agrumes. Pendant plusieurs siècles, les soupes à la bière étaient appréciées avant tout par les couches les plus pauvres de la population. Le roi de Prusse Frédéric-Guillaume 1^{er}, connu pour être très économe, a fait entrer la soupe à la bière à la cour au début du XVIII^{ème} siècle et a même nourri son fils Frédéric II avec ce plat.

En tant que restaurateur, vous pouvez commander la bière «Mein Blondes» en bouteille ou à la pression ainsi que d'autres produits de Schneider Weisse auprès de la House of Beer (TAP1).

→ www.schneider-weisse.de

VOUS AUSSI VOUS CUISEZ 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.*

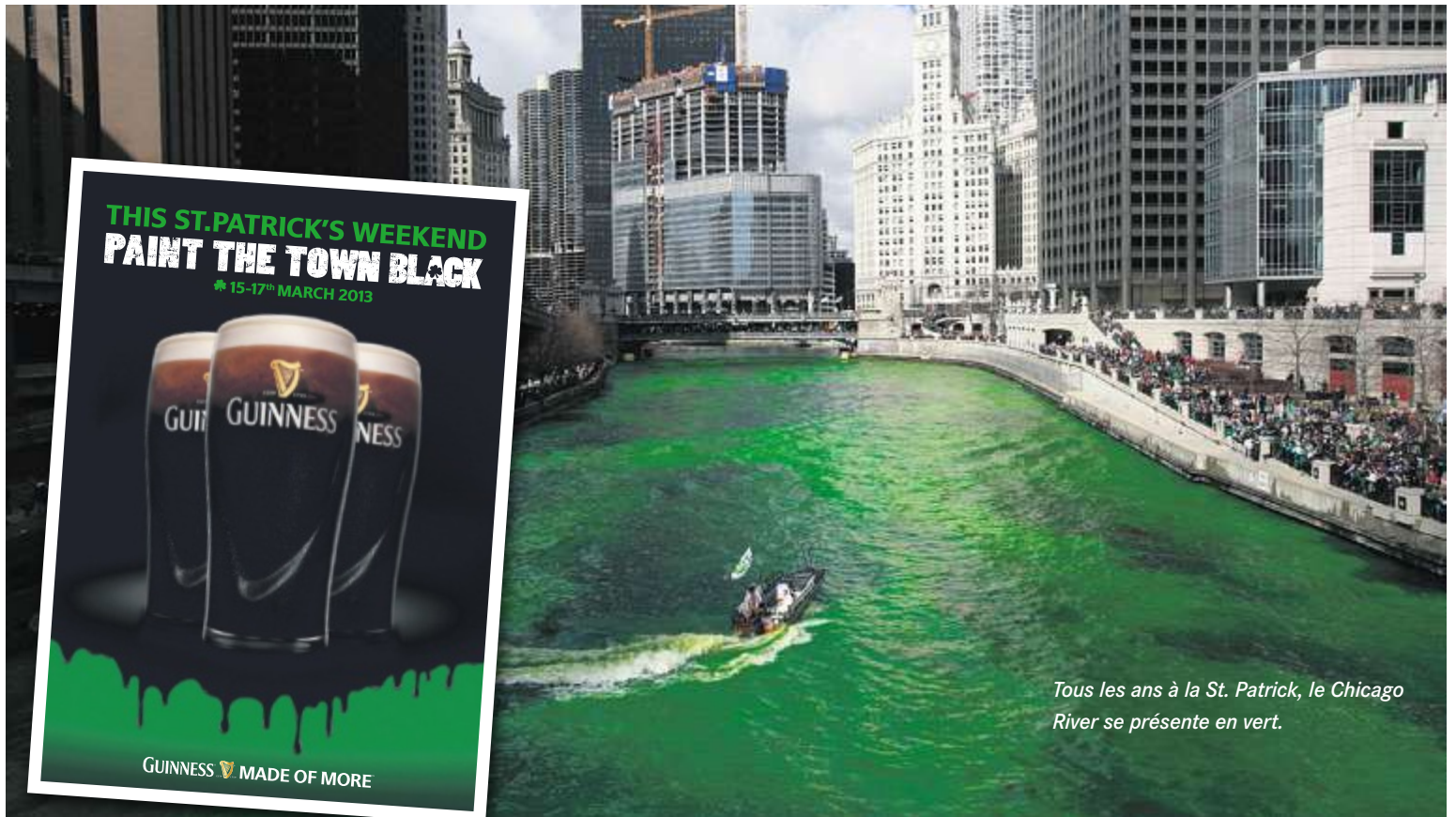
La rédaction SOIF choisira les recettes les plus originales et les publiera.

Envoyez-nous vos recettes de cuisine à base de bière!



L'excitation monte dans l'attente de la fête nationale irlandaise

À fête verte, bière noire



Tous les ans à la St. Patrick, le Chicago River se présente en vert.

C'est sous la devise de «Paint the Town Black» que Guinness fête cette année l'indépendance irlandaise, et ce pendant tout le week-end du 15 au 17 mars.

→ «St. Patrick's Day est le prétexte parfait pour passer avec ses amis une superbe soirée, où que tu te trouves dans le monde. Cette année, nous voulons rassembler les gens sous la devise «Paint the Town Black», afin de fêter ce jour comme il se doit et avec style.» C'est incontestable, cet appel du maître brasseur de Guinness, Fergal Murray, sera suivi par bien d'autres que les seuls Irlandais pendant le week-end de la fête nationale irlandaise du 17 mars.

Toute le terre fête l'Irlande

Sur toute la terre, des millions de gens se rassembleront, fêteront et porteront un toast à cette journée particulière une Guinness à la main. Beaucoup d'événements créatifs sont aussi prévus en 2013: la rivière Chicago sera à nouveau colorée en vert, et de grands défilés au-

ront lieu à Munich et à Moscou. La liste est longue et l'on peut se réjouir des surprises hautes en couleurs qui s'y ajouteront.

Les restaurateurs profitent

La St. Patrick est aussi un événement spécial pour vous, les restaurateurs suisses. C'est depuis longtemps devenu un jour de fête ici, surtout dans les villes de Zurich, Bâle, Berne et Genève. De nombreux établissements créent une ambiance conviviale. Attirez donc vous aussi des clients supplémentaires et profitez de la fête irlandaise !

Vos clients peuvent à nouveau gagner un voyage à Dublin: il suffit de prendre une photo de soi avec sa Guinness et de la télécharger sur www.facebook.com/GuinnessSwitzerland (dès le 12 mars).



C'EST EN DEUX ÉTAPES QUE L'ON TIRE UNE GUINNESS PARFAITE

Pas de fête nationale sans boisson nationale: la bière Stout unique de «Guinness» est aimée des fans de l'Irlande et des connaisseurs, d'autant plus si elle est parfaitement tirée. Une Guinness prend son temps, dans l'idéal en deux étapes: D'abord remplir au robinet le verre aux trois-quarts avec élan. Laisser ensuite reposer la bière. Et enfin remplir le verre avec la fine mousse crémeuse. On reconnaît un pro de la Guinness lorsqu'il fait encore apparaître comme par magie un trèfle irlandais dans la mousse.



Commander maintenant!

Feldschlösschen Bügel

La lager ambrée pour les
amateurs de bière.

FELDSCHLÖSSCHEN RASSEMBLE



Les secrets de Fabienne Arter, jeune restauratrice

Vendre plus de bière pression: voici mes 10 conseils en or

Fabienne Arter a fortement boosté la vente de bière pression au «Hirschen» à Schwarzenbach SG. Elle partage ses 10 conseils en or avec SOIF.

1 Conseiller les clients:

Le conseil est l'alpha et l'oméga de la vente. Si un client veut savoir ce qu'est une Amber, je lui décris le goût de cette bière et indique sa teneur en alcool. Et si une femme commande, indécise, une panachée, je lui conseille l'Amber, car son goût est aussi apprécié des femmes.

2 Annoncer les nouveautés:

J'attire l'attention des clients sur les nouvelles bières pression et leur décris leurs qualités. Beaucoup de clients apprécient de goûter une nouvelle bière.

3 Montrer la gamme de bières:

La visibilité dans l'établissement est importante. Nous rendons les gens attentifs à nos bières pression et aux actions spéciales par des posters, des publicités de table, etc.

4 Discuter:

Nos clients parlent beaucoup de bière. Au service, on doit se joindre à la conversation et l'utiliser pour promouvoir les bières pression.

5 Offrir un passeport de la bière:

Nos clients utilisent beaucoup le passeport de la bière Feldschlösschen. Vu que la 11^e chope est gratuite, le client prend volontiers une bière pression ou offre même une tournée à ses amis.

6 Montrer ses connaissances:

Beaucoup de clients veulent tout savoir sur la bière: goût, couleur, teneur en alcool et fabrication. Il est important de s'y connaître et de montrer son savoir professionnel.

7 Transmettre la culture de la bière:

Nous sommes fiers de la culture de la bière dans notre établissement et nous veillons à toujours servir la bière dans le bon verre.

8 Vendre activement:

Par une vente active, on peut augmenter le chiffre d'affaires. Je demande aux clients indécis s'ils aimeraient une bière pression. Je leur montre ensuite notre offre, et voilà déjà



une chope de plus de vendue. Quand un client commande une bière, je lui recommande une pression, car la marge est plus élevée. Beaucoup de clients viennent exprès chez nous pour les bières pression.

9 A chaque mets sa bière:

C'est quand quelqu'un vient manger que l'on vend le mieux. Je recommande une bière pression aux clients et leur conseille volontiers celle qui s'accorde le mieux avec leur menu.

10 Être sociable:

Le personnel de service peut activement influencer l'humeur à table. Et si les clients s'amuse, ils consomment plus. Je m'efforce donc de toujours être sociable et de distraire les clients. Je ne mettrais pas un homme au service, car on a un avantage en tant que femme. Mais on doit se défendre et montrer aux hommes que l'on s'y connaît en bière.



Fabienne Arter avec le passeport de la bière, en train de tirer une bière spéciale.

CHIFFRE D'AFFAIRES DE LA BIÈRE PRESSION EN NETTE AUGMENTATION

Depuis l'automne 2011, Fabienne Arter tient le restaurant Hirschen à Schwarzenbach SG avec sa mère Gisela Rutz. La jeune restauratrice a augmenté la consommation de bière pression à presque 20 containers de 20 litres par mois. «La bière pression génère une grande partie de notre chiffre d'affaires», raconte-t-elle. Le «Hirschen» commande presque toutes ses boissons chez Feldschlösschen. Fabienne Arter est «très contente des produits et du service».

→ www.hirschen-schwarzenbach.ch

PERSONNALISER

Personnalisez votre matériel publicitaire!

Fabienne Arter a du succès avec le passeport de bières. Elle attire en outre l'attention des clients sur le choix de bière pression avec des posters et de la publicité de table notamment. Sur la nouvelle plateforme myfeldschloesschen.ch, vous pouvez personnaliser vos passeports de bières et votre matériel publicitaire.

→ www.myfeldschloesschen.ch



UN VAINQUEUR RAYONNANT!

LE NOUVEAU FORD **TRANSIT CUSTOM** A OBTENU
L'INTERNATIONAL VAN OF THE YEAR 2013 AWARD.*

LE TOUT NOUVEAU
TRANSIT CUSTOM
AU CŒUR DE VOTRE BUSINESS



Les points suivants ont tout particulièrement retenu l'attention du jury:

- capacité de charger jusqu'à 3 euro-palettes, même avec l'empattement court
- intervalles de service prolongés (50'000 km ou 2 ans)
- cloison de séparation et possibilité de chargement transversal de 3 mètres avec l'empattement court



Le véhicule le plus sûr de sa
catégorie selon le test Euro NCAP.

Vous aussi, laissez-vous convaincre par le vainqueur lors d'un essai
routier auprès de votre concessionnaire Ford.

* Source: www.van-of-the-year.com



Allons plus loin

ford.ch

Top Pub, Leysin

Une nouvelle adresse au top à Leysin



Mark Tranter (à gauche) et Matthew Johnson au Top Pub à Leysin.



→ Lorsque Matthew Johnson et Mark Tranter ont repris le Top Pub à Leysin au début de l'année, ils imaginaient une phase initiale assez calme. Mais les deux premiers week-ends d'ouverture de ce pub dans le style «Good old England» ont connu un défilé de clients que les deux exploitants n'auraient jamais imaginé. L'intérieur hors du commun exerce une fascination particulière sur les clients. Les aménagements essentiellement en bois créent une atmosphère chaleureuse où l'on se sent bien. Leysin est connu pour son caractère familial. «Nous allons donc aussi aména-

ger un coin pour les enfants», dit Matthew Johnson. Les soirées sont animées par des DJ ou des musiciens live jouant du funk, de la soul et du rock'n'roll.

Bières pression Feldschlösschen

Le choix de bières de la gamme Feldschlösschen est remarquable. Mark Tranter et Matthew Johnson se sont surtout décidés pour Feldschlösschen en raison du grand choix de bières pression. Ils sont aussi impressionnés par les services rendus par leur partenaire Feldschlösschen pendant la phase de lancement. ●

Snack-bar Lime, Lugano

Un burger «Sexy Lime» avec une bière

→ «Nos hamburgers sont les meilleurs de tout le Tessin», affirme Kadim Mboup, chef de cuisine au snack-bar Lime à Lugano. Quand on lui demande ce qui rend les hamburgers du Lime si spéciaux, il répond sur un ton mystérieux: «Essayez le Sexy Lime!»

Le snack attire surtout les jeunes qui y passent volontiers leurs débuts de soirée, mais y restent aussi souvent plus longtemps.

Avec leur burger, les clients de ce lieu de rencontre à la mode peuvent déguster une bière choisie dans le vaste assortiment

proposé par Feldschlösschen. «De la Corona à la Schneider Weisse en passant par la Guinness, nos clients ont le choix», dit Kadim Mboup, qui dirige le Lime avec Gloria Trolese. Ces derniers apprécient que Feldschlösschen soutienne leur programme tendance pour le jeune public.

Les ingrédients du burger

Mais qu'y a-t-il dans le «Sexy Lime»? Kadim Mboup n'entre pas dans les détails: de la viande suisse de qualité, des petits pains américains, du lard, des jalapeños et du guacamole. ●

Restaurant Bar Centro, Zurich

La Corona, chérie des Latinos



Antonio Caroppo, Leini Arias de la Rosa et Iwan Vetscherin.

→ Antonio Caroppo est restaurateur à Zurich dans le 4^e arrondissement depuis presque 20 ans. Il y a ouvert à l'automne dernier le «Centro». C'était une bonne raison pour passer chez Feldschlösschen. «L'offre de Feldschlösschen est simplement la meilleure», dit Caroppo, qui raconte: «Nous avons beaucoup de clients d'origine sud-américaine, et ils tiennent à la bière mexi-

caine Corona. Il vend souvent 40 menus à midi, et les tables sont pleines le soir: Caroppo, la serveuse Leini Arias de la Rosa et le cuisinier Iwan Vetscherin sont contents des débuts. La rénovation est réussie et la cuisine méditerranéenne de Vetscherin passe aussi bien que la bière pression et la Corona de Feldschlösschen. ●

→ www.centro-zurich.ch



Kadim Mboup et Gloria Trolese au snack-bar Lime.





**POUR LES PETITS
PLATS SUISSES
NOUS VOUS CONSEILLONS:**



**LES VINS SUISSES
75 CL** CHF

ST. SAPHORIN	10.90	9.90
PETITE ARVINE	11.90	9.90
MERLOT DEL TICINO	10.90	9.90



Passez commande au **0848 80 50 10** ou sous www.fgg-shop.ch
et demandez notre carte des vins avec l'assortiment complet.

Du vin. Tout simplement.

horeca

Participez et gagnez

5×2 billets pour «La Revue du Valais»

Vous avez lu ce numéro de SOIF attentivement? Alors ce quiz ne devrait pas vous poser de problème. Les lettres des cinq bonnes réponses forment la solution.

1. Comment s'appelle notre nouvelle plateforme en ligne qui représente un vrai gain de temps pour les restaurateurs?

- V** mygastronomie.ch
- S** myrestaurants.ch
- R** myfeldschloesschen.ch

2. Le mot «hygiène» vient du grec. Quelle est sa traduction littérale?

- A** Propreté
- U** Pureté
- E** Art sain

3. Qu'est-ce que Roland Bächli vient nettoyer tous les deux mois chez les clients Feldschlösschen?

- M** Les frigos
- V** Les tireuses à bière
- T** Le sol de la cuisine

4. La bière se marie tellement bien avec un bon repas. Quelle affirmation est vraie?

- U** Une bière claire se marie bien avec des mets clairs
- I** Une bière foncée se marie bien avec des mets clairs
- N** Aucune bière n'accompagne bien les mets clairs

5. Comment s'appelle la variante sans alcool de la très fameuse Caipirinha?

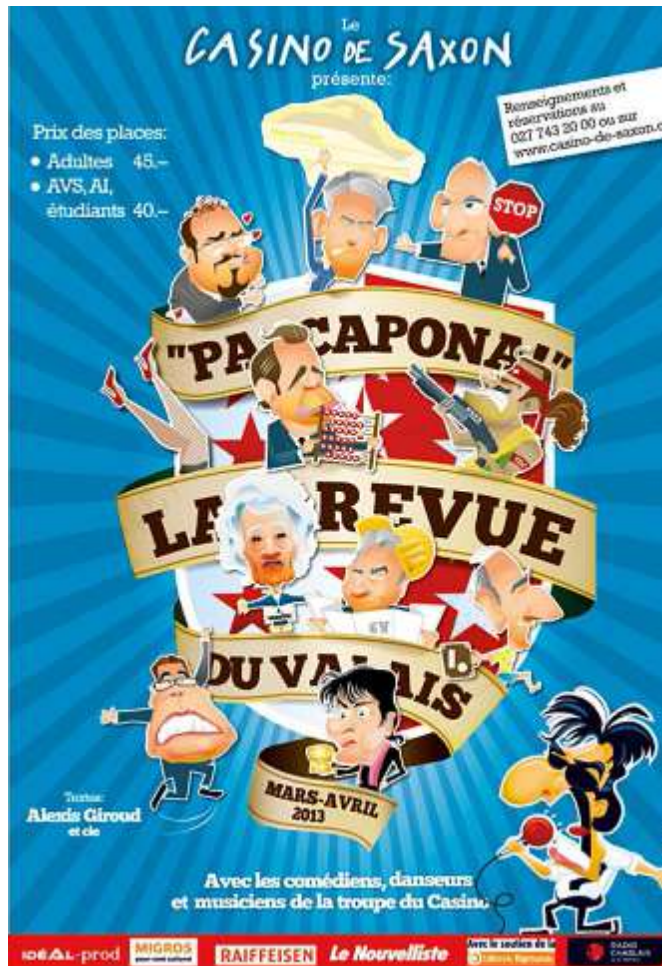
- S** Caipirinha light
- E** Virgin Caipirinha
- T** Driver Caipirinha

La solution est:

Comment participer

Envoyez-nous votre solution et vos coordonnées par fax au 058 123 42 80 ou par mail à: durst@fgg.ch. Avec un peu de chance, vous pouvez gagner 2 billets pour le spectacle «Ich war noch niemals in New York».

Dernier délai d'envoi: le 10 mars 2013



L'affiche de «La Revue du Valais», qui se moque du plus grand nombre.

BILLETS POUR «LA REVUE DU VALAIS»

«La Revue du Valais» au Casino de Saxon offre tous les genres d'humour et de satire. Le metteur en scène, Alexis Giroud, a créé avec des artistes romands renommés un spectacle divertissant, un méli-mélo de thèmes valaisans actuels. Faites le quiz sur cette page de SOIF, et avec un peu de chance vous vivrez ce spectacle à Saxon. Les prix sont 5 × 2 billets pour «La Revue du Valais».

→ www.casino-de-saxon.ch



Le Casino de Saxon.

Gagnants du concours SOIF de janvier 2013

Ont gagné 2 billets chacun pour le Lauberhorn: **Robin Kovac**, 5004 Aarau, **Corinna Rudin**, 4433 Ramlinsburg et **Roland Rüetschi**, du restaurant Tennis-Chugele, 2540 Granges. Toutes nos félicitations!



Nouveau service à la clientèle

Notre service de ramassage des déchets, tout à votre avantage

Feldschlösschen vous livre tout ce qu'il vous faut, mais emporte aussi tous vos déchets. En tant que restaurateur, profitez de notre nouveau service!

→ Un établissement de restauration génère chaque jour une importante quantité de déchets à trier et éliminer:

- **Le verre** doit être amené au container.
- **Les restes de nourriture** sont pris en charge par une entreprise de ramassage.
- **Les cannettes et le PET** sont recyclés.
- **Le papier et le carton** doivent être attachés et déposés à l'endroit prévu.

Notre partenaire pour l'élimination des déchets

Avec la nouvelle solution de Feldschlösschen pour l'élimination des déchets, tout devient plus facile: les restaurateurs qui se font livrer directement profitent d'un «paquet sans souci». Feldschlösschen collabore avec une entreprise d'élimination des déchets qui récolte chez les clients cannettes, PET, céramique, verre, carton, papier, fer léger, restes de nourriture et huiles de cuisson.

Des conditions identiques partout

Un réseau d'élimination a été mis sur pied à l'échelle suisse. Les conditions sont les mêmes partout: qu'ils se trouvent à Genève ou à Zurich, nos clients bénéficient tous du même rabais pour gros clients et paient le même prix. Après le ramassage, le client reçoit en retour un container de collecte propre. Le partenaire de Feldschlösschen pour l'élimination des déchets travaille évidemment dans le respect de la loi et des plus strictes normes d'hygiène.

Nos clients sont enthousiastes

Alain Heiniger du Balz Bar à Bâle confie le verre, le PET et les cannettes à notre partenaire. Il est enthousiaste: «Le partenaire de Feldschlösschen s'occupe de tous les déchets, même de ceux qui n'ont pas été livrés par Feldschlösschen. Grâce à ce concept, nous économisons beaucoup de temps et de travail et j'en suis très reconnaissant. Depuis que nous profitons de ce service, per-

«Je trouve ce concept super!»

Silvia Schürch et Rico Ostler, restaurateurs à Fitness Island à Bronschhofen.



sonne ne doit plus s'occuper de l'élimination des déchets.» Silvia Schürch et Rico Ostler sont également enthousiastes. Ils dirigent la zone de restauration de Fitness Island à Bronschhofen. «Nous utilisons la solution d'élimination des déchets offerte par Feldschlösschen depuis que Fitness Island a ouvert, en au-

tomne», explique Silvia Schürch. Rico Ostler ajoute: «Chaque mardi et chaque vendredi, le partenaire de Feldschlösschen ramasse nos déchets. Cela nous facilite le travail et nous a permis de nous concentrer pleinement sur nos tâches principales pendant la période frénétique qui a suivi l'ouverture de Fitness Island.» ●

Alain Heiniger du Balz Bar à Bâle.

**INTÉRESSÉ?**

Pour de plus amples informations et pour connaître les prix de notre service de ramassage, rendez-vous sur www.myfeldschloesschen.ch sous la rubrique «Services». De plus, votre responsable des ventes Feldschlösschen vous conseillera volontiers. N'hésitez pas à le contacter.

→ www.myfeldschloesschen.ch

Agenda

Salon de l'automobile

→ Le 83^e Salon de l'automobile de Genève se tient du 7 au 17 mars. Palexpo offre cette année encore plus de place aux 260 exposants. Les fabricants de presque toutes les marques automobiles exposent leurs nouveautés et même les automobiles du futur. Schweppes sera aussi de la partie, avec un sampling important. ●



Festival Electron

→ Pendant la période pascale, la culture électro se met à nouveau en scène à Genève. La dixième édition du Festival Electron se tiendra du 28 mars au dimanche de Pâques, le 31 mars. De nombreux groupes se produiront au cœur de la ville. Des présentations visuelles et de danse seront aussi faites et le programme offre même des ateliers. ●



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



Profiter davantage de la Suisse!

Trouvez d'autres manifestations → www.festissimo.ch

ORANGINA
mit Fruchtfleisch!
et sa Pulpe!

Shake that Orangina

Fais l'expérience du goût rafraîchissant et délicieux avec la pulpe de fruit d'Orangina. Uniquement des composants naturels. Sans ajout de conservateurs ni colorants.

OHNE ZUGESetzte KONSERVIERUNGSMITTEL
OHNE FARBSTOFFE

SHAKE IT TO WAKE THE FRUIT INSIDE



COMMANDEZ
MAINTENANT!

1128
+ GRIMBERGEN +
ABDIJBIER - BIÈRE D'ABBAYE