



La boisson du mois:
Au printemps, un doigt de
Schweppes rend l'Aperol
encore plus pétillant

Page 7

Cuisine à la bière:
Le restaurateur Oliver
Besomi marie lapin et
Hopfenperle

Page 30

SOIF

N° 4 | Avril 2013

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

Restauration en plein air

Plus de clients sur la terrasse

Page 10



Offre spéciale DraughtMaster

CHF 900.-*

Y compris container 20l

* moins CHF 600.- rem-
boursement, sans TAR

Plus matériel publicitaire
gratuit pour l'extérieur:
1 x tableau noir
3 x plateaux de service
50 x verres en PET 4 dl

Durée de l'action du 1 au 30.4.2013
Possibilité de commande dans le HIT-
Flash au milieu du cahier.
Action prix net sans ristourne!



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

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



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

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



Allons plus loin

ford.ch

Éditorial

Succès printanier



Chères lectrices, chers lecteurs,

→ Le printemps est de retour, enfin! Et, avec lui, l'envie de profiter des beaux jours. Les restaurateurs qui ont la chance d'avoir une terrasse ou un jardin peuvent attirer plus de clients. Feldschlösschen vous dit comment augmenter votre chiffre d'affaires avec du matériel publicitaire, la Draught Master et d'autres astuces. Laissez-vous inspirer en **page 15** par nos conseils dédiés à la saison estivale et informez-vous sur myfeldschloesschen.ch pour savoir comment vous pouvez chouchouter vos clients.

En plein cœur de Zurich, des restaurateurs créatifs rencontrent un franc succès avec le «Frau Gerolds Garten». À la **page 10**, Katja Weber, cliente de Feldschlösschen, explique à quoi aspirent les citadins. À la **page 13**, Venanzio Berno, propriétaire du restaurant Club Café de Chiètres, nous explique pourquoi, à la campagne, les choses sont un peu différentes.

Au printemps, les menus légers accompagnés d'une bière fraîche sont tendance. Essayez les deux recettes de tapas accompagnés de leur bière de la **page 5** ou le filet de lapin à la Hopfenperle du restaurant Stazione de Tesserete de la **page 30**.

En vous souhaitant un printemps fleuri...

Frédéric Bertholier
Area Sales Director Suisse romande

Sommaire



APÉRO&ENTRÉE

La boisson du mois: Carlsberg pression 4

myfeldschloesschen.ch: Sascha Gaschen vient de se configurer une carte des bières 5

Le Prince William et sa Kate: du soleil, du ski et des boissons Feldschlösschen 5

La boisson du mois: un Spritz avec une touche de Schweppes 7

Soft drinks et eaux: désaltérants et avantageux 9

RESTAURATION EN PLEIN AIR

Le Frau Gerold: une ambiance de vacances au cœur de Zurich 10

Restauration de plein air en région rurale 13

10 conseils en or pour rentabiliser la restauration en terrasse ou en jardin 15

HÔTE&HOSPITALITÉ

Discussions animées au chalet Feldschlösschen à la Muba 16

Interview avec la cheffe Meta Hiltebrand: «La bière mérite plus de respect» 17

Carlsberg Green Experience: un magnifique week-end dans la neige 19

Concours: gagnez un grill Feuerring Ovum pour votre jardin 21

MARCHÉ&TENDANCES

Au-delà de nos frontières: «Frau Hedi's Tanzkaffee» dans le port de Hambourg 23

Variété de marques au Kennedy's Irish Pub 25

L'attelage à six de Feldschlösschen à Coire lors de l'Agrischa 25

Un regain d'énergie au «Holzchäfer» 27

Möhl: un gage de qualité pour les restaurateurs 29

La recette à base de bière 31

PERSPECTIVES

Des événements qui annoncent le printemps 31

La bière du mois



Bière pression Carlsberg

That calls for a Carlsberg! Au printemps, les moments Carlsberg deviennent à nouveau plus nombreux. Et les personnes modernes et dynamiques le savent: la bière premium internationale est encore meilleure quand on l'a méritée. Voilà pourquoi vos clients apprécient particulièrement la bière pression Carlsberg après le travail, quand le temps de passer d'agréables moments au sein de son cercle d'amis est venu. La Carlsberg est légère, riche en bouche avec une amertume moyenne et un goût caractéristique.

Une Carlsberg fraîchement tirée met tout le monde d'accord dans le monde de la gastronomie. En tant que restaurateur, vous profitez des avantages bien connus de la bière pression tels qu'une marge élevée ou une manutention facile. That calls for a Carlsberg!



Michel Schorle

La nature à l'état pur

→ Connaissez-vous déjà le Schorle Michel? Cette nouvelle boisson à base de pommes contient 60% de pur jus issu de délicieux fruits suisses et de l'eau gazeuse pour un goût intense, sans sucre ajouté ni édulcorants artificiels. Le nouveau Schorle Michel est un rafraîchissement naturel idéal pour tous les jours; un must pour vos clients. Disponible

chez Feldschlösschen en bouteilles en PET de 50 cl ou en bouteilles en verre de 33 cl. ●



La Suisse au naturel: Michel Schorle.

Ohé du château

Nouveau musée oldtimer

→ Le nouveau musée oldtimer expose plus de 20 véhicules historiques tout droit sortis des 137 ans d'histoire de Feldschlösschen. Le musée fait dès maintenant partie intégrante de la visite de la brasserie au château de Rheinfelden. ●



Le nouveau musée oldtimer.

Bière riche

Tapas roulés

Nos deux recettes de tapas pour gâter vos clients. Gaby Gerber indique quelle bière les accompagne bien.



Rouleaux de roquette au jambon de Parme

Ingrédients pour 4 portions

- 4 feuilles à lasagne
- 2 gousses d'ail
- 2 échalotes
- 15 feuilles de basilic
- 80 g parmesan râpé
- 40 g pignons
- 6 cs huile olive
- 1 filet vinaigre balsamique
- 4 tranches jambon de Parme
- 80 g roquette

Préparation

Cuire les feuilles à lasagne jusqu'à tendreté et les laisser refroidir. Couper grossièrement l'ail et les échalotes, les réduire en purée avec le basilic, le parmesan, les pignons, l'huile et le vinaigre. Étaler le quart de cette masse sur chacune des feuilles à lasagne, ajouter une tranche de jambon et de la roquette avant de rouler le tout en serrant bien. Couper en tranches et servir.

Rouleaux de feuilles de riz à la laitue pommée et aux herbes

Ingrédients pour 4 portions

- 250 ml jus de carotte non sucré
- 1 cs jus de citron
- 8 cs huile de colza pressée à froid
- 1 petite laitue pommée
- 100 g mélange d'herbes aromatiques
- 8 feuilles de riz (22 cm Ø)
- Sel, poivre

Préparation

Porter le jus de carotte et de citron à ébullition dans une casserole et laisser réduire le mélange de deux tiers à feu moyen. Verser le jus dans un récipient haut et mixer avec l'huile. Saler, poivrer et réserver. Faire tremper les feuilles de riz dans de l'eau chaude. Les étaler sur un linge, y répartir les herbes et la salade. Rouler bien serré. Couper chaque rouleau en tranches et disposer sur les assiettes. Garnir avec un filet de sauce autour des rouleaux et servir.

Et avec ça?

« Avec ces deux tapas je recommande une Feldschlösschen Hopfenperle. À ce stade du repas, l'arôme de la bière ne devrait pas encore être trop malté, mais plutôt assez équilibré. La note aromatique de houblon rafraîchit le goût épicé et acidulé de ces tapas. »



Gaby Gerber, sommière ès bière

myfeldschloesschen.ch

«La carte des bières? Sympa!»



Sascha Gaschen, du Seepintli à Sutz-Lattrigen, a été le premier à commander du matériel publicitaire sur myfeldschloesschen.ch. Il apprécie ce nouveau service.

Pourquoi avoir commandé du matériel publicitaire sur myfeldschloesschen.ch?

Nous utilisons Internet depuis longtemps pour commander des boissons via l'e-shop. Dans SOIF, j'ai vu les diverses possibilités de la nouvelle plateforme et j'ai donc aussitôt commandé de nouvelles cartes de bières.

Quels sont les avantages de la carte des bières?

Nos clients voient d'un seul coup d'œil les bières que nous proposons. Durant l'été notamment, elle nous fait économiser beaucoup de temps car nous n'avons plus besoin de tout expliquer. Nous avons complété la nouvelle carte des bières par notre offre de finger food. C'est vraiment bien.

Vendez-vous plus de bière grâce à cette carte?

Je pense que cette carte booste les ventes de bière. Les clients l'apprécient en tout cas, la trouvent sympa et ont plus souvent tendance à commander une bière qu'ils ne connaissent pas.

Participez et gagnez un iPad Retina Display

Donnez-nous votre avis!

Votre avis nous intéresse. Allez sur myfeldschloesschen.ch et dites-nous ce que vous pensez de la nouvelle plateforme pour restaurateurs. Nous serons aussi heureux de recevoir vos propositions d'amélioration. Envoyez votre e-mail à durst@fgg.ch ou bien utilisez la fonction commentaire sur myfeldschloesschen.ch.

Chaque participant peut gagner l'un de ces beaux prix:

- **1 iPad Retina-Display** Wi-Fi + portable, 32 GB, noir, y c. iPad Smart Cover, d'une valeur de 700 francs
- **3 Best of Smartbox** avec 550 expériences différentes au choix pour 1 ou 2 personne(s), d'une valeur de 159.90 francs chacune

À quelles autres occasions utilisez-vous myfeldschloesschen.ch?

Je vais bientôt commander des pass à bière. J'ai aussi consulté nos statistiques de ventes. Et évidemment, je commande nos boissons via l'e-shop de la plateforme. ●



Claudio Meier



Brèves

Kate et William

→ Le prince héritier William et son épouse Kate passent le premier week-end de mars sur les pistes de ski à Arosa. Le soleil brille dans le ciel d'un bleu éclatant. En compagnie du prince Harry, le couple royal profite de la magnifique ambiance devant la Tschuggen-Hütte. Cela va de soi, les clients

de Feldschlösschen Roger Siegrist et Martina Geissmann ont sous la main les boissons seyant à leurs royaux clients. Kate, enceinte (grande image, au milieu), opte pour une eau minérale Rhäzünser et William (petite image, bonnet bleu et blanc) pour de la bière Feldschlösschen. ●

Feldschlösschen lance de nouveaux produits

Bière forte en canette et panaché aux fruits

Deux nouveaux produits issus du château:

la Feldschlösschen Stark et la Feldschlösschen Frucht-Panaché.

→ En tant que leader, Feldschlösschen tient à être présent au sein de chaque segment du marché, y compris dans celui des bières fortes. Voilà pourquoi la **Feldschlösschen Stark** en ca-

nettes arrive ce printemps. Son volume d'alcool est de 7%, elle est très aromatique et plus légère en bouche que d'autres bières fortes. Sa légèreté rappelle une bière blonde forte. La

Feldschlösschen Frucht-Panaché a un volume d'alcool de 2%. Ce rafraîchissement à l'arôme citron ou grapefruit sera disponible dès fin mars en bouteille en verre perdu. ●



COMMANDER
MAINTENANT!

sur
myfeldschloessen.ch



APÉRO-TIME
NOUS VOUS CONSEILLONS:



BOUTEILLE	CHF
PROSECCO 20 CL	3.30
PROSECCO 75 CL	8.50
SPUMANTE ROSÉ 75 CL	9.80


FELDSCHLÖSSCHEN
Part of the Carlsberg Group

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

Du vin. Tout simplement.

horeca

Mélange parfait: la boisson du mois



Un Spritz avec une touche de Schweppes

Quoi de mieux qu'un apéritif en plein air? L'Aperol Spritz avec du Schweppes est le cocktail parfait pour les douces soirées printanières: vos clients l'apprécieront à coup sûr.

LA RECETTE

Ingrédients

- 3 portions de Prosecco ou de vin blanc (6 cl)
- 2 portions d'Aperol (4 cl)
- 1 larme de Schweppes Tonic
- Glace, tranche d'orange

Préparation

Verser le Prosecco ou le vin blanc dans un verre contenant des glaçons, ajouter l'Aperol, le Schweppes Tonic et une tranche d'orange. C'est prêt!

→ L'Aperol est une liqueur italienne à base de rhubarbe, de gentiane, d'orange amère et d'herbes aromatiques. Cette boisson fruitée et amère avec un volume d'alcool de 15% est née en 1919 et sa recette est restée inchangée jusqu'à aujourd'hui.

Lorsqu'il fait plus chaud, l'Aperol est souvent servi dans sa variante Aperol Spritz, autrement

dit, mélangé à du vin blanc ou du Prosecco et du soda.

Plus pétillant avec du Schweppes.

En ajoutant une larme de Schweppes Tonic à la place du soda, vous pourrez servir à vos clients une version encore plus pétillante de ce cocktail. Le meilleur moyen d'accompagner vos amuse-gueules!



Pascal Muller (Ramada) reçoit le certificat de Melanie Harnisch (Feldschlösschen).

Ramada économise le CO₂

→ Le programme de réduction du CO₂ de Feldschlösschen est un plein succès. Cela a commencé il y a une année avec le projet pilote des 163 entreprises du Compass Group (Schweiz) AG et la compensation de plus de 20 000 kg de CO₂. Maintenant Ramada est la première chaîne hôtelière à participer avec Feldschlösschen à cette contribution écologique importante.

Bénéfices pour un projet en Uganda

Le premier pas était d'analyser puis améliorer les comportements de commande et les utilisations excessives du service de piquet. Pour la quantité de CO₂ restante, Feldschlösschen a obtenu des certificats d'émission «Swiss Climate» dont le bénéfice est investi dans des projets climatiques. Ramada offre sa contribution de compensation du CO₂ au projet «reforestation de la Kikonda Forest Reserve en Uganda». Tous les établissements Ramada ont reçu un certificat de CO₂ pour les volumes compensés.

Pascal Muller est convaincu

Pascal Muller, Area Manager Operations de Ramada Suisse: «Le programme CO₂ de Feldschlösschen s'inscrit parfaitement à notre stratégie. Nous utilisons les certificats pour communiquer avec nos clients, afin de prouver notre engagement pour l'environnement.»

Tirage au sort Feldschlösschen Premium La famille Schär à Zermatt

Bruno Schär a gagné le gros lot du concours de Feldschlösschen Premium et des restaurateurs: un weekend de rêve à Zermatt.



→ «Ces deux jours à Zermatt, malgré le temps couvert, ont été une expérience sympa. Nous vous remercions de ce super prix.» Lors du tirage au sort Feldschlösschen Premium, Bruno Schär d'Aegerten (BE) a gagné un weekend pour quatre personnes à Zermatt, d'une valeur de 5000

francs. Le prix principal comprenait deux nuitées à l'Hôtel 5 étoiles Mont Cervin Palace, les abonnements de ski, des billets de train 1^{ère} classe et un souper. Feldschlösschen Premium avait organisé le tirage au sort parmi les clients de plus de 50 établissements. Tous ceux qui commandaient une Premium recevaient un billet de participation. Il y avait beaucoup de prix immédiats et le weekend à Zermatt à gagner.



Les gagnants du prix principal: la famille Schär à Zermatt.



Rhazünser



**COMMANDER
MAINTENANT!**
sur
myfeldschloesschen.ch



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

www.rhaezuenser.ch

Profitez de notre offre pression

Boissons sans alcool: des rafraîchissements avantageux

Comme pour la bière, Feldschlösschen offre aux restaurateurs un grand choix d'eaux minérales et de boissons sans alcool à la pression. Les boissons fraîches du fût sont avantageuses à plusieurs égards.

→ «Sans eaux minérales, soft drinks ni thé froid pression, nous devrions nous rééquiper en frigos. En plus, stocker des bouteilles prend beaucoup de place», dit Lisa Schill, la patronne du restaurant Dornhof à Magden. Elle et son frère Robert, qui travaille aussi au «Dornhof», expliquent: «Les clients préfèrent les boissons ouvertes aux bouteilles. Au verre, ils en ont plus pour leur argent.»

Tout-en-un

Au verre, Lisa Schill propose aux clients du «Dornhof» du Rhäzünser, du Schweppes Citro, le nouveau Queen's Icetea développé par Feldschlösschen, du Coca et du Sinalco. Elle peut confortablement commander toutes ces boissons dans les emballages adéquats chez Feldschlösschen. En plus, elle profite du Gastroservice Feldschlösschen, qui entretient régulièrement les tireuses.

Pression sans alcool: la gamme idéale

Les boissons sans alcool à la pression sont avantageuses tant pour les restaurateurs que pour les clients. Feldschlösschen recommande la gamme standard suivante:

- Queen's Icetea
- Schweppes Citro
- Schweppes Cola
- Eau minérale Rhäzünser

Notre grand choix

Les installations pression valent la peine seulement en cas de chiffre d'affaires d'environ 800 litres par produit et par année. Sinon, la qualité ne peut pas être assurée.

Feldschlösschen propose aux restaurateurs 38 bières pression, mais son assortiment d'eaux minérales et de soft drinks est aussi impressionnant. Schweppes Citro, Schweppes Cola, eau minérale Rhäzünser et Queen's Icetea sont nos produits phare. Nous avons aussi des marques comme Coca-Cola, Sinalco ou Sprite.

La clé du succès

Ainsi, le couple de restaurateurs Eliane et Fritz Reinhard du Bistro Bar Schlüssel à Rheinfelden trouve toujours l'emballage qui convient. «Nos clients aiment beaucoup le service au verre», dit Fritz Reinhard. De plus, «la manutention est beaucoup plus simple qu'avec les bouteilles. Nous ne pourrions plus nous imaginer aujourd'hui de mélanger un vin blanc spritz ou un panaché avec de l'eau minérale ou du citro en bouteille.» Comme le couple Reinhard, Lisa Schill profite d'un avantage supplémentaire de la pression: «La marge est plus élevée pour les restaurateurs que lors de la vente en bouteille», dit la patronne du «Dornhof». ●



Robert Schill, le frère de la restauratrice Lisa Schill, a tiré de l'eau et des boissons sans alcool.



« Les clients aiment beaucoup le service au verre. »

Fritz Reinhard
Bistro Bar Schlüssel, Rheinfelden

Informez-vous et commandez sur myfeldschloesschen.ch

Queen's
Icetea

Nouvellement développé pour la pression: le «Queen's Icetea»

Feldschlösschen a mis sur le marché son propre thé froid pour le service au verre l'automne dernier. Il s'appelle le «Queen's Icetea» et se distingue par une excellente qualité.

Un prix correct pour les restaurateurs

Le «Queen's Icetea» est disponible pour les restaurateurs à un prix correct en containers de 20 litres comme Premix (PEM). La «reine des Icetea» complète idéalement notre grand assortiment d'eaux minérales et de boissons sans alcool à la pression. D'ailleurs, les consommateurs accueillent très bien le «Queen's Icetea» développé par Feldschlösschen.

«Frau Gerolds Garten» est en phase avec les zurichoïses

Le Frau Gerold: ambiance de vacances au cœur de la ville

Restauration en plein air urbaine



Haut: une petite ambiance de vacances au cœur de la ville avec une vue de rêve sur la voie ferrée.

Le «Frau Gerolds Garten» possède aussi la nuit un charme particulier.

On apprécie l'esprit de foire qui règne sur le site du «Frau Gerolds Garten».

Le Frau Gerolds Garten est aussi un site horticole: on y plante des fleurs, des légumes et des herbes aromatiques.



La zone au pied de la Prime Tower servait de site industriel à la Ville de Zurich. L'an dernier, des restaurateurs créatifs y ont ouvert le «Frau Gerolds Garten». Leur concept de plein air séduit par sa diversité. La co-initiatrice Katja Weber décrit dans SOIF les besoins de loisirs des citadins, la culture de la bière du Frau Gerold et le houblon qui grimpe aux murs.

« Au bout d'un an déjà, nous pouvons dire que nous sommes en phase avec l'air du temps avec notre concept de plein air. «Frau Gerolds Garten» donne aux citadins l'espace de liberté tant attendu. Le concept jouant sur l'improvisation entre le Hardbrücke, la Prime Tower et le Züri-West offre de nombreuses possibilités sur un seul et même site. Une terrasse sur deux étages

de containers maritimes avec un jardin-restaurant attenant et une vue sur la voie ferrée est la pièce maîtresse et le point de mire de ce lieu atypique. Le Frau Gerold propose essentiellement une cuisine locale car la cuisine y est complétée par l'horticulture. L'on veut encourager les jardins urbains, avec l'aide de l'Université des Sciences Appliquées de Zurich et du Grün Stadt Zürich.

Un large public

Des jeux, des sports, des manifestations et des événements artistiques variés insufflent de la vie au site. On peut également se rencontrer entre amis au Frau Gerold pour boire une bière ou un gin tonic. On peut même faire des achats sur ce site où flotte un air de foire. Nous voulons créer une ambiance de vacances au cœur de la ville. À midi, le restaurant accueille surtout les personnes qui travaillent dans le quartier et qui reviennent parfois le soir pour

boire l'apéritif, rejoints par de nombreux clients d'autres quartiers. Certaines entreprises organisent des événements dans notre jardin, qui accueille aussi les après-midi les enfants et leurs parents mais aussi des hommes d'affaires qui se réu-

«Le Frau Gerolds Garten est aussi un lieu d'horticulture.»

nissent chez nous. Le week-end, nous recevons beaucoup de couples décontractés plus âgés. Cette mixité est très im-

portante pour nous! Le «Frau Gerolds Garten» s'adresse à un large public.

Frau Gerolds et la bière

La bière est un des principaux facteurs de l'élaboration d'un concept de plein air. Nous sommes fiers que le «Frau Gerolds Garten» soit aussi considéré comme un Biergarten (bar à bières en plein air). Nous avons opté délibérément pour des bancs et grâce à notre partenariat avec Feldschlösschen, nous pouvons proposer un grand choix de bières. Dans le jardin, nous plantons aussi du houblon qui grimpe le long des murs en été. Le Frau Gerold aime cette culture de la bière.

Le nom vient du Gerold-Areal

Le Frau Gerold s'appelle ainsi car le jardin se trouve sur la Geroldstrasse, aussi appelée Gerold-Areal. Ce nom a été utilisé dès le début.



Katja Weber, co-initiatrice du «Frau Gerolds Garten»

Katja Weber, le Frau Gerold et le jardin

Katja Weber a initié et développé le «Frau Gerolds Garten» avec six partenaires. Elle et son partenaire, le restaurateur Marc Blickenstorfer, ont fortement marqué le projet. Katja Weber est responsable du jardin, des boutiques, de la communication et du développement.

→ www.fraugerold.ch

Tournez la page: restauration en plein air à la campagne > page 13



Michel[®] Schorle



Le rafraîchissement naturel.
À commander dès maintenant
chez Feldschlösschen !

Restaurant Club Café Bahnhof à Chiètres

«Le jardin a une importance vitale»



Restauration en plein air en région rurale



Les asperges de la région.



Une ambiance lounge sous la pergola.



Le jardin et ses 140 places assises.



Les clients dégustent une bière à l'ombre.

Venanzio Berno et sa femme Donatina sont les gérants du restaurant Club Café Bahnhof à Chiètres. Ils réalisent une bonne partie de leur chiffre d'affaires grâce au jardin du restaurant. Ils nous racontent comment ils ont développé les activités extérieures.

« Nous avons repris cet établissement en 1996 et, au bout de huit ans, nous avons pu acheter l'immeuble. Le grand jardin naturel adjacent est un vrai cadeau du ciel. Depuis sa transformation, en 2007, il est divisé en quatre secteurs: le bistro, la pergola, la place de jeu et le secteur restauration. Nos clients aiment cette atmosphère conviviale, s'asseoir à l'ombre pour savourer une bière fraîche ou un bon repas après une journée de travail.

Un parasol gigantesque

Nous accueillons des hommes d'affaires, des touristes et des habitués. Pendant la belle saison, beaucoup de clients viennent spécialement pour profiter du jardin, pivot de notre activité. Nos

clients sont bien à l'abri sous notre gigantesque parasol, même en plein orage estival.

Les asperges de Chiètres

Le jardin, c'est une chose, mais il faut aussi savoir offrir quelque chose de spécial aux clients. Périodiquement, nous accueillons des concerts, et nous proposons des mets régionaux, au fil des saisons. Fin avril, par exemple, nous avons au menu des asperges de Chiètres, préparées à la mode méditerranéenne ou de façon plus classique. Nos pizzas au feu de bois, nos grillades de viande suisse et nos plats de pâtes sont aussi très appréciés.

Grâce à la bière, nous faisons une bonne partie de notre chiffre d'affaires. Nous avons

différentes bières Feldschlösschen, à la pression et en bouteille. Notre bar extérieur est muni d'une tireuse à bière. Cela permet aux sommeliers de ne pas devoir faire des kilomètres. Notre caisse avec réception radio leur facilite également la tâche.

De la pub sur Facebook

La restauration de plein-air demande une certaine flexibilité à cause de la météo. Nous avons donc des collaborateurs fixes, alors que d'autres travaillent sur appel et sont payés à l'heure. Nous faisons de la pub sur notre site Internet, dans des journaux et sur Facebook. Mais le mieux reste le bouche à oreille. »



Venanzio Berno, restaurateur, son épouse Donatina et leur fille Veronica.

Un endroit apprécié

Chiètres se trouve dans le district du Lac du canton de Fribourg, à la frontière du canton de Berne. Le restaurant Club Café Bahnhof est un endroit fort apprécié dans la région. Son atout reste le jardin.

→ www.clubcafe-kerzers.ch

*La grande tendance du
printemps-été 2013?
eve by Cardinal!*



*Promotion dans
HITFlash!*

It's a Lady Thing.



Votre terrasse, votre carte de visite

10 conseils en or pour rendre votre terrasse agréable

Des meubles fonctionnels, des tireuses mobiles et des boissons spéciales: SOIF s'est renseigné auprès d'experts et vous donne 10 conseils pour bien traverser la saison estivale en tant que restaurateur.

1 Un lieu de détente

Vos clients sont là pour se détendre. Ils apprécieront les fauteuils avec accoudoirs et les chaises longues. Divisez votre terrasse ou votre jardin en zones individuelles. Vos clients auront ainsi leur petit «territoire».

2 Restez fidèle à vous-même

Les experts ne sont pas tous d'accord sur le style et le matériau des meubles de jardin. Beaucoup trouvent que l'acier chromé et le bois sont tendance, d'autres préfèrent les meubles tissés. Vous pouvez donc difficilement vous tromper, pour autant que vous restiez fidèle au style de votre établissement.

3 Choix fonctionnel

Si vous optez pour des meubles tendance, n'oubliez pas qu'ils doivent également être fonctionnels. Des meubles de jardin devraient pouvoir être empilés et être assez légers pour qu'on puisse les déplacer. Il en va de même pour les accessoires tels que les parasols.

4 Coussins faciles d'entretien

Les coussins en tissu Sunbrella sont traités contre l'eau et la saleté. Ils coûtent un peu plus cher, mais sont moins fragiles et plus faciles à nettoyer. Ils peuvent simplement être passés au tuyau d'arrosage.

5 Couleurs intemporelles

Évitez les couleurs claires qui ont vite l'air sale. Pour les achats importants, choisissez des couleurs intemporelles et variez la couleur des accessoires en fonction des tendances.

6 Tireuse mobile

La Feldschlösschen Hopfenperle Draught Master et la Carlsberg Draught Master sont parfaites pour servir de la bière pression en plein air. Elles peuvent être utilisées de manière mobile.

7 Service des boissons

Préparez d'abord les boissons froides et la bière en bouteille, ensuite les boissons chaudes et, finalement, tirez la

myfeldschloesschen.ch

Sur myfeldschloesschen.ch, la plate-forme des restaurateurs, vous trouverez tout sur la saison de la restauration de plein air. Cliquez sur «Gérer votre business» et laissez-vous inspirer par la diversité de nos produits pour atteindre une visibilité optimale de votre terrasse ou votre jardin.

→ www.myfeldschloesschen.ch



Jardin avec des parasols Feldschlösschen.

bière pression. Servez cette dernière en premier, puis les bières en bouteille, sans oublier le bon verre et le bon sous-bock!

8 Communiquez

Votre zone extérieure est votre carte de visite. Profitez-en pour communiquer avec les clients et les passants. Vos cartes des boissons et des mets devraient être placées bien en vue.

9 Créer des boissons spéciales

Créez régulièrement une boisson estivale spéciale, par exemple un cocktail sans alcool à base de bière, de baies et de fruits frais. En vendant activement cette boisson, vous évitez de devoir noter dans le stress de nombreuses commandes différentes.

10 Conseil professionnel En matière d'équipement extérieur, vous avez l'embaras du choix. Réfléchissez à ce dont vous avez besoin et adressez-vous en-

suite à un professionnel. Il en va de même pour l'assortiment de bières, les tireuses à bière et le matériel publicitaire. Votre responsable des ventes Feldschlösschen vous aidera volontiers. ●



FS Hopfenperle et Carlsberg Draught Master.

Clients Feldschlösschen à la Muba de Bâle

Andreas Meier / Freshfocus

Discussions nourries à la Muba



Feldschlösschen invitait à la Muba. Le partenaire roi de la Fête fédérale de la lutte suisse 2013 à Berthoud était présent avec un restaurant chalet. Les clients invités ont apprécié l'occasion et les ont utilisés pour parler de la pluie et du beau temps, et de la gastronomie.

- 1 Le chalet de Feldschlösschen fut un point de rencontre apprécié à la Muba.
- 2 Albert Brogler et Anke Schnorr (Restaurant Zum Clou, Möhlin) avec Harri Wicki (Feldschlösschen)
- 3 Sascha Rösch (à gauche) et René Jegge (à droite) du Fukeneh Pub à Eiken se sont laissé êtreindre.
- 4 Roland et Rosmarie Ziegler du Guggekäller Mohrekopf à Bâle.
- 5 Aisha du «Alte Schluuch» avec son partenaire Roger (à gauche) et Cyrill Müller du Restaurant Basilisk.
- 6 Zifo Kurt (à droite) du Restaurant Lindenplatz à Allschwil est venu avec trois clients fidèles.
- 7 Martin Reinshagen, Sandra Haingartner, Heinz Schüpfer et Lukas Wyniger du Volkshaus de Bâle.
- 8 Markus Furrer (Feldschlösschen) avec Stephan et Beatrice Kessler (Kessler Getränke, Ormalingen).
- 9 Markus Schär, Flavio De Battista (Krone, Liestal).
- 10 Florian Schmassmann, Christian Rasokat, Monique Stampfler et Christian Wyler (Berchthold Catering St. Jakob).



Smalltalk...

...avec Roland Ziegler. Guggekäller du groupe de guggemusik Mohrekopf, à Bâle

« La foire des échantillons est un peu un deuxième carnaval? »

En effet, il y a des similitudes: comme le carnaval, la foire s'accompagne d'une bonne bière. On y croise des connaissances, on ba-

varde et on passe un bon moment. La foire des échantillons, le carnaval et, évidemment, le FC Bâle sont des institutions que nous, Bâlois, aimons et qui donnent son caractère à la ville.

Alors vous êtes un habitué de la foire des échantillons? Oui, j'y vais plusieurs fois à chaque édition. Et c'est la deuxième fois que je viens sur invitation de

Feldschlösschen. Cette enthousiasmante initiative pensée pour les clients me permet de rencontrer beaucoup de gens intéressants. Et puis, j'apprécie vraiment les conseils offerts par le Sales Manager Feldschlösschen pour toute l'année. »



La cheffe Meta Hiltebrand et ses recettes à la bière

«La bière mérite plus de respect»

Meta Hiltebrand, 30 ans, est une des plus brillantes cheffes télévisuelles suisses. Dans son restaurant zurichois «Meta's Kutscherhalle», elle se donne à cœur joie à la fantaisie. Pour la Journée de la bière suisse du 19 avril, elle nous révèle pourquoi elle aime cuisiner avec la bière.

Meta
Hiltebrand

« Jusqu'à quel point peut-on cuisiner avec la bière? »

La bière peut se vanter de beaucoup de qualités. Elle peut aromatiser, et la capacité de fermentation de sa levure permet de monter les crèmes. Par sa couleur, elle est aussi idéale pour affiner l'aspic, la gelée, le bouillon ou la panna cotta.

Expérimentez-vous souvent en cuisine avec la bière?

Je passe ma vie à faire des expériences! J'ai des livres de recettes à base de bière, mais ils sont trop banals et ennuyeux. Je préfère inventer sans cesse du neuf. Mes dernières créations, par exemple, sont une mousse au chocolat à la gelée de bière et la morue pochée à la bière. Toutes deux ont beaucoup plu.

Pour quels plats en revanche déconseilleriez-vous la bière?

Mauvaise question pour quelqu'un comme moi. Selon moi, rien n'est impossible. Tout repose sur l'imagination et la personnalité. Mon leitmotiv: essayer!

Mais les arômes de la bière ne s'évaporent pas durant la cuisson?

Tout dépend de ce qu'on attend de la bière en tant qu'ingrédient. Il s'agit d'accentuer le goût, comme pour une gelée? Ou bien la bière doit mijoter avec un ragoût, donc seulement parfumer légèrement?

Peut-on aussi utiliser la bière pour des desserts?

Évidemment! J'ai déjà parlé de la panna cotta, et je pense que cet été, je servirai une salade de fruit au miel marinée à la bière. Incroyablement frais!

Quel est l'avenir de la cuisine à la bière?

C'est bien plus qu'une mode. La bière est liée à une réelle culture, raffinée et passionnante comme celle du vin. Et cette culture devrait être célébrée avec plus d'enthousiasme. Par exemple, moi je bois toujours ma bière dans des verres spéciaux. Je célèbre cette culture parce que je respecte cette

boisson aux multiples facettes et ses producteurs.

C'est un vrai hymne à la bière.

Absolument! La bière peut se targuer d'une longue histoire et mérite plus de respect. Ceux qui la produisent, les brasseurs, également. Peut-être que la Journée de la bière suisse y participera, c'est en tout cas ce que je souhaite. >>>



19 avril: 2^e Journée de la bière suisse

L'Ordre de la bière sera remis à l'occasion de la 2^e Journée de la bière suisse. C'est l'Association suisse des brasseries (SBV) qui organise cet événement au restaurant «Imagine». En plus, toutes les brasseries SBV proposeront des activités pour promouvoir la consommation de la bière. Samedi 20 avril, Feldschlösschen ouvrira ses portes pour une visite gratuite de sa brasserie à Rheinfelden, programme de divertissement inclus.

Aussi pour vous, les restaurateurs...

Pour les restaurateurs, la Journée de la bière suisse est idéale pour faire la promotion d'activités spéciales autour de la bière dans leur établissement. Vous trouverez des informations et des conseils sur la plate-forme en ligne myfeldschloesschen.ch.

Ma bière préférée: Feldschlösschen Original

«Une bonne bière, ça rafraichit après l'entraînement»

« Après l'entraînement de unihockey, nous arrivons chaque fois totalement exténués au «Mischu's». Pour moi, il n'y a alors rien de plus beau que de boire un verre de Feldschlösschen Original bien fraîche. Cette légère lager non seulement calme ma soif mais m'apporte également les substances nutritives importantes que j'ai perdues au cours de notre entraînement exigeant. Accompagnée d'un délicieux «Mischu's Burger», cette boisson me fait oublier toutes les blessures, et les courbatures qui m'attendent le lendemain. >>>

Christian Zenger, habitué du «Mischu's Rock and Blues», Utzenstorf (BE)



CARLSBERG DRAUGHT MASTER

PARFAIT POUR VOTRE SAISON
EN PLEIN AIR 2013!



Dans l'HITFlash avril!

Enjoy responsibly.



That calls for a **Carlsberg**

Les conseils de la meilleure sommelière du monde

«Dehors, il faut être flexible»

« Dans notre branche, il est impossible de tout prévoir; ce n'est d'ailleurs pas nécessaire. Dans la restauration de plein-air, où tout dépend de la météo, il faut savoir se départir de l'organisation et faire preuve de flexibilité. »

Des collaborateurs flexibles

Cela signifie renoncer à organiser certaines choses pour décider spontanément, au cas par cas. Mais attention: il ne faut pas confondre flexibilité et improvisation. Cette dernière échappe à tout contrôle, alors que la flexibilité suit des règles de base établies pour des circonstances particulières.

La restauration de plein-air demande des collaborateurs flexibles. Il est important de communiquer de manière honnête et directe lors de la planification des horaires. Les collaborateurs doivent être bien informés et accepter que les plans de service soient modifiés à court terme en fonction de la météo si nécessaire. Dans la mesure du possible, les plans de service et surtout les temps de repos des collaborateurs doivent être respectés.

Il pleut, pas de panique

Dans la restauration de plein-air, cela vaut la peine de travailler également avec du personnel dis-

ponible sur appel. Ne paniquez pas en cas de changement rapide de la météo ou de temps incertain afin de ne pas troubler la paix de



Sabrina Keller: sommelière, formatrice, championne du monde.

votre établissement. Un bon aménagement extérieur vous y aidera (voir les astuces en page 15).

Pendant les heures de pointe, il s'agit d'être prêt aussi à l'intérieur de l'établissement. Les clients qui ont réservé devraient toujours obtenir une place au sec en cas de temps changeant. Réservez aussi longtemps que possible deux tables, l'une dehors et l'autre dedans. Si c'est impossible, attirez l'attention de vos clients sur ce fait. »

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

Carlsberg Green Experience

Un magnifique week-end dans la neige pour les gagnants

→ Une fondue dans un village d'igloos, un tour en snowXmachine, une randonnée en raquette sous le ciel étoilé, une fête après-ski dans le chalet Carlsberg: les gagnants de la promotion Carlsberg 1847 de l'automne dernier ont pu profiter en janvier d'un week-end à Engelberg plein de fun et d'action.

«C'était parfait»

«Très belle expérience», s'extasie Chris Fletcher du pub «The Canadian» à Uznach. La chance a souri à ce client de Feldschlösschen qui a pu partir pour Engelberg en compagnie de cinq collègues. Matthias Keller et trois autres consommateurs ont également gagné. Matthias Keller est enthousiaste: «Ce week-end m'a énormément plu. C'était parfait!»



Fun et action à Engelberg.

Lexique de la bière

A comme Ale

Avant l'arrivée du houblon en Angleterre au XV^e siècle, le terme Ale désignait uniquement les boissons fermentées avec alcool produites avec de l'orge malté mais sans houblon. Avec le temps, les producteurs de Ale ont commencé à utiliser du houblon. Aujourd'hui, en Grande-Bretagne, toutes les bières nationales surfermentées sont appelées Ale, à l'exception de la Stout et de la Porter. Le mot Ale est aussi utilisé aux États-Unis, en Belgique et dans d'autres pays. Il existe de nombreuses sortes de Ales.

La blague du mois

Hôte: «Excusez-moi, mais hier vous avez payé une bière de pas assez!»

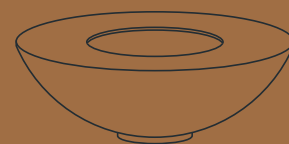
Client: «Incroyable comme les informations vont vite. Hier, quand je suis rentré chez moi, ma femme m'a justement dit que j'avais bu une bière de trop.»



FEUERRING®



«Mit Kunst grillieren.»



DESIGN
ANDREAS REICHLIN
PATENTIERT

WWW.FEUERRING.CH

Participez et gagnez

un grill Feuerring Ovum

Vous avez été attentif en lisant ce numéro de SOIF? Alors ce quiz ne devrait pas vous poser problème. Les lettres des cinq bonnes réponses forment le mot de la solution.

- Qu'est-ce qui a été inauguré au début de l'année chez Feldschlösschen à Rheinfelden?
 - B** Un cinéma de films de brasserie
 - A** Une exposition sur le houblon et le malte
 - G** Un musée oldtimer
- Comment s'appelle le restaurant en plein air situé au pied de la Prime Tower à Zurich?
 - E** Herr Gartmanns Terrasse
 - R** Frau Gerolds Garten
 - I** Fräulein Guggenbühls Park
- Le 19 avril 2013 sera une journée particulière. Pourquoi?
 - I** C'est la Journée de la bière suisse
 - A** C'est la Journée des brasseurs suisses
 - R** C'est la Journée de la gastronomie suisse
- A Küssnacht am Rigi, la restauratrice Cornelia Schmidig a relooké son bar. Quel est le nouveau nom de ce dernier?
 - B** Zur Holzbiene
 - N** Zum Holzhäschen
 - L** Zum Holzchäfer
- Quel animal est la vedette de l'exposition grisonne «agrischa – Erlebnis Landwirtschaft»?
 - L** Le cheval
 - A** La poule
 - I** Le veau

La solution est:



Le grill Feuerring Ovum, pour des grillades qui ont du style

Étonnez vos clients par la convivialité et le charme d'un vrai feu. Les grills exclusifs de l'entreprise Feuerring créent une atmosphère spéciale sur votre terrasse ou dans votre jardin. Sur le cercle en acier qui caractérise ce grill, on peut cuire ou griller de la viande, du poisson ou des légumes, mais aussi des œufs au plat, des rösti ou encore de la raclette.

98 cm de diamètre

Participez au concours et, avec un peu de chance, vous gagnerez un grill Feuerring d'une valeur de 7800 CHF.

→ www.feuerring.ch

Un grill d'une élégance rare.

Participez!

Envoyez la solution et vos coordonnées par fax au **058 123 42 80** ou par e-mail à durst@fgg.ch.

Vous gagnerez peut-être un grill Feuerring d'une valeur de 7800 CHF. Délai d'envoi:

le 10 avril 2013

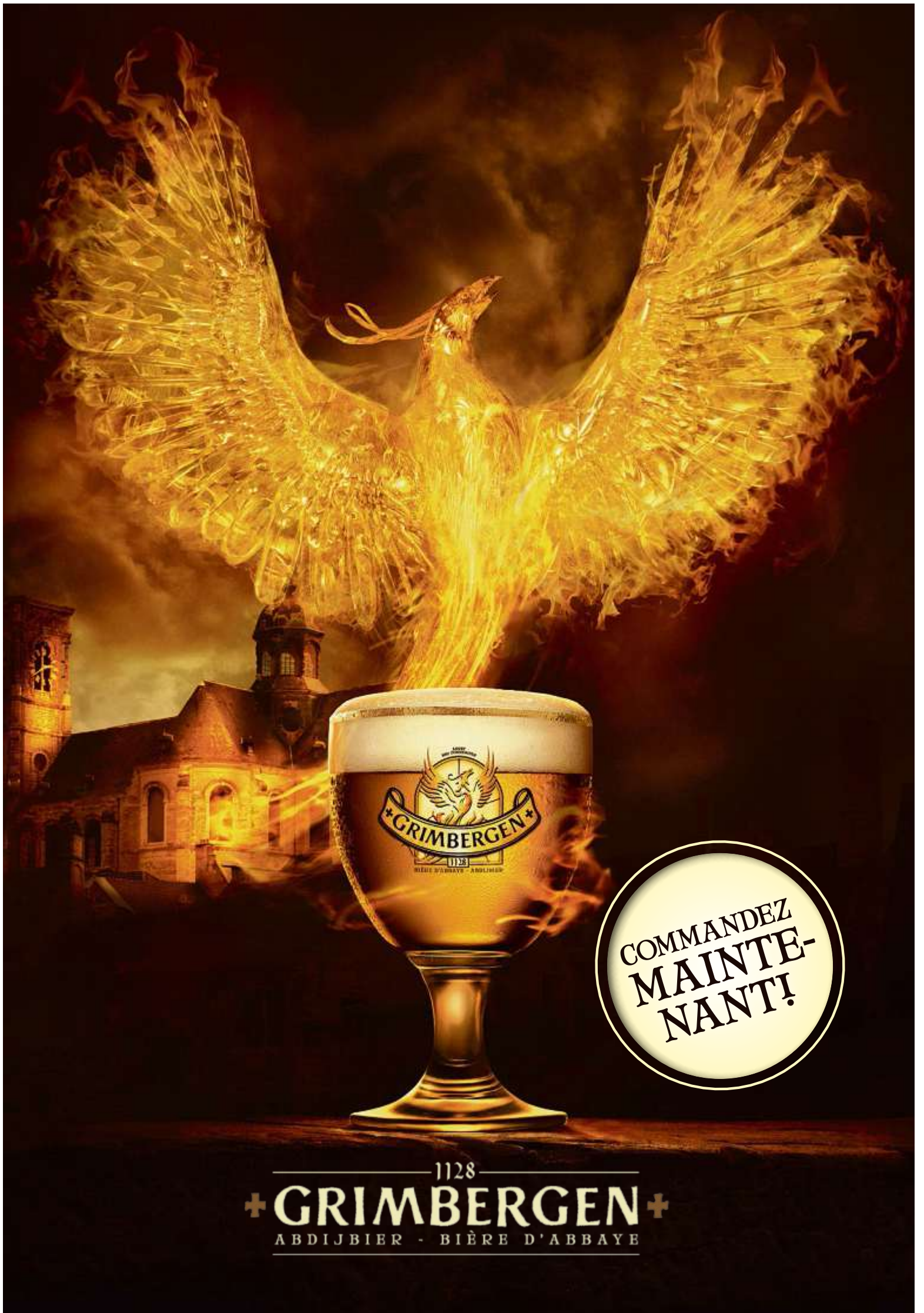
Les gagnants du concours SOIF de février 2013

Ont gagné deux billets chacun pour le musical «Ich war noch niemals in New York» avec les plus grands succès de Udo Jürgens:

- **Ursula Kästli-Willener**, Auberge Hirschen-Brodhüsi, 3752 Wimmis
- **Mathieu Overney**, 1752 Villars-sur-Glâne
- **Mike Schwarz**, FREAKX Gastro- und Event-service, 6300 Zoug.

Toutes nos félicitations.





COMMANDEZ
MAINTENANT!

1128
+ GRIMBERGEN +
ABDIJBIER - BIÈRE D'ABBAYE

Au-delà de nos frontières



Dans le port de Hambourg...

Depuis dix ans le «Frau Hedi's Tanzkaffee» fait fureur dans le port de Hambourg. Cet établissement a adopté un concept de restauration à succès qui attire par son programme varié les gens sur l'eau et en plein air, et pas seulement en été.

→ Volume à fond, boules disco et au moins 110 fêtards de tous horizons (c'est le cas de le dire) et au pied marin: voilà de quoi le «Frau Hedi's Tanzkaffee» a l'air quand il largue les amarres.

«Cette petite dame sort du lot», explique le chargé de presse Hussein Tams. Le bateau de ce nom a environ 90 ans, mais traverse le port comme une jeune fille. Pour être de la partie, il faut acheter un billet à huit Euro, ce qui est moins cher qu'un tour du port normal.

«Très appréciée, la bière»

Il y a un bar sur le bateau, un DJ et même souvent un concert live. Hussein Tams: «Nous organisons aussi des soirées littéraires, des tournois de baby-foot ou des soirées de jeux de société. Il n'y a presque rien que nous n'offrions pas.»

Sur le Frau Hedi, l'on danse, l'on joue et l'on boit, mais pas seulement du café... «La bière est très appréciée à bord, comme partout en Allemagne», précise Hussein Tams.

Un centre culturel sur l'eau?

L'idée derrière tout cela rencontre un franc succès: en juin, le «Frau Hedi's Tanzkaffee» fête son dixième anniversaire. Derrière le nom de vieille dame se cache un quadragénaire appelé Andreas Schoor. Il y a dix ans, il vit une péniche nommée Hedi traverser le port de Hambourg, et cela lui donna l'idée de créer une sorte de centre culturel sur l'eau. «Quand tous lui dirent que c'était idiot, il fut certain que c'était une bonne idée.» Selon Hussein Tams, ça s'est

Ce qui ressemble à un sympathique tour de port avec danse, café et petits gâteaux...

passé exactement comme ça. Aujourd'hui le «Frau Hedi's Tanzkaffee» est un lieu culte. De mars à décembre il vogue à travers le port de la ville hanséatique. Le bateau accoste toutes les heures. L'intérieur est chauffé, le MS Hedi est couvert, si nécessaire même emmitouflé, en cas de pluie. Ce café dansant flottant peut aussi être loué pour des événements privés.

Mais pas d'enterrement de vie de garçon

«Nos clients sont sympas, festifs et ouverts d'esprit», dit Tams. Selon la manifestation, ils peuvent avoir de 20 à 50 ans. C'est en vain que l'on cherchera des enterrements de vie de garçon. «N'achetez pas des billets pour cela, nous vous renverrons à la maison immédiatement», avertit le «Frau Hedi» sur son site.

Le «Frau Hedi» en Suisse?

Cela pourrait se faire. La demande est très grande: pour

Restauration en plein air internationale

Frank Stöckling



...est bien plus un centre culturel flottant, qui séduit les clients danseurs et fêtards.

être certain d'avoir une place, il vaut mieux acheter son billet à l'avance. Le concept marcherait-il aussi ici? Hussein Tams peut l'imaginer. Il devrait y avoir des lieux propices dans le pays de l'eau qu'est la Suisse. ●

→ www.frauhedi.de

Nouvelle série SOIF

Cet article sur le «Frau Hedi's Tanzkaffee» lance la nouvelle série «Au-delà de nos frontières». SOIF y présente dès ce numéro des projets de restauration à succès intéressants venant de partout. Une vraie source d'inspiration!



50 PRIZES
FOR 50 Years of
Paprika



Participer maintenant et gagner
1 de 50 prix fabuleux.



Nous faisons tout pour produire les meilleures chips.



LES PROS
DES CHIPS

Disponible à partir d'avril pendant 50 jours ou dans la limite des stocks disponibles. Toutes les infos sur les sachets de chips, www.zweifel.ch ou www.zweifel.ch/facebook
Votre pro des chips ou votre Service Consommateurs (+41) 0800 44 22 11 vous renseignera avec plaisir.

Wie Wellness von innen. Nur besser.

Entdecken Sie das Geheimnis der Ocean Spray® Getränke mit Cranberrysaft. Sie erfahren einen fruchtig-herben Geschmack, spüren eine Erfrischung von innen und finden ein ideales Getränk, das pur oder gemixt zu geniessen ist.

Wer's einmal probiert hat, bleibt dabei.



Ocean Spray. Das Original.

Pour un bien-être de l'intérieur.

Découvrez le goût unique d'Ocean Spray® Cranberry. Vous apprécierez son goût authentique légèrement acidulé et délicieusement rafraîchissant. Profitez du plaisir et des bienfaits d'Ocean Spray Cranberry, nature ou en cocktail.

Qui l'a goûtée une fois y reste.



Ocean Spray. L'original.



**COMMANDER
MAINTENANT!**
sur
myfeldschloesschen.ch

Kennedy's Irish Pub

Multimarkes et bière pression

«Dans un pub, la bière et une offre variée de marques ne doivent pas faire défaut», explique Bart Trayers. Cet Irlandais de naissance dirige le Kennedy's Irish Pub de Zurich en comptant sur Feldschlösschen.

➔ «Feldschlösschen est le partenaire idéal pour un pub grâce au riche assortiment qu'il offre, comme Guinness, Smithwick's, Boddingtons et un superbe cidre», explique Trayers.

Stratégie multimarque

Son Kennedy's Irish Pub a une clientèle très variée: étudiants, commerçants, cadres et de nombreux étrangers. «Leurs diverses exigences peuvent être

satisfaites uniquement grâce à une stratégie multimarque», poursuit Bart Trayers, avant d'ajouter: «Pour un pub, la bière pression a tout autant d'importance.» Au «Kennedy's», 95% des bières servies sont des bières pression. Selon les dires de Trayers, la plupart des clients se rendent dans un pub irlandais «justement pour la bière pression».

L'expérience vaut de l'or

À 18 ans à peine, Bart Trayers travaillait déjà dans un pub de son Irlande de l'Ouest native. «La culture du pub irlandais court dans mes veines. Aujourd'hui j'essaie de diffuser aussi dans la «petite grande» ville de Zurich un peu de ces sensations et ambiances uniques.» L'expérience de Bart Trayers vaut de l'or. La bière pression de Feldschlösschen et la stratégie multimarque aussi contribuent grandement au succès du «Kennedy's». ●

➔ www.kennedys.ch



L'attelage à six de Feldschlösschen.

Expérience campagnarde

L'attelage à six à «Agrischa» Coire

Lors de l'«Agrischa – Erlebnis Landwirtschaft» qui se tient du 6 au 7 avril à Coire, tout tourne autour du cheval. L'attelage à six de Feldschlösschen, partenaire de l'expo, ne pouvait clairement pas manquer.

➔ Le dimanche est la journée dédiée au cheval. Le 7 avril donc, le chariot de Feldschlösschen pourra être admiré et photographié sur l'Obere Au à Coire. Les visiteurs entendront l'histoire de ce légendaire chariot à bière de la bouche de son cocher. Et ils recevront en plus une bière fraîchement tirée sur le chariot lui-même.

Les paysannes cuisineront en public

Autre spectacle de cet événement réunissant 15 000 visiteurs, la cuisine publique aux pommes de terre, présentée par l'association des paysannes. Elles veulent surprendre le public avec des mets à base de pommes de terre, un des nombreux produits du terroir des Grisons.

Après seulement trois éditions, l'«Agrischa» réussit déjà à faire le

pont entre le milieu paysan et les autres. La recette de ce succès est d'avoir prévu des manifestations avec les animaux, par exemple la course d'ânes ou le concours de pis de vache. Cette année aussi, les animaux, chèvres, moutons, vaches, lapins et autres, seront sur les devants de la scène.

Desservi par les TP

Il y aura de la musique un peu partout à l'«Agrischa»! On peut s'y rendre sans problème avec les transports publics. Mais même si vous venez avec votre voiture, vous trouverez des places de parc et un bus-navette qui vous amènera directement à l'entrée principale. ●



Andreas Meier / Freshfocus



La spécialiste du service en salle, Yamila, se sent tout à fait à l'aise derrière le comptoir du Kennedy's Irish Pub de Zurich.



Des clients heureux sur la terrasse.

Gordana Ilic sert un client.



Restauration de plein-air au Tessin

Chaque soir buffet en plein air

Un air de vacances plane sur le «Gordy»



Le «Gordy» soigne la culture de la bière.



Le buffet sur la terrasse.



De bonnes discussions et une bonne bière.

Plus une place libre sur la terrasse: le snack-bar Gordy a un succès fou car ses responsables trouvent toujours de nouvelles idées pour chouchouter les clients.

➔ Avec ses 1200 habitants, Gravesano, près de Lugano, est l'une des plus petites communes tessinoises. Petite certes, mais réputée, d'une part pour les nombreux artistes qui y habitent, d'autre part grâce au snack-bar Gordy.

Buffets et manifestations

Les Tessinois et les nombreux frontaliers italiens profitent de l'air de vacances qui plane sur la terrasse de style moderne et élégant. Mais pourquoi se sentent-ils tant à l'aise? La patronne, Gordana Ilic, et le gérant, Maurizio Riva, se mettent en quatre car ils sont conscients de l'importance du service de plein-air.

Pendant la semaine, l'équipe du Gordy bichonne les clients sur la

terrasse avec des buffets raffinés, le plus apprécié étant celui particulièrement riche du vendredi. «En outre, nous distrayons nos clients avec des soirées à thème, des concerts, des DJ et d'autres manifestations», nous révèle Maurizio Riva. Le samedi, la terrasse est souvent réservée pour des fêtes de famille.

La bière de chez Feldschlösschen

Gordana Ilic et Maurizio Riva ne font de la pub pour le Gordy que sur leur site. Le bouche à oreille a rapidement fait, dès l'ouverture en 2011, que la terrasse du snack-bar soit toujours bien occupée sans grands efforts.

Le Tessin est considéré comme un canton viticole. «Mais, en été,

même les amateurs de vin boivent volontiers une bière», dit Maurizio Riva. Il est convaincu: «Les bières de Feldschlösschen contribuent à notre succès.»

Cordialité de l'équipe

Outre la Feldschlösschen Original, les clients apprécient aussi la Schneider Weisse. Maurizio Riva: «La culture de la bière, l'ambiance moderne et la fine cuisine, nos clients apprécient tout cela.» Et bien entendu la cordialité de l'équipe du Gordy contribue au fait que la terrasse est renommée dans presque tout le canton.

➔ www.gordysnackbar.ch

Le Zum Holzchäfer à Küssnacht am Rigi

Coup de balai avec Feldschlösschen

Andy Müller / Freshfocus



Cornelia Schmidig dans son bar convivial «Zum Holzchäfer».

→ Cornelia Schmidig était pendant des années la patronne du «Conny's Daytona Bar» à Küssnacht am Rigi. Elle trouvait qu'il était temps de changer de look: elle a donc complètement fait retaper son bar, l'a rebaptisé «Zum Holzchäfer» et s'est décidée à devenir cliente de Feldschlösschen pour tout ce qui est bière et boissons. «Mes clients ont tout de suite apprécié l'énorme choix que Feldschlösschen leur apporte», explique-t-elle.

Le «Holzchäfer» est ouvert de 17h à minuit, les week-ends jusqu'au petit matin. Les clients, jeunes et moins jeunes,

viennent de Küssnacht et environs et apprécient tout particulièrement le programme musical live varié, du folklore suisse au rock.

On s'y croit chez soi

«Tout le bar est revêtu de bois, et ça fait tout de suite une ambiance chalet», nous confie Cornelia Schmidig. Et les réactions des clients sont très positives, pour l'intérieur et aussi pour les bières. «Depuis la réouverture le 4 janvier, les gens se sentent ici comme chez eux», fait remarquer la patronne toute heureuse. ●

→ www.holzchäfer.ch

Restaurant Aifach à Arosa

Quand le patron est un ami



Mark Stalder (à g.) et Flo Weiler, entourés de leurs collaborateurs (petite photo).

→ Un concept qu'ils qualifient de «aifach», ce qui en rumantsch-grischun veut dire «simple», a d'emblée rencontré un franc succès: se sentir comme chez soi... Toujours la main sur le cœur, Flo Weiler et Mark Stalder deviennent vite des amis pour leurs clients. Et le bouche-à-oreille fait passer l'adresse.

Dans leur local, il n'y a pas de carte de menus. Mais on peut commander un menu de quatre portées: de la petite salade croquante au dessert raffiné, tout est préparé avec amour et une touche d'élégance. Les clients peuvent observer les cuisiniers préparer les mets qui sont servis dans des bols.

Flo Weiler et Mark Stalder sont aussi gérants de la disco «Dreiraum» à Arosa. Comme on y sert

avec grand succès les bières Feldschlösschen, ils ont choisi également Feldschlösschen pour le restaurant «Aifach».

Après avoir bien mangé au «Aifach», les clients se déplacent volontiers au «Dreiraum» pour danser. «Simplement génial!», constatent Mark Stalder et Flo Weiler. ●

→ www.aifach.ch



Monika Wicki au Pub 38 de Giswil.

Pub 38, Giswil

Des bières, mais pas de fumée

→ Depuis 2004, Monika et Bernhard Wicki gèrent le Café Alte Post, à Giswil, dans le canton d'Obwald, où ils ont également ouvert l'hiver dernier le Pub 38. Comme il est de coutume dans un pub, les Wicki offrent un large choix de bières et travaillent en collaboration avec Feldschlösschen. Bernhard Wicki raconte: «Je dois vraiment faire chapeau bas à Feldschlösschen pour l'excellent service qu'ils fournissent.»

Le couple est également satisfait du développement de son établissement. «Au départ, la plupart de nos clients était des jeunes», explique Bernhard Wicki. «Puis nous

avons passé une annonce dans un journal local et notre Pub 38 a été élu lieu de rencontre pour tous les âges. Depuis, même les moins jeunes font partie de nos clients réguliers.»

Pizza et flammeküch

L'offre comprend 3 bières pression et 16 en bouteille, des pizzas et des flammeküch. Étant donné qu'il n'y a pas de ventilation, il est interdit de fumer. «Si cela n'était pas interdit, nous ferions une plus grande recette», assure Bernhard Wicki, «mais nombreux sont les clients à apprécier de pouvoir respirer un air propre.» ●

**COMMANDER
MAINTENANT!**

sur
myfeldschloesschen.ch

Zeit für das Besondere.



Publireportage: Möhl, un gage de qualité pour les restaurateurs

Le jus 100 % suisse

La cidrerie Möhl produit des boissons de qualité à base de pommes et de poires de la région. Deux tiers de la clientèle de Möhl sont des marchands de boissons ainsi que des établissements de restauration ou des hôtels. En faites-vous déjà partie?

→ Au restaurant, toujours plus de clients demandent des produits suisses. La cidrerie Möhl propose aux restaurateurs un choix exceptionnel de jus de pomme et de cidres. Sept collaborateurs du service externe s'engagent pour que les produits soient bien diffusés sur le marché. Les hôtels et les établissements de restauration sont secondés par du matériel POS à l'origine d'un lien étroit entre les producteurs, les clients et les consommateurs.

Produits novateurs

La cidrerie Möhl est spécialisée depuis 1985 dans les boissons de qualité à base de pommes et de poires suisses. La fabrication du jus et sa commercialisation est le fruit d'une longue tradition. L'entreprise veille à utiliser des matières premières récoltées à proximité et entretient de bons contacts avec les producteurs et les clients.

La cidrerie Möhl surprend sans



Markus (à gauche) et Ernst Möhl.



Les fûts dans la cave à fûts de chêne contiennent jusqu'à 20 000 litres de cidre.

cesse ses clients avec des produits novateurs. Swizly, Shorley, moût sans alcool et cidre traditionnel avec prise de mousse en bouteille sont des produits appréciés par les consommateurs. Le moût sans alcool, dans sa bouteille en verre refermable, est déjà un produit culte.

Structures simples

Ernst et Markus Möhl sont la quatrième génération à la tête de la cidrerie Möhl et de ses 60 collaborateurs. Un souci de la qualité de la part de tous les employés est le fondement d'un succès de longue durée. Le travail est basé sur des structures organisationnelles simples: Ernst Möhl est responsable de la vente et du marketing. Markus Möhl passe en ce moment les rênes de la gestion technique d'entreprise à son fils Georges.

La famille Möhl est convaincue qu'elle continuera à avoir du succès grâce à des produits de qualité, des collaborateurs et des consommateurs motivés, qui aiment les produits suisses.

Technique moderne

Ces dix dernières années, environ 50 millions de francs ont été

investis par la cidrerie Möhl dans de nouvelles infrastructures d'exploitation et dans les bâtiments. Ainsi, l'entreprise familiale reste à la pointe de la technique. Cela n'est pas seulement bénéfique pour la qualité du produit mais permet aussi de produire de manière écologique. Ainsi, en hiver, tout l'entrepôt de boissons est chauffé grâce à la chaleur résiduelle de l'unité de remplissage. La nouvelle installation de concentration consomme seulement la moitié de l'énergie de l'ancien modèle.

Contrôle qualité

Avant la mise en bouteille, chaque lot est contrôlé par des

technologues des boissons et personnellement par Ernst ou Markus Möhl. En plus des résultats des analyses, l'odeur, le goût et la couleur sont importants. Bien qu'il s'agisse d'un produit naturel, la qualité doit si possible toujours être constante. En tant que restaurateur, vous profitez aussi de cette qualité car vous obtenez toujours des produits impeccables.

Matières premières de la région

Grâce à l'utilisation garantie et contrôlée de matières premières de Suisse orientale, tous les produits Möhl sont distingués par les deux labels «Suisse Garantie» et «Culinarium-Ostschweiz». L'entreprise «Pro Cert» contrôle régulièrement l'exploitation et les producteurs de fruits concernés.

Im Mai pro Harass 2 Spiele Jasskarten gratis!



Im Mai erhalten Sie bei Ihrem Getränkehändler zu jedem Harass Möhl-Saft klar und Saft vom Fass trüb (mit und ohne Alkohol) in Glasflaschen zwei original Möhl Jasskarten Spiele!
Mit Möhl-Saft haben Sie immer ein Ass beim Jass!

Mosterei Möhl AG **MÖHL**
9320 Arbon | Tel. 071 447 40 74 | www.moehl.ch

Action HITFlash en avril!

L'assortiment de Möhl pour la restauration.



Le restaurant Stazione présente: une recette à la bière



Râbles de lapin à la bière Hopfenperle

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

4	râbles de lapin
300 g	gros sel
10	grains de poivre noir
6 dl	Hopfenperle
400 ml	huile d'olives extra-vierge
100 g	herbes finement hachées (romarin, sauge et thym)
200 g	asperges cuites
1 dl	vinaigre balsamique
2 dl	huile d'olives extra-vierge
4 dl	Hopfenperle
	sel et poivre moulu

Préparation

Laisser macérer les râbles de lapin dans un demi-litre de Felschlösschen Hopfenperle pendant une demi-heure. Égoutter la viande, éponger, réserver la bière.

Assaisonner le lapin, saler et poivrer et laisser reposer à couvert pendant une demi-heure. Débarrasser ensuite la viande de sa couche d'assaisonnement et la tremper dans la bière.

Ajouter le mélange d'herbes finement hachées. Mettre dans un plat, recouvrir complètement d'huile et cuire au four à 72° jusqu'à ce que la température au cœur de la viande atteigne 61°. Laisser reposer au frigo pendant au moins un jour.

Mélanger les ingrédients pour la sauce et laisser mariner pendant quelques minutes avec les asperges déjà cuites.

Laisser l'huile s'égoutter, couper la viande en fines tranches et dresser sur un plat en garnissant avec les asperges marinées.

Le reste de la marinade ajoute encore plus de saveur à ce plat délicieux.



Une viande plus savoureuse avec la Hopfenperle

Le râble de lapin à la Hopfenperle du restaurant Stazione de Tesserete réveillera vos papilles gustatives. En plus, il est facile à préparer.

→ Les Besomi, des restaurateurs tessinois, ont découvert la cuisine à la bière. L'an dernier, ils ont rencontré un franc succès avec la semaine de la bière dans leur restaurant Stazione de Tesserete. Et c'est justement avec cette réussite qu'Oliver Besomi veut renouer ce printemps. Un exemple? Le râble de lapin à la Felschlösschen Hopfenperle. «Cette bière donne à la viande plus de caractère et un goût spécial», affirme Besomi, qui veut enrichir la cuisine à la bière du «Stazione».

Légumes de saison

Il en faut peu pour réveiller les papilles gustatives. Pour SOIF, l'équipe du «Stazione» a accompagné le lapin à la Hopfenperle d'asperges, mais Besomi assure que d'autres légumes de saison font aussi très bien l'affaire. Comme boisson, il conseille la Felschlösschen Hopfenperle: «Cette bière légère se marie parfaitement avec la saveur âpre des légumes au vinaigre balsamique.»

→ www.besomi-stazione.ch



Le restaurateur Oliver Besomi aime cuisiner avec de la bière; et la boire. Il conseille une Hopfenperle avec son râble de lapin.

Vous aussi vous cuisinez avec de la bière?

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

Envoyez-nous votre recette préférée avec une photo par e-mail à durst@fgg.ch ou par poste à Felschlösschen Boissons SA, rédaction SOIF, Theophil-Roniger-Strasse, 4310 Rheinfelden.

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

Les cuisiniers du «Stazione», Thomas Pizzagalli (à gauche) et Walter Franzini, présentent leur création.



Agenda présenté par Festissimo.ch

De magnifiques événements pour le début du printemps

■ **Pâques:** le week-end pascal (du 28 mars au 1er avril) est une occasion magnifique pour les restaurateurs qui peuvent en profiter pour attirer les clients avec des offres spéciales et augmenter leur chiffre d'affaires.

■ **Verbier High Five:** pour les stars du ski et pour les spectateurs, le Verbier High Five (6 avril), présenté par Carlsberg, clôt la saison en beauté avec beaucoup de plaisir, de musique et d'action.

■ **Zermatt Unplugged:** skier et écouter des concerts, c'est ce que propose Zermatt Unplugged. Au pied du Cervin des stars telles que Bryan Ferry, «Die fantastischen Vier» et la Valaisanne Stefanie Heinzmann se produiront du 9 au 13 avril.

■ **Sechseläuten:** quel temps fera-t-il cet été? C'est le Bonhomme Hiver qui nous le dira le 16 avril. Cette année, l'invité de la traditionnelle fête zurichoise est le canton de Saint-Gall. Et si le Bonhomme Hiver ex-



Dominique Schreckling

Zermatt Unplugged devant le Cervin.

plose rapidement, l'été sera beau.

■ **Nuit de Walpurgis:** la nuit de Walpurgis est une fête d'origine européenne célébrée pendant la nuit du 30 avril au 1er mai où les sorcières dansent en l'honneur du printemps. Invitez les sorcières des environs à danser dans votre établissement et accroissez votre chiffre d'affaires!

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

LA VIE EN JAUNE.

UN POINT POUR TOI



6 CA SUMMER 10

BE READY

for the Cardinal summer



Consommer avec modération.



Ton univers. Ta bière.
www.cardinal.ch