



Fête des mères:
Mixez notre cocktail
du mois pour trinquer à
la santé des mamans

Page 21

Votre marge à la hausse:
Comment calculer au
mieux les prix de notre
gamme de vins

Page 26

SOIF

N° 5 | Mai 2013

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

Exclusivement pour les restaurateurs

Eaux minérales à prix nets bas permanents

Page 7

**Prix
par bouteille:**
100 cl = CHF ~~-.69~~ ~~-.91~~
50 cl = CHF ~~-.67~~ ~~-.95~~
35 cl = CHF ~~-.64~~ ~~-.89~~



**Annexe
Tout à la même adresse**



Entdecken,
optimieren und
bewerben Sie Ihr
Sortiment auf

Découvrez,
optimisez
et présentez
votre gamme de
produits sur

Scoprite,
ottimizzate
e presentate
il vostro
assortimento su

FELDSCHLÖSSCHEN

Feldschlösschen Bügel

Profitez de notre
action spéciale

→ Page 3



Offrez à vos clients la bière officielle des lutteurs



Consommer
avec modération



Partenaires rois



En plus de la saveur, un gain.

Mise en jeu de 125 x 2 billets pour la Fête de la lutte sur toutes les étiquettes spéciales Feldschlösschen Original et Bügel 50 cl.

FELDSCHLÖSSCHEN RASSEMBLE

Éditorial



Des actions pour restaurateurs

Chères lectrices, chers lecteurs,

→ Servez dès maintenant à vos clients la bière officielle et exclusive FFLS 2013! Feldschlösschen est partenaire roi de la Fête fédérale de lutte suisse 2013 à Berthoud. Nous offrons ainsi à nos clients livrés directement la Feldschlösschen Schwinger Bügel à prix attractif du 21 au 31 mai. En tant qu'ami de longue date de la lutte je suis fier que grâce à l'engagement de Feldschlösschen pour la lutte suisse vous puissiez participer à la victoire et en profiter.

Vous serez informés en **page 7** d'une nouvelle baisse substantielle des prix de l'eau minérale. Dès le 1^{er} mai les clients livrés directement pourront commander tous les emballages de verre réutilisable d'Arkina et de Rhäzünser à des prix bas attrayants. Cela donne soif et vous assure une marge attrayante – profitez-en!

Feldschlösschen offre bien plus que la bière et les eaux minérales à des prix spéciaux. En tant que plus grand vendeur de boissons de Suisse, vous profitez de notre gamme complète, qui comprend aussi du vin, des boissons gazeuses, des jus de fruits et des spiritueux. Lisez dès la **page 10** pourquoi nos clients commandent volontiers toutes leurs boissons confortablement au même endroit. ●

U. Reinhard

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

Exclusif pour la restauration

La Schwinger Bügel à un prix exceptionnel

Exceptionnel!

Schwinger Bügel prix net **1.49**
Art. 10975 au lieu de 1.93

Durée de l'action du 21 au 31 mai 2013

Feldschlösschen est partenaire roi de la Fête fédérale de lutte suisse et des jeux alpestres de Berthoud. En tant que restaurateur, vous en profitez aussi. La bière Bügel est désormais disponible à un prix exceptionnel.

→ L'action spéciale Bügel présente les avantages suivants: du 21 au 31 mai, nos clients livrés directement peuvent commander la Feldschlösschen Bügel pour 1.49 CHF au lieu de 1.93 CHF. La réduction est effectuée sur le prix net et se monte à env. 23%.

Profitez-en et commandez la

bière officielle de la lutte suisse sur myfeldschloesschen.ch ou par téléphone au **0848 844 940**. D'ailleurs, vos clients pourront aussi en profiter: sur l'étiquette de la Schwinger Bügel, Feldschlösschen met en jeu 125 x 2 billets pour la Fête fédérale de lutte suisse et des jeux alpestres 2013 à Berthoud. ●



NEWS&PRODUITS

La boisson du mois: Cardinal Draft 4

Le vin du mois: Primitivo Salento 4

Bière riche: l'Obazda crémeuse avec Schneider Weisse, un air de printemps 4

myfeldschloesschen.ch: la gamme complète et bien plus encore 5

L'eau minérale à des prix bas permanents, un régal pour les restaurateurs 7

«Best Swiss Party Ever» avec Carlsberg 9

Huit amis de la bière au Midtown Pub 9

THÈME: UNE GAMME COMPLÈTE

La bière et bien plus encore à Zurich 10

Le vin et bien plus encore à Bâle 13

Les boissons gazeuses et bien plus encore au Tessin 15

PEOPLE&DIVERTISSEMENT

Ladies First à Zurich: à l'entrée, les dames reçoivent une Eve 16

La boisson préférée: Magners Irish Cider 17

Pour la première fois dans SOIF: Beat Schlatter et Stephan Pörtner sont les nouveaux éditorialistes 18

Concours: gagnez un bon pour l'hôtel 19

Boisson du mois: Gin Tonic 21

Un week-end Eve à Londres 21

MARCHÉ&TENDANCES

Cardinal soutient les traditionnels girons 23

Un constructeur de radeau reçoit le prix Cardinal 25

Fête fédérale de gymnastique, avec Feldschlösschen 25

Plus de marge avec nos vins 26

Trois nouveaux clients Feldschlösschen 27

Magners: le temps du cidre commence 29

Bière foncée et douces fraises 30

PERSPECTIVES

Le mois de mai: une aubaine pour les restaurants 31

La bière du mois

Cardinal Draft

Une belle soirée de printemps sur la terrasse ou dans le jardin de votre établissement, avec une **Cardinal Draft Original** (photo): un maximum de plaisir pour un groupe d'amis. La Draft de Cardinal allie grande fraîcheur et goût suave. Elle a une teneur en alcool de 4,7 vol. % et est agréablement légère.

Une bonne alternative à la Cardinal Draft Original est la **Cardinal Draft Lime Cut**. Sa touche de limette la rend désaltérante et, comme l'Original, c'est le rafraîchissement idéal après le travail ou pendant les chaudes journées de festival. Les consommateurs apprécient particulièrement les bouteilles «LongNeck» décapsulables à la main.



CONSEIL: renseignez-vous auprès de votre conseiller de vente sur la dernière innovation Cardinal Draft!

Vin du mois

Primitivo Salento

Grâce au **Primitivo Salento Indicazione Geografica Tipica** vous amèneriez un souffle méditerranéen dans votre restaurant et éveillez l'envie d'été chez vos clients. Un vin rouge qui plaît dès la première gorgée: cet Italien du sud convainc par ses arômes dominants de cassis et de mûres, complétés par des raisins secs, lui donnant beaucoup de rondeur et de fruit en bouche. Encore un atout du Primitivo Salento: la facture passera auprès de chacun! Avec un prix à la bouteille (7 dl) de 5.60 francs, le Primitivo Salento vous accordera une bonne marge:

Prix de vente au dl x marge

= **prix de vente au verre**

Concrètement, pour ce Primitivo Salento fruité, cela donne:

CHF 0.74 x 6.7 (marge) = 5 francs



Commandez directement sur myfeldschlösschen.ch
Primitivo Salento, Art. 11549,
6x75cl VP carton, 5.60 CHF la bouteille

Bière riche

Obazda crémeuse, un air de printemps!

Ce délice printanier est tout simple à préparer: pour le lancement de la saison en plein air, SOIF présente la merveilleuse obazda crémeuse de la cuisine à la bière de Schneider Weisse.



Obazda crémeuse avec une bière fraîche.

→ L'obazda est un fromage à pâte fraîche piquant bavarois servi comme casse-croûte dans les nombreux Biergarten de la région munichoise. Le mot obazda renvoie à quelque chose de pressé, de mélangé. Ce plat est très simple à préparer, car il suffit de mélanger tous les ingrédients, de les épicer, de les garnir et de servir!

Dans son abécédaire du casse-croûte la brasserie bavaroise traditionnelle pré-

sente une obazda merveilleusement crémeuse au goût très particulier grâce à la Schneider Weisse Aventinus.

Et avec ça? Une bière blanche!

Essayez donc cette recette! Les clients de votre jardin ou de votre terrasse apprécieront l'obazda qu'ils accompagneront d'une bière. On comprend sans problème que celle qui convient le mieux est une bière blanche de Schneider Weisse. ●

→ www.schneider-weisse.de

Ohé du château

Sponsor principal de la Fête de jodel

→ Du 3 au 6 juillet 2014, les jodleuses et jodleurs, lanceuses et lanceurs de drapeaux, joueuses et joueurs de cor des Alpes et des dizaines de milliers de visiteuses et visiteurs ont rendez-vous à Davos Klosters. Feldschlösschen, sponsor principal et fournisseur de boissons de cette manifestation de masse, donne aussi le la à la 29^{ème} Fête fédérale de jodel. ●

→ www.jodlerfest-davos.ch



Karin Niederberger, présidente centrale de l'association fédérale des jodleurs, présente la plaque.

Obazda crémeuse de Schneider Weisse

Ingrédients pour 4 portions

150 g camembert
1 oignon haché
150 g séré 20%
5 cs crème fraîche
1 dl Schneider Weisse Aventinus
4 tomates cerise
Sel, poivre, paprika
Cumin moulu

Préparation

Écraser tous les ingrédients dans un bol moyen, assaisonner, garnir de tomates et servir.

myfeldschloessen.ch

La gamme complète en un coup d'œil et bien plus encore

Sur myfeldschloessen.ch, vous trouverez également des vins, des spiritueux, des boissons sans alcool, des jus de fruit et des eaux minérales. Découvrez notre assortiment et laissez-vous inspirer par les nombreuses possibilités de notre nouvelle plateforme pour les restaurateurs.

→ Sur myfeldschloessen.ch, vous pouvez vous informer sur notre gamme complète de manière claire et profiter de nombreux outils très pratiques. Vous y trouverez non seulement notre immense assortiment de bières, mais aussi toutes nos boissons sans alcool, nos vins de qualité et nos spiritueux.

Ce que c'est pratique!

Laissez-vous inspirer et découvrez toutes les possibilités offertes par la plateforme pour les restaurateurs myfeldschloessen.ch. Par exemple:

- Sur l'e-shop, vous pouvez commander confortablement tous nos articles.
- Vous avez la possibilité, de générer des statistiques dé-

taillées en lien avec votre assortiment. Grâce aux nombreuses possibilités de filtre, vous gardez toujours une vue d'ensemble.

- Chaque mois, dans le HIT-Flash, vous trouverez des actions et des offres intéressantes.

Nouvelle carte des vins

Dès lors, sur myfeldschloessen.ch, vous pouvez aussi personnaliser et commander votre carte des vins. D'une part, vous pouvez y ajouter le logo de votre établissement. D'autre part, vous et vos clients y trouverez des informations intéressantes sur les couleurs, les arômes et le degré d'alcool des différents vins.

→ MyFELDSCHLOESSCHEN.ch



Carte des vins



Le bourbon Jim Beam disponible dès maintenant

→ Depuis mars, Feldschlösschen compte un nouveau whisky dans sa gamme. Le «Jim Beam Bourbon» est le whisky bourbon le mieux connu et le plus apprécié au monde grâce à son goût long en bouche et complexe. Le «bourbon» se distingue des whiskies de «malt» ou de «grain» par les variétés de céréales utilisées. Un whisky bourbon est fabriqué à partir d'au moins 51 pourcent de maïs. Le «Jim Beam Bourbon» est le neuvième whisky de la gamme de Feldschlösschen.



Whiskey oder Whisky?

Normalement, les Écossais et les Canadiens écrivent «whisky» sans «e», alors que les Irlandais préfèrent l'orthographe américaine, soit «whiskey».

Art. 11530, 6x70 cl, 21.50 CHF la bouteille (également livrable à la bouteille)

Ces véhicules profitent aussi aux restaurateurs

Nouveaux transpalettes électriques pour nos chauffeurs

Pour une livraison encore plus expéditive, Feldschlösschen a mis en service 116 transpalettes de chez Jungheinrich SA.

→ En tant que partenaire des restaurateurs, Feldschlösschen coordonne la production, le stockage et la livraison de manière optimale. Pour faciliter le travail de nos chauffeurs, 116 nouveaux transpalettes électriques de type EJE 116 de chez Jungheinrich SA ont été commandés. Ces véhi-

cules performants et facilement manœuvrables conviennent particulièrement pour l'approvisionnement de nos clients en boissons. Depuis près de dix ans, Jungheinrich et Feldschlösschen entretiennent un partenariat profitant également aux restaurateurs.



Remise des clés des 116 transpalettes électriques de chez Jungheinrich SA à son fidèle partenaire Feldschlösschen.



L'eau minérale au
Prix net!
Commandez maintenant à
myfeldschloessen.ch



**Prix
par bouteille:**
100 cl = CHF ~~1.01~~ **0.69**
50 cl = CHF ~~0.95~~ **0.67**
35 cl = CHF ~~0.89~~ **0.64**

Profitez:

- ▶ **Exclusivement pour les restaurateurs
directement approvisionnés**
- ▶ **Prix net en permanence tout au long de l'année**
- ▶ **Sur tous les contenants en verre Arkina et Rhäzünser**
- ▶ **Calcul simple des prix de vente**
- ▶ **La transparence dans les comptes**

www.arkina.ch
www.rhaezuenser.ch



Rhäzünser

Prix nets bas permanents pour les restaurateurs

L'eau minérale 30% moins chère

Payer 30% moins cher pour de l'eau minérale suisse: en tant que restaurateur directement approvisionné, vous bénéficiez désormais de nos prix nets bas permanents sur l'Arkina bleue et verte ainsi que sur la Rhäzünser.



Rhäzünser, Arkina bleue et Arkina verte, maintenant à de nouveaux prix nets bas permanent.

➔ Dès le 1^{er} mai, nous proposons à un prix net attractif tous les articles en bouteilles de verre réutilisables Arkina et Rhäzünser à nos clients restaurateurs directement approvisionnés. Les baisses de prix se rapportent aux prix catalogue qui sont désormais 30% moins élevés que les tarifs précédents. Ce nouveau prix net permanent imbattable de Feldschlösschen s'applique à l'Arkina bleue et verte ainsi qu'à la Rhäzünser aux formats 100 cl, 50 cl et 35 cl.

De nombreux avantages

En tant que restaurateur, vous êtes désormais gagnant sur plusieurs plans:

- Les nouveaux prix nets sont valables exclusivement pour les restaurateurs directement approvisionnés.
- Ces prix imbattables pour l'eau minérale suisse sont valables toute l'année. Vous n'avez donc plus besoin de surveiller les dates de promotions et vous n'avez ainsi plus de problème de stockage.

- Vos frais administratifs diminuent car les prix nets permettent un calcul plus simple des prix de vente et apportent de la transparence dans les décomptes.
- Vous pouvez commander votre eau minérale confortablement et 24h/24 sur myfeldschloesschen.ch. La marchandise est livrée directement dans votre cave et les bouteilles consignées sont ramassées.



L'eau minérale appréciée par les clients.

Arkina et Rhäzünser

Ces prix nets bas permanents pour la Rhäzünser, l'Arkina bleue et verte sont nouveaux. La qualité et les bouteilles en verre des deux eaux minérales de Rhäzüns restent les mêmes, toujours aussi connues:

- La **Rhäzünser** est naturelle et pétillante. Cette eau minérale suisse est source d'énergie et stimule le sentiment de bien-être et la vitalité.

➔ www.rhaeuenser.ch

- L'**Arkina** est une eau légèrement minéralisée qui accompagne parfaitement les repas raffinés. Ceux qui préfèrent l'eau plate commanderont l'Arkina bleue. L'Arkina verte est agréablement pétillante.

➔ www.arkina.ch

Carlsberg

NIGHTLIFE CHALLENGE
CREATE THE **BEST SWISS PARTY** EVER!



TANJA LA CROIX **VS.** YVES LAROCK

WIN TICKETS
MORE INFORMATION ON
CARLSBERG.CH

Mit Verantwortung
genießen. 

That calls for a **Carlsberg**





Le Midtown Pub et la Smithwick's

Huit amis de la bière et une fête par mois

Le «Midtown Pub» est ouvert une fois par mois et c'est à chaque fois jour de fête à l'ancien «Pöschli» de Läufelingen. Le pub est géré par huit amis de la bière, qui sont parmi les premiers en Suisse à tirer de la Smithwick's.

→ Le canton de Bâle-Campagne fête la Saint-Patrick et le petit «Midtown Pub» est plein à craquer. Les «Caledonian Lions» de Fribourg y jouent du folk irlandais et écossais, on y consomme avant tout des Fish and Chips et, évidemment, de la bière pression.

Beat Schaub et ses sept amis profitent de la soirée malgré la



La Saint-Patrick au «Midtown Pub».

quantité de travail. Depuis le milieu des années 90, ils se voient régulièrement pour refaire le monde devant une bière. Ils ont fondé l'association «Hau-rein» et, en 2009, ils ont pu louer l'ancien «Pöschli», à Läufelingen.

Des pionniers de la Smithwick's

Depuis lors, ils œuvrent une fois par mois comme gérants de pub amateurs. Leur concept a du succès: les clients affluent au «Midtown Pub» et passent de belles soirées avec les huit amis. Comme les huit gérants veulent offrir à leurs clients, outre la Wardeck, de nombreuses bières irlandaises pression, ils misent sur le partenariat avec Feldschlösschen. Quand il a appris que la Smithwick's était enfin

disponible à la pression, le sang du comité de Hau-rein n'a fait qu'un tour: «Cette bière culte a un goût rafraîchissant de houblon avec une note maltée douce et une touche de café. Nous voulons absolument la Smithwick's dans notre choix de bières», dit Beat Schaub.

Lors de la Saint-Patrick, la Smithwick's a rencontré presque autant de succès que la Guinness. Les huit amis ont dégusté de l'Irish Ale et profité de la soirée au «Midtown Pub» en bonne compagnie.

→ www.hau-rein.ch

Commandez la Smithwick's sur www.myfeldschloesschen.ch Art. 11424, fût de 30 litres, 5.39 CHF par litre

Les amis du «Midtown Pub» (petite image) proposent également de la Smithwick's à la pression.

Carlsberg: Party Time

→ Carlsberg organise avec des restaurateurs et des consommateurs la «Best Swiss Party Ever», le 12 septembre sur le Pilatus. Avant, les fameux DJs suisses Tanja La Croix et Yves Larock s'affronteront sur les médias sociaux et à la TV. Les «musts» choisis par les utilisateurs et les téléspectateurs se retrouveront dans les clubs. Les consommateurs suisses pourront donc pour la première fois participer à l'organisation d'une fête.

Partenaires médias attractifs
Sur le Pilatus, Tanja La Croix et Yves Larock donneront le meilleur d'eux-mêmes. Leurs performances seront projetées en live par hologrammes sur quatre scènes de clubs sélectionnés. En outre, des outlets choisis auront une chance de gagner une performance live des deux artistes dans leur établissement.

Avec cette idée sophistiquée, Carlsberg devient une marque de choix dans le domaine de la vie nocturne. Le Brand Manager Gleb Pugacev promet: «Nous mettrons sur pied une fête comme la Suisse n'en a jamais vue.»

MTV, Sony Music, Rouge TV, 105 et Amiado ne veulent pas manquer cet événement. Ils participent en tant que partenaires médias attractifs.

→ www.carlsberg.ch



Les DJ suisses de renommée internationale, Tanja La Croix et Yves Larock.

Gianni Gozzi, Big Ben Westside à Zurich

«La gamme complète de Feldschlösschen a beaucoup d'avantages»



Gamme complète bières e plus encore

Le Big Ben Westside à Zurich propose huit bières pression tirées de l'immense assortiment Feldschlösschen, et autant en bouteille. Le gérant du pub, Gianni Gozzi, commande aussi ses eaux minérales, boissons sans alcool et jus de fruits chez Feldschlösschen. Il se sert de l'e-shop et mentionne de nombreuses raisons pour lesquelles la gamme complète de Feldschlösschen profite aux restaurateurs.

« Un pub vit de sa vaste gamme de bières, mais les clients apprécient surtout la bière pression. La bière constitue env. 60 pour cent de notre chiffre d'affaires de boissons. Avec leur repas de midi, quelques clients boivent volontiers une Guinness, une Kilkeny ou une autre bière pression. Mais ça commence vraiment à 16h30, heure de l'apéro.

Vaste offre de bières

Nous proposons huit bières pression, dont deux changent régulièrement. S'y ajoutent encore huit bières en bouteille et

la canette Cardinal que nous vendons à l'emporter.

Plusieurs dizaines de boissons

Pour qui veut offrir autant de bières à ses clients, Feldschlösschen est le partenaire idéal. Le Big Ben Pub Westside commande aussi ses eaux minérales, boissons sans alcool et jus de fruits et de tomate chez Feldschlösschen. Nous proposons l'eau minérale Rhäzünser et la Rhäzünser Citro tant en bouteille qu'à la pression. Il est surtout important de pouvoir simplement tirer ces deux pro-

Découvrez notre gamme complète dans notre e-shop sur myfeldschloessen.ch



« Un pub comme le Big Ben Westside vit de sa vaste gamme de bières. »

Gianni Gozzi
Big Ben Pub Westside, Zurich

duits pour le vin blanc spritz et les panachés.

Au total, il y a plusieurs dizaines de boissons différentes que je peux commander en quelques clics. J'utilise pour cela l'e-shop de Feldschlösschen, où j'ai toujours un aperçu détaillé de mon assortiment et suis régulièrement informé des offres spéciales et des actions.

Mardi, c'est jour de livraison

Notre jour de livraison est le mardi. Je commande toujours le lundi et, moins de 24 heures plus tard, la marchandise est là. Parfois, j'utilise aussi le service

de piquet de Feldschlösschen, que l'on peut même appeler le samedi.

Les avantages

La gamme complète de Feldschlösschen présente de nombreux avantages pour les restaurateurs:

- Nous pouvons tout commander au même endroit.
- Le système des retours est excellent.
- Nous avons toujours une vue d'ensemble de notre gamme.
- Feldschlösschen nettoie et entretient parfaitement nos tireuses.

● Feldschlösschen livre la marchandise directement dans la cave de manière fiable.

● Le chauffeur Feldschlösschen emporte le verre usagé.

Je peux dire qu'au Big Ben Pub Westside nous sommes très contents de Feldschlösschen. À 99 pour cent, tout fonctionne toujours à merveille, ce qui n'est malheureusement plus le cas partout.

→ www.bigbenwestside.ch

Gianni Gozzi
au «Big Ben Westside». Au premier plan: boissons de Feldschlösschen.

Du vin et bien plus encore au Klybeck-Casino et à l'Erasmus > page 13

Jus de pomme Schlör

Une passion depuis 1888



Cent-off
0.15

Schlör Süessmost klar

12 x 100 cl Glas MW H

Art. 11102



Cent-off
0.10

Schlör Süessmost klar

24 x 33 cl Glas MW H

Art. 11101

Schlör, un travail de pionnier

En 1923, Jules Schlör découvrit un processus de production stérile à froid de jus de pomme sans alcool, établissant ainsi les bases d'une histoire performante pour le jus de pomme suisse.

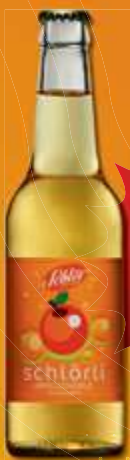


Cent-off
0.10

Schlör Apfelwein

15 x 50 cl Bügel MW H

klar: Art. 11100, klar alkoholfrei: Art. 11099



Cent-off
0.10

Schlörli Apfelschorle

24 x 33 cl Glas MW H

Art. 11497



Cent-off
0.20

Schlörli Apfelschorle

6 x 150 cl PET EW H

Art. 11105

**Commander maintenant
et profiter de la promotion
de HITFlash!**



Schlör
SEIT 1888

APFELSAFT-PIONIER

Sevda Yalzin, le Klybeck-Casino et l'Erasmus à Bâle

«Mes clients apprécient le vin de Feldschlösschen»



Gamme complète
Du vin et bien plus encore

«Jus de fruits, boissons sans alcool, eaux minérales, bières en bouteille et à la pression et, bien sûr, vin. Depuis que j'ai repris le «Klybeck-Casino» à Bâle il y a quatre ans, je commande toutes ces boissons chez Feldschlösschen. Les produits sont d'excellente qualité et les prix en valent la peine. Mon jour de livraison est le jeudi. Un appel le mercredi suffit pour que je reçoive toute la marchandise dans les 24 heures. Et si je manque une fois le délai, les partenaires

de Feldschlösschen ne montent pas sur leurs grands chevaux et me livrent quand même rapidement.

Des vins de qualité avantageux

Le «Klybeck-Casino» est un bar à bière typique. Je dirige néanmoins aussi l'«Erasmus» et commande toujours les vins chez Feldschlösschen. Tant au «Klybeck-Casino» qu'à l'«Erasmus», mes clients apprécient les vins de qualité et le Prosecco. Je trouve que les prix sont doux par rapport à ceux pratiqués par d'autres fournisseurs et les conseils du Sales Manager de Feldschlösschen sont top. Je ne vois donc aucune raison de commander le vin ailleurs.

Une gamme complète

Lorsque je me suis installée comme indépendante, il y a quatre ans, j'ai reçu beaucoup d'aide et de conseils utiles de Feldschlösschen. C'est bien que cette entreprise ne propose pas seulement de la bière à ses clients, mais une gamme complète.



«Feldschlösschen me soutient avec un super conseil en vins.»

Sevda Yalzin, Klybeck-Casino et Erasmus, Bâle

→ www.klybeck-casino.ch
→ www.zum-erasmus.ch



Tout sous la main: Sevda Yalzin avec un choix de boissons qu'elle a commandé par un simple appel chez Feldschlösschen.

Des boissons sans alcool et bien plus encore à l'Osteria Rustica > Page 15

granini[®]

les meilleurs fruits

Saveurs  Suisses

100%
soleil suisse

**COMMANDER
MAINTENANT!**

sur
myfeldschloessen.ch



Soucieux de proposer une gamme de produits de nos régions, granini a développé 2 saveurs à partir de fruits suisses.

Abricots du Valais: le goût authentique des abricots 100% valaisans, récoltés et pressés sur place. Une délicieuse saveur gourmande et onctueuse pour une pause fruitée à tout instant.

Kiwi-Pomme: une savoureuse combinaison à base de kiwi du Léman et de pomme thurgovienne, pour un goût tout en douceur teinté d'exotisme.





Gamme complète
Boissons gazeuses et bien plus encore

Giusy Badertscher avec son fils Davide et un grand choix de boissons Feldschlösschen.

Giusy Badertscher, Osteria Rustico à Lamone

«Le rapport qualité-prix joue aussi pour les boissons gazeuses»

La bernoise Giusy Badertscher est la gérante de l'«Osteria Rustico» à Lamone TI. Elle loue le rapport qualité-prix attrayant des boissons Feldschlösschen, même celles sans alcool.



«**Le Ripasso est à la mode chez nos clients.**»

*Giusy Badertscher
Osteria Rustico, Lamone*

« Depuis que j'ai repris l'Osteria Rustico il y a cinq ans, j'utilise le service et la gamme complète de Feldschlösschen. Nous commandons bières pression et en bouteille, Prosecco et vin, ainsi que de nombreuses boissons sans alcool chez ce partenaire fiable.

Le Ripasso est à la mode

Le Ripasso me l'a prouvé, car ce rouge généreux du Veneto est très à la mode chez nos clients. J'obtiens de Feldschlösschen non seulement des produits parfaits mais aussi le service désiré. Mes collaborateurs et moi-même sommes bien informés des nou-

veautés, des actions et davantage encore, la marchandise arrive rapidement et de manière fiable. Normalement nous passons notre commande par téléphone le lundi, et avons la marchandise dans notre cave le mardi. Même avant les jours fériés, tout marche très bien.

Boissons gazeuses

Pour nous les restaurateurs, une chose est primordiale: le rapport qualité-prix! Cela vaut aussi pour les nombreuses boissons sans alcool que nous commandons exclusivement chez



Giusy Badertscher commande ces boissons et bien d'autres encore chez Feldschlösschen.

Feldschlösschen. Le nombre d'eaux minérales, de boissons gazeuses, de jus de fruit et de tomate que l'on peut commander par un simple coup de fil à Rheinfelden, c'est incroyable! »

Nouveau partenariat avec les soirées «Ladies First», Zurich

À l'entrée, les «ladies» reçoivent

À l'Aubrey, un club zurichois branché, les soirées «Ladies First» sont cultes depuis longtemps. Mais le partenariat avec Eve est une nouveauté. L'apéritif pétillant respecte tout à fait l'esprit des «Ladies First».

➔ Lors des «Ladies First», tout tourne autour de la gent féminine. Jusqu'à minuit, les femmes entrent gratuitement et reçoivent une boisson de bienvenue. Les «Ladies First» ont lieu depuis plus de deux ans, le premier samedi du mois, à l'Aubrey, un club zurichois branché. Ces soirées sont vite devenues cultes, notamment pour leurs DJs légendaires.

Depuis le début de l'année, Eve fait partie des «Ladies First». Le gérant de l'Aubrey, Oti Caushi, est enthousiaste: «Le partenariat avec Eve est un plus. Les clientes étaient vraiment contentes la première fois qu'elles ont reçu une Eve comme boisson de bienvenue.»

Un apéritif pétillant

Eve by Cardinal est parfaitement dans l'esprit des «Ladies First». Comme ces soirées, l'apéritif léger et agréablement pétillant est avant tout apprécié par les jeunes femmes modernes qui veulent danser sur de la bonne musique et s'amuser dans un club sympa. ●

➔ www.aubrey.ch



une Eve



Ma boisson préférée: le Magners Irish Cider

«J'y ai pris goût en Irlande»

« Il y a quelques années, j'ai passé mes vacances en Irlande. Avant mon départ, un collègue m'avait dit que je devais absolument y boire un Magners Irish Cider. J'y ai tout de suite pris goût et, depuis, je bois régulièrement du cidre. À mon avis, le Magners Irish Cider est le meilleur cidre qui soit. »

Tobias Ross, client fidèle du «Tiger Bar & Lounge», Soleure



Première réussie à Fribourg

La Tournée Cardinal, un succès aussi pour les restaurateurs

→ Tout a commencé sur Facebook avec un concours de photo. Les 30 gagnants, surtout des étudiants, avaient rendez-vous mi-mars à Fribourg pour la première Tournée Cardinal. Ils ont commencé au Café de l'Ange et se sont déplacés de bar en bar. Ce faisant, ils devaient répondre à des questions et accomplir des tâches. L'ambiance était décontractée, toutes les équipes se sont engagées à fond. Le prix principal, trois tournées de Cardinal, a donc été décerné à tous les participants.

Les clients en profitent aussi

Les clients de Feldschlösschen ont aussi profité de la Tournée Cardinal. En plus de la publicité pour leur établissement sur Facebook et auprès des participants, ils ont aussi généré un chiffre d'affaires supplémentaire. ●

→ www.facebook.com/tourneecardinal



Énigmes et humeur éblouissante à la Tournée Cardinal. À gauche: images du concours de photo.

Les assoiffés



La première fois

Les nouveaux éditorialistes: Stephan Pörtner et Beat Schlatter

Stephan Pörtner est écrivain et traducteur. Il écrit des polars, des pièces radiophoniques, des articles et des nouvelles. Il a reçu le prix du polar zurichois pour son roman «Stirb, schöner Engel».

Beat Schlatter est cabaretiste, acteur et auteur de scénarios. Il s'est fait connaître en 1983 avec le cabaret Götterspass. Plus tard ce zurichois s'est fait remarquer dans les films «Katzendiebe», «Komiker» et «Hoselupf».

Stephan: J'ai lu que toutes les femmes se souviennent de leur première fois? Et toi, Beat?

Beat: C'est ainsi pour moi, je m'en souviendrai encore sur mon lit de mort. J'avais juste 15 ans, donc trop jeune aux yeux de la loi. J'étais d'autant plus excité. On s'attend à

ce que ça soit romantique, avec un bon repas aux chandelles. Mais ce n'était honnêtement pas le cas. En fait, tout est allé très vite avec la nervosité, mais c'était l'acte à accomplir pour devenir un homme. Heureusement j'ai eu une deuxième chance la même nuit, et je pu y aller plus doucement et mieux

l'apprécier. J'y avais pris goût. La passion était née et m'accompagnerait tout au long de ma vie – je l'ai su en remettant ma veste pour rentrer à la maison sur un petit nuage. Le lendemain matin je me suis réveillé heureux, mais avec une certaine difficulté.

Stephan: Tu sais encore à quoi elle ressemblait et comment elle s'appelait?

Beat: C'était une longue pinte blonde et fraîche et elle s'appelait Hürlimann. J'avais hâte de la retrouver le soir-même.

Kurt Graf, un collectionneur passionné

La bière, toujours la bière

→ L'Argovien Kurt Graf est un client fidèle et très particulier du «Schmitte» à Auenstein. Depuis des décennies, il collectionne tout ce qui touche à la bière. Avant, cet octogénaire faisait ce qu'il appelle des «voyages de bière». Il parcourait le monde pour enrichir sa collection.

Affiche Feldschlösschen

Plus de 2500 chopes, des centaines de bouteilles et de wagons de chemin de fer miniatures ainsi que d'innombrables sous-bocks ont notamment été rassemblés. Kurt Graf est particulièrement fier de deux pièces; une bouteille de bière datant d'environ 1910 et une affiche Feldschlösschen portant l'inscription «Actien Brauerei», témoignage de la longue histoire de Feldschlösschen.



L'Argovien Kurt Graf montre fièrement son imposante collection. En bas, au centre: une affiche Feldschlösschen portant l'inscription «Actien Brauerei».

Lexique de la bière

Comme Biergarten

B *Biergarten*, en allemand, est un restaurant avec jardin. Avant l'invention des réfrigérateurs, les caves à bière étaient construites au frais, à l'ombre de grands arbres (souvent des châtaigniers). Le *Biergarten* en était la suite agréable. En Bavière, pays de tradition, les *Biergärten* sont privilégiés par la loi sur les auberges en raison de la protection contre le bruit, et les clients apportent souvent leur propre nourriture. Le mot *Biergarten* qualifie aujourd'hui d'autres établissements en plein air avec débit de bière.

La blague du mois

«Êtes-vous déjà prise pour la prochaine danse?»
«Oh non, je suis encore libre!»
«Dans ce cas, pourriez-vous tenir mon verre?»

Participez et gagnez

un séjour à l'hôtel et 25 bouquetins en peluche

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.

1. Où aura lieu, en été 2014, la Fête fédérale des yodleurs?

U À Flims Laax

D À Davos Klosters

M À Zurich

2. Comment s'appelle la crème de fromage au goût fort que l'on commande volontiers dans les «Biergarten» de Bavière, accompagnée d'une bière?

A Obazda

S Oblata

T Obama

3. Que reçoivent les femmes qui entrent à la fête «Ladies First» du club zurichois Aubrey?

E Une rose

I Un baiser

V Une EveTonic

4. Qui aimait bien boire un Gin Tonic, tout au long de sa longue vie de 102 ans?

F Winston Churchill

O La Queen Mum

I Charles Darwin

5. À quelle famille botanique appartiennent les fraises?

E Les Ericacées

N Les Droséracées

S Les Rosacées

La solution est:



L'Hôtel Steinbock à Klosters (grande photo) et les bouquetins en peluche (petite image).

Bon pour un séjour à l'Hôtel Steinbock et des peluches...

L'Hôtel quatre étoiles Steinbock à Klosters mise sur les valeurs traditionnelles et la qualité, prend donc particulièrement soin de ses hôtes et leur offre une cuisine d'exception. Les chambres sont aménagées de manière rustique, mais confortable, et les pistes de ski et chemins de randonnée se trouvent à quelques minutes seulement du «Steinbock». À la fin d'une journée riche en

activités, les clients peuvent se reposer dans l'espace de bien-être (avec sauna et bain à remous). Participez au concours sur cette page et, avec un peu de chance, vous gagnerez un bon pour un séjour en hôtel d'une valeur de 1000 francs ou un des 25 mignons bouquetins en peluche.

→ www.steinbock-klosters.ch

Participez!

Envoyez la solution et vos coordonnées par fax au **058 123 42 80** ou par e-mail à soif@fgg.ch. Avec un peu de chance, vous gagnerez un bon pour un séjour en hôtel d'une valeur de 1000 francs ou un des 25 mignons bouquetins en peluche.

Délaï d'envoi: le 10 mai 2013

Gagnants du concours SOIF de mars 2013

Un grand bravo à **Renate Meier** (Bürgerspital Basel), **Karin Hanser** (Beisl GmbH, M-Parc Dreispitz), **Laurent Giauque** (Marché Prodega), **Marylou Jacot** et **Kurt Brunner**, qui ont gagné 2 billets chacun pour «La Revue du Valais» au casino de Saxon.



**COMMANDER
MAINTENANT!**

sur
myfeldschloesschen.ch



CARPE DIEM
KOMBUCHA

La boisson riche de sens.

DECOUVREZ SON GOUT UNIQUE ...

... et recommandez à vos clients la boisson sans alcool idéale pour accompagner leur repas: Carpe Diem Kombucha. Une boisson contenant plus de 20 arômes différents dans chacune de ses trois saveurs Classic, Coing et Cranberry.

Carpe Diem Kombucha doit sa fraîcheur et la diversité unique de ses arômes à sa fabrication spéciale avec des ingrédients 100 % d'origine naturelle. L'intégralité de la gamme Carpe Diem Kombucha est désormais disponible chez Feldschlösschen.

Commandez maintenant ce parfait complément à votre gamme de produits et offrez à vos clients encore plus de plaisir gustatif. C'est ce qui donne tout son sens à cette boisson.



NOUVEAU
chez
Feldschlösschen

À mixer: la boisson du mois



La boisson de Queen Mum pour la fête des mères

En mai, servez un Gin Tonic à vos clients. Ce long drink classique était le préféré de la Queen Mum.

La recette

Ingrédients

- 4 cl Gin
- Schweppes Indian Tonic
- Glaçons
- Tranche de limette ou de citron

Préparation

Mettre le Gin et la glace dans un verre à long drink et remplir de Tonic Water. Ajouter une tranche de limette ou de citron, et le classique est déjà prêt.

→ L'on dit que c'est son goût pour le Gin Tonic qui aurait participé à la longévité légendaire de la Queen Mum. Cette Anglaise est connue pour avoir régulièrement siroté un verre de ce cocktail.

Le 12 mai nous fêtons les mères. Quelle boisson pourrait mieux convenir en ce mois que le Gin Tonic? Ce cocktail n'a que deux ingrédients principaux: l'alcool historique qu'est le Gin et le tonic à base de quinine, qui

donne au cocktail son goût légèrement amer. C'est pendant la saison chaude que cette boisson est très rafraichissante.

Trois sortes de gin à choix

Avec le «Bombay Sapphire», le «Gordon's» et le «Curtain's», Feldschlösschen offre trois variétés de Gin. Commandez maintenant pour boire à la santé des mamans!

→ MyFELDSCHLOESSCHEN.ch



GRANDS NETTOYAGES AU «KRONE»

Dans l'édition de mars de SOIF, nous avons mis en jeu un nettoyage de printemps d'une valeur de 5000 francs. Rita Strässle, cliente de Feldschlösschen, a participé avec le fax reproduit ci-dessous et gagné grâce à sa veine poétique. La patronne du «Krone» à Uznach est très heureuse de déléguer ses nettoyages de printemps aux professionnels de l'entreprise WRS Services.



Restaurant Fischermatte, Wangen an der Aare

Un super week-end Eve à Londres

Le Restaurant Fischermatte de Wangen a participé à la promotion Eve et gagné le prix des collaborateurs: un week-end pour six personnes à Londres.

→ «Nous avons passé un week-end amusant et passionnant à Londres. Merci beaucoup pour cet incroyable prix», écrit l'équipe du «Fischermatte». À Londres, les quatre collaboratrices et deux collaborateurs ont dansé, fêté, déambulé, fait du shopping et des visites touristiques, sans oublier de profiter de leur séjour à l'élégant Park Lane Hotel.

Le restaurant Fischermatte fut l'un des 1100 établissements à participer à la grande promotion Eve. En commandant une Eve, on pouvait gagner un voyage à Londres avec ses trois meilleures amies. Eve sait ce que

veulent les femmes – et les deux hommes du «Fischermatte» se sont aussi divertis sur la Tamise...

→ www.cardinal-eve.ch



▲ Les quatre dames du «Fischermatte» à l'hôtel à Londres.

▲ Danse et amusement au Club Rumba.

▲ Le Park Lane Hotel.



Emmental

Bienvenue dans l'Emmental Un accueil authentique



Concours

Gagnez un délicieux dîner dans la vallée de l'Emmental et une nuit pour deux personnes à l'auberge Lueg d'une valeur de CHF 350.00.

Pour cela, répondez à la question suivante: Quel est le nom du taureau vainqueur de la fête fédérale de lutte suisse et des jeux alpestres 2013 à Berthoud, dans l'Emmental?

- a) Ueli vo dr Glungge
- b) Fors vo dr Lueg
- c) Kilian vom Chuderhüsi

Envoyez la réponse sur une carte postale ou par email en indiquant votre nom et prénom, votre adresse complète et votre numéro de téléphone à:

Emmental Tourismus, Bahnhofstrasse 44, 3400 Burgdorf
info@emmental.ch

Les gagnants seront informés par écrit. Tout recours juridique est exclu. Date limite d'envoi: 15 octobre 2013
Prix sponsorisé par: Auberge Lueg, 3413 Kaltacker, www.lueg.ch



Traditionnels événements romands

Cardinal soutient les giron

Cardinal est fortement liée à la Suisse romande et soutient toute une série de giron traditionnels.

→ Dans les villages romands, ces manifestations de sport et de musique pour la jeunesse sont devenues cultes. Presque tous les jeunes appartiennent à une telle association. Deux types de réunions de masse existent dans les cantons de Vaud et de Fribourg:

- **Giron des jeunesses:** alors qu'à Fribourg les fêtes sportives sont axées sur les jeux d'adresse, dans le canton de Vaud il s'agit d'athlétisme, de tir à la corde ou de lutte.

- **Giron des musiques:** lors

des fêtes de musique, les chœurs de village s'affrontent. Les prix servent à acheter de nouveaux uniformes ou des instruments.

«Bière-mobiles» au front

Partenaire de longue date des giron, Cardinal en fait partie intégrante comme désaltérant officiel. Quatre «bière-mobiles» sont sur le front en Suisse romande. Ce service de gastro-tanks mobiles permet d'amener à chaque fois 1000 litres de bière sur la place de fête.



Impressions de giron. Petite image: gastro-tank mobile de Cardinal.

Giron 2013. 15-19 mai: Rallye FVJC Palézieux. **19-23 juin:** Giron FJDN Begnin. **27-30 juin:** Giron Sarine Grolley. **4-7 juillet:** Rencontre des jeunesses Corbières. **18-21 juillet:** Giron

Glâne Chapelle-Gillarens. **17 juillet-4 août:** Cantonale FVJC Colombier/Morges. **8-11 août:** Giron Broye Gletterens. **15-18 août:** Giron Veveyse Châtel-St.-Denis.

Fête de lutte et gastronomie

L'Emmental, paradis des gourmets

La Fête fédérale de lutte suisse aura lieu à Berthoud du 30 août au 1^{er} septembre. Mais l'Emmental offre ses trésors, notamment culinaires, durant toute l'année.



L'Emmental: pour un séjour de rêve.



La lutte suisse est un sport très traditionnel en Emmental.

→ De douces collines, des vallées romantiques et d'innombrables vieilles fermes caractérisent l'Emmental. La région est idéale pour des vacances actives et offre des logements adaptés à toutes les bourses, du luxueux 4 étoiles à la nuit sur la paille, en passant par la maison d'hôtes rustique, l'appartement de vacances et le dortoir. Les gourmets ne seront pas déçus non plus de leur séjour dans l'Emmental: ils apprécieront les délicieuses spécialités régionales comme les pommes de terre râpées crues (Dürsrüti Hårdöpfu) ou les meringues.

La star de la région est évidemment son fromage, l'Emmental. À la fromagerie de démonstration d'Affoltern ou à l'une des 160 fromageries de village, où est produit l'Emmental AOC, on peut voir de près la fabrication de ce fromage mondialement connu.

→ www.emmental.ch



COMMANDER
MAINTENANT!
sur
myfeldschloessen.ch

WIN



Gagne des vols Edelweiss Air vers les destinations de tes rêves pour une valeur totale de plus de CHF 450'000!



www.rivella.ch/edelweiss



Aucune obligation d'achat. Fin de la promotion : 31.8.2013
Code gratuit : SMS avec RIVELLA au 959 (CHF 0.20/SMS)

«Original Dzodzet»

Prix Cardinal pour un constructeur de radeau

Le plus ingénieux des Fribourgeois est un constructeur de radeau: Rémi Castella, originaire de Bulle, a remporté le concours «Original Dzodzet» lancé par Cardinal. Son prix s'élève à 10 000 francs suisses.

➔ Le concours «Original Dzodzet», qui encourage et récompense des projets malins au service de la collectivité dans la région de Fribourg, en est déjà à sa deuxième édition. Après avoir déjà eu une longueur d'avance dans les votes en ligne avec son projet de radeau, Rémi Castella a obtenu les applaudissements les plus nourris du public présent lors de la grande fête finale à Fribourg et a ainsi remporté le gain de 10 000 francs suisses accordé au projet vainqueur. Le concours «Original Dzodzet» a été créé par Cardinal.

Plateforme flottante

L'idée originale de Rémi Castella est un radeau sur le lac de la Gruyère utilisé comme plate-

forme pour événements accessibles à tous. Arrimés au radeau, trois pédalos qui servent de lieu de pique-nique. Les recettes de la location de cette plateforme seraient versées au profit d'œuvres caritatives.

Le vainqueur fête son prix en Australie

Le vainqueur Rémi Castella n'a malheureusement pas pu recevoir les lauriers de sa victoire en personne car il était en Australie lors de la fête «Original Dzodzet». Ce tout jeune gagnant a hurlé son bonheur au téléphone: «Je suis incroyablement fier que l'on m'ait choisi pour le prix «Original Dzodzet». Je vais donner le maximum pour réaliser mon projet de radeau».

➔ www.original-dzodzet.ch



Fête fédérale de gymnastique: un événement sportif de masse traditionnel pour petits et grands.

Fête fédérale de gymnastique

Oui, mais avec Feldschlösschen!

La Fête fédérale de gymnastique aura lieu du 13 au 23 juin à Bienne. C'est l'événement sportif de masse le plus ancien et le plus important de Suisse: on y attend 120 000 visiteurs. Feldschlösschen est l'un des principaux sponsors et livre les boissons.

➔ 60 000 sportifs, 8000 aides, 120 000 visiteurs et un budget d'environ 18 millions de francs: les chiffres de la Fête fédérale de gymnastique 2013 à Bienne sont impressionnants. La diversité sportive l'est également avec 100 disciplines et catégories. On y célèbre le sport, mais pas seulement: au Parc Expo biennois, une arène sera érigée pour accueillir des événements de musique, de danse et de magie.

Feldschlösschen livre les boissons

Évidemment, la bière suisse doit aussi être présente à l'événement

sportif de masse le plus important du pays: Feldschlösschen est l'un des trois sponsors principaux. Le partenariat avec la Fête fédérale de gymnastique comprend également la livraison de bière, d'eau minérale et de boissons sans alcool. Lors d'autres grands événements suisses, Feldschlösschen a démontré que parmi les principaux fournisseurs de boissons il est le partenaire idéal pour un événement d'une telle envergure.

➔ www.etf-fgg2013.ch



Fête de l'«Original Dzodzet».



Thibaut Gurtner (au centre) accepte le chèque du vainqueur au nom de Rémi Castella, alors en Australie.



Découvrez et commandez d'excellents vins

Votre marge est extensible

Tout le monde y trouve son compte : chaque verre de notre assortiment exclusif de vins offre à vos clients du plaisir à un prix abordable, et en tant que restaurateur, vous dégagez une plus grande marge.

→ Saviez-vous qu'en plus de la bière et des autres boissons, nous livrons également des vins pour toutes les occasions? Grâce à notre concept centré sur le rapport prix-qualité, vous pouvez proposer à vos clients d'excellents vins à un prix abordable tout en réalisant également une bonne affaire.

La marge augmente avec chaque verre

Prenons l'exemple d'un Primitivo Salento en bouteille de 50 cl: en vendant ce nectar italien à 5 francs le verre pour un prix d'achat de 71 centimes le décilitre, vous réalisez une marge de facteur 7. Mieux encore: vous pourrez compter sur ce genre de marge avec tous les vins de notre assortiment.

L'assortiment de vins de Feldschlösschen compte 45 vins à commander en exclusivité. Ces

POUR DÉCOUVRIR D'EXCELLENTS VINS

Tous les établissements proposent du vin dans leur assortiment, cependant les demandes des hôtes varient. Demandez conseil à votre Sales Manager pour identifier vos propres vins préférés.

Commandes...

...par Telesales: 0848 80 50 10

...per fax: 0848 80 50 11

→ MyFELDSCHLOSSCHEN.ch

vins ne sont ainsi disponibles que dans la gastronomie, et non chez les commerçants de vin ou les petits magasins.

C'est Chandra Kurt, spécialiste réputée et auteur, qui se porte elle-même garante de la qualité: elle a personnellement composé pour Feldschlösschen une collection de vins épatants. Comme seul



Facteur de marge 7:
Exemple de calcul avec le Primitivo.

Feldschlösschen fournit ses clients avec cet assortiment exclusif, vous pourrez vous démarquer de vos concurrents.

Un bouquet composé par des professionnels

Que vous teniez un restaurant classique, une pizzeria ou un bar, vous trouverez chez nous le vin qui

plaît à vos clients. Demandez un conseil personnalisé et surprenez régulièrement vos hôtes avec de nouveaux vins, à l'instar de Reto Battaglia et de Claudia Bracher à l'hôtel Churfürsten (cf. encadré bleu). Augmentez votre marge avec notre vin et passez simplement toute votre commande chez nous ! ●



Épesses: 10675, 50 cl VC: 6.45 la bouteille

Féchy: 10606, 50 cl VC: 5.50 la bouteille

Œil de Perdrix: 10872, 50 cl VC: 4.90 la bouteille

Primitivo del Salento: 11549, 75cl VC: 5.60 la bouteille

Nero d'Avola: 11439, 75 cl VC: 5.40 la bouteille

«Variez les plaisirs de nos clients»

« Nous entretenons depuis douze ans une excellente collaboration avec Feldschlösschen. Il y a trois ans, nous avons décidé de compléter notre offre de vins régionaux avec des vins de chez Feldschlösschen. Le rapport qualité-prix est excellent. Nous misons beaucoup sur le vin du mois. Avec Feldschlösschen, nous planifions toute l'année et déterminons le choix des vins qui convient à chaque mois. S'ajoutent à cela trois ou quatre vins qui figurent dans l'offre



régulière. Nous pouvons ainsi toujours proposer de la nouveauté à nos fidèles clients. »

Reto Battaglia et Claudia Bracher
Hotel Churfürsten à Walenstadt SG

Bar Caramel, Emmenbrücke

Week-ends festifs au «Caramel»

Andy Müller / Freshfocus



Dusan Pavlovic avec des employés dans son bar Caramel à Emmenbrücke.

➔ Dusan Pavlovic est restaurateur et client de Feldschlösschen depuis de nombreuses années déjà. Depuis juin 2012, il dirige le bar Caramel à Emmenbrücke. Pendant la semaine, le «Caramel» est un café-lounge confortable, où l'on peut encore fumer. Le week-end, il accueille des concerts et des DJs.

Des clients de la moitié de la Suisse

Quand quelque chose se passe au «Caramel», cela se sait bien au-delà des frontières du canton de Lucerne: «Pendant les week-ends, nous accueillons même des clients argoviens, saint-gallois et zurichois».

La culture de la bière est importante

En cas de petit creux, on peut commander des snacks. Mais les boissons jouent un rôle important pour le chiffre d'affaires. Dusan Pavlovic: «Grâce à Feldschlösschen, nous pouvons proposer un important choix de bières à nos clients.» À la pression, le bar propose la Feldschlösschen Original et la Carlsberg. Pour ce qui est de la bière en bouteille, la Schneider Weisse, la Corona et la Feldschlösschen Bügel complètent l'assortiment de bières du «Caramel». ●

La Chevauchée, Lajoux

Ambiance portugaise

➔ Bienvenue ou Bem-vindo: on entend les deux à l'Hôtel Restaurant La Chevauchée chez Cristina Teixeira et sa fille Manuela Ferreira. L'auberge est la seule de ce village de 800 âmes et est fort appréciée; sa clientèle compte de nombreux Portugais. Plusieurs d'entre eux ressentent à «La Chevauchée» un peu d'ambiance de chez eux, au milieu des Franches Montagnes.

Des habitués avec du tempérament

Quand les habitués commencent à parler de foot, ils montrent leur tempérament. Et si des fans de hockey s'y joignent, l'ambiance est à son comble. Si le volume monte un peu trop, le mieux est de se déplacer dans la spacieuse salle à manger.

La Francesinha accompagnée d'une bière

Le menu étendu comprend aussi des spécialités portugaises. La Francesinha, une sorte de sandwich avec une délicieuse sauce tomate épicée, est particulièrement appréciée. Manuela Ferreira: «Mes clients l'accompagnent volontiers d'une Feldschlösschen Original.» L'aubergiste est convaincue du partenariat avec Feldschlösschen: «Nous sommes accompagnés et soutenus.» ●

➔ www.juragourmand.ch

Le Schützen, Seltisberg

Seul restaurant du village



Mira Marceta en attend beaucoup de la grande salle pour 50 personnes

➔ Mira Marceta a une longue expérience de la restauration. Avant de devenir aubergiste en 2004, elle a travaillé comme cuisinière. Depuis février, cette restauratrice passionnée dirige le seul restaurant de Seltisberg (BL), le «Schützen».

Cette femme qui officie encore tous les jours en cuisine est particulièrement fière de la grande salle du «Schützen»: «Elle est idéale pour les réunions associatives et les fêtes de famille», confie Mira Marceta. D'autres atouts de son nouvel établisse-

ment sont la belle terrasse en bois, la bonne cuisine bourgeoise et, naturellement, les boissons de Feldschlösschen.

Jamais sans Feldschlösschen

Feldschlösschen un jour, Feldschlösschen toujours: «Depuis que je suis indépendante, j'ai toujours travaillé avec Feldschlösschen», explique Mira Marceta. Cela ne changera pas, car «je suis très contente des produits et ne voudrais pas renoncer au soutien parfait du responsable des ventes». ●



La table des habitués à «La Chevauchée».



La mère Cristina Teixeira (à droite) et sa fille Manuela Ferreira gèrent l'établissement ensemble.

MAGNERS PEAR CIDER

100% PEAR 0% DISAPPOINTMENT

COMMANDER
MAINTENANT!

sur
myfeldschloessen.ch



ENJOY MAGNERS SENSIBLY

Pear

Magners Irish Cider: une aubaine pour les restaurateurs

C'est la saison du cidre

Avec le joli mois de mai, les clients s'installent dehors pour profiter du soleil ou prendre un apéro dans une ambiance agréable après leur journée de travail. Dans les établissements suisses, ils optent de plus en plus souvent pour le Magners Irish Cider.

→ Ces dernières années, le cidre Magners a rencontré un engouement mondial et est devenu le numéro 1 des marques d'Irish Cider sur plus de 40 marchés. Son secret réside dans son goût incomparablement fruité et rafraîchissant que tous apprécient: les jeunes comme les vieux, les Américains comme les Asiatiques, les Irlandais comme les Suisses.

Un plus pour les restaurateurs

Avec son taux d'alcool modéré de 4,5 pour cent, le Magners a un public très large; un plus pour les restaurateurs. En le proposant à vos clients à la pression, vous profiterez en outre d'une marge importante et d'une manutention facile.

Le Magners est très apprécié pendant la saison chaude et les nuits de fête estivales, de préférence avec des glaçons afin que son arôme demi-sec et fruité puisse se déployer complètement. Et le client de votre établissement qui passe au souper après l'apéro ne doit pas changer de boisson. En effet, ce cidre se marie à merveille avec les plats estivaux tels que les grillades et les fromages doux ou plus corsés.

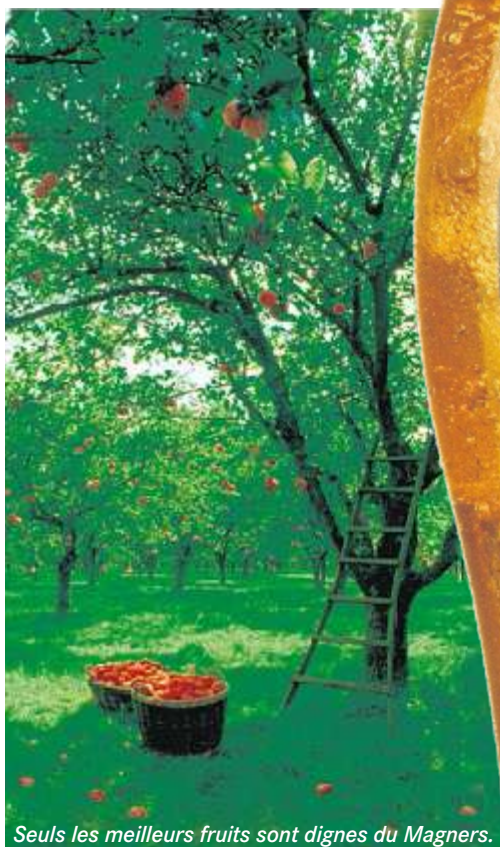
17 sortes de pommes

Produit au sud de l'Irlande, le Magners doit sa re-

En exclusivité auprès de la House of Beer

En Suisse, le Magners n'est disponible qu'à la House of Beer. Le centre de compétence pour la bière étrangère de Feldschlösschen propose l'Irish Cider dans des fûts de 30 litres. En plus du service à la pression – de préférence à la chope – les fans apprécient également les bouteilles longneck, populaires dans le monde entier. Votre Sales Manager de Feldschlösschen vous conseillera volontiers.

→ www.houseofbeer.ch



Seuls les meilleurs fruits sont dignes du Magners.

- 11437 Magners Cider, fût de 30 litres, 5.14 CHF par litre
- 10947 Magners Cider, verre perdu, pack de 12, 5,68 dl, 3.98 CHF par bouteille
- 10946 Magners Cider, verre perdu, pack de 24, 33 cl, 2.75 CHF par bouteille
- 10944 Magners Pear Cider, verre perdu, pack de 12, 5,68 dl, 3.98 CHF par bouteille
- 11137 Magners Pear Cider, verre perdu, pack de 24, 33 cl, 2.75 CHF par bouteille

nommée exceptionnelle à sa fabrication soignée et de longue haleine qui ne nécessite pas moins de 17 variétés de pommes. Au moment de leur maturité, les pommes deviennent de véritables bombes vitaminées. Les fruits sont récoltés, puis pressés. Le jus ainsi obtenu est filtré plusieurs fois afin de lui faire perdre toute opacité. Il est ensuite fermenté pendant une semaine dans des fûts de chêne et finalement stocké pendant plusieurs mois dans des cuves en inox.

Cela en vaut la chandelle



Le Magners Pear Cider.

puisque le Magners Irish Cider plaît par sa note fruitée particulière que lui donnent les différentes variétés de pommes utilisées.

Aussi au goût de poire

Les amateurs de poires opteront pour le Pear Cider. Fabriqué exclusivement avec des poires de qualité, il a un goût incomparable et pur, sans pommes ni exhausteurs de goût. Disponible en bouteille, le Magners Pear Cider n'a rien à envier au cidre de pomme.

Plat de saison: dessert aux fraises et sa bière



Fraises gratinées à la mousse de bière

Recette mise à disposition par Volg



Recette pour 4 personnes

Ingrédients

250 g	fraises fraîches
60 g	sucré
3	jaunes d'œuf
2,5 dl	Dunkle Perle de Feldschlösschen
4 cs	amandes hachées

Préparation

1) Couper les fraises en quatre et les disposer sur quatre assiettes. Mélanger le sucre et les jaunes d'œuf au bain-marie jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux. Ajouter lentement la bière et mélanger jusqu'à ce que la crème s'épaississe. Répartir la crème sur les fraises.

2) Mettre les assiettes au four préchauffé à 220°C pendant 2-3 minutes jusqu'à ce que la crème prenne une légère couleur dorée.

3) Garnir avec les amandes hachées et servir immédiatement.

Recette mise à disposition par Volg.

Vous aussi vous cuisinez avec de la bière?

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!

Une bière foncée et des fraises

Au mois de mai, les fraises ouvrent la saison des baies. La Dunkle Perle de Feldschlösschen est à la fois un ingrédient et un accompagnement idéal.

➔ En mai, quand les premières fraises mûrissent, l'été est à notre porte et, avec lui, la saison des desserts aux fruits. Opter pour les fraises de la région n'est pas uniquement écologique. En effet, les fraises ne se conservent que peu de temps et des transports courts et une transformation rapide sont un avantage.

À l'âge de la pierre, les fraises des bois jouaient déjà un rôle important dans l'alimentation humaine, mais celles que nous connaissons aujourd'hui sont arrivées dans nos assiettes au XVIII^e siècle seulement.

Qualifier les fraises de «fruits rouges» est un abus de langage car, botaniquement parlant, les fraises ne sont pas des

fruits mais des faux-fruits. Les fraises gratinées à la mousse de bière sont un bon moyen d'entrer dans la saison estivale. Avec ce dessert, comme avec les tourtes, les gâteaux et les soufflés, la Dunkle Perle de Feldschlösschen conviendra à merveille (cf. article ci-dessous).

Et avec ça? Une Dunkle Perle.



« La Dunkle Perle de Feldschlösschen est l'un des ingrédients du dessert aux fraises. Cette bière foncée l'accompagnera également très bien. Du mélange de malt clair et foncé naît un goût malté aromatique qui se ma-

rie merveilleusement avec la douceur des fraises. »

Marcel Frey, sommelier-ès bière Feldschlösschen

pixelbo.de



Agenda présentée par myfeldschloesschen.ch Un mois de rêve pour la restauration

■ 1^{er} mai, Ascension, Fête des mères et Pentecôte:

Tous ces jours fériés sont autant d'occasions pour vous, restaurateurs, d'augmenter votre chiffre d'affaire. N'oubliez pas que les clients aiment pouvoir s'asseoir en plein air au printemps et laissez-vous inspirer par les idées présentées sur la plateforme myfeldschloesschen.ch. Ainsi, le mois de mai sera pour vous aussi un mois de rêve!

■ Finale des combats de reines à Aproz:

Elles sortent prêtes au combat de leur étable, car il s'agit de définir sa position au sein du troupeau. Les vaches d'Hérens sont uniques dans leur genre, tout comme les fêtes traditionnelles du Valais. Après les combats régionaux, le weekend du 4 et 5 mai il y aura la grande finale d'Aproz d'où la reine sortira gagnante. Il va de soi qu'à cette fête populaire valaisanne ne peut pas manquer la bière Valaisanne!



En mai, on se restaure volontiers dehors.

■ **Bea/Cheval:** La foire printanière à Berne est un énorme marché provisoire qui réunit presque 1000 stands intéressants et autant d'offres alléchantes. Entre le 3 et le 13 mai sont attendus, comme par le passé, environ 300 000 visiteurs. Cette année, l'attelage à six de Feldschlösschen sera aussi sur les lieux.

MyFELDSCHLOESSCHEN.ch
Soif, envie de plus

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

COMMANDER MAINTENANT!
sur myfeldschloesschen.ch

RAMSEIER est synonyme de
✓ fruits suisses
✓ 100% naturel
✓ sans adjonction de sucre

RAMSEIER
L'énergie naturelle

naturellement légendaires

Soif, envie de plus?

Vous voulez...

- mieux gérer votre établissement et augmenter votre chiffre d'affaires?
- vous approvisionner confortablement 24h/24 en ligne?
- analyser votre gamme?
- disposer de matériel publicitaire personnalisé avec votre logo?
- bénéficier d'une transparence totale grâce à des statistiques instructives?
- suivre un entraînement personnalisé avec un sommelier en bière?
- profiter au mieux de tout à la fois et d'encore plus?

Rendez-vous alors sans attendre sur la plateforme en ligne révolutionnaire qui réunit tout:

www.myfeldschloessen.ch!

Inscrivez-vous vite pour en profiter et gagner des iPads et bien d'autres prix !



MyFELDSCHLOESSCHEN.ch

Soif, envie de plus