



myfeldschloessen.ch
En tant que restaurateur,
vous avez accès en ligne
à des infos précieuses
Page 9

«Une très bonne chose»
Les éloges de l'inspec-
teur pour le Gastroservice
de Feldschlösschen
Page 15

SOIF

N° 6 | Juin 2013

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



Exceptionnel!

La bière
officielle de la
lutte 2013

23% moins
chère!

Prix net **1.19**
au lieu de 1.56
dès 3 caisses

Feldschlösschen Original

10 × 50 cl VC caisse | Art. 10097

20 × 50 cl VC caisse | Art. 10099

Offre spéciale valable
du 10 au 21/6/2013
Dernier jour de livraison 21/6/2013
Action prix net sans ristourne

L'Academy de Feldschlösschen

**Augmentez
savamment
votre CA**

Page 10

Ein Genuss
mit Tradition.
Un régal de tradition.

Neu im Sortiment
Nouveau dans l'assortiment

original
Appenzellerli

new

**bischof
berger**



Éditorial

Bière pression et chiffre d'affaires



Chères lectrices, chers lecteurs,

➔ **Pour augmenter votre chiffre d'affaires:** nous avons analysé les besoins de nos clients restaurateurs et avons créé la Feldschlösschen Academy. Nos Sales Managers dispensent désormais leur savoir de la bière à votre personnel de service de manière ciblée afin d'accroître encore votre chiffre d'affaires.

C'est une chance unique pour vous: bluffez votre clientèle par vos connaissances, en servant une bière pression parfaite et en pratiquant une vente active. Ce sera à coup sûr gagnant, car 85 % des consommateurs préfèrent la bière à la pression et sont prêts à y mettre le prix.

La formation existe également en ligne: approfondissez votre savoir grâce à myfeldschloessen.ch et faites bondir votre chiffre d'affaires ainsi que le taux de fréquentation de votre établissement grâce à votre partenaire Feldschlösschen!

Cela donne soif d'apprendre: les premiers clients ont déjà été formés et recommandent tous vivement la Feldschlösschen Academy. ●

Sandro Hofmann, New Business & Area Sales Director Suisse orientale et Grisons

Sommaire



NEWS&PRODUITS

La bière du mois: Hoegaarden Witbier 4

Au service des clients: les Sales Managers de Feldschlösschen retournent à l'école 5

«Best Swiss Party Ever»: paquet de promotion pour locaux de fête Carlsberg 6

La boisson du mois: Port-o-Tonic 7

Le vin du mois: Pinot Grigio Veneto 9

myfeldschloessen.ch: le savoir du succès s'acquiert en ligne 9

FELDSCHLÖSSCHEN ACADEMY

Le personnel de l'hôtel Schützen à Rheinfelden a déjà été formé 10

Louanges professionnelles pour Gastro-service de Feldschlösschen 15

PEOPLE&DIVERTISSEMENT

Journée de la bière suisse: Ueli Maurer, heureux gagnant de l'ordre de la bière 16

L'attelage à six de Feldschlösschen fut une vedette de l'«Agrischa» à Coire 17

Les éditorialistes Beat Schlatter et Stephan Pörtner ont élu la meilleure blague 19

Telesales: compétence au téléphone 19

À gagner: entrées à Europa-Park 21

MARCHÉ&TENDANCES

Clic – et le serveur arrive 23

Festivals à Berne, Lugano et Sion 25

Feldschlösschen pour campeurs au Tessin 26

Championnat de hillclimbing à Obersaxen 26

Désormais, la bière convient 27

Au Caliente! on fête avec San Miguel 29

Quelle bière avec quels beignets? 30

PERSPECTIVES

CA plus élevé grâce à la Fête fédérale de gymnastique à Bienne 31

La bière du mois

Bière blanche Hoegaarden

Une nouvelle tendance a fait son apparition dans de nombreuses villes – l'**Urban Gardening**. Certains habitants plantent des légumes et des fleurs dans des lieux publics (arbres bétonnés, chariots à commissions ou caisses en bois). La bière belge **Hoegaarden Witbier** fait honneur à son nom en créant des jardins verts avec des restaurateurs. Raison suffisante pour choisir la bière blanche Hoegaarden comme bière du mois.

Cette bière blanche authentique douce-amère de 4,9 degrés dégage une plénitude douce et discrète. Elle est âpre en bouche mais avec un goût fruité rafraîchissant, parfait pour la saison chaude. Par son assemblage de blé, d'avoine, de coriandre et d'écorce d'orange séchée, la Hoegaarden procure une expérience unique au niveau du goût. Elle existe en tonneaux de 20 litres et en bouteilles non consignées de 25 et 33 cl.



Chips et tomates séchées

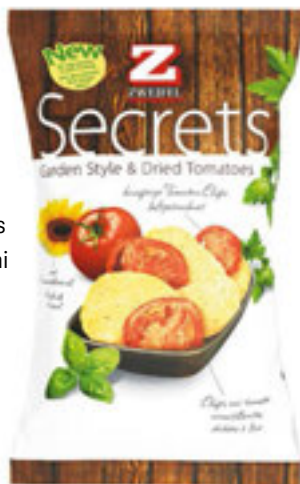
Comme fraîchement cueillies

→ Zweifel lance une nouvelle variété de chips: dans un sachet «Secrets – Garden Style & Dried Tomatoes», on trouve des rondelles de tomates séchées et des chips croustillants aux pommes de terre. Les chips sont assaisonnés au basilic et persil. On laisse sécher les tomates à l'air jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes sans perdre ni couleur ni saveur.

Pour une bière après le travail

Cette nouvelle variété Zweifel semble avoir fraîchement été cueillie dans le jardin. Elle accompagne à merveille la bière après le travail. Ce produit est disponible auprès du Service-Frais Zweifel.

→ www.zweifel.ch



Nouvelles du château

Deux chevaux en formation

→ Les chevaux Feldschlösschen du légendaire attelage à six ont à présent deux nouveaux collègues. Il s'agit de deux chevaux de trait belges, Géronimo

(7 ans) et Lex (5ans). Encore un peu jeunes, ils devront tout d'abord apprendre la discipline et entraîner leurs muscles. Il faudra compter environ un an

jusqu'à ce qu'ils puissent entrer dans leurs nouvelles fonctions et participer à de grands événements partout en Suisse.

→ www.feldschloessen.com

Apéro-bière

Bonjour l'été!

Misez sur la bière accompagnée de petites bouchées. Les deux recettes Fingerfood ci-dessous animeront la soif de vos clients. Pourquoi ne pas leur offrir une promotion: deux bières commandées – une bouchée offerte?



Chips au parmesan

Ingrédients pour 4 personnes

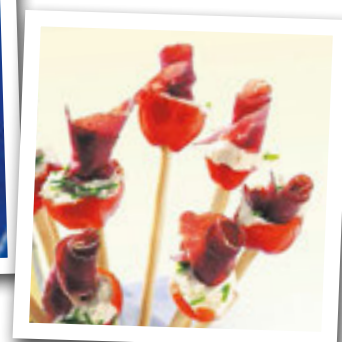
- 1,5 dl de vin blanc
- 1 bâtonnet de cannelle
- 1 clou de girofle
- 3 grains de poivre
- 80 g de poires séchées
- 80 g de pommes séchées
- 16 cs de parmesan râpé
- 8 dattes
- 2 cs de pignons

Préparation

Porter à ébullition le vin blanc avec le clou de girofle et les grains de poivre puis verser sur les poires et pommes séchées. Laisser macérer pendant 15 min.

Faire revenir à la poêle, à température moyenne, à chaque fois une cs de parmesan et les rôtir des deux côtés jusqu'à obtenir des chips croustillantes jaune pâle.

Couper les dattes en petits morceaux, couper grossièrement les fruits séchés macérés et mélanger le tout aux pignons. Servir immédiatement avec les chips.



Brochettes pimentées

Ingrédients pour 20 brochettes

- 20 poivrons doux séchés (peppadew)
- 250 g de fromage frais aux herbes
- 20 bâtonnets Grissini
- 20 tr. de viande des Grisons ciboulette

Préparation

Farcir les poivrons doux de fromage frais, inciser légèrement en croix au couteau en dessous et enfiler sur les Grissini.

Garnir le fromage frais de viande des Grisons et de ciboulette.

Présenter les brochettes comme un bouquet de fleurs dans une cruche ou un grand verre pour l'apéro-bière.

Recettes mises à disposition par Volg.



Lex (à gauche) et Géronimo.



À g.: Le Sales Team pendant le cours. – À dr.: Sales Manager Marcel Frey (photo du haut) et Area Sales Director Ulrich Reinhard de retour à l'école.

Cours de perfectionnement interne chez Feldschlösschen

Pour votre succès: nos Sales Managers se sont remis à jour

Notre équipe Ventes a fréquenté la Feldschlösschen Academy, qui a été créée pour apporter une plus-value à la restauration. Votre Sales Manager se fera un plaisir de vous faire profiter de son savoir-faire rafraîchi.

➔ Désormais, ils sont tous parfaitement à jour: fin avril, notre équipe Ventes a suivi une formation à la Feldschlösschen Academy. Ce cours intensif à Rheinfelden dura trois jours, 140 collaborateurs y ont participé. Le cours a couvert les trois grands domaines classiques de l'Academy:

- **Connaissance de la bière**
- **La bière parfaite**
- **Vente active**

Dorénavant, votre Sales Manager saura encore mieux vous apporter le soutien professionnel et individualisé que vous recherchez en tant que restaurateur. Profitez de cette nouvelle offre pour ac-

quérir un savoir-faire tout neuf et le transmettre à vos collaborateurs. Plus vous en saurez, plus votre CA évoluera. Car nous avons un but commun: celui de générer de nouveaux revenus. En tant que partenaire, Feldschlösschen est maintenant prêt à encore mieux vous servir.

➔ www.feldschloesschen.ch



La spécialiste explique les matières premières de la bière.



Pleine concentration: l'équipe Ventes Feldschlösschen à l'Academy.

Grande promotion pour les restaurateurs

Carlsberg amène des DJs cultes chez ses clients

En tant que bière premium de la vie nocturne, Carlsberg soutient régulièrement ses clients. La promotion actuelle réservera cet été une série d'avantages attrayants aux restaurateurs.

→ Carlsberg lance toujours de surprenantes promotions qui sortent des sentiers battus: la promo actuelle commence en mai et atteindra son apogée le 12 septembre à la «Best Swiss Party Ever».

Les 250 boîtes de nuit participantes ont droit à un pack de promotion très alléchant. Et elles peuvent distribuer des bil-

lets de loterie à chaque achat d'une Carlsberg. À gagner: de nombreux prix immédiats et des entrées VIP pour la «Best Swiss Party Ever».

Bières Carlsberg comptées au buzzer

Un nombre choisi de locaux recevront un buzzer qui comptera les bières Carlsberg vendues.

Les dix meilleurs classés participeront au tirage au sort mensuel d'une fête avec les DJs cultes Tanja La Croix et Yves Larock, fête qui aura lieu dans le local du gagnant et sera promue par MTV et d'autres médias. Une autre campagne au profit des clients de Carlsberg sera conduite en ligne (Facebook, Twitter, etc.).

«Best Swiss Party Ever»

La promotion Carlsberg atteindra sa finale le 12 septembre lors de la «Best Swiss Party Ever» sur le Pilate, qui fixera une nouvelle référence en termes de technologie hologramme, et



L'action est également promue sur Facebook.

qui sera projetée en direct dans quatre clubs branchés. Tous les clients profiteront de la promotion de Carlsberg, puisqu'en servant la bière premium, ils montrent à leurs clients que leur vie nocturne est classée n° 1.

→ www.carlsberg.ch

LE PARTY HIT POUR VOTRE SUCCÈS!

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

TANJA LA CROIX VS. YVES LAROCK

Consommer avec modération.

That calls for a **Carlsberg**

À mixer: la boisson du mois



Un toast au Portugal

Le 10 juin est la fête nationale portugaise. Levons nos verres avec les quelque 230 000 Portugais domiciliés en Suisse. Le «Port-o-Tonic» est sans doute la boisson adéquate à cet effet.



Port-o-Tonic

Ingrédients

5 cl de porto, blanc ou rouge
20 cl de Schweppes Indian Tonic
Glaçons
Morceau de citron ou lime

Préparation

Verser le porto dans un verre à cocktail. Ajouter le morceau de lime et beaucoup de glaçons. Remplir de Schweppes Indian Tonic.

→ Qui dit porto, pensera sans doute à un vin foncé. Cependant, le porto blanc ou «White Port» est également originaire du terroir viticole de la vallée du Douro, située au nord du pays.

Cocktail très apprécié au Portugal

Le porto est un délice doux et plutôt capiteux, souvent servi bien frais à l'apéritif ou comme

cocktail. En effet, le «Port-o-Tonic» est depuis longtemps en vogue au Portugal, tandis que chez nous, il a pour l'instant le statut d'un secret entre initiés. La préparation en est tout à fait simple et le résultat vous épatera en matière de pétilance: mixez le porto rouge ou blanc au Schweppes Tonic et savourez-en la fraîcheur douce-amère. Saúde!



Fans de foot portugais en Suisse: près d'un quart de million de Portugais vivent chez nous.

Rivella Rouge en canette

Le désaltérant officiel est disponible en canettes

→ En janvier 2013, Rivella Rouge fait peau neuve: dans sa nouvelle canette moderne et svelte, au format pratique 33 cl, Rivella Rouge est devenue plus que jamais le désaltérant idéal pour toutes les occasions – chez vous comme en route. Une expé-

rience gustative arrondie qui a été mise au point par Rivella, le désaltérant officiel de la Suisse.

→ www.rivella.ch

Commandez maintenant!

1.17 CHF

la canette

Rivella Rouge
Art. 11502
24 x 33 cl boîte tray

www.myfeldschloessen.ch



Désormais disponible en canette: Rivella Rouge.

Trois variétés: Gazzosa Fizzy

Merveilleux soft drink pour la restauration de plein air

→ Gazzosa est une limonade gazeuse sans alcool, sucrée et transparente, produite en Italie et au Tessin, où elle a une longue tradition comme boisson rafraîchissante. Au cours des dernières années, Gazzosa a également gagné en popularité auprès des consommateurs branchés au nord des Alpes.

Production dans la Léventine

Par conséquent, Feldschlösschen a intégré trois variétés de Gazzosa Fizzy dans sa gamme de produits. Gazzosa Fizzy est produite à Personico dans la Léventine, à base d'eau de source du «Pont da Picol» au Val Nadro.

Gazzosa Fizzy est tout à fait idéale pour la restauration estivale de plein air. Chez Feldschlösschen, le soft drink est en vente au citron vert, à la framboise et à la mandarine. Disponible en caisses de

20 x 35 cl VC. Proposez à vos clients le complément idéal en matière de soft drink.

→ www.fizzy.ch

Commandez maintenant!

1.12 CHF

la bouteille

Gazzosa Fizzy
Art. 10952 Citron
Art. 10953 Framboise
Art. 10954 Mandarine
20 x 35 cl VC Caisse

www.myfeldschloessen.ch



6 CA SUMMER 10

BE READY

for the Cardinal summer



À commander sur
myfeldschloessen.ch



Consommer avec modération.

Ton univers. Ta bière.
www.cardinal.ch

myfeldschloesschen.ch: découvrez la rubrique «Trainings»

En savoir plus pour plus de succès: formation en ligne!

Acquérir efficacement des connaissances en ligne pour plus de succès: Feldschlösschen Academy est à votre écoute 24 h sur 24. Essayez et consultez le domaine «Trainings» sur myfeldschloesschen.ch.

→ Tous les Sales Managers de Feldschlösschen ont suivi une remise à jour de leurs connaissances et sont impatients d'en faire profiter les restaurateurs. Sur myfeldschloesschen.ch, dans le cadre de la Feldschlösschen Academy, nous avons préparé un dossier de formation qui donne des conseils pour la restauration. Ainsi, vous pourrez acquérir confortablement à l'ordinateur toutes les connaissances en matière de bière, utiles à la gestion de votre local.

Trois domaines de formation
Cliquez sur la rubrique «Trainings» et vous tombez sur un grand choix d'outils intéressants. Ladite rubrique traite les trois domaines suivants de la Feldschlösschen Academy:

- **Connaissance de la bière**
- **La bière parfaite**
- **Vente active**

Téléchargez d'importants documents et remettez à jour votre savoir-faire et celui de vos collaborateurs!

→ [MyFELDSCHLOESSCHEN.ch](http://myfeldschloesschen.ch)



Trois domaines de formation: le «centre de connaissances» sur myfeldschloesschen.ch.

Vin du mois

Pinot Grigio Veneto

Le **Pinot Grigio Veneto** est un vin blanc plein de tempérament et de finesse. Les arômes de limette et de litchi ainsi qu'une note de grapefruit rose en finale en font le vin blanc parfait pour les chaudes soirées d'été. Ce vin italien à la couleur jaune pâle annonce d'emblée ses intentions: séduire et rafraîchir!

Ce Pinot Grigio est également très attractif pour le restaurateur: au prix de CHF 6.30 la bouteille de 7,5 dl, vous obtenez une marge intéressante pour chaque verre de vin ouvert commandé:

Prix d'achat par dl × marge
= prix de vente au verre

Pour ce Pinot Grigio Veneto plein de tempérament, cela signifie:
CHF 0.84 × 5.95 = 5 francs

Commander maintenant!

6.30 CHF

la bouteille

Pinot Grigio Veneto IGT
Art. 11509
6 × 75cl VP carton

www.myfeldschloesschen.ch



FELDSCHLÖSSCHEN ACADEMY

PLUS DE SUCCÈS TOUT SIMPLEMENT.

Saviez-vous que 85% des consommateurs de bière préfèrent la bière à la pression?

Parfaitement tirée et servie, le client en consommera plus et saura apprécier une expérience unique.

Question du mois:

À quelle température faut-il servir la bière?

Renseignez-vous sur myfeldschloesschen.ch. Sous la rubrique «Trainings», la Feldschlösschen Academy vous apprendra tout ce que vous devez savoir sur la bière pression. Vos clients vous en seront reconnaissants!

La bière parfaite



Formation pour l'équipe du «Schützen» à Rheinfelden

Grâce à notre savoir-faire en matière de bière, faites bondir votre chiffre d'affaires



Martin Sonderegger (à g.), directeur hôtellerie de Schützen Rheinfelden AG, écoute les explications de Marcel Frey.

Le personnel de l'hôtel Schützen à Rheinfelden



À quoi sert le houblon? Qu'est-ce que le malt? – À la découverte des matières premières de la bière.



Il importe de correctement tirer la bière: l'équipe du «Schützen» apprend tout en se divertissant.



Avons-nous bien tiré la bière? Vérification à l'aide du matériel de formation de Feldschlösschen Academy.

Dans le cadre de la Feldschlösschen Academy, les Sales Managers transmettent leur savoir-faire de manière encore plus ciblée à leurs clients restaurateurs. Profitez vous aussi plus intensément de notre expertise en matière de bière, faites former vos collaborateurs par votre Sales Manager et augmentez ainsi votre chiffre d'affaires! L'équipe de l'hôtel Schützen à Rheinfelden s'y est déjà essayé et Martin Sonderegger, son directeur, est convaincu que ce sera un investissement rentable.

➔ Feldschlösschen étend son partenariat avec les restaurateurs suisses. Depuis le mois de mai, les Sales Managers de Feldschlösschen transmettent leur savoir-faire de façon encore plus ciblée à leurs clients restaurateurs, par le biais de la nouvelle Feldschlösschen Academy. À l'écoute de nos clients, nous avons constaté qu'un partenariat plus intense avec Feldschlösschen est susceptible d'engendrer de nouvelles ventes.

L'importance du personnel de service

Il est primordial que le personnel de service soit bien formé pour les produits qu'il représente. Cela va des connaissances des bières au tirage impeccable et jusqu'à la vente active. À ce niveau, beaucoup de restaurateurs perçoivent un besoin de rattrapage.

«Beaucoup appris en peu de temps»

L'équipe de l'hôtel Schützen à

Rheinfelden a déjà suivi une formation auprès de Marcel Frey. Martin Sonderegger, directeur hôtellerie de Schützen Rheinfelden AG, est plein d'éloges: «Mon équipe et moi avons beaucoup appris en très peu de temps. Grâce à des connaissances plus approfondies en matière de bière, les collaborateurs seront désormais en mesure de vendre encore plus activement et de conseiller individuellement chaque client. En outre, nous nous sommes perfectionnés dans l'art de bien tirer et servir une bière à la pression.»

Martin Sonderegger s'en est vite rendu compte: «Les compétences accrues ne passent pas inaperçues auprès des clients. Nous avons pu augmenter la confiance de nos clients et nos ventes.»

Prêt à payer davantage

Selon un sondage, 85 % des consommateurs de bière préfèrent la bière à la pression. Si vous lui servez une bière parfait-



Conseillez la bière pour accompagner un menu et augmentez ainsi votre chiffre d'affaires.

tement tirée, votre client consommera davantage et sera prêt à payer un peu plus. C'est pour cette raison que nos Sales Managers accordent une grande importance à ce sujet.

Tournez la page, s.v.p.

s'entraîne avec le Sales Manager Marcel Frey



Le Sales Manager Marcel Frey montre à une employée comment se perfectionner.



Marcel Frey montre au directeur Martin Sonderegger une carte géographique des différentes bières.



La mallette de l'Academy contient tout le matériel nécessaire à l'instruction sur la bière.

«Um Brinde À Vida!»

(En portugais: «Un toast à la vie!»)

COMMANDER
MAINTENANT!
sur
myfeldschloessen.ch

PORT-O- TONIC

Du Porto rouge ou blanc
avec du Schweppes Tonic.
Un grand classique du
Portugal.



UNEXPECTED SINCE 1783

www.schweppes.ch

Connaissance de la bière: le brassage



Vos clients apprécieront une bière impeccablement tirée.

Trois domaines de formation:

Pour une formation qui profite au maximum à votre personnel, la Feldschlösschen Academy est structurée en trois parties:

■ **Connaissance de la bière:**

Apprenez tout sur les matières premières et sur la production des 38 bières Feldschlösschen à la pression ainsi que sur les menus qui les accompagnent.

■ **La bière parfaite:**

Comment s'y prendre pour bien tirer et servir chaque bière? Choisissez vos verres avec soin. Le Sales Manager transmet son savoir-faire à vos collaborateurs.

■ **Vente active:**

Une bière n'est pas simplement une bière. Re-

commandez une bière spéciale et profitez d'une marge de profit plus élevée! Votre Sales Manager a de nombreux tuyaux en réserve pour vous aider à faire bondir vos ventes de bière.

Par le biais de la Feldschlösschen Academy, nous voulons contribuer encore davantage à votre succès. Cette année, quelque 5000 clients restaurateurs ont recours à la formation proposée par nos Sales Managers.

Formation conseillée

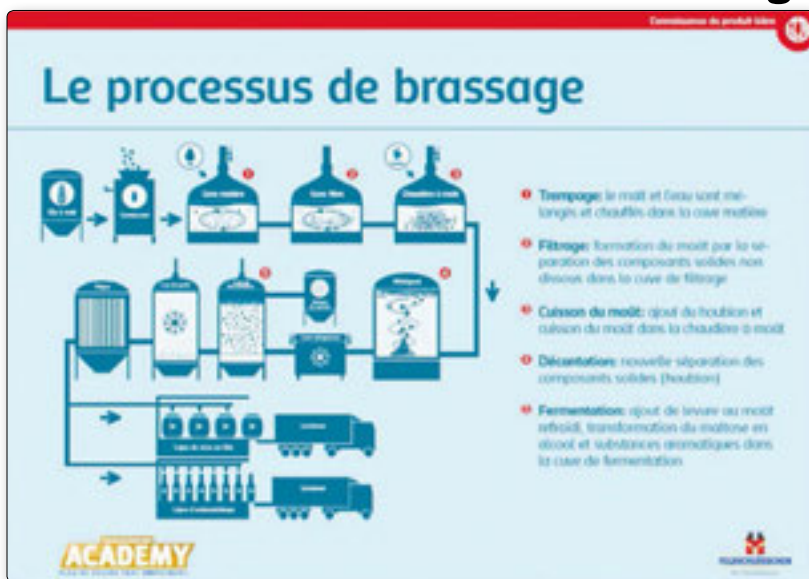
L'équipe de l'hôtel Schützen à Rheinfelden, qui fut l'un des premiers clients à profiter de notre cours, recommande vivement l'Academy: «C'était à la fois très instructif et divertissant. Nous

sommes très satisfaits et convaincus que notre effort sera couronné de succès.»

→ myfeldschloessen.ch



La documentation de la Feldschlösschen Academy montre comment tirer une bière.



Apérçu du processus de brassage dans la documentation de la Feldschlösschen Academy.

Vente active: le savoir-faire



Feldschlösschen Academy: voyez comment faire évoluer votre CA par la vente de bière.

La bière parfaite: le tirage parfait



En suivant les conseils de la documentation, vous obtiendrez la bière parfaite.

*Eve, la boisson idéale pour
votre clientèle féminine.*

**COMMANDEZ
MAINTENANT**



It's a Lady Thing.

Consommer
avec modération.



Des louanges pour Feldschlösschen

«Une précieuse prestation»

Thomas Stadelmann est directeur de l'Inspection des denrées alimentaires du canton d'Argovie. Avec son équipe, il a suivi une formation donnée par Feldschlösschen Gastroservice qu'il loue pour son «haut professionnalisme».

« Quel était l'objet de la visite de l'Inspection des denrées alimentaires du canton d'Argovie chez Feldschlösschen?

Neuf contrôleurs, trois inspecteurs et moi-même avons découvert ce que Feldschlösschen offre aux restaurateurs en fait de maintenance et service logistique pour les comptoirs de bière pression. Nous avons aussi parcouru la documentation mise à disposition des clients. Il s'agit évidemment d'une précieuse prestation, de haut niveau professionnel. L'offre de Feldschlösschen permet aux restaurateurs de servir à leurs clients une bière pression bien tirée, toujours fraîche et parfaite.

En quoi le comptoir à bière donne-t-il matière à réflexion pour l'Inspection des denrées alimentaires du canton d'Argovie?

Il s'agit d'un sujet parmi d'autres. Cette année, nous menons une campagne spéciale centrée sur ces installations.

Et pourquoi donc?

Chaque année, nous examinons de près un sujet précis; cette année-ci, ce sont les comptoirs à bière. Notre travail dans ce domaine est-il suffisant ou devons-nous changer quelque peu notre routine?

Avez-vous déjà obtenu de premiers résultats?

Non, c'est encore beaucoup trop tôt.

Pour vous et votre équipe, la formation chez Feldschlösschen était donc une préparation à cette campagne?

Oui, et dans ce sens notre visite à Rheinfelden a été très fructueuse. Nous avons pu examiner de long en large les différentes installations de comptoirs à bière pression et les instructeurs de la maison



« On nous a donné une bonne vue d'ensemble. »

Thomas Stadelmann, directeur de l'Inspection des denrées alimentaires du canton d'Argovie

Feldschlösschen nous ont donné un bon aperçu des points critiques. Certains d'entre nous ont beaucoup appris des experts Feldschlösschen. »

Feldschlösschen Gastroservice: service d'assistance gratuit 7 jours sur 7

Un service compétent

- Garantie de qualité grâce à l'engagement de techniciens compétents qui suivent régulièrement des cours de formation
- Absences compensées par des remplaçants – aucune lacune de service pour vous
- Produits de nettoyage adaptés à votre installation
- Matériels de remplacement non facturés
- Les changements de produits sont exécutés tout naturellement (poignées de robinets et rondelles)
- Les demandes sont communiquées à votre Sales Manager ou au poste concerné

Service de dépannage digne de confiance

- Dépannage gratuit (pour autant que le service ait été maintenu et assuré par Feldschlösschen Gastroservice)
- Numéro d'urgence atteignable 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7 (0848 840 842)
- Rappel téléphonique au plus tard dans l'heure qui suit
- Dépannage 7 jours sur 7

lu – me 8 h – 20 h
je – sa 8 h – 22 h
di 8 h – 17 h

La bière parfaite



Les 9 principes de base pour une bière pression parfaite

- 1 Respecter un temps de repos: laisser reposer les fûts 1-2 jours après leur livraison
- 2 Maintenir une température constante dans la réserve: 5-10° C
- 3 Respecter les conditions d'hygiène: maintenir propre l'environnement des fûts – pas de denrées alimentaires très odorantes dans la même pièce
- 4 Estimer la quantité des stocks: ne pas trop commander (jusqu'à la prochaine livraison)
- 5 Préserver la qualité: si possible, ne servez pas de bière ouverte depuis plus de 2-3 jours
- 6 Éliminer les impuretés: jeter le premier tirage après la mise en place
- 7 Garantir la pureté: jeter la bière ayant passé la nuit dans la conduite (2-3 verres)
- 8 Contrôler la température de tirage: le soir à la dernière bière – idéalement entre 6 et 9° C
- 9 Garantir la propreté: nettoyer chaque soir les robinets dans une bassine d'eau chaude; puis jeter l'eau chaude dans l'écoulement du rince-verres

Aide-mémoire de Feldschlösschen Academy sur le thème «La bière parfaite».

Journée de la bière suisse: rencontre publique à Rheinfelden et gala à Z



Balade au musée des véhicules anciens de Feldschlösschen.



Une bière sous les parasols, à l'abri de la pluie.

Concours: qui fera rouler le tonneau plus vite?

Markus Raub

Brasserie ouverte chez Feldschlösschen

➔ Résoudre un quiz sur les bières, faire rouler les tonneaux, visiter la brasserie, et autres: Feldschlösschen a lancé une invitation à Rheinfelden, dans la plus grande brasserie en Suisse. Malgré les températures hivernales de ce 20 avril 2013, les visiteurs ont passé une journée très divertissante. ●



Une promenade en calèche fait plaisir malgré le temps brumeux.

Ma bière préférée: Feldschlösschen Original

«Chez moi et au restaurant»

« Depuis toujours, la Feldschlösschen Original a été ma bière favorite. Mes parents déjà la buvaient, et moi-même je l'apprécie tant chez moi qu'au restaurant. J'aime sa classique note de houblon. Elle est désaltérante et sera toujours ma préférée. » ➔

Rolf Hunziker (Olten), visiteur de la brasserie Feldschlösschen à Rheinfelden lors de la Journée de la bière suisse



Ueli Maurer, fier l'ordre de la bière



«Santé!» Le président de la Confédération lève son verre

➔ Ueli Maurer est un véritable amateur de la bière. L'estime qu'il porte à la grande tradition brassicole suisse a valu au président de la Confédération l'ordre d'or de la bière, qui lui fut remis en date du 19 avril, lors de la Journée de la bière suisse - en l'honneur de la bière. La fête de l'ordre «ad gloriam cerevisiae» eut lieu sous l'égide de l'Association suisse des brasseries (ASB), la distinction fut remise par les supérieurs de l'ordre.

La saison de la bière a commencé

Susanne Kunz, actrice et présentatrice, a salué et présenté les invités d'honneur, issus de l'économie, de la politique et du showbiz, tandis que Monsieur Maurer donna le coup d'envoi à la saison de la bière en levant son verre. ●



urich
porteur de
re



à la saison de la bière.



Meta Hiltbrand,
chef de cuisine, Ueli Maurer et Markus Zemp, président ASB.

Thomas Amstutz, CEO Feldschlösschen et Marcel Krevet, directeur ASB.



L'attelage à six de Feldschlösschen a fait sensation à l'Agrischa: de la joie et aussi de la bière fraîche (petite photo) pour les visiteurs.

zilk-la.ch, Freshfocus

Salon de l'agriculture à Coire

L'attelage à six de Feldschlösschen enthousiasme l'Agrischa

➔ La devise de l'«Agrischa» de Coire était cette année «Découverte de l'agriculture». Les 6 et 7 avril, la foire a réuni de manière sympathique les agriculteurs grisonnais. Le dimanche était la «Journée du cheval», à laquelle participait naturellement l'attelage à six de Feldschlösschen. Tout comme les chevaux, les boissons Feldschlösschen ont été très appréciées à l'«Agrischa». Près de 15 000 visiteurs se sont retrouvés à la foire de Coire sur l'«Obere Au». «Nous avons atteint nos objectifs», déclare Said Bucher, présidente du CO. La prochaine «Agrischa» aura lieu en mai 2014 à Zernez.



Jakob Gross, directeur de Domenig Immobilien, avec sa partenaire.



Le nouveau président de Coire Urs Marti.



Arkina et Rhäzünser, les eaux minérales des Grisons, étaient de la partie.



Les chevaux en point de mire.



Le stand Feldschlösschen.

**ACTUELLEMENT
PROMOTION**
sur tous les produits RAMSEIER en
bouteilles en verre consignées



L'énergie naturelle

**COMMANDER
MAINTENANT!**

sur
myfeldschloessen.ch

RAMSEIER est synonyme de

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



famille naturelle

ramseier.ch

Les assoiffés



Vous avez sous les yeux la plus élaborée des chroniques qui n'ait jamais existée. En vue de vous présenter la meilleure blague sur la bière qui soit, nous avons rassemblé plus de 1238 blagues – du premier canular haut-sumérien de l'an 4814 av. J.-C.

jusqu'au 24 avril 2013, dans plus de 30 langues.

Pour faire le tri, nous avons eu recours à des bénévoles, chercheurs, retraités et médecins déchus de leur titre de docteur. Les blagues ont ensuite été soumises à un jury composé de res-

taurateurs sélectionnés, alcooliques anonymes, comédiens professionnels et de Ueli Maurer, qui a sanctionné le matériel selon 20 critères pertinents. Le résultat est disponible sous forme de 51 classeurs. Durant leur tâche, deux de nos experts ont

Les éditoriales de SOIF:

Stephan Pörtner (à g.), écrivain, traducteur, lauréat du prix du polar zurichois.

Beat Schlatter (à d.), acteur, cabarettiste et scénariste.

croulé de fatigue, un troisième fut victime d'un syndrome d'épuisement (non, pas Ueli Maurer). Nous sommes d'autant plus fiers de pouvoir désormais vous présenter la blague qui ait satisfait à 87 pour cent des critères requis:

«Les chefs brasseurs de Calanda, Schützengarten et Feldschlösschen sont assis dans un restaurant avec jardin. Le brasseur de Calanda commande une Calanda, celui de Schützengarten une Schützengarten, tandis que l'homme de Feldschlösschen prend un verre d'eau. «Pourquoi pas une Feldschlösschen?», demandent ses collègues. – «Si vous ne buvez pas de bière, je n'en prends pas non plus.»

Feldschlösschen Telesales

Conseil téléphonique pour restaurateurs



➔ 0848 80 50 10: commandez votre marchandise en composant tout simplement ce numéro. Les 43 collaborateurs et collaboratrices dévoués de Feldschlösschen se feront également un plaisir de vous conseiller. Pamela Wittmann, responsable de l'équipe Telesales, déclare: «Nous présentons volontiers à nos clients les promotions et les nouveaux produits de Feldschlösschen.»



Aimable et compétent: l'équipe Telesales et sa responsable Pamela Wittmann (à droite et petite photo).

Lexique de la bière



C comme cerevisia

Le terme cerevisia ou cervisia vient du gaulois et est dérivé de Ceres, la déesse des fruits des champs. C'est ainsi que les Romains appelaient la bière qu'ils avaient connue et aimée lors de leurs campagnes. La première bière fut obtenue en Mésopotamie, où les Égyptiens faisaient fermenter du pain à moitié cuit avec de l'eau.

Les blagues du mois



«**Garçon**, il y a une mouche qui est en train de se noyer dans mon bol de soupe...» – «Désolé monsieur, mais je ne suis pas maître nageur.»

«**Garçon**, ce steak sent l'alcool!» Le serveur fait trois pas en arrière et rétorque: «problème résolu?»

«**Garçon**, en voilà une tragique histoire avec ce poisson.» – «Comment cela?» – «Si petit et déjà tellement pourri.»

NOUVEAU



ahhh

Commandez dès maintenant :
Toute la saveur désaltérante de Rivella en canette.

Participez et gagnez

5x2 entrées à Europa-Park

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. Comment s'appelle la limonade sans alcool produite en Italie et au Tessin?

- D** Gazzosa Fizzy
- S** Minerale Tizzy
- T** Bevanda Rizzy

2. Zweifel lance ce printemps une nouvelle variété de chips. Que contient-elle?

- E** Des abricots sucrés
- U** Des tomates séchées
- A** Des amandes moulues

3. Où sont les origines de la bière spéciale Hoegaarden, qui accompagne parfaitement les mets?

- K** Du Luxembourg
- P** Des Pays-Bas
- R** De Belgique

4. Depuis quand la boisson Rivella Rouge est-elle disponible en cannettes?

- N** 2011
- H** 2012
- S** 2013

5. Où transmet-on le savoir-faire qui assure une gestion encore plus efficace en gastronomie?

- T** À la Feldschlösschen Academy
- L** À l'institut Gastro
- E** Au centre de formation Restaurant

La solution est:



Une réussite assurée: une visite à Europa-Park restera une aventure inoubliable.

Tentez votre chance: une invitation de Rivella à Europa-Park

Ce printemps, le THEA Classic Award a été décerné à Europa-Park, situé à Rust au sud de l'Allemagne. De par cette haute décoration de l'industrie américaine du divertissement, Europa-Park, qui se trouve non loin de la frontière suisse, a été classé parmi les parcs d'attractions de renom mondial. En tant que partenaire d'Europa-Park, Rivella met à disposition 5 x 2 entrées. Le parc est en constante évolution. L'année passée, le grand huit géant de bois «WODAN-Timburcoaster» y fut inauguré, et cette saison la forêt des contes de Grimm sera agrandie et le Magic Cinema 4D renouvelé.



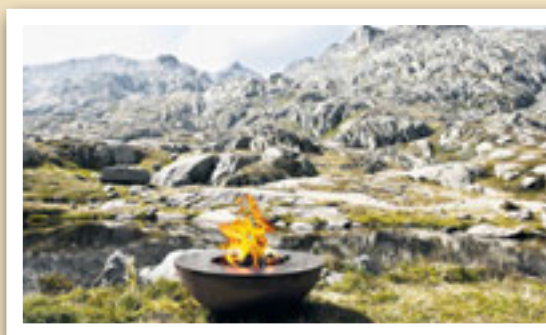
→ www.rivella.ch



→ www.europapark.de

Les gagnants du concours SOIF d'avril 2013

Le couple de gérants **Bürge-Grimm** du Seehotel Baumgarten à 6405 Immensee a gagné un gril Feuerring Ovum. Toutes nos félicitations!



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 deux entrées à Europa-Park à Rust en Allemagne.

Délaï d'envoi: le 10 juin 2013



POUR LA GRILLADE POUR PLUS DE PROFIT!

Par exemple, le Cabernet Sauvignon California 75 cl en vente au verre par dl (prix d'achat par dl x marge = prix de vente possible au verre):

$$\text{CHF } 0.91 \times 6 = \text{CHF } 5.50 \text{ AU VERRE}$$

Vins pour la grillade

Cabernet Sauvignon Cal.	75 cl	6.85
Malbec Argentina	75 cl	9.90
Primitivo del Salento IGT	75 cl	5.60
Ripasso Valpolicella DOC	75 cl	12.90
Amarone Valpolicella DOC	75 cl	24.50



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

Au-delà de nos frontières



Clic – et le serveur arrive

Deux restaurateurs créatifs ont redonné vie au GIG Bar & Café à Klagenfurt, un local qui date des années 1970. Leur idée de miser sur les technologies nouvelles en matière de marketing et dans les services porte ses fruits.

→ «Nous voulons apporter un changement positif à Klagenfurt», déclare René Schoahs. C'est pour cette raison qu'il a repris en 2009 avec Christian Aigner le GIG Bar & Café. Ensemble, ils ont créé sur 700 m² un concept de restauration branché, qui fonctionne à merveille.

Udo Jürgens et clients de passage

Le GIG existait déjà dans les années 1970. «Nous voulons renouer avec l'original et établir une symbiose entre bar et café», déclare Schoahs. Comme d'antan, lorsque Niki Lauda, Udo Jürgens et Falco fréquentaient le GIG parmi les clients habituels, le GIG continue d'attirer aujourd'hui un vaste public, du client de passage à la célébrité.

Carte animée

Grâce à deux terrasses chauffées,



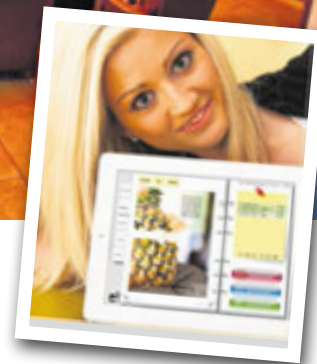
la saison dure d'avril à fin septembre, et les mois restants ne s'avèrent d'ailleurs pas plus tranquilles. La nouvelle technologie tombe donc à pic, bien entendu. Il y a trois ans, le GIG fut le premier local à distribuer

Au GIG Bar & Café, les commandes passent par un simple clic sur iPad.

des iPad à ses clients – avec une carte animée de menus et de boissons. Depuis 2012, les clients ne se contentent plus de feuilleter la carte «GIG-Pad», ils lancent plutôt directement leur commande par clic.

L'iPad, un atout au service

«La situation est bien connue: on désire passer sa commande, mais aucun serveur n'est disponible. On veut l'addition, mais le personnel fait la sourde oreille», dit Schoahs. Le GIG-Pad permet désormais au client d'attirer



l'attention du serveur par une simple série de clics. Son message est directement transmis au buffet, d'où sa commande lui parvient peu après. En outre, fini le calcul mental: le GIG-pad établit automatiquement le total. Néanmoins, le GIG-pad n'est pas destiné à remplacer le personnel: «Il s'agit simplement d'apporter au client une plus-value.» Un service apprécié surtout parmi les jeunes clients.

Payer par smartphone

«Nous sommes fiers de notre rôle de pionnier mondial», dit Schoahs. Le GIG cherche à intégrer les nouveaux médias. Ainsi, les clients peuvent payer par smartphone ou tablette, au moyen d'une carte de membre ou d'une appli individuelle. ●

→ www.gig-bar.at



René Schoahs (à g.) et Christian Aigner, fiers du succès de leur GIG Bar à Klagenfurt.





Vogellisi

Festival

adelboden
5./6. Juli 2013

Freitag, 5. Juli 2013

patent ochsner * gustav
philipp fankhauser * patina

samstag, 6. juli 2013

stiller Has * undiscovered soul
whole lotta dc * Florian ast
greskill * pertness * gloom * nils burri
Dodo & The Liberators

www.vogellisifestival.ch



MIGROS

RAIFFEISEN
Frutigland

Festivals bernois

Rendez-vous des stars

Du Seeland à l'Oberland et jusqu'à la capitale: dans les semaines qui s'ouvrent à nous, les stars de la musique afflueront au canton de Berne. Feldschlösschen sera présent lors des concerts en plein air.

➔ Au Stade de Suisse, au Stars of Sounds à Morat et Fribourg, au festival Vogellisi à Adelboden ou au Gurten: les vedettes nationales et internationales seront sur scène en juin et juillet dans le canton de Berne. Feldschlösschen sera là.

♫ **Stade de Suisse:** Depeche Mode le 7 juin, Muse le 15 juin et Bon Jovi le 30 juin: les fans de concerts en plein air en auront pour leur compte. Carlsberg est la bière officielle du stade.

➔ www.stadedesuisse.ch

♫ **Stars of Sounds:** les 14 et 15 juin, Elton John, Krokus et Status Quo seront à Morat. Les 12 et 13 juillet à Aarberg, 77 Bombay Street, The Baseballs et Patent Ochsner feront bouger la scène. Cardinal est le sponsor principal.

➔ www.starsofsounds.ch

♫ **Vogellisi Festival:** les 5 et 6 juillet, les stars suisses incarnent l'âme du Vogellisi Festival: Stiller Haas, Patent Ochsner, Philipp Fankhauser et Florian Ast seront présents à Adelboden. Feldschlösschen en est le sponsor.

➔ www.vogellisifestival.ch

♫ **Festival du Gurten:** Sophie Hunger, Seven, Die Fantastischen Vier, Die Toten Hosen, The Darkness et beaucoup d'autres se donnent rendez-vous sur le Gurten du 18 au 21 juillet. Le festival fête ses 30 ans d'existence. Cardinal est parmi les sponsors principaux.

➔ www.gurtenfestival.ch



Florian Ast.



Elton John.

Bon Jovi.



Patent Ochsner.



L'Estival Jazz sur la Piazza di Riforma à Lugano est un festival de jazz de renom.

Estival Jazz de Lugano

Entrée gratuite et fabuleux décors

L'Estival Jazz de Lugano fête ses 35 ans cette année. À la longue tradition vient s'ajouter le partenariat avec Feldschlösschen.

➔ L'Estival Jazz aura 35 ans cet été. Cet événement qui se tient à Lugano compte parmi les perles des festivals de jazz internationaux et son entrée est gratuite cette année également. Les concerts de l'Estival sont répartis sur deux semaines. Les 28 et 29 juin, ils auront lieu à Mendrisio sur la Piazzale alla Valle, et du 4 au 6 juillet ce sera au tour de la Piazza di Riforma de Lugano d'offrir son magnifique décor au festival. Aux abords de la Piazza

sera érigé un «village Estival». La tradition veut que Feldschlösschen, outre la célèbre Cardinal, bière du festival, propose la plupart des autres boissons de son assortiment et mette toute l'infrastructure à disposition.

➔ www.estivaljazz.ch



Festival Electrozîles à Sion

Musique électronique

➔ Le festival s'appelle Electrozîles et il représente un must absolu pour les passionnés de musique électronique. Il aura lieu à Sion les 21 et 22 juin. La Valaisanne, la véritable bière du Valais, sera de la partie. Charlie, le président du CO d'Electrozîles, apprécie quant à lui toute l'année la Valaisanne. Il est aussi le patron du Café du Nord et naturel-



lement, il tire au tonneau la bière Valaisanne pour ses fidèles clients valaisans.

➔ www.electroziles.com

Affiche du Festival Electrozîles 2013.



Le festival du Gurten, la montagne emblématique de Berne.

Tessin

Camper avec Feldschlösschen

Le grand choix de bières et autres boissons que propose Feldschlösschen connaît un énorme succès aux campings de grande importance touristique au Tessin.

→ Luciano Badini gère le restaurant et le magasin au camping Delta à Locarno, situé à quelques pas du centre-ville au bord des eaux bleues du lac Majeur. Depuis douze ans, le susmentionné restaurateur achète ses bières, eaux minérales, Coca-Cola, Fanta et autres boissons chez un seul et même fournisseur: Feldschlösschen.

Luciano Badini se déclare très satisfait de son partenariat avec Feldschlösschen: «Le service est excellent, et les produits de Feldschlösschen sont très appréciés par notre clientèle internationale.»

Les fans de la Hopfenperle

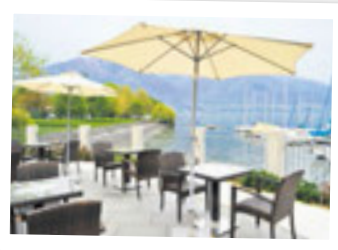
Tant au restaurant que dans les rayons du magasin, Luciano Badini propose aux adeptes du camping plusieurs sortes de

bières Feldschlösschen: «La Hopfenperle est particulièrement appréciée, elle s'est très vite forgé une très bonne réputation parmi nos clients», raconte-t-il.

Idéal pour les terrains de camping

À l'instar du Delta, camping majeur du Tessin, d'autres exploitants de terrains de camping font également confiance aux produits Feldschlösschen, Matto et Tamaro à Tenero, pour n'en citer que deux. Rolf Burkhard, responsable du site de Taverna: «Nous sommes contents de pouvoir offrir d'excellents produits et services aux exploitants de terrains de camping, puisque, au Tessin, les camping est primordial pour le tourisme.»

→ www.campingdelta.com



Au restaurant, Luciano Badini sert du Feldschlösschen à la pression et en bouteilles (grande photo). Au magasin (petite photo à gauche) et au lac Majeur, il mise également sur les boissons de Feldschlösschen.



Pilote essayant de franchir le Kartischa Hill à Obersaxen.

Hillclimbing à Obersaxen

Spectacle au Kartischa Hill

Des moteurs pétaradants, des gars durs à cuire, le rock'n'roll et une montagne jusqu'ici invaincue: c'est l'affiche du championnat d'Europe de Hillclimbing, qui se tiendra à Obersaxen les 1^{er} et 2 juin.

→ Le hillclimbing nous vient des États-Unis et ressemble à de l'alpinisme à moto. Une folle histoire que ces pilotes de moto – dont une poignée de femmes – issus de six pays différents, qui tentent de gravir une piste de 240 mètres à 140 pour cent de pente sur le Kartischa Hill. D'autant plus que, depuis dix ans que cette épreuve existe, aucun pilote n'y a jamais réussi!

Un Suisse est le grand favori

«Vive la montée!», tel pourrait être le slogan de cette aventure de Hillclimbing dans les Grisons. D'un point de vue suisse, il convient d'être optimiste pour la 11^e édition cet été, puisque – avec 225,3 mètres – le Valaisan Jörg Seewer détient le record et quelques mètres seulement le

séparent de la victoire. L'organisation du championnat d'Europe de Hillclimbing est placée

sous l'égide de Giuseppe Zollet, ancien pilote de motocross, qui fait preuve de grand professionnalisme. Après leurs exploits sportifs, les pilotes auront bien mérité une Feldschlösschen et trinqueront avec les spectateurs. Bien entendu, l'eau minérale grisonne Rhäzünser sera également présente au Kartischa Hill pour désaltérer les fans.

→ www.hillclimbing.ch



Passt scho, Melligen

Désormais, la bière convient

Daniela Frutiger / Freshfocus



Ugur Özmen, fan de Feldschlösschen, dans son Café-Bar «Passt scho».

➔ Jusqu'en 2012, le Café-Bar «Passt scho» («cela me convient») à Melligen fut géré par un Autrichien qui servait de la bière autrichienne à ses clients. Depuis qu'Ugur Özmen a repris le local en 2013, on y sert de la bière qui convient: «Je suis un fan de Feldschlösschen et je tire bien sûr la bière issue de notre canton», déclare le restaurateur. Les feedbacks de ses clients sont très positifs. «De toute évidence, mes clients ont envie de bières Feldschlösschen», renchérit Ugur Özmen, qui achète aussi ses eaux minérales, soft drinks et vins chez Feldschlöss-

chen. Le «Passt scho» est un endroit douillet. Le matin, ouvriers et aînés y affluent, l'après-midi, c'est le tour aux familles. Le soir, le public se fait plus jeune, et il y a souvent de la musique live ou des soirées qui évoluent autour d'un certain thème.

Jardin avec fauteuils

«Mes clients apprécient le nouveau fumoir», nous confie Ugur Özmen. Et le groupe Facebook est bien fréquenté. Et avec l'été qui s'annonce, les visiteurs aiment surtout s'installer sur les fauteuils dans le jardin.

➔ www.passtscho-melligen.ch

Reginas Oberstadt Bar, Lenzbourg

«Un bar sympa»

➔ Regina De Carvalho a déjà une grande expérience de gérante et cheffe de bar. Depuis l'hiver dernier, elle dirige elle-même son premier établissement. «Le Reginas Oberstadt Bar à Lenzbourg est un endroit sympa», déclare la tenancière. Ici, chacun peut discuter à son aise, jouer aux fléchettes, écouter ses mélodies favorites grâce à une «music box» par Internet et même fumer. L'objectif de Regina De Carvalho est de parvenir à toucher un public de tous les âges et de toutes conditions sociales. En semaine surtout, elle aimerait avoir encore plus de clientèle jeune et féminine. «Le Reginas Oberstadt Bar convient éga-

lement pour accueillir des groupes», ajoute encore Regina De Carvalho.

Boissons Feldschlösschen

Regina De Carvalho apprécie la collaboration avec Feldschlösschen. Elle sert de la Cardinal Blonde et de la Grimbergen à la pression et bien d'autres boissons Feldschlösschen. Si l'on désire manger quelque chose pour accompagner sa bière, on pourra consulter la carte de pizzas et de pâtes de l'hôtel-restaurant Oberstadt, situé dans le même bâtiment. On y trouvera aussi une chambre – pour le cas où l'on aurait oublié l'heure... ●



Regina De Carvalho dans son sympathique établissement.



Serena Samash et son équipe de cuisine.

«Eat me», Lausanne

Bière et voyages

➔ Le restaurant lausannois «Eat me», qui a ouvert ses portes en mars dernier, invite ses clients à venir découvrir une cuisine traditionnelle inspirée de nombreux voyages à travers le monde. L'idée vient de Serena Samash, fondatrice de l'établissement. «J'ai beaucoup boursinué de par le monde et j'y ai fait des découvertes culinaires étonnantes», explique-t-elle. Pour accompagner les spécialités asiatiques ou un plat traditionnel européen, quoi de mieux qu'une bière du riche assortiment Feldschlösschen? Serena Samash apprécie beaucoup le partenariat

avec Feldschlösschen: «Nous avons la chance d'avoir un véritable suivi professionnel. Pour moi, un grand choix de bières est très important, car quand on voyage beaucoup, on le sait: la bière joue un rôle primordial sur tous les continents.» ●

➔ www.eat-me.ch



Carte du monde, «Eat me».

Révélez la
jeunesse qui
est en vous

sur  evianSuisse



**COMMANDER
MAINTENANT!**
sur
myfeldschloesschen.ch



Shake that Orangina

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



SHAKE IT TO WAKE THE FRUIT INSIDE

Comme un merengue: bière espagnole et festival latino-américain

Les fans du Caliente font la fête avec San Miguel

Performances de danse, latin rock, merengue, reggae, plaisirs culinaires exotiques et une San Miguel bien fraîche: le festival «Caliente!» fait penser aux vacances.

→ Pour baigner dans cette ambiance, pas besoin de vous déplacer à l'autre bout du monde puisque la nouvelle édition du célèbre festival de musique latine «Caliente!» se tiendra de nouveau à Zurich, du 5 au 7 juillet. Alors que durant les années précédentes, le festival fut abrité par le 4^e arrondissement, il sera intégré cette année dans la plus grande «Züri-Fäscht», la fête de Zurich.

Ambiance bouillonnante

Sur la scène principale *Latin & Brasil Openair Stage*, installée sur la Münsterhof devant l'hôtel de ville au cœur de la cité de la Limmat, on verra défiler pendant trois jours et trois nuits des formations nationales et internationales de haut rang ainsi que des groupes qui feront s'éclater les fans un maximum.

Deux millions de spectateurs

Tandis que le 4^e arrondissement rassemblait 250 000 fans à se délecter de la culture et des spécialités culinaires latino-américaines, la gigantesque fête de



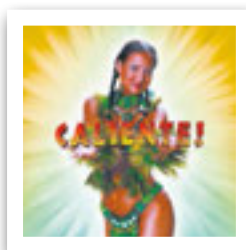
Gai et joyeux: c'est l'heure du «Caliente!»

Zurich comptera près de deux millions de spectateurs. Feldschlösschen sera présent, bien évidemment, en tant que partenaire pour la livraison de toutes boissons.

Popularité du bar San Miguel

Avec tant d'exubérance méridionale devant la cathédrale du Fraumünster, les fêtards ne manqueront pas d'apprécier un petit rafraîchissement. À cet effet, le site du festival hébergera le bar San Miguel. La bière espagnole sied à ce festival comme nulle autre, San Miguel et «Caliente!» sont unis depuis des années, et cette relation reflète le caractère d'un merengue: gai, joyeux, dynamisme accompli.

→ www.caliente.ch



San Miguel, la bière des fans du «Caliente!».



Feldschlösschen est le partenaire boissons de la fête de Zurich.

Exclusivité House of Beer

La bière espagnole San Miguel est exportée partout dans le monde et fait partie des 15 bières les plus vendues. À la House of Beer, le centre de compétence de Feldschlösschen pour les bières étrangères, vous trouverez, outre la San Miguel, d'autres marques haut de gamme et une sélection de bières spéciales. Cette offre internationale est surtout appréciée par une clientèle un peu plus jeune. Votre Sales Manager vous conseillera volontiers.

→ www.houseofbeer.ch

La bière accompagne les beignets au poulet et au poisson

Beignets au poulet et dip à la bière

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

1 pack	chicken nuggets
1 dl	Feldschlösschen Original
375 g	Reblochon
125 g	Roquefort
2 pcs	gousses d'ail, finement hachées
0,5 cc	moutarde
2 cs	beurre
0,5 cc	sauce soja, sel, poivre

Préparation

- 1) Préparer les chicken nuggets selon les indications et garder au chaud au four à 80°.
- 2) Faire revenir beurre et ail dans une poêle, ajouter la moutarde et décuire à la bière.
- 3) Couper Reblochon et Roquefort en dés, ajouter et faire fondre en remuant, assaisonner de sel, poivre et sauce soja. Verser le dip dans un ravier et servir avec les chicken nuggets.

Recette mise à disposition par Volg.

Ingrédient et boisson: l'Original de Feldschlösschen

« Comme ingrédient pour le dip, je recommande la classique Feldschlösschen Original. De par son agréable arôme de bière, légèrement corsée, elle confère au dip une note de houblon douce-amère et une caractéristique densité de moût. Pour accompagner les beignets au poulet, optez pour une «Feldschlösschen Original» fraîchement tirée, qui sied parfaitement aux légers plats de poisson. »



Hans-Werner Wegner, sommelier ès bière



Beignets au poulet accompagnés d'une bière du vaste choix proposé par Feldschlösschen.

Volg Konsumwaren AG

Quelle bière avec quels beignets?

Poulet ou poisson: les beignets sont particulièrement appréciés en saison chaude. Accompagnés d'une bonne bière, ils chatouilleront le palais de vos clients.

→ Les beignets au poulet sont frits dans la pâte à bière. La bière est le complément rêvé du poulet frit en morceaux. Feldschlösschen propose plusieurs bières idéales pour accompagner les beignets: l'Original, l'Urtrüb, la Premium et bien sûr la Feldschlösschen Bügel. «Avec les beignets», déclare Hans-Werner Wegner, sommelier ès bière, «je préfère de loin une Feldschlösschen Original fraîchement tirée.»

Poisson et une Hopfenperle
En revanche, quelle bière choisir pour les beignets au poisson et autres plats de poisson? Hans-Werner Wegner: «Notre Feldschlösschen Hopfenperle corsée avec son amertume caractéristique de houblon s'harmonise parfaitement avec n'importe quel poisson bien assaisonné.»

Pour l'été, le connaisseur nous révèle d'autres tuyaux: en terrasse ou dans le jardin, je

conseille la bière (1664 Blanc): délicieusement pétillante, surfermentée, avec une note d'agrumes. Ou une (Mein Kristall) de Schneider Weisse. Avec sa fine note de banane et de clou de girofle, cette bière blanche met en valeur les beignets au poisson et autres plats de poisson.



Beignets au poisson et une Hopfenperle.

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

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.

Agenda de myfeldschloesschen.ch

Fêtes et festival

■ **Fête des pères:** en date du 2 juin, trinquez à la santé des pères – avec une bière à la pression bien fraîche et un menu gourmand! Et si leurs petits trésors mangent à prix réduit dans votre local, leurs pères en seront d'autant plus ravis.

■ **Caribana Festival Nyon:** sur les rives du lac Léman, le Caribana Festival présentera du 5 au 9 juin un amalgame d'une vingtaine de concerts live et une dizaine de concerts de DJ. La bière premium française 1664 sponsorisera cet événement.

■ **Fêtes de lutte:** Le Stooschwinget du 9 juin est l'une des principales fêtes de lutte de ce mois. La saison atteindra son apogée du 30 août au 1^{er} septembre, lorsqu'il s'agira de décerner à Burgdorf le titre de roi. Feldschlösschen est le partenaire roi de la «fédérale».

■ **Fête fédérale de gymnastique:** cette fête n'a lieu que tous les six ans et attire des gens des



Les sportifs de loisir se rencontrent à la fête de gym.

quatre coins du pays. Cet événement se déroule à Bienne sur dix jours, Feldschlösschen en est le sponsor principal. Du 13 au 26 juin, proposez à vos clients la bière officielle de la fête de gym et profitez de cette rencontre des sportifs de loisir pour augmenter votre CA: transmettez les émissions de la télévision suisse et faites bouger vos clients.

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, Markus Raub

COCKTAIL
PASSOÃ
-BRAZIL-
4 cl DE PASSOÃ - 3 cl DE VODKA
9 cl DE JUS DE CRANBERRY

COMMANDER MAINTENANT!
sur
myfeldschloesschen.ch

PASSOÃ
THE PASSION DRINK
MADE WITH
PASSIÃO FRUIT JUICE
FROM BRAZIL

Des sortes de trend fraîches de la vallée Rauch.



NOUVEAUTÉ
actuelle dans
la gamme

Rauch Cranberry

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

happy day Mango

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



Rauch. Fruit, famille & nature. Depuis 1919.

Des fruits frais tendance, originaires de la vallée de Rauch: Cranberry, la „trendy berry“ et happy day Mangue

Attention! Offres promotionnelles importantes dans le HIT FLASH de juin 2013!



(RANKWEIL/Autriche) Il y a plusieurs centaines d'années déjà, certaines tribus indiennes d'Amérique du Nord attribuaient des vertus remarquables à cette petite baie rouge : une teneur élevée en vitamine C et en nombreux antioxydants naturels. Sa couleur rouge soutenue et l'acidulé fruité de son goût font de ce jus un véritable must. Happy day Cranberry en pack d'1 l connaît un succès tel que Rauch - le fabricant de jus de fruits autrichien - propose dorénavant, à l'intention des tables gastronomiques, une boisson de très grande qualité dans des bouteilles design consignées de 0,2 l.

Particulièrement forte en goût et haute en couleur : Rauch propose une baie rouge tendance de très grande qualité à présenter plus spécialement sur les tables gastronomiques (désormais disponible dans d'élégantes bouteilles consignées de 0,2 l). Le goût exotique de happy day Mangue (contenance 1 l) vient compléter la gamme de produits de tout bon bar.



Sa composition s'accorde harmonieusement avec un peu de jus de fruit de la passion et se prête bien à la réalisation de cocktails.

Une saveur estivale.

Dans sa jolie bouteille design de 0,2 l, Cranberry de Rauch offre un rafraîchissement coloré et goûteux. Il convient merveilleusement bien à la confection de cocktails branchés.

„Trendy berry“ et „Exotic Mango“

„Pur ou mélangé, Cranberry est vraiment un must, déclare Heiner Schäublin, directeur des ventes chez Rauch Suisse. C'est pourquoi il était important pour nous de proposer à la gastronomie un produit de qualité réellement supérieure. Nous n'utilisons aucun arôme artificiel et avons une teneur élevée en pur jus de canneberge. Ce qui lui donne un goût incomparablement intense et naturel, ainsi que cette couleur rouge soutenue.“

L'exotisme de son goût et le velouté de sa saveur sont les caractéristiques convaincantes de Happy day Mangue en pack d'1 l.

Saveur estivale: Mojito Cranberry
6 à 8 cl de Cranberry de Rauch
4 cl de rhum
1,5 à 2 cl de jus de citron vert
1 cuillère à soupe arasée de sucre roux
menthe

