



À gagner:

Des billets d'entrée pour la Fête fédérale de la lutte suisse et des jeux alpestres à Berthoud

Pages 6+23

Pour cuisiner:

L'assiette des lutteurs de Gastro Emmental – et une bière du lutteur

Page 30

SOIF

N° 7 | Juillet 2013

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

Feldschlösschen partenaire roi

La lutte suisse vous aide à augmenter vos **Ventes**

Page 10



+ Clients Feldschlösschen:
la lutte accroît le CA

+ Profitez vous aussi de la
fête fédérale de la lutte

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

Éditorial

Nouvel élan pour la restauration



Chères lectrices, chers lecteurs,

→ La lutte est plus populaire que jamais, même dans les villes. La Fête fédérale de lutte et de jeux alpestres qui se tiendra du 30 août au 1^{er} septembre à Berthoud représente pour les restaurateurs une occasion unique d'accroître leurs recettes par des actions spéciales inspirées de la lutte. À partir de la **page 10** des restaurateurs proches de ce sport vous donneront de précieux conseils qui vous permettront de devenir à votre tour des rois de la fête.

Feldschlösschen est partenaire roi de la fête. Tous nos clients en profitent aussi:

■ Nous vous fournissons du matériel publicitaire taillé sur mesure pour votre établissement.

■ Vous pouvez commander chez nous les bières officielles du lutteur, la Feldschlösschen Original et la Feldschlösschen Bügel, de même que le «vin des rois» et le cidre Ramseier.

■ Les étiquettes des bières officielles de la fête fédérale de lutte participent au tirage au sort de 250 billets d'entrée, une motivation supplémentaire pour vos clients.

Vive la fête! Participez à l'élan d'enthousiasme de cette manifestation. Avec Feldschlösschen, vous pouvez compter sur un partenaire de confiance. ●

Markus Furrer,
Area Sales Director du Nord-Ouest suisse

Sommaire



Exceptionnelle!

Cardinal Spéciale 33 cl
Prix net **1.08**
au lieu de 1.32
24 × 33 cl VC caisse | Art. 10357

Cardinal Spéciale 25 cl
Prix net **1.03**
au lieu de 1.23
24 × 25 cl VC caisse | Art. 11260

Voir HITFlash à l'intérieur

NOUVEAUTÉS&PRODUITS	
Les bières du mois: Schwinger Bügel et Feldschlösschen Original	4
Vin du mois: Königswy blanc et rouge	5
Cidre trouble de Ramseier	5
myfeldschloesschen.ch: en ligne, mettez-vous en forme pour la «fédérale»	5
Chasse au trésor: myfeldschloesschen.ch	5
Gagnez des billets VIP pour la fête de la lutte à Berthoud	6
Corona Extra fait son entrée à Gstaad	7
Gazzosa Fizzy: le soda du Tessin	9
LUTTE&RESTAURATION	
Tuyaux des restaurateurs: augmentez votre CA grâce à la fête de la lutte	10
Les citoyens s'intéressent à la lutte	15
PEOPLE&ENTERTAINMENT	
Chevauchées au Staff Event de 1664	16
Aarau: clients aux courses de chevaux	17
Beat Schlatter et la bière Hürlimann	19
«Kilometro della birra» à Mendrisio	19
Invitation de Carlsberg à la fête du guide des bars	21
À gagner: billets pour la fête de la lutte	23
MARCHÉ&TENDANCES	
La fête de Zurich se félicite de son partenariat avec Feldschlösschen	25
Cardinal Draft Absinth: faites entrer la fée verte dans votre local	26
Les cloches sont faites avec de la bière	26
Coureur de marathon à 102 ans	27
EAST Hotel Hamburg: succès grâce au design et à la gastronomie	29
L'assiette du lutteur de Gastro Emmental	30
PERSPECTIVES	
En juillet, la musique est à l'honneur en Suisse	31



**La bière des lutteurs:
Feldschlösschen Original
et Schwinger Bügel**

Feldschlösschen est partenaire roi de la Fête fédérale de lutte et jeux alpestres 2013 à Berthoud. Les clients de la restauration en profitent aussi car leurs hôtes peuvent gagner en tout 250 billets très convoités pour la manifestation.

La **Feldschlösschen Original** et la **Schwinger Bügel** portent des étiquettes spéciales parmi lesquelles 125x2 cartes d'entrée chacune seront tirées au sort. Voilà donc une bonne raison de commander une Feldschlösschen Original ou une Schwinger Bügel!

Tout comme la sciure, ces deux bières font partie de la lutte suisse. La Schwinger Bügel convient surtout à ceux qui apprécient une bière corsée. La Feldschlösschen Original est depuis des décennies la bière de la fête fédérale.

Sa note de houblon légèrement amère et son goût agréable en font une bière classique unique.



Commander maintenant!

1.93 CHF

la bouteille

Schwinger Bügel
Art. 10975
20 x 50 cl VC caisse

www.myfeldschloesschen.ch

Commander maintenant!

1.56 CHF

la bouteille

Feldschlösschen Original
Art. 10099
20 x 50 cl VC caisse

www.myfeldschloesschen.ch

Copieux apéro-bière

Les croissants au fromage de notre partenaire

On se réglera de croissants au fromage d'Emmentaler, le partenaire de la couronne de la fête fédérale de lutte à Berthoud.

Recommandez une bière Feldschlösschen avec ceux-ci et vous obtiendrez la note 10!



Croissants au fromage à l'emmentaler

Ingrédients pour 4 portions

- 100 g d'emmentaler doux AOC râpé
- 100 g de gruyère râpé
- 1-2 œufs
- 1/2 cs de farine
- 1/2 botte de persil haché
- sel
- poivre
- noix de muscade
- 8 pcs croissants parisiens

Préparation

Bien mélanger les divers ingrédients pour la farce. Couper les croissants en deux, répartir la farce sur la moitié du bas et remettre la seconde moitié. Mettre au four préchauffé (220°) au niveau du bas jusqu'à ce que le fromage commence à fondre.

Cette recette a été fournie par Emmentaler. Vous trouverez d'autres recettes sur www.emmentaler.ch



FELDSCHLÖSSCHEN ACADEMY
PLUS DE SUCCÈS TOUT SIMPLEMENT.

Saviez-vous que 82% des clients ne savent pas encore ce qu'il vont boire en entrant chez vous?

C'est ici qu'avec un service bien formé, on peut vendre activement en ciblant son public. D'importants événements comme la fête fédérale permettent de rassembler les clients.

Question du mois:

Quels sont les quatre points du b.a.-ba pour accroître les ventes de bière?

Consultez myfeldschloesschen.ch. À la rubrique Trainings, la Feldschlösschen Academy présente tout ce qu'il faut savoir sur le thème de la vente active.

La bière parfaite



Vin du mois

«Königswy» blanc et rouge

Les restaurateurs pourront marquer des points cet été grâce au vin officiel de la fête de la lutte. Il convient on ne peut mieux à la vente dans la rue aux nombreux fans de la «fédérale» de Berthoud. Le «vin du roi» blanc est un assemblage de cinq sortes de raisins. Il se déguste en société, pour l'apéro ou pour accompagner les plats de viande ou de fromage. Pour le «vin du roi» rouge, on a assemblé du Gamaret, du Garanoir et du Merlot. Cet assemblage vaudois convient à toute situation et surtout aux spécialités de notre pays.

Entraînez vos hôtes dans l'ambiance de la fête avec le «Königswy». Vous pouvez commander ce vin de fête chez votre partenaire Feldschlösschen – le «Königswy» blanc au prix de Fr. 8.20 (5 dl) resp. Fr. 12.80 (7,5 dl) et le «Königswy» rouge au prix de Fr. 8.80 (5 dl) resp. Fr. 13.50 (7,5 dl).



Commander maintenant!

12.80 CHF 75cl

la bouteille

Königswy blanc
Art. 11610
6 x 75 cl VP carton
Art. 11611
15 x 50 cl VC caisse

www.myfeldschloesschen.ch

Commander maintenant!

13.50 CHF 75cl

la bouteille

Königswy rouge
Art. 11606
6 x 75 cl VP carton
Art. 11607
15 x 50 cl VC caisse

www.myfeldschloesschen.ch

Ramseier, partenaire couronne

Le nouveau «trouble» – le régal des adeptes de la lutte

→ Un sport terre à terre recherche une boisson traditionnelle. Il est donc peu étonnant que les cidres de la maison Ramseier jouissent d'une grande popularité parmi les fans de la lutte. Pour parfaire son engagement dans ce sport, Ramseier est présent cette année comme partenaire couronne à la Fête fédérale de lutte suisse et des jeux alpestres à Berthoud et se réjouit de booster les lutteurs. En vue de la «Fédérale», le nouveau cidre trouble de Ramseier – avec et sans alcool – tombe à pic. Grâce à une recette affinée, ce produit convainc de par son goût fruité et un équilibre entre aigre et doux.

Disponible chez Feldschlösschen

En tant que restaurateur, commandez le cidre trouble de Ramseier dans sa bouteille traditionnelle VC à fermeture mécanique, 49 cl avec ou sans alcool, tout simplement chez Feldschlösschen. Vos clients vous en remercieront.

→ www.ramseier-suisse.ch



Commander maintenant!

1.66 CHF

la bouteille

Suure Moscht Naturrüb
Art. 11112
12 x 49 cl VC caisse
Suure Moscht
Art. 11053
12 x 49 cl VC caisse

www.myfeldschloesschen.ch

myfeldschloesschen.ch

Du punch avec Feldschlösschen

À l'adresse myfeldschloesschen.ch vous trouverez tout ce qu'il faut pour organiser un week-end royal autour de la lutte.

→ La fête fédérale de lutte est pour tous les restaurateurs une occasion unique d'offrir à leurs hôtes quelque chose d'un peu particulier. Consultez le site myfeldschloesschen.ch, vous y découvrirez une foule de bonnes idées. Vous pouvez bien sûr commander sur notre plateforme les deux bières officielles des lutteurs, la Feldschlösschen Original et la Feldschlösschen Bügel. Vous y trouverez également des conseils pertinents pour des actions tournant autour de la fête de lutte, comme par exemple un menu pour lutteur.

Matériel publicitaire

Et aussi, à la même adresse, du matériel publicitaire pour vos promotions – facile à mettre en place, individualisé et convenant donc parfaitement à votre établissement et à votre type de clientèle.

→ MyFELDSCHLOESSCHEN.ch



Gagnez la chasse au trésor sur

MyFELDSCHLOESSCHEN.ch



Découvrez myfeldschloesschen.ch et partez à la chasse au trésor! Prix à gagner: **1 x iPad avec Retina Display** d'une valeur de 700 francs (Wi-Fi + Cellular, 32 GB, noir, Smart Cover compris) et **3 x Best of Smartbox** d'une valeur de 159.90 francs chacun.

Cette fois, nous cherchons le verre Grimbergen.

Si vous n'avez pas encore de données d'accès, vous les obtiendrez sur www.myfeldschloesschen.ch. Votre mission consiste à trouver le verre de bière Grimbergen.

Envoyez un mail à durst@fgg.ch en indiquant vos coordonnées et décrivez-nous où se trouve le verre en question.

Gagnants de SOIF du mois d'avril. iPad Retina: Michel Perrin, Bar Lounge Anthra, Thoune. **Best of Smartbox:** Marc-Antoine Moser, Lausanne; Daniel Hofmann, Emmetten; Andrea Künzli, Möhlin.

Le drink du mois



Suisse et rafraîchissant: Apfelzeller

Appenzeller Alpenbitter, jus de pomme et cubes de glace: l'Apfelzeller est un drink national facile à préparer qui va épater vos hôtes.

La recette

Ingrédients

4 cl Appenzeller Alpenbitter
cubes de glace
jus de pomme

Préparation

Mettre les cubes de glace dans un verre à long drink et ajouter 4 cl d'Appenzeller Alpenbitter. Verser le jus de pomme, remuer et garnir d'un quartier de pomme.

→ Pour les uns, c'est un apéritif très apprécié, pour les autres un digestif pour couronner un fin repas. Pour tous, l'Appenzeller Alpenbitter fait partie de la tradition suisse. Cette liqueur aux 42 herbes a une histoire de plus de 100 ans et sa recette est toujours encore un secret de famille jalousement gardé.

Avec du jus de pomme et des cubes de glace, l'Appenzeller Al-

penbitter devient un Apfelzeller. Ce drink ressemble aux lutteurs suisses et il est rafraîchissant comme une bonne douche froide.

L'atout Swissness

Surfez sur la vague du Swissness durant la Fête fédérale de lutte et les jeux alpestres de Berthoud et surprenez vos clients avec l'Apfelzeller typiquement suisse. ●



Affiche officielle de la fête fédérale de lutte.

Concours

Billets VIP pour la fête fédérale

Feldschlösschen, le partenaire roi, tire au sort parmi les lecteurs de SOIF 2 x 2 billets VIP pour la fête fédérale de lutte à Berthoud.

→ 2 x 2 billets VIP y compris repas de midi sous la tente VIP, tirés au sort par le partenaire roi Feldschlösschen, parmi les lecteurs de SOIF. Participez en répondant à la question suivante: qui devient le roi de la lutte en 2010 à Frauenfeld? Envoyez un e-mail jusqu'au 10 juillet avec le mot-clé «fête de lutte» et vos coor-

données à durst@fgg.ch. Avec un peu de chance, vous serez présents à Berthoud lors de la remise du titre de roi de la lutte. Au fait: rendez-vous à la page 23 pour tenter votre chance de gagner 20x2 entrées journalières pour la «fédérale». Bonne chance! ●

Première de «Schlussgang»
Une appli de la lutte

Voilà de quoi plaire aux adeptes de la lutte: le magazine leader «Schlussgang» a lancé la première appli de la lutte.

→ Dans votre local, vos clients discutent-ils de la lutte? Grâce à l'appli gratuite pour Android et iPhone, épatez-les en leur dévoilant vos connaissances approfondies en matière de ce sport culte. De quoi ont l'air les «méchants»? Qu'est-ce que la technique des ciseaux? Qui mène le score annuel de Feld-

schlösschen? La première appli de la lutte répond à toutes vos questions. Le Live-Ticker permet de suivre en direct une sélection de fêtes de la couronne, les résultats intermédiaires d'autres manifestations de lutte étant communiqués et récapitulés après chaque passe. ●

→ www.schlussgang.ch



Tennis avec la bière premium Corona Extra



Stanislas Wawrinka
à Gstaad en 2012.

Wawrinka bien parti pour remporter le tournoi de Gstaad

À gagner: billets pour la finale

Pour la finale du 25 juillet, Corona tire au sort 2x2 billets premium. Participez: envoyez un e-mail mentionnant le mot-clé «Corona» à durst@fgg.ch. Bonne chance!

Les champions de tennis se rencontreront à nouveau cette année à partir du 22 juillet à l'Open de Gstaad du Crédit Agricole Suisse. Les chances d'une victoire suisse sont bien réelles puisque Stanislas Wawrinka est en pleine forme actuellement et part grand favori de cette rencontre. La bière mexicaine Corona Extra sera présente elle aussi à Gstaad.

→ Le directeur du tournoi Jean-François Collet le sait bien: «Stan est en super forme depuis le début de l'année, il a remporté il y a quelques semaines son quatrième titre ATP à l'Open du Portugal ainsi que la finale à Madrid. Ces victoires de haut niveau nous laissent espérer qu'il comptera au rang des vainqueurs cette année à Gstaad.»

Le 13 mai, Stanislas Wawrinka a repris sa place dans le Top 10 pour la première fois depuis 2008 (10^e rang). Il a de réelles chances de s'affirmer encore dans ce cercle très convoité jusqu'à Noël.

Ambiance de vacances grâce à la bière Corona

Une autre raison parle aussi en faveur de la participation de Wawrinka à la finale de Gstaad pour la deuxième fois depuis 2005. Comme la plupart des pros du tennis, il apprécie l'ambiance décontractée de «son» tournoi. «Stan adore ce tournoi

et se sent ici comme à la maison», confirme Jean-François Collet. Cela pourrait lui donner des ailes. Le partenaire du tournoi, Corona Extra, contribue quant à lui à donner une touche exotique de plage au soleil au cœur des montagnes de l'Oberland bernois. La présence de cette bière premium mondialement célèbre suffit à transposer les spectateurs dans une ambiance de vacances mexicaines.



« Le Corona Lounge est devenu un point de rencontre. »

Jean-François Collet,
directeur du tournoi de Gstaad

Les VIP apprécient également la Corona

Le bar et le lounge Corona sont devenus une institution très fréquentée à Gstaad désormais. Jean-François Collet le confirme: «Le Corona Lounge a su créer une atmosphère extraordinaire et est devenu un point de rencontre incontournable.» À Gstaad, les hôtes VIP boivent volontiers une Corona Extra bien fraîche et apprécient la bière mexicaine à même la bouteille. ●



La Corona Extra, disponible à la House of Beer

La Corona Extra est depuis trois ans le partenaire premium exclusif de l'ATP Tennis World Tour. Elle touche ainsi des millions de personnes dans 147 pays. Aimerez-vous donner une touche mexicaine décontractée à votre établissement? À la «House of Beer», le centre de compétences des bières étrangères de Feldschlösschen, vous pouvez commander la Corona Extra. On vous y conseillera par ailleurs avec compétence.

→ www.houseofbeer.ch



fizzy
gazzosa ticinese

 *roma da favola*

fizzy.ch

Publireportage: découvrez le «Drink of South Switzerland»

Fizzy – renaissance pétillante d'un soda issu du Tessin

Sous le nom de Fizzy, la traditionnelle Gazzosa Ticinese a déjà gagné un grand nombre d'adeptes en Suisse méridionale. Elle est désormais sur le point de conquérir le nord du Gothard. Avec Fizzy, réservez une sympathique surprise à vos clients.

→ La version originale au citron a vu le jour à Personico dans la vallée de la Léventine, sur la base d'une recette protégée depuis la fin du 19^e siècle. Nous parlons de la Gazzosa Ticinese, distribuée de nos jours sous la désignation Fizzy – une jeune marque qui s'adresse à un jeune public.

Après avoir sombré dans l'insignifiance il y a plusieurs décennies, cette boisson traditionnelle tessinoise opère désormais un comeback retentissant. Au Tessin, Fizzy s'est imposée comme marque principale et s'apprête à conquérir les marchés en dehors du canton.

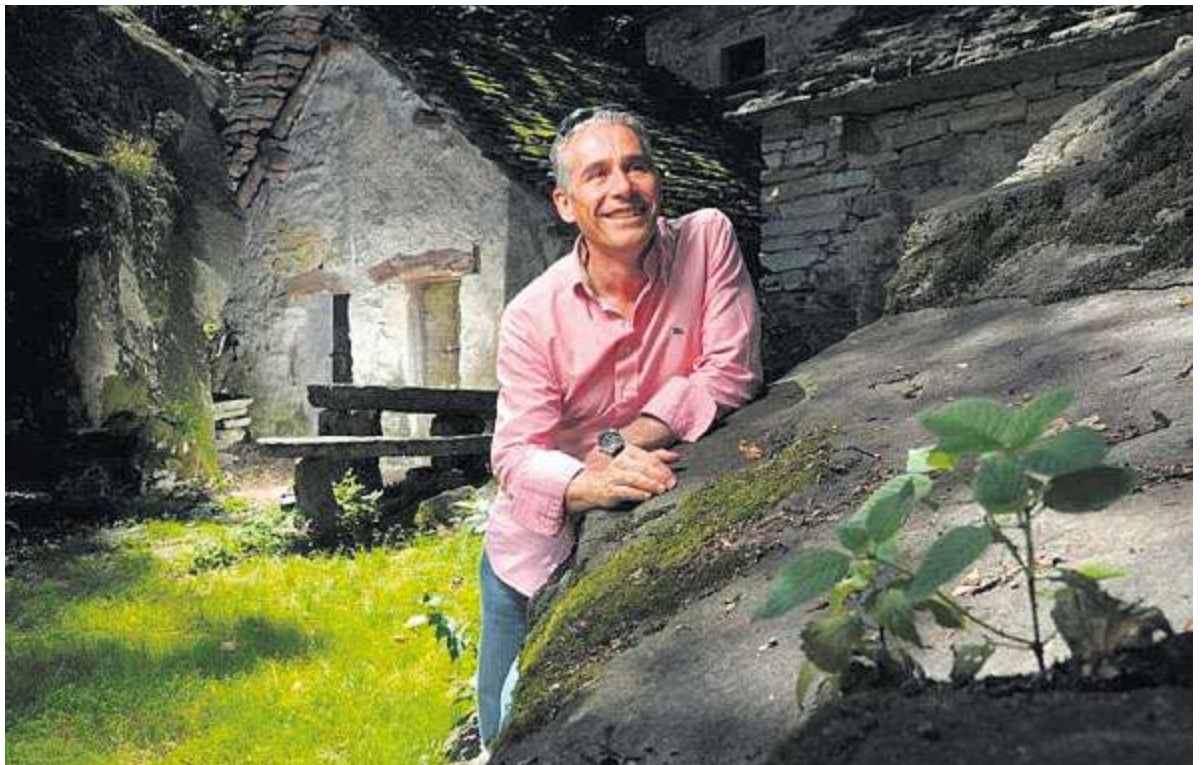
Trois goûts différents

Luca Bianda est un entrepreneur tessinois, pharmacien et depuis 2008 chef de Gazzosa Ticinesi SA. À Personico, il a transformé une vieille usine et engagé en la personne d'Augusto Bontà un chef de production compétent et éprouvé. En mai 2009, Gazzosa Ticinesi SA a introduit sur le marché trois nouveaux parfums de Fizzy:

- traditionnel au citron
- indigène à la framboise
- méditerranéen à la mandarine

À l'eau de source

Le succès de Fizzy est dû aux synergies entre stratégie, intuition et – très important – qualité. Il faut en effet l'eau limpide de la source «Pont da Picol des Val Nadro», qui jaillit à 1000 mètres d'altitude. À cela viennent s'ajouter la production soignée et la présentation en



Il a fait renaître Fizzy: Luca Bianda dans la Léventine, d'où est originaire le «Drink of South Switzerland».

bouteille 35 ml avec fermeture mécanique en porcelaine au look rétro, ainsi qu'un concept de marketing manifestement très efficace.

À commander chez

Feldschlösschen

Le nom même de la boisson est expressif: «Fizzy drink of South Switzerland». C'est sans fioritures, spontané et extrêmement pétillant – tout comme les réactions des consommateurs de Fizzy face à leur nouvelle boisson favorite.

En tant que restaurateur, commandez tout simplement le trio en direct de chez Feldschlösschen.

→ www.fizzy.ch



Fizzy citron

Fizzy framboise

Fizzy mandarine

Commander maintenant!
Ce mois dans
le HITFlash

0.99 CHF

Au lieu de 1.12 CHF
la bouteille

Fizzy Citro
Art. 10952
20 x 35 cl VC caisse

Fizzy Himbeere
Art. 10953
20 x 35 cl VC caisse

Fizzy Mandarine
Art. 10954
20 x 35 cl VC caisse

www.myfeldschloesschen.ch



«Moosschür»: point de rencontre pour fans de lutte et de folklore

«Même en ville, les restaurateurs innovatifs profitent de la lutte»



▲ Sous les sonnailles: le couple de gérants Hansruedi et Lotti Bühlmann dans leur «Moosschür». ► Collection de souvenirs au «Moosschür» (de haut en bas): copie du drapeau fédéral des lutteurs, culotte de Jörg Abderhalden et «la paroi des méchants».

Depuis 19 ans, Hansruedi Bühlmann gère avec son épouse Lotti le restaurant Moosschür à Hellbühl dans le canton de Lucerne. Le local de ce client de Feldschlösschen est un point de rencontre pour les adeptes de la lutte et du folklore. On y trouve la culotte que Jörg Abderhalden portait en 2004 durant sa passe finale triomphale, ainsi que d'autres souvenirs et de précieux conseils afin de profiter de l'élan de la «fédérale» pour booster son chiffre d'affaires.

« Nous avons décoré notre menu par des illustrations et le logo de la lutte sportive. Par ailleurs, nous proposons des spécialités du lutteur que nous avons nommées d'après les différentes prises. Ainsi, un «Wyberhaken» est une saucisse grillée à la sauce aux oignons, et en commandant un «Kurz/Lätz», vous aurez droit à un cordon bleu avec pommes frites et légumes.

L'histoire de la lutte

Le «Moosschür» est un pan de l'histoire de la lutte, nos amis et connaissances adeptes de ce sport contribuent énormément à l'essor de notre entreprise. Il rencontrent ici des personnes qui

partagent leurs intérêts et y trouvent de beaux souvenirs. Nous avons bien sûr des sonnailles et des chaises ornées et un tableau affichant les noms de tous les rois de la lutte, ainsi que la culotte que portait Jörg Abderhalden lors de son triomphe à Lucerne en 2004.

Le drapeau de la lutte

Nous sommes particulièrement fiers du drapeau fédéral de la lutte, qui était suspendu au «Moosschür» pendant trois ans, de 2004 à 2007. La tradition veut qu'elle soit transférée dans le canton de Berne en août, à l'occasion de la prochaine «fédérale».

J'étais moi-même lutteur actif et j'ai assumé un grand nombre de fonctions au sein de la lutte sportive. Ainsi, je fais partie du comité d'organisation de la Fête de la lutte et des jeux alpestres de Suisse centrale qui se tiendra le 7 juillet. Ma femme Lotti, nos deux garçons et notre fille s'intéressent également à la lutte. Notre fille sera même dame d'honneur lors de la 107^e fête de lutte en Suisse centrale à Emmen.

En tant que restaurateurs, nous profitons de ce réseau et des relations entre les différentes associations. En effet, un grand nombre de comités et de directoires organisent leurs séances officielles chez nous.

Menus de lutteurs au «Schäfli»

«Les fans de lutte viennent chez nous»

Une opportunité pour les restaurateurs

Le «Moosschür» ferme ses portes le dimanche, puisque nous fréquentons les fêtes de la lutte. Il en sera de même du 31 août au 1^{er} septembre, lors de la «fédérale» à Berthoud. Ce serait naturellement le week-end rêvé pour remplir les rangs du «Moosschür». J'en suis convaincu: en proposant à vos clients quelque chose d'exceptionnel durant les «fédérales», vous augmenterez nettement votre CA. En tout premier lieu, il importe bien sûr de transmettre l'émission en direct sur grand écran. En outre, je conseille d'installer au jardin un rond de sciure pour apprendre aux enfants les prises les plus fréquentes.

Les menus des lutteurs

Les fans de la lutte apprécient les menus rustiques et riches en calories. Laissez-vous inspirer par mes spécialités du lutteur et pensez-y: la Feldschlösschen Original et la Bügel sont les bières préférées des lutteurs et elles accompagnent très bien tous nos menus. La lutte sportive a énormément gagné en popularité durant les dernières années, aussi auprès de la population urbaine. Je conseille donc aux restaurateurs en ville de miser, eux aussi, sur la «fédérale». En se creusant un peu la tête, ils trouveront leur propre moyen pour surprendre leurs hôtes.

N'oubliez pas la publicité

Il convient d'être bien conscient que la lutte et le folklore doivent se vivre et qu'il peut être judicieux de se faire conseiller par des spécialistes. Durant la «fédérale», pourquoi ne pas faire expliquer le jargon technique à vos clients par des experts en la matière? Et n'oubliez pas de publier votre action auprès de votre groupe cible, afin d'atteindre le plus large public possible.

www.mosschuer-beepworld.de

Autrefois, Ueli Burkhalter pratiquait lui-même la lutte. Il concocte aujourd'hui dans son restaurant «Schäfli» à Bronschhofen de délicieux schübliig et des cornettes de lutteurs. Le sport de la lutte est primordial pour l'établissement, déclare le mari de la restauratrice Maria Burkhalter.

« J'ai des clients qui vont à quasiment chaque fête de la lutte et pour lesquels ce sport est le sujet de conversation favori. Ils apprécient le schübliig du lutteur et les cornettes du lutteur que nous proposons au menu au «Schäfli».

Bière et Suure Moscht

Le schübliig du lutteur pèse 180g et s'accompagne d'une salade aux patates, tandis que les cornettes sont servies le plus souvent avec de la viande hachée. Les deux menus sont un brin traditionnels et donc très appréciés par les fans de lutte. Et comme boisson, ils optent pour le Suure Moscht, l'Original ou la Bügel de Feldschlösschen.

Sport de tradition

Nöldi Forrer, lutteur d'élite,

est originaire du Toggenburg. La lutte est solidement ancrée dans notre région: en avril, nous avons à Bronschhofen la journée des lutteurs regroupés en association. Le comité d'organisation nous a fait l'honneur de sa visite au 'Schäfli' pour les préparatifs et n'a pas manqué de consommer.

Sociétés de tir

Les adeptes de la lutte se connaissent et se fréquentent entre eux. Nous comptons parmi nos clients réguliers des tireurs associés et tireurs à la corde.

À Berthoud avec des clients

Il y a trois ans j'étais à la fête fédérale de la lutte à Frauenfeld et j'irai cet été à Berthoud – accompagné par une foule de clients du 'Schäfli'. »



Schübliig du lutteur.



Cornettes du lutteur.

Schwinger-Spezialitäten des Hauses		
Eier-Schinken		
Eiöl	Schwingersteak mit Käsebeleg, Bäckergatten, Gemüse	Fr. 16.50
Breiner	Wälsersteak, (Tomaten, Salzkartoffeln, Käse) Pommes Riss	Fr. 29.50
Nöckelbraten	Schwingersteak-Flasert, Brot-Nöckli, Gemüse	Fr. 23.50
Kart/Lätz	Carbon-Hörn, Pommes Riss, Gemüse	Fr. 27.50
Kris-Lätzli	Carbon-Hörn, Gädlerfe Tomate, Salat	Fr. 21.50
Zauser Märgen	Special Restaurant mit Zschelkessert, Rissli / Pommes Riss	Fr. 18.00
Hjörkälän	Special Restaurant mit Zschelkessert	Fr. 16.50
Eier-Rissli		
Häfer	Pfiffersteak mit Pommes Riss, Gädlerfe Tomate	Fr. 27.50
Gräten	1/2 Pödel im Kebab mit Saucen	Fr. 16.00
Bier	Spiedel	Fr. 12.00
Bädelätz	Saufrisch, Wurst mit Salat garn.	Fr. 19.00
Pödel	Saufrischsteak mit Rissli	Fr. 18.00
Schlingg	Messerschäppli (Käse, Speck, Raubwurst, Tomaten, Zwiebeln)	Fr. 16.00

La carte des spécialités du lutteur.



Un lien étroit avec la lutte: le couple de restaurateurs Maria et Ueli Burkhalter.

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, repondez 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*





Urs Mäder dans la salle des lutteurs de son auberge «zum Bären» à Trubschachen.



Urs Mäder est maître de salle de la fête fédérale

«La «fédérale» est pour nous une plate-forme parfaite»

Urs Mäder dirige l'auberge «zum Bären» à Trubschachen. La salle des lutteurs se trouve précisément dans l'établissement du président de Gastro Emmental. Mäder, le maître de salle, explique pourquoi la fête fédérale de lutte est une chance pour la restauration emmentaloise et comment les restaurateurs d'autres régions peuvent aussi en tirer parti.

« Depuis 2002, la salle officielle des lutteurs se trouve chez nous, le plus ancien «Bären» de Suisse. Beaucoup de clients viennent spécialement pour voir ce local et de nombreux amis et clubs de lutte se rencontrent ici. Ils y lisent le journal «Schlussgang», organe officiel de l'association. Et le dimanche soir, le classement des rencontres de lutte est affiché.

Un facteur économique de poids

Tous ceux qui s'intéressent à la lutte viennent au «Bären» pour se tenir au courant. Ce sport est devenu pour nous un important facteur économique. Cela est dû cependant à notre engagement de longue date pour la lutte suisse.

Nombreuses nouveautés

Mais la «fédérale» est aussi une opportunité intéressante pour tous les hôteliers de l'Emmental. À court terme, ils profitent des week-ends de fête grâce aux dizaines de milliers de nuitées – de Thoue à Berne et Soleure, tout est complet.

La région recherche cependant des retombées durables et a donc mis sur pied de nombreuses innovations: découverte de la route du fromage en e-bike, visite de la maison Kambly. On tend à développer les vacances de groupes et les restaurateurs offrent quant à eux une assiette du

loueur (page 30). La «fédérale» est une plate-forme parfaite pour promouvoir la région et son offre si diversifiée.

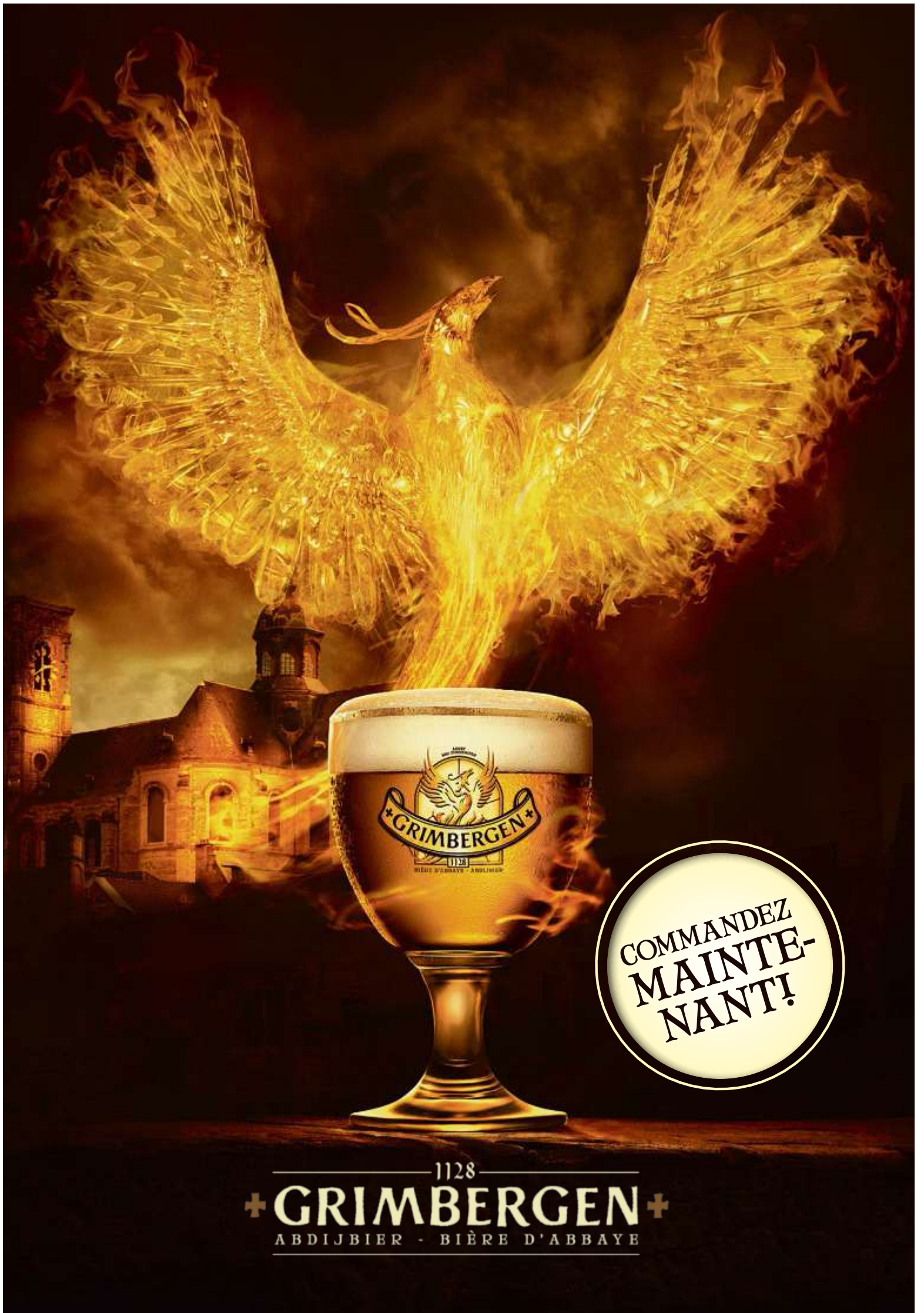
Une chance pour d'autres régions

Trubschachen est si proche de Berthoud que la quasi-totalité des fans de lutte se déplaceront sur les lieux de la fête. C'est pourquoi nous ne prévoyons rien de particulier lors du week-end de fête au «Bären».

Pour les restaurateurs des autres régions par contre, l'événement sera prétexte à des actions spéciales avec retransmissions télévisées afin d'accroître la fréquentation. Pourquoi pas aussi par exemple un menu du lutteur accompagné d'une bonne Feldschlösschen? Ou un ring couvert de sciure dans le jardin, où les clients pourraient suivre leurs premiers cours de lutte et se mesurer entre eux? Je suis persuadé que ceux qui se laisseront inspirer par la fête fédérale de Berthoud feront partie des gagnants. »

→ www.aeltester-baeren.ch





COMMANDEZ
MAINTENANT!

1128
+ GRIMBERGEN +
ABDIJBIER - BIÈRE D'ABBAYE

Le «Volkshaus» amène la lutte au Petit Bâle

«Les citadins s'intéressent à la lutte»



Martin Reinshagen.

La première fête de la lutte et des jeux alpestres du Petit Bâle aura lieu ce 31 juillet au «Volkshaus». Son gérant, Martin Reinshagen, considère la lutte comme une plate-forme relationnelle idéale en centre-ville.



«Volkshaus» à Bâle.

« Nous entrons par la petite porte en essayant d'amener la lutte et le folklore au Petit Bâle. Ce 31 juillet, nous organiserons, en collaboration avec l'association de la lutte de Bâle-Ville, la première fête de la lutte et des jeux alpestres au Petit Bâle. Nous sommes convaincus qu'un nombre croissant de citadins s'intéresse à la lutte, qui représente donc une excellente plate-forme relationnelle. Bien entendu, nous voulons ainsi

familiariser les citadins avec la lutte, le folklore et la vie rurale. Et nous sommes animés non par le profit à court terme, mais par le désir de positionner notre local.

Événement de famille

La fête de la lutte et des jeux alpestres de Bâle se veut une fête de famille. Les fermiers proposeront leurs pommes, fromages et autres produits, il y aura un cortège du bétail dans le quartier et

les visiteurs pourront eux-mêmes enfile la culotte et se mesurer entre eux.

Produits du terroir

Ce 31 juillet, nous adapterons notre carte des menus et des boissons à l'occasion. Les produits de notre partenaire Feldschlösschen, à savoir l'Original et la Bügel en tant que bières des lutteurs conviennent à merveille.

Nous organiserons régulièrement des manifestations de ce genre, qui, nous en sommes certains, seront très bien accueillies par la population urbaine. »

→ www.volkshaus-basel.ch

1664 BLANC

LE GOÛT À LA FRANÇAISE

À commander sur myfeldschloesschen.ch

La bière premium 1664 et le Staff Event au «Mad» à Lausanne



Chevauchées sauvages et personnel en humeur de



Le Staff Event au Club lausannois «Mad» a eu lieu sous le signe de l'Ouest sauvage. 1664 dédie cet événement aux clients et surtout au personnel de service qui s'engage chaque jour en première ligne pour la bière premium française.

➔ Le «Mad Staff Event» de 1664 est désormais bien établi en Suisse romande. Cette année encore, près de 1000 collaborateurs des plus importants points de vente 1664 de Suisse romande répondirent à l'invitation et se retrouvèrent au célèbre Club «Mad», où la fête se prolongea tard dans la nuit.

Personnel de service au centre

Le personnel de service est l'invité d'honneur de cet événement traditionnel, lui qui est l'ambassadeur actif de la marque premium 1664

auprès des consommateurs. 1664 le remercie ainsi pour ses efforts quotidiens en première ligne.

Sous la devise «Ouest sauvage», la fête ressemblait à un mustang au sang chaud. Beaucoup d'invités portaient des éperons à leurs bottes, la plupart des chapeaux à larges bords. Ils pouvaient tester leurs talents de cavaliers au bull-riding et gagner de super prix. Les cow-boys et cow-girls prirent un plaisir non dissimulé à la fête et étanchèrent leur soif avec de la 1664 et 1664 Blanc bien sûr! ●

➔ www.1664.ch



Des courses spectaculaires à Aarau



fête



Les cracks
des courses

Les clients de Feldschlösschen, malgré les mauvaises conditions météorologiques, répondirent à l'invitation et assistèrent en nombre aux courses de chevaux d'Aarau. Le pur-sang Oh Galin remporta l'épreuve principale, le GP du canton d'Argovie, doté d'un prix de 25 000 francs.



Malgré la pluie, de nombreux clients répondirent à l'invitation de Feldschlösschen sur le champ de courses.

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

Beat Schlatter présente le «centime Hürlimann»

Les hommes boivent pour les hommes



«Garçon, je connaissais le nom de tous les chevaux de la brasserie Hürlimann.»

Beat Schlatter

Le comédien Beat Schlatter a grandi avec Hürlimann et préside la nouvelle société «Hürlimann Bier AG», qui a pour objectif de soutenir à Zurich des projets d'hommes à l'aide du «centime Hürlimann».

→ La nouvelle «Hürlimann Bier AG» est une société anonyme peu ordinaire. Elle est présidée par le comédien Beat Schlatter et suit la devise «Les hommes boivent pour les hommes». Un centime pour chaque bière Hürlimann vendue est versé au bénéfice d'un fonds qui soutient des projets d'hommes dans la région de Zurich. Feldschlösschen a lancé cette initiative de sa marque culte le 2 juin, jour de la Fête des pères.

«En tant que fan de Hürlimann je contri-

buerai de mon mieux à la collecte des centimes», promet Beat Schlatter, chroniqueur de SOIF. Il ne peinera sans doute pas à tenir cette promesse... Beat Schlatter est un ambassadeur rêvé pour Hürlimann: «Mon père et mon grand-père travaillaient chez Hürlimann. J'ai grandi à proximité de cette brasserie et je connaissais tous leurs chevaux de nom. Élève, j'y ai travaillé à la chaîne pour me faire un peu d'argent de poche.»

→ www.huerlimann.ch



Mendrisio célèbre la culture de la bière

Spécialités le long du «kilometro della birra»

Dans la vieille ville, un kilomètre placé sous le signe de la bière: le «Kilometro della birra» à Mendrisio.

3° KILOMETRO DELLA BIRRA
MENDRISIO - SABATO 1 GIUGNO 2013
dalle 18.00 alla 01.00

Növ Malag
Cinquechi di patate, tortini in carne secca e fritto, frittata di fegato essiccato e olio caldo.

Ristorante Grülli
Heidi, gamba tritata, Tagliata di emma con carciofi di stagione.

Bar Corso
Puffino di maiale alla griglia con cartamoio.

Ateneo del vino
Menu di tre portate con accompagnamento birra, inclusa nel prezzo.

Ristorante Elvezia
Mozzino di granchio con patate, menu con birra, cartamoio, pesce, minestrone, panzerottini, olio, DOP, 84€ 91,95.

Pub 25
L'antica osteria ticinese.

Bar Centrale
Stragoroff di maiale con olio piad.

Ciomatica Birragastronomica

MENDRISIOINARTE 1.6.2013 - 31.8.2013 Mostra collettiva nel Nucleo Storico di Mendrisio

→ La troisième édition du «Kilometro della birra» à Mendrisio inclut ce 1^{er} juin la quasi-totalité des bars et restaurants de la pittoresque vieille ville. Les visiteurs ont pu déguster de nombreuses spécialités de bière. Le «kilometro della birra» a pour objectif de promouvoir

la culture de la bière, l'accent majeur étant placé sur les spécialités que Feldschlösschen propose également.

Feldschlösschen populaire

Très appréciées dans le cadre du «Kilometro della birra»: la Blonde 25 de Valaisanne, la

Feldschlösschen Premium et la Bügel de Feldschlösschen. Parmi les bières étrangères, Spaten, Leffe et Grimbergen trouvèrent de nombreux adeptes. Six restaurants proposèrent des menus assortis et trois brasseries locales présentèrent leurs produits.

Lexique de la bière

Comme Doppelbock

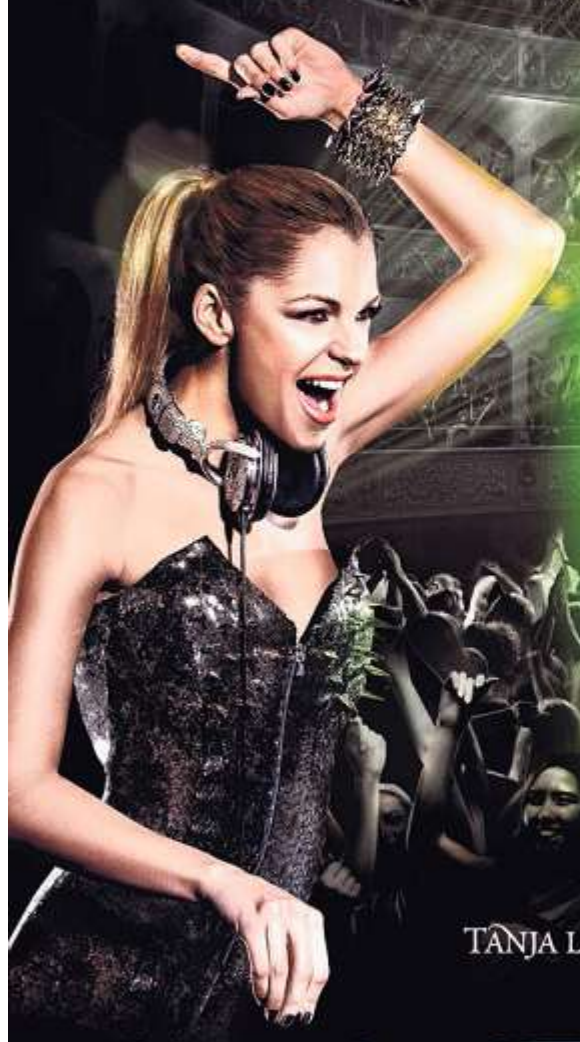
Les bières Bock sont des bières fortes. On désigne par Doppelbock une bière Bock dont la teneur en moût primitif est supérieure à 18 degrés Plato et dont le taux d'alcool varie de 6,5 à 12%. La distinction entre Bock et Doppelbock remonte à l'ancienne législation allemande qui fixait la teneur en moût primitif. À l'origine, les bières Doppelbock n'étaient brassées et servies que pendant le carême.

La blague du mois

Trois hommes s'annoncent aux portes du Paradis. Saint Pierre demande au premier: «Quelle bière as-tu bue sur terre?» – «Budweiser.» – «Entre, mon fils. Et toi, quelle bière as-tu bue?», demande-t-il au second. «Foster's.» – Saint Pierre le fait également entrer et pose la même question au troisième. «J'ai bu uniquement de la Feldschlösschen», répond celui-ci, aux anges. Attristé, Saint Pierre secoue la tête: «Je ne puis te faire entrer, mon fils. Tu as connu le paradis sur terre.»

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**



Présentation du guide des bars de Suisse centrale à Lucerne

Offensive de charme et grande fête au «Havanna»

Le sponsor principal Carlsberg a lancé une invitation au «Havanna» à Lucerne lors de la présentation du guide des bars de Suisse centrale. Bars, barmen et barwomen se disputèrent les titres, l'honneur et les prix.

→ Au Café & Bar Havanna à Lucerne fut inauguré le guide des bars de Suisse centrale 2013/14. Dans le cadre des festivités, le titre prestigieux de bar préféré de Suisse centrale fut décerné au **Club & Lounge Marrakesh à Kerns**. Le propriétaire Gzim Braha et son entourage ont gagné entre autres une visite de la brasserie Feldschlösschen pour 20 personnes. **Paula** du **Jige Bar à Stans** a été désignée «la plus charmante barwoman de l'année», et **Salvatore** du **Schweizerhof Bar à Lucerne** «le plus charmant barman». Ils ont reçu chacun une montre Tissot.

Charme récompensé:
Paula et Salvatore.



À gauche: Reto Erdin (Feldschlösschen) remet à Gzim Braha (Marrakesh Club & Lounge) la coupe «bar préféré». À droite: photo de groupe de tous les participants ayant atteint une place sur le podium.

Guide des bars

Le guide des bars de Suisse centrale a été réalisé sous l'égide du sponsor principal Carlsberg, de l'agence de publicité Ideart et de la maison d'édition Insider. L'édition actuelle du magazine «Insider» avec le guide des bars peut être commandée en envoyant une enveloppe C6 préaffranchie à l'adresse suivante: Insider Verlag AG, Zentralschweizer Barführer, Postfach, 6002 Luzern.

→ www.barfuehrer.ch



Le «Havanna» abrita la fête du guide des bars de Suisse centrale.



Les girls du sponsor principal Carlsberg.

Von den Machern von
«Dällebach Kari – das Musical»

FRIEDRICH DÜRRENMATT'S

DER
BESUCH
DER ALTEN
DAME



DAS MUSICAL

WELTURAUFFÜHRUNG

16. Juli – 5. September 2013

Presenting Sponsor



THUNERSEESPIELE.CH

Hauptsponsoren



Künstlersponsor



Hauptpartner



Participez et gagnez

Billets pour la «fédérale»

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.

- Devant quel restaurant urbain aura lieu le 10 août une fête de la lutte?
 - F** À Zurich devant le Nelson Pub
 - L** À Bâle devant le Volkshaus
 - R** À Berne devant le Kursaal
- Comment s'appelle le vin officiel des lutteurs, disponible chez Feldschlösschen pour les restaurateurs?
 - B** Festwy
 - N** Kranzwy
 - U** Königswy
- Quelle est la fonction du restaurateur Urs Mäder au sein de l'Association fédérale de la lutte suisse?
 - J** Gardien du taureau
 - T** Maître de salle
 - P** Nettoyeur de couronne
- De quelle nature est le partenariat de Feldschlösschen avec la fête fédérale de la lutte à Berthoud?
 - T** Partenaire roi
 - O** Partenaire de couronne
 - S** Partenaire du patronat
- Quel canton sera l'invité d'honneur lors de la fête de Zurich?
 - R** Le Valais
 - E** Le Tessin
 - F** Genève



Voilà, ça y est: à la Fête fédérale de Frauenfeld en 2010, Kilian Wenger (à gauche) réussit à plaquer Jörg Abderhalden, qui avait été porté favori.

20x2 entrées pour la Fête fédérale de lutte

L'impressionnante arène peut accueillir plus de 50 000 visiteurs et représente le cœur du spectacle à Berthoud. Malgré cela, les billets font défaut et sont d'autant plus convoités: parmi les adeptes de la lutte, il y en a qui tentent tous les trois ans d'en obtenir, mais en vain.

En tant que partenaire roi de la Fête fédérale de la lutte suisse et des jeux alpestres, Feldschlöss-

chen possède des billets dont elle aimerait faire profiter ses clients restaurateurs. Faites le quiz sur cette page de SOIF, et avec un peu de chance, soyez présent lorsque le nouveau roi sera établi à Berthoud.

Nous tirons au sort 10x2 billets pour samedi et 10x2 billets pour dimanche.

→ www.burgdorf2013.ch

La solution est:

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 billets d'entrée pour la Fête fédérale de lutte suisse et des jeux alpestres à Berthoud.

Dernier délai d'envoi: le 10 juillet 2013

Gagnants du concours SOIF de mai 2013

Marianne Unterbusch, lectrice de SOIF du Bar Incontro Brissago, a gagné un bon d'une valeur de 1000 francs pour l'hôtel Steinbock à Klosters. Les sous-mentionnés ont chacun gagné un bouquetin en peluche «Zünsi»:

Verena Thomi, Reinach; **Eva Kaufmann**, Bâle; **Anne-Marie Fischer**, Pfungen; **Fernando Celas**, Crans-Montana; **Denise Meier-Frommer**, Stüsslingen; **Kurt Wyss**, Soleure; **Gaby Mariniello**, Bremgarten; **Oscar Baumgartner**, Schattenthal; **Urs Wyssmann**, Neueneegg; **Dominique Berger**, Fribourg; **Edith Boillat**, Rheinfelden; **Anita Kueny**, Delémont;

Roger Buser, Riehen; **Marco Wyss**, Olten; **Sabina Ruch**, Bienne; **Heinz Bieli**, Aedermannsdorf; **Rolf Brüllhardt**, Niederlenz; **Jolanda Thierstein**, Linden; **Pia Youssif**, Bâle; **Martino Fey**, Melide; **Véréna Rey-Bellet**, Les Crosets; **Cinzia Roggero**, Locarno; **Rachelle Schmutz**, Ursy; **Jürg Müntener**, Arosa; **Nicole Perregaux**, Vernier.

Toutes nos félicitations!



Goûte la nouvelle Cardinal Draft Absinth...



... si tu l'oses!

À commander sur
myfeldschloessen.ch

Consommer
avec modération.



Deux millions de visiteurs attendus à la fête de Zurich

«Nous comptons sur des partenaires comme Feldschlösschen»

2 millions de visiteurs, 130 espaces restauration, 300 stands, 60 scènes, deux immenses feux d'artifice et kermesse: la fête de Zurich (5-7 juillet) est un événement tumultueux. Avec Roland Stahel, son directeur, jetons un regard derrière les coulisses.

« Quels sont les derniers pépins avant le commencement de la fête? »

Le concept doit être élaboré deux mois à l'avance. Ensuite, le diable se cache souvent dans les détails: nos partenaires émettant des désirs spéciaux ou rencontrant un problème quelconque. Or, ces petits soucis peuvent devenir grands...

L'organisation est donc un tour de force logistique?

Oui, en effet. Comme les roues d'un engrenage, les différents éléments de l'organisation doivent être en harmonie absolue. Nous comptons beaucoup sur de grands partenaires fiables comme Feldschlösschen, qui seront sur place avec

leur équipe à eux. C'est rassurant de savoir qu'ils travaillent de manière autonome, cela nous permet de nous occuper du reste de l'organisation.

Que pouvez-vous ajouter sur Feldschlösschen?

Notre plus grand partenaire des boissons livrera à 75 sur 130 stands et bars. Cela demande une sacrée organisation, que seul un partenaire expérimenté comme Feldschlösschen sera en mesure de gérer.

Le Tessin sera l'invité d'honneur. Ne trouvera-t-on que de la coppa et du Merlot?

Au contraire. Feldschlösschen propose aussi un choix de vins très varié et très apprécié. Mais



nous proposerons bien sûr à nos hôtes une belle gamme de spécialités tessinoises.

Que peut-on attendre des feux d'artifice prévus vendredi et samedi?

Ils seront à nouveau organisés par des experts de renom international et accompagnés d'événements musicaux tout autour de la rade. C'est tout ce que je vous révélerai pour l'instant.

Grande photo: gigantesque lumière qui transperce la nuit - la fête de Zurich.

Petite photo: Roland Stahel.

La réussite dépend-elle du beau temps?

Pas vraiment. Les feux d'artifice attirent des foules de spectateurs. En général, les prévisions météo n'influencent pas le nombre des visiteurs.

Votre plus grand souhait pour la fête de Zurich?

De passer un week-end sans encombres et surtout sans accidents.

→ www.zuerifaescht.ch

Respect de l'environnement selon Feldschlösschen

Deuxième certificat CO₂ pour le Gurten



Melanie Harnisch (Feldschlösschen, à droite) remet le certificat CO₂ à Philippe Cornu et Valérie Loretan, du Festival du Gurten.

Le Festival du Gurten est l'un des festivals les plus verts d'Europe. Feldschlösschen y contribue grâce à son certificat CO₂.

→ Le Festival du Gurten est devenu une légende parmi les manifestations open air, également en termes d'écologie. Le programme de réduction des émissions de CO₂ de Feldschlösschen y contribue lui aussi. En collaboration avec «Swiss

Climate», Feldschlösschen a discerné pour la deuxième fois le diplôme d'approvisionnement neutre en CO₂ aux organisateurs. La remise de ce certificat permet au festival de dispenser son aide au programme «Renouvellement de la biomasse dans

le processus de réchauffement climatique» en Inde. À propos: la 30^e édition du Festival du Gurten (18 au 21 juillet 2013) propose cet année Die Toten Hosen, Sophie Hunger, Seven et The Smashing Pumpkins.

→ www.gurtenfestival.ch



*Diablement bon:
Cardinal Draft
Absinth.*

Commander maintenant!

1.92 CHF
la bouteille

Cardinal Draft Absinth
Art. 11460
24 x 33 cl VC caisse
www.myfeldschloessen.ch

Nouveau: Cardinal Draft Absinth

Enchantés par la fée verte

Faites entrer la fée verte et laissez la magie de la nouvelle Cardinal Draft Absinth faire son effet sur vos clients – et tout deviendra possible!

→ Au fur et à mesure que la nuit se prolonge, il y a tant de choses à découvrir dans votre local. Tout est possible! Anything can happen! Alors, il est grand temps que la fée verte du Val-de-Travers, la Cardinal Draft à l'absinthe, fasse son apparition. Ce nouveau produit contient 6% d'alcool et est diablement bon. Cardinal Draft Absinth a été introduite sur le marché cette année de façon absolument unique: dans des clubs

branchés, par un travail relationnel audacieux comportant des cascades ainsi que sur une communauté en ligne.

Idéale pour les restaurateurs

Les restaurateurs qui misent sur Cardinal Draft Absinth ajoutent un atout très particulier à leur local. Ils ouvrent la porte à une saveur toute nouvelle. Vous aussi, envoûtez vos clients avec la fée verte!

→ www.cardinal.ch

Longue tradition

Les cloches sont faites avec de la bière

Le houblon fait sonner les cloches! La bière entre en effet dans la fabrication des cloches – et ceci depuis des centaines d'années.

→ L'homme pratique la fission nucléaire, il voyage vers la Lune, commande une quantité de produits sur Internet d'un clic de souris. Mais la fabrication des cloches est restée inchangée depuis des siècles.

Bière et résistance

C'est surprenant: en plus de poudre de brique et de craie et de fils de chanvre, on utilise aussi de la bière. La bière confère au moule la résistance nécessaire au séchage, sans laquelle il

se fissurerait. La bière et la farine moulue donnent une sorte de colle.

Derrière chaque cloche se cache beaucoup d'artisanat brut – mais également un travail d'une extrême précision et une longue tradition. «La recette de la fabrication des cloches remonte à plusieurs centaines d'années», déclare Philipp Rüfenacht. Il est technologue fondeur chez Aarauer Rüttschi AG, la dernière fonderie de cloches en Suisse. La longévité des produits Rüttschi, due entre autres à la bière, est attestée par la cloche de bronze de la cathédrale de Fribourg, qui résonne depuis 640 ans.



Cette couche grise qui recouvre la cloche contient de la bière.

Dunkle Perle: la préférée

Et quelle bière préfère donc Philipp Rüfenacht pour fabriquer un moule de cloche? «La Dunkle Perle de Feldschlösschen», répond le technologue en fonderie, «elle s'y prête tout spécialement bien de par sa composition.»



Un artisanat brut: voici comment on fabrique les cloches.

Vedette âgée de 102 ans à l'Indian Restaurant Rössli, Laufon Marathon et anniversaire



Amarjit Singh, restaurateur, et Fauja Singh, coureur de marathon.

→ Fauja Singh est né le 1^{er} avril 1911. Fin 2011, il fut le premier être humain à accomplir un marathon à l'âge biblique de 100 ans. Ce ressortissant des Indes, qui était paysan jusqu'à 81 ans, acheva ladite course à Toronto en 8 heures, 25 minutes et 16 secondes, battant ainsi six coureurs en partie considérablement plus jeunes que lui.

Participation nombreuse

Cet avril, le marathonien centenaire, qui est en excellente forme, fut accueilli en vedette à l'Indian Restaurant Rössli de Amarjit Singh, client de Feldschlösschen,



Anniversaire au «Rössli»: Amarjit Singh, client de Feldschlösschen.

lors du cinquième anniversaire de son local. Un grand nombre d'invités se joignirent aux festivités. Nous souhaitons à Fauja Singh de bonnes courses à venir et à Amarjit Singh beaucoup de succès avec son «Rössli».

→ indianrestaurantrossli.ch

Anniversaire au Anker, Islikon Cordon bleu et bière

→ Aferdita et Lui Alushi gèrent depuis 15 ans l'«Anker» à Islikon. Ce restaurant est surtout un lieu de rencontre des gens du village, qui apprécient les cordons bleus faits maison, qu'ils accompagnent d'une Feldschlösschen Original. La bière de printemps Grimbergen a également été acclamée. Aferdita Alushi: «Beaucoup viennent boire chez nous leur bière après le travail.»

Le bar accueille des gens de loin ou de près. «Il se passe toujours quelque chose ici», dit Aferdita Alushi. L'am-

biance est décontractée, on aime jouer aux cartes ou faire une partie de baby-foot. L'«Anker» est aussi un petit hôtel. Les Alushi sont fiers de pouvoir proposer des chambres à prix modique.

Fête reportée

Comme Lui Alushi avait des problèmes de santé, il a fallu reporter la fête d'anniversaire de ce printemps. Aferdita Alushi promet: «Nous ne manquerons pas de faire la fête en compagnie de nos clients.»

→ www.anker-bar.ch



Julien Clivaz (g.) et son employé Nicolas Haenni.

La Petite Reine, Genève Revenons à la bicyclette

→ «La petite reine», c'est le tendre surnom que nous donnons à la bicyclette. Ainsi, une draine géante orne la façade du petit bistrot du même nom derrière la gare de Cornavin à Genève. Ce n'est pas surprenant, affirme Julien Clivaz, «puisque beaucoup de nos clients se déplacent en vélo.»

Le gérant de «la petite reine» a transformé l'entrepôt du magasin de vélos adjacent en un bistrot-bar. L'intérieur est d'une élégante sobriété et très accueillant. La clientèle apprécie «la petite reine» notamment pour son

ambiance particulière. Les soirs de beau temps, les deux étages et la terrasse sont pris d'assaut.

Félicitations à Feldschlösschen

Julien Clivaz propose à ses clients Hürlimann, Hoegaarden et Feldschlösschen Amber. La consommation de bière est importante pour lui en tant que restaurateur, dit-il et il ajoute: «Feldschlösschen a des produits très valables et nous a bien soutenus dans notre phase initiale. C'est en partie pour cela que nous avons si bien démarré.»



La responsable du service Jessica Gmür à l'«Anker» à Islikon.



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.myfeldschloesschen.ch et demandez notre carte des vins avec l'assortiment complet.

Du vin. Tout simplement.

horeca

Au-delà de nos frontières



L'EAST Hotel Hamburg mise sur le design et la gastronomie

Le succès de l'EAST Hotel Hamburg montre combien la gastronomie est importante pour un hôtel. Mais l'hôtel «EAST», issu d'une ancienne fonderie, attire beaucoup de clients par son design particulier.

→ «Bien trop chic pour le Kiez» et «restaurant beaucoup trop grand pour un si petit hôtel»: voilà ce que l'on disait quand Christoph Strenger et Marc Ciunis ont ouvert l'EAST Hotel Hamburg en 2004. Il y a neuf ans de cela et depuis, les critiques ont cessé.

«Notre succès tient à plusieurs raisons», explique Kathrin Beulshausen, la bonne fée de l'«EAST» et concierge de l'année 2012 en Allemagne. Elle soulève en particulier les deux points suivants: l'offre gastronomique étonnamment riche et créative pour un hôtel ainsi que le design spécial.

Gastronomie attractive

L'EAST Hotel Hamburg n'a que 128 chambres, mais 230 places de restaurant. «La gastronomie vient au tout premier plan chez nous. Nous attirons aussi beau-



« La gastronomie vient au premier plan. »

Kathrin Beulshausen, concierge

coup de clients de Hamburg et des touristes qui ne séjournent pas chez nous mais viennent uniquement pour le restaurant», poursuit Kathrin Beulshausen. Contrairement à bien d'autres hôtels, la restauration proposée à l'«EAST» ne manque pas de fantaisie et son prix n'est pas

surfait. On y trouve des spécialités allemandes et du monde entier. Des chefs étoilés y travaillent et même un maître du sushi, Tamatsu Tashi. Kathrin Beulshausen évoque encore le partenariat avec le groupe Carlsberg: «Les produits Carlsberg conviennent admirablement bien à notre établissement.»

Design intéressant

L'hôtel «EAST» a été conçu par l'architecte américain et star du design Jordan Moser. Ces dernières années, l'hôtel a obtenu de nombreux prix de design et les hôtes apprécient eux aussi le mélange de charme extrême-oriental et d'histoire industrielle occidentale. Kathrin Beulshausen: «Le design et la gastronomie sont au cœur de notre concept et le haut standard fait notre succès.» ●

→ www.east-hamburg.de



Le restaurant attire beaucoup de clients.



La restauration extérieure est attractive elle aussi.



▲ Tamatsu Tashi, maître du sushi.

◀ Le bar conçu avec style.

Gastro Emmental présente l'assiette du lutteur

Filets de porc bien juteux gratinés à l'emmental, avec sauce aux champignons, patates de la région et légumes du jardin

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

800 g filets de porc
 120 g emmental doux coupé en tranches
 125 cl crème
 125 cl lait
 600 g pommes de terre de la région
 120 g jambon en dés
 500 g légumes de saison
 bouillon de veau
 oignons
 fines herbes
 beurre, sel, poivre
 100 g champignons pour la sauce

Préparation

Viande: découper les filets de porc en quatre, assaisonner et faire cuire. Rajouter le fromage et mettre au four préchauffé (160 degrés), pour faire fondre le fromage.

Pommes de terre: dans une poêle, faire revenir les dés de jambon, oignons et fines herbes, sans laisser prendre de couleur. Décuire à la crème et au lait (50:50) et faire bouillir. Ajouter les patates cuites et râpées, saler et poivrer, faire bouillir.

Légumes: préparer les légumes de saison et les servir en garniture.



Urs Mäder, président de Gastro Emmental, présente l'assiette du lutteur.

L'assiette du lutteur reflète l'Emmental

Les restaurateurs de l'Emmental se réjouissent d'avoir la Fête fédérale de lutte suisse et des jeux alpestres dans leur région. Ensemble, ils ont créé l'assiette du lutteur, qui sera proposée dans plus de 40 locaux.

➔ Les restaurateurs de l'Emmental témoignent leur solidarité avec les adeptes de la lutte par leur assiette du lutteur, qu'ils ont créée en vue de la fête fédérale de lutte suisse à Berthoud. Ils ont pour cela choisi le filet de porc suisse issu de l'élevage de la ferme, nappé de sa sauce corsée aux champignons et gratiné à l'emmental fondant.

Plus de 40 locaux participants

Les filets sont servis avec des pommes de terre râpées de la région et préparées à la manière d'un gratin. Et pour couvrir les besoins en vitamines, le menu est accompagné par un bouquet de légumes. L'assiette du lutteur représente un bel emblème de l'Emmental, puisqu'elle est ancrée dans le terroir. Elle figurera

cet été sur les cartes de plus de 40 établissements, dont de nombreux clients de Feldschlösschen, à l'occasion de la Fête fédérale de lutte suisse et des jeux alpestres.

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!

Et une bière du lutteur



« Pour accompagner l'assiette du lutteur de Gastro Emmental, rien de mieux que les deux bières des lutteurs de Feldschlösschen: la **Feldschlösschen Original** avec son harmonieuse note de houblon, ainsi que la riche **Feldschlösschen Bügel** au caractère aromatique de houblon et à l'apparence ambrée. »

Martin Jossen, sommelier ès bière Feldschlösschen



Agenda de myfeldschloesschen.ch

Juillet musical

■ **Festivals et fêtes:** Cela commence du 5 au 7 juillet par le festival latino-américain Caliente à Zurich, dans le cadre de la fête de Zurich. Le Gurten (du 18 au 21 juillet) ainsi que le Paléo Festival à Nyon (du 23 au 28 juillet) présenteront également des friandises musicales. Laissez retentir la musique dans votre local! Durant la chaleur de l'été, les gens aiment particulièrement la musique rythmée. Au fait: Cardinal est la bière des festivals suisses.

→ www.caliente.ch, www.zuerifaescht.ch,
www.gurtenfestival.ch, www.paleo.ch

■ **Thunerseespiele:** Le 16 juillet marquera la première de l'adaptation musicale de «La visite de la vieille dame», qui sera donnée jusqu'au 5 août. Luca Hänni, gagnant de la «Nouvelle star» allemande, sera sur scène et Feldschlösschen est partenaire des Thunerseespiele.

→ www.thunerseespiele.ch

■ **Tennis Swiss Open Gstaad:** Le Suisse Stanislas Wawrinka aura affaire dans l'Oberland bernois à des



Décor unique: le radeau sur le Rhin.

concurrents acharnés. Corona, la bière mexicaine, sera également de la partie.

→ www.creditagricolesuisseopengstaad.ch

■ **Basler Kulturfloss:** du 30 juillet au 17 août, le radeau de la culture accostera pour la 14^e fois déjà près du pont rhénan moyen de Bâle. Wardeck, la bière bâloise, sera à bord, bien entendu.

→ www.imfluss.ch

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

Freshfocus, Fotolia, Pixelio, Markus Raub, Marcel Bieri, Insider Verlag AG

COMMANDER MAINTENANT!
sur myfeldschloesschen.ch

RAMSEIER
L'énergie naturelle

naturellement légendaires

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

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