



Offre exclusive:
Pour votre local, procurez-vous notre nouveau changeur de fûts

Page 26

Brochette de chevreuil:
Les secrets du chasseur et chef Peter Knab pour bien préparer le gibier

Page 30

SOIF

N° 8 | Août 2013

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

Automne doré

Friands de bonnes affaires: la chasse et les fêtes de la bière font sonner les caisses

Page 9

Exceptionnel!

Cardinal Draft Original

Prix net **1.16**
au lieu de 1.40

24 x 33 cl VC caisse

Cardinal Draft Lime Cut

Prix net **1.22**
au lieu de 1.46

24 x 33 cl VC caisse



Voir HITFlash à l'intérieur

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 Felschlösschen Original et Bügel 50 cl.

FELDSCHLÖSSCHEN RASSEMBLE

Éditorial

La saison des restaurateurs



Chères lectrices, chers lecteurs,

→ Fêtes de la bière, fêtes foraines, foires et semaines de gibier: l'automne est la saison des restaurateurs. Vous aussi, augmentez vos ventes lorsque dehors les feuilles tombent. Notre matériel de promotion tombe à pic pour communiquer vos actions d'automne à vos clients. Lisez en **page 9** comment personnaliser votre matériel de promotion sur la plateforme myfeldschloesschen.ch.

Il n'y a pas que les escalopes de chevreuil: en **page 30**, Peter Knab, chasseur et restaurateur à Belp, nous fait découvrir ses recettes pour fins gourmets. Au fait: pour accompagner les mets de gibier, rien de mieux qu'une bière spéciale de Feldschlösschen comme l'Amber ou la Dunkle Perle.

Et pendant l'Oktoberfest dans votre local, optez pour la Feldschlösschen Original et la Schneider Weisse. Lisez à partir de la **page 10** comment nos clients boostent chaque automne leurs ventes de bière pression et font salle comble.

À propos de bière à la pression: en tant que restaurateur, profitez de notre nouveau changeur de fûts automatique. Pour éviter les fûts vides au mauvais moment, rendez-vous à la **page 26**. ●

Kilian Furrer, Area Sales Director
Valais, Tessin et Suisse centrale

Sommaire



16



9



10



30

NOUVEAUTÉS&PRODUITS

Les bières du mois: Schneider Weisse et Feldschlösschen Original 4

Bretzels salés et bière 4

Le vin du mois: Rioja La Catedral 5

La boisson du mois: Bitter Summer 7

myfeldschloesschen.ch: du matériel pour vos promotions d'automne 7

Carlsberg Nightlife Challenge 9

THÈME

Fêtes d'octobre: bonnes affaires pour les clients de Feldschlösschen 10

Semaines de gibier: quand le Sales Manager part à la chasse avec son client 15

PEOPLE&ENTERTAINMENT

Comment la Feldschlösschen Hopfenperle arriva dans la voiture des pompiers 16

Le prix d'une flûte indique l'âge d'un homme 17

Concours: gagnez des billets pour le festival 19

MARCHÉS&TENDANCES

Les restaurateurs profitent de la descente de l'alpage pour leurs promos 21

Au-delà de nos frontières: au Danemark, les restaurateurs misent sur l'écologie 23

En plein été: Oktoberfest au-dessus des toits d'Aarau 25

Nouveauté: changeur de fûts automatique 26

Feldschlösschen au Festival du film de Locarno 26

Obamaburger et une bière au Tessin 27

Fêtes foraines et foires: sept règles d'or pour un automne doré 29

Peter Knab, chasseur et restaurateur, sur la diversité des mets de gibier 30

PERSPECTIVES

Mix d'événements en août 31



**Bières de l'Oktoberfest:
Feldschlösschen Original
et Schneider Weisse**

«Und no a Mass»: dans un verre d'un litre, à l'occasion de l'Oktoberfest, la **Feldschlösschen Original** est encore meilleure. Pour vous autres restaurateurs, c'est très pratique puisque vous vendez et tirez d'un coup un litre de Feldschlösschen Original. La bière classique rafraîchissante de Feldschlösschen convient merveilleusement pour célébrer l'Oktoberfest dans votre établissement.

Et si vous proposez ensuite une **Schneider Weisse** à vos hôtes, vous tapez dans le mille! Cette bière blanche de Bavière est pétillante et corsée et toujours encore brassée selon la recette originale de 1872. Elle convient parfaitement aux diverses spécialités servies à la Foire d'octobre.



Commander maintenant!

3.32 CHF

par litre

Feldschlösschen Original
Art. 10042
Fût de 30 litres

www.myfeldschloesschen.ch

Commander maintenant!

4.00 CHF

par litre

Schneider Weisse
Art. 10118
Fût de 20 litres

2.17 CHF

la bouteille

Schneider Weisse
Art. 10030
20 x 50 cl VC caisse

www.myfeldschloesschen.ch

Bière et bretzels

Un bretzel pour chaque bière

Fût percé, bretzels prêts à être dégustés: que la fête s'anime!

→ Les bretzels sont parfaits pour accompagner la bière. La boulangerie de la maison Romer propose des bretzels à 130 grammes, précuits et recouverts de sel. En tant que restaurateur, vous en profitez deux fois: non seulement les bretzels sont délicieux, mais en plus ils font en-

vie d'une autre bière. La disponibilité des bretzels ne se limite pas aux fêtes de la bière. Vous pouvez les commander toute l'année en composant tout simplement le 055 293 36 55 ou en envoyant un e-mail à bestellung@romers.ch.

→ www.romers.ch



FELDSCHLÖSSCHEN
ACADEMY
PLUS DE SUCCÈS TOUT SIMPLEMENT.

Saviez-vous qu'il existe plus de 140 sortes de bières au monde?

Les caractéristiques et les couleurs varient autant que les occasions qui se présentent pour les déguster. En passant des semaines de gibier aux fêtes de la bière - il y en a pour tous les goûts. Et si votre personnel de service est en mesure de bien les conseiller, vos clients seront ravis de découvrir la diversité.

La question du mois:

Quel est le nombre de bières à la pression proposées par Feldschlösschen?

Renseignez-vous sur myfeldschloesschen.ch. Dans le domaine Trainings vous trouverez un bel aperçu de notre gamme de produits. À cette édition de SOIF, nous annexons la carte géographique des bières.

Connaissance de la bière



**Feldschlösschen et Coop
Camion électrique 18 tonnes**

→ Feldschlösschen et Coop ont présenté dans les médias ce juillet le premier camion électrique de 18 tonnes produit en Suisse. Les deux entreprises utiliseront chacune un de ces véhicules non polluants pour effectuer leurs livraisons dans la région de Zurich. Développé par E-Force One, ce camion couvre une portée opérationnelle de 300 kilomètres et peut être complètement rechargé en six

heures. Le ravitaillement du véhicule s'effectue par hydroélectricité.



Camion électrique à Rheinfelden.

Vin du mois

Rioja La Catedral

Nos spécialistes du vin ont élu vin du mois cet espagnol fruité. Le **Rioja La Catedral** est un Rioja traditionnel, dont la provenance se manifeste dans chaque gorgée. Ce vin à la robe rouge grenat brillant sent les raisins secs et le tabac. En bouche le vin est vif et gouleyant avec un côté légèrement pétillant. Il fait penser aux pruneaux et aux cerises mûres.

Ce Rioja accompagne parfaitement tous les mets de gibier. Au prix de CHF 7.50 la bouteille de 7,5 dl, vous obtenez une marge intéressante pour chaque verre de vin ouvert commandé.



Prix d'achat par dl x marge
= prix de vente au verre (dl)
Pour ce Rioja La Catedral cela signifie:
CHF 1.00 x 6 = 6 francs

Commander maintenant!

7.50 CHF 75cl

la bouteille

Rioja La Catedral
Art. 11491
6 x 75 cl VP carton

www.myfeldschloesschen.ch

Actualités du château

Gagnez des billets pour le cinéma open air à Rheinfelden



Ambiance unique: cinéma open air au château.

→ Du 13 au 17 août, la Schalanderplatz de la brasserie Feldschlösschen à Rheinfelden sera placée sous le signe du cinéma en plein air. Durant cinq jours, les spectateurs pourront visionner des films couvrant toute la gamme du divertissement au polar de suspense. SOIF tire au sort 5x2 billets pour le film «La Misma Luna». Ce film, qui sera projeté jeudi, raconte l'histoire d'un garçon de neuf ans qui vit au Mexique alors que sa mère exerce un travail clan-

destin à Los Angeles. Dès 19 h, Martin Baschung & Big B Tonic feront redécouvrir au public le blues et pour le bien-être de tous, des spécialités culinaires seront servies au village du cinéma.

Pour participer au tirage au sort, envoyez un e-mail jusqu'au 10 août à durst@fgg.ch en mentionnant le mot-clé «cinéma» et vos coordonnées. Bonne chance!

→ www.openairkino-rheinfelden.ch

Gagnez la chasse au trésor sur

MyFELDSCHLOESSCHEN.ch



Découvrez myfeldschloesschen.ch et partez à la chasse au trésor! Prix à gagner: **3x Smartbox «Séjour Bien-être»** d'une valeur de 369.90 francs et **3x Smartbox «Rêves & Délices»** d'une valeur de 429.90 francs.

Nous cherchons le verre Schneider Weisse

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

Nouveauté chez KADI

Beignets de poisson et Feldschlösschen

→ Les nouveaux beignets de poisson Tilapia sont tout simplement délicieux: et c'est d'ailleurs peu surprenant, puisqu'ils sont faits à la Feldschlösschen Original. Ce régal vous attend dès le mois d'août chez KADI en carton de 2x2 kg. Au fait: la Feldschlösschen Original en est la parfaite boisson d'accompagnement.

→ www.kadi.ch



Beignets de poisson KADI et Feldschlösschen Original.

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.myfeldschloesschen.ch!

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



My FELDSCHLOESSCHEN.ch

Soif, envie de plus

Le drink du mois



La recette

Ingrédients

15 cl Schweppes
Bitter Lemon
1 cl grenadine
3 cl liqueur de fraises
cubes de glace

Préparation

Dans une coupe de champagne, verser la grenadine et la liqueur de fraises sur quelques glaçons.

Ajouter le Schweppes Bitter Lemon froid.

Bien remuer et servir avec une paille.

«Bitter Summer» par tous temps

Résiste aux intempéries: «Bitter Summer» enthousiasmera vos clients tant par beau temps que par pluie.

→ Vous souvenez-vous combien le printemps s'est fait attendre cette année? Le temps fait ses caprices, autant se préparer à tous les changements d'humeur possibles.

Avec «Bitter Summer», proposez en ce mois d'août à vos clients une boisson adaptée à toutes les conditions climatiques: il fait

chaud et vos hôtes ont besoin d'un rafraîchissement? Ce léger cocktail est le parfait désaltérant. Il pleut des cordes et se met même à grêler? Le seul fait d'évoquer le nom de «Bitter Summer» ne manquera pas de faire renaître le sourire sur les visages de vos clients, même par vilain temps.



Feldschlösschen est présent au CSI d'Ascona.

Feldschlösschen monte en selle

→ Chaque mois de juillet, les meilleurs cavaliers de saut d'obstacle se donnent rendez-vous au CSI d'Ascona. Le tournoi a lieu sur le site de l'ancien aérodrome d'Ascona, dans un décor magnifique. Lors de l'édition de cette année, du 25 au 28 juillet, Feldschlösschen a été présent à ce vénérable événement en tant que nouveau fournisseur des boissons (bière, eau minérale, boissons gazeuses).

→ www.csi-ascona.ch

myfeldschloesschen.ch

Pour communiquer vos promotions d'automne

→ Fêtes de la bière, semaines de gibier, foires et kermesses: l'automne est une véritable mine d'or pour les restaurateurs. Vous aussi, profitez-en pour augmenter vos ventes. Sur myfeldschloesschen.ch vous

trouvez un grand choix de matériel de promotion pour communiquer vos activités.

Matériel personnalisable

Cartes de bières, passeports bière, poster, porte-menus pour table ou une présentation pour

vos «bière du mois»: individualisez notre matériel de publicité à votre guise.

Sur notre plate-forme, vous trouverez également du matériel de formation et une carte géographique des bières.



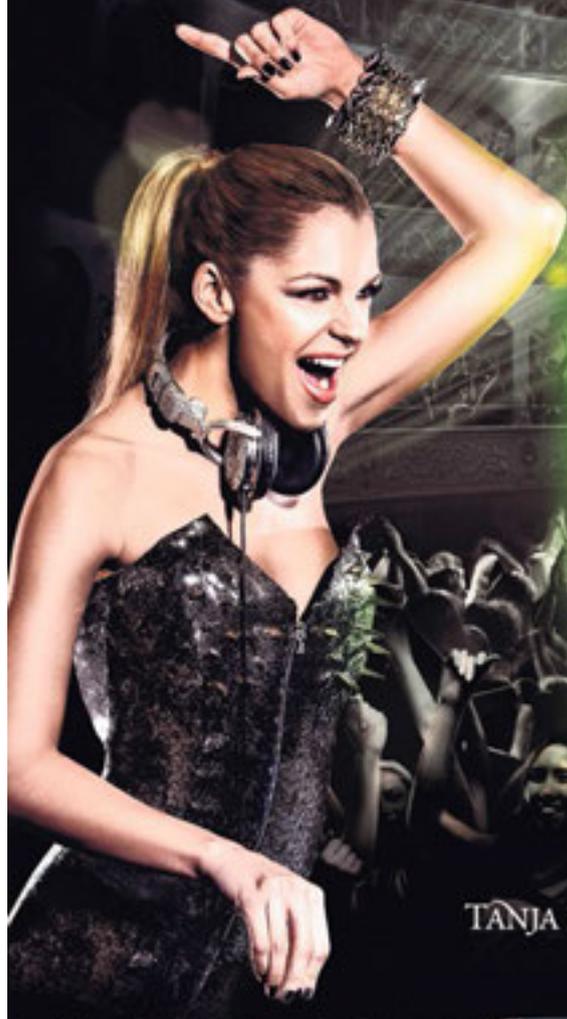
Présentation pour votre «bière du mois» et carte des bières.

Carte géographique des bières dans ce numéro de SOIF



Carlsberg

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



TANJA LA CROIX **VS.** YVES LAROCK

WIN TICKETS
MORE INFORMATION ON
CARLSBERG.CH

Mit Verantwortung
genossen.



That calls for a **Carlsberg**



Carlsberg met le feu au chaudron

DJ vedettes présents simultanément dans cinq clubs

Tanja La Croix et Yves Larock seront présents le 12 septembre lors de la «Best Swiss Party Ever», simultanément à Bâle, Berne, Zurich, Genève et sur le Pilate. Découvrez, comment les deux se sont «clonés» à la finale du Carlsberg Nightlife Challenge, pour enthousiasmer la foule.

➔ Nouveauté absolue en Suisse: le 12 septembre, Tanja La Croix et Yves Larock se livrent un combat ultime entre DJ, et feront s'éclater le public simultanément dans cinq locaux suisses. Grâce au Nightlife Challenge organisé par Carlsberg, le duel des deux vedettes de renom international sera transmis en live depuis le Pilate dans quatre locaux branchés que voici:

- ♥ Aura à Zurich
- ♥ Le Ciel à Berne
- ♥ Bar Rouge à Bâle
- ♥ Bypass à Genève

Billets à gagner

BMTV et d'autres médias seront de la partie, et Carlsberg promouvra également son Nightlife Challenge en ligne, par le biais de Facebook et Twitter, tout en invitant le public à participer à la création du «Best Swiss Party Ever». Pour être de la partie ce 12 septembre, quand Tanja La Croix et Yves Larock monteront le son,

rendez-vous sur www.carlsberg.ch pour gagner des billets.

La fête dure tout l'été

Carlsberg a conçu un plan pour la restauration nocturne: tous les week-ends d'été, les équipes promotionnelles rendent visite à des clients de Carlsberg sélectionnés, qui pouvaient en outre gagner une fête Carlsberg dans leur établissement, animée par Tanja La Croix et Yves Larock. Le nombre de ces fêtes très prisées était fixé à trois, dont deux ont déjà eu lieu, alors que la dernière est prévue pour le 17 août. Les premiers échos mettent en évidence le grand enthousiasme des clients de Carlsberg et de leurs visiteurs.

À l'attente de la grande finale

Tout est prêt pour la grande apogée du Carlsberg Nightlife Challenge de ce 12 septembre sur le Pilate et, simultanément, dans toute la Suisse. ●

➔ www.carlsberg.ch

Fête Carlsberg au Elephant Club avec Tanja La Croix et Yves Larock



Les DJ vedettes Yves Larock et Tanja La Croix (ci-dessus) animent la foule au Elephant Club de Saint-Gall.



Technique d'holographie: les sosies de Tanja La Croix et Yves Larock.

Ventes accrues grâce aux fêtes de la bière: tuyaux des restaurateurs



«O'zapft is!»

Une belle partie de rigolade au «Zic Zac»: durant les 16 jours de la fête de la bière, Urs Kohler fait salle comble dans son local.

Six clients de Feldschlösschen racontent à SOIF leurs activités durant les fêtes de la bière en octobre. Ils nous confient pourquoi ils misent sur ces festivités d'origine bavaroise, ce qu'il faut garder à l'esprit et l'importance de la bière pour augmenter en cette saison les ventes et offrir quelque chose de particulier aux clients.

Zic Zac, Allschwil

Grande affluence pendant la fête de la bière

→ Au «Zic Zac» à Allschwil on compte les heures, les minutes et les secondes avant de pouvoir enfin entamer les festivités selon le modèle bavarois. Sur le site Internet, un compte à rebours indique le temps qui reste jusqu'à la prochaine édition de la fête de la bière. Cela n'a rien d'étonnant, puisque ces 16 jours marquent la saison la plus fructueuse en chiffre d'affaires de l'année au «Zic Zac». «La fête de la bière a une grande tradition chez nous», déclare Urs Kohler. «Depuis 1995 déjà, nous la célébrons, répondant ainsi à une

grande demande», déclare le gérant. «Dès le début, la fête avait attiré un public nombreux, et désormais, nous faisons salle comble tous les jours», renchérit-il. Son secret? «Un Dj et de la musique live, ainsi que de longues tables et une décoration en bleu et blanc.»

22 000 litres de bière en 16 jours

Il va de soi que les ventes de bière augmentent considérablement durant cette période. Selon Urs Kohler, la bière est la boisson incontournable à cette occasion. «Au total, nous vendons environ 22 000 litres de bière.» On y propose la Feldschlösschen Original et la Schneider Weisse – servies bien sûr par un personnel en robe traditionnelle ou pantalon en cuir. ●

→ www.ziczac-basel.ch



Restaurant Sonne, Lyss

Dans le Jura bernois, la fête dure un mois

→ Regina Bangerter du restaurant «Sonne» à Lyss est contente d'avoir assisté à l'Oktoberfest originale de Munich. «Au retour, nous avons pensé: pourquoi ne pas essayer à notre tour?» Chaque automne depuis plusieurs années, le «Sonne» arbore un décor de fête d'octobre durant quatre semaines. Le personnel de service se présente en tenue traditionnelle, il y a de la musique live, la carte des menus est adaptée et la bière pression est vendue à cœur joie.

«La Schneider Weisse est très prisée», dit Regina Bangerter. La restauratrice estime qu'il vaut la

peine de promouvoir la fête de la bière pendant une période prolongée, étant donné que «cela demande des préparations poussées». En termes de vente, la période de la fête de la bière ne se distingue pas du reste de l'année, dit Regina Bangerter, sans pour autant remettre en question sa raison d'être: «Nous proposons ainsi à nos fidèles visiteurs un événement très particulier.» ●



Le restaurant Sonne à Lyss.

Restaurant Dornhof, Magden

Poulet, bretzels, pieds de porc, bière – aussi sous le chapiteau

→ «À Magden on aime la bière. Il n'est donc pas étonnant que les gens apprécient notre fête de la bière», déclare Lisa Schill du «Dornhof». Cette fête, organisée pour la troisième fois, s'étend sur trois jours. **Lisa Schill mise sur la musique live interprétée par des musiciens qui ont l'expérience de la fête originale à Munich.** «L'ambiance est toujours très bonne, et, chose extraordinaire: un grand nombre de clients de tout âge portent des robes traditionnelles ou des pantalons en cuir.» Pour que tout le monde trouve une place, Lisa Schill a monté un grand chapiteau,

où l'on peut se ravitailler en poulet, bretzels et pieds de porc. La fête de la bière a des répercussions très favorables sur les ventes, dit Lisa Schill – et, bien sûr, la consommation de bière.

Taxi pour rentrer

L'année passée on avait vendu plus de 1000 litres de bière en deux jours. Lisa Schill a été prise au dépourvu par cet afflux, les verres manquaient par moment et il fallait recommander de la bière. «Heureusement que les clients ne se sont aperçus de rien, puisque Feldschlösschen nous a immédiatement réapprovisionnés», raconte la gérante. La bière coulant à flots, il ne faut pas négliger la sécurité: pour leur retour à la maison, Lisa Schill propose à ses clients un service de taxi. ●

→ www.dornhof-magden.ch

Restaurant Traube, Horn

Le nouveau gérant entend même élargir l'offre existante

→ Au restaurant Traube à Horn, la fête de la bière est une tradition. Son prédécesseur l'avait déjà célébrée et Christian Kutter, le nouveau gérant, compte poursuivre la tradition: «Nous voulons même étendre notre offre, surtout par rapport aux spécialités bavaroises classiques», dit-il.

Pourquoi Christian Kutter fournit-il cet effort? «La fête de la bière nous permet de nous distinguer, elle est une excellente publicité pour notre maison», répond-il. Pour en assurer le succès, il annonce l'événement sur son site Internet, sur Facebook et bien sûr au village. Grâce à cette communication et avec un peu de chance du côté météo, il espère que les 95 places assises de son jardin seront toutes occupées durant la fête de la bière. ●

→ www.traube-horn.ch



Christian Kutter poursuit la tradition des fêtes de la bière au «Traube Horn».



Fête de la bière au «Dornhof»: Lisa Schill perce un tonneau.



Partie intégrante d'une vraie fête: bière et bretzels.

Oktoberfest

mit



Braukunst für Weissbierkenner

www.schneider-weisse.de



Au New York Café & Billard, on mise sur la culture bavaroise et la tradition.



À Bronschhofen, on se laisse emporter par les classiques de la «Wiesn».

Fête de la bière à Bronschhofen

Salle de gym au charme d'un chapiteau bavarois

➔ Depuis vingt ans, on célèbre la fête de la bière à Bronschhofen. Alors qu'on y servait autrefois des spaghetti et des cocktails du bar, le club de football SC Bronschhofen a remodelé l'événement suivant les traditions de l'«Oktoberfest» munichoise il y a deux ans. «Il importe que le contenu corresponde à ce que décrit l'étiquette», déclare le restaurateur Patrick Tobler. Ainsi, la salle de gym, qui a été décorée par des bandes d'étoffe en bleu et blanc, des ballons et des couronnes de fête, déploie à présent le charme d'un

véritable chapiteau bavarois. Une fanfare traditionnelle met de l'ambiance et les saucisses blanches, bretzels et coquelets assurent le bien-être de tous.

Carte géographique des bières de Feldschlösschen

On renonce complètement aux alcools forts, afin de promouvoir la bière. Ainsi, l'an passé on a vendu 1200 litres de Feldschlösschen Original et 400 litres de bière blanche. «Grâce aux conseils du Sales Manager et à la carte géographique des bières de Feldschlösschen, nous avons toutes les infos nécessaires pour trouver les bonnes bières pour nos clients», déclare Patrick Tobler. ●

➔ www.oktoberfest-bronschhofen.ch

New York Café, Reinach

CA accru grâce à la tradition bavaroise et à la consommation de bière

➔ Depuis 14 ans on réalise au New York Café & Billard Reinach la fête de la bière: «Cette belle tradition enracinée dans la culture bavaroise doit être préservée», déclare le gérant Christian Steg. **La mise en perce du tonneau, la chope et les disques classiques du genre «Sierra Madre» ou «Skandal im Sperrbezirk» sont des parties intéressantes de cette tradition, même si on essaie également d'attirer un public plus jeune par des tubes un peu plus modernes, dit Christian Steg.**

Publicité sur tous les canaux

En matière de pub, le New York Café donne tout: on diffuse les informations sur Tele Basel, Radio Basilisk, par des annonces de presse, flyers, sur le site Internet et Facebook. Et cela en vaut la peine. Christian Steg: «Pendant la fête de la bière, nous augmentons notre chiffre d'affaires, surtout grâce à la bière.» Outre la Schneider Weisse, le classique par excellence, la Feldschlösschen Sans Alcool et la Feldschlösschen 2.4 sont également très prisées. ●

➔ www.newyorkcafe.ch



Commander maintenant!

Feldschlösschen Amber

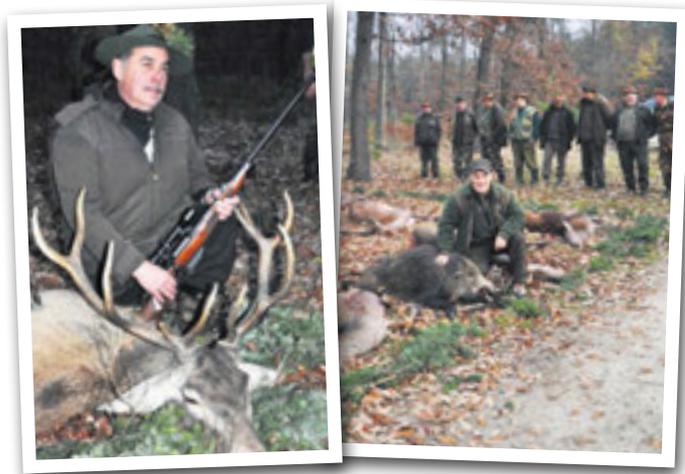
Mûrie sur bois de chêne.



FELDSCHLÖSSCHEN RASSEMBLE

Le Sales Manager et son client René Bucher vont à la chasse

«La chasse est notre passion»



René Bucher (à gauche) et Arist Häfelin (devant à droite) à la chasse.

En dehors de leur relation commerciale, le restaurateur René Bucher et le Sales Manager Arist Häfelin partagent une passion commune: la chasse. Le butin qu'ils emportent sera présenté au restaurant de René Bucher.

→ Quand René Bucher, patron du restaurant Molseralp, et Arist Häfelin, Sales Manager de Feldschlösschen, retrouvent leur collègue de chasse Wendi Eberle, ils aiment évoquer leur passion commune: la photo d'un cerf abattu, une anecdote. Ou encore, ils discutent du fait que les conditions sont devenues plus difficiles pour les chasseurs en Suisse. «Souvent, nous avons affaire à de violentes insultes de la part des

protecteurs des animaux», raconte Arist Häfelin.

La chasse demande un esprit de camaraderie

On oublie souvent qu'un chasseur est placé sous la contrainte des gardes forestiers. Et: «Bien sûr qu'on se réjouit du butin. Mais il ne faut pas réduire la chasse au tir, c'est un rituel riche de tradition», affirme Häfelin. Son collègue René Bucher renchérit: «La chasse est une

Aline et René Bucher avec Arist Häfelin (à dr.) et Wendi Eberle.

passion, une manifestation de camaraderie et une occasion de se changer les idées.»

Buffet de gibier à discrétion

Une grande partie du gibier qu'ils ont abattu est transformé dans les restaurants d'Aline et René Bucher – au Molseralp et à l'hôtel Schiffahrt Mols, géré par la sœur de René Bucher. Pour compléter, on achète du gibier de la région. À onze occasions, les Bucher proposent à leurs hôtes du gibier à discrétion. Dos de chamois, rôti de cerf et compagnie: les clients en gardent l'eau à la bouche et placent déjà leurs réservations pour l'année prochaine. ●



Peter Knab, le gérant du «Linde», est lui-même chasseur

«Je ne sers que du gibier frais»



Peter Knab.

Peter Knab est passionné de la chasse et de la cuisine, et il en fait profiter ses clients.

→ Peter Knab est un chasseur passionné et un chef de cuisine enthousiaste. Tout ce qu'il a abattu, il le fait déguster à ses hôtes au restaurant «Linde» à Belp. La fraîcheur du gibier lui tient particulièrement à cœur: «Jamais vous ne me verrez servir autre chose.» En proposant des semaines de gibier bien ciblées et présentées

avec soin, le succès ne fera pas défaut. Peter Knab a trouvé son chemin: les semaines de gibier au «Linde» sont très prisées. «Depuis août jusqu'à janvier, nous affichons souvent complets grâce aux semaines de gibier.» ●

Pour une recette de gibier de Peter Knab et une description détaillée de ses semaines de gibier, voir à la page 30

Six tuyaux de l'expert en gibier



Une assiette de chasse appétissante au restaurant Molseralp.

1 Si possible, proposez du gibier de la région. Entretenez de bonnes relations avec un chasseur ou une société de chasse, afin d'obtenir du gibier frais de provenance suisse.

2 Ne vous contentez pas de proposer du civet de chevreuil déjà largement connu. Selon les disponibilités, adaptez régulièrement votre carte de gibier.

3 Pensez-y: les semaines de gibier demandent beaucoup de préparation. Ne vous surmenez pas, gardez votre carte restreinte, afin de ne pas vous éparpiller.

4 Les plats corsés de gibier gagnent encore s'ils sont accompagnés d'une bière. En particulier d'une Feldschlösschen Amber, d'une Dunkle Perle ou encore d'une Grimbergen de Belgique.

5 Laissez libre cours à votre passion! En appréciant vous-même le gibier et en vous inspirant des nombreuses possibilités de préparation, vous suscitez encore plus d'intérêt auprès de vos clients.

6 Le gibier est un produit naturel sain, riche en éléments nutritifs mais pauvre en calories et graisse – un argument qui se vend bien.

Draught Master chez les pompiers argoviens

Les pompiers apaisent aussi la soif



Lors d'un incendie, les sapeurs-pompiers d'Entfelden-Muhen ont vite fait d'éteindre le feu. Et s'il n'y a pas d'incendie, ils sont tout aussi compétents pour apaiser la soif avec la Feldschlösschen Hopfenperle. Stefan Ochsner raconte comment la bière pression a fait son apparition dans le véhicule des pompiers.

→ Quelle ne fut la surprise de ses collègues des sapeurs-pompiers d'Entfelden-Muhen, lorsque Stefan Ochsner leur présenta le nouveau distributeur à bière pression dans le camion des pompiers. «Au début, c'était une farce», déclare l'officier. Il avait remarqué que le Feldschlösschen Hopfenperle Draught Master s'intégrait parfaitement dans les nouveaux chariots de distribution de la voiture des pompiers. Il contacta dès lors Luca Sgura, Feldschlösschen Sales Manager, et l'idée devint réalité.

Sans bière en cas d'incendie

Il n'y a pas lieu de se faire du souci à cause de la bière. Le Draught Master n'est utilisé que pour des missions spéciales. En cas d'incendie, l'intervention des pompiers se fait bien sûr à l'eau et sans bière.

→ www.fw-entfelden-muhen.ch



Déchargement du chariot de distribution et du Feldschlösschen Hopfenperle Draught Master, sous les regards ébahis.



L'officier Stefan Ochsner tire une Feldschlösschen Hopfenperle et trinque avec ses collègues sapeurs-pompiers.

Les assoiffés



Quel âge a-t-il?

Pour connaître l'âge d'un homme sans avoir à lui demander directement, il suffit de dire: «Quand j'ai commencé à boire de la bière, une flûte coûtait Fr. 1.20» (et le paquet de cigarettes Fr. 1.40, mais c'est une autre histoire). Dans notre cas, Beat répondrait

alors: «De mon temps, elle coûtait Fr. 1.20» – et on s'apercevra que la différence d'âge est de cinq ans maximum. Même mon arrière-beau-père se souvenait combien il avait payé une flûte et le paquet de cigarettes durant sa jeunesse (peu chers).

Prix stables

De notre temps, le prix d'une flûte était stable, puisque les locaux plus élaborés ne vendaient que de la bière en bouteilles. D'antan, Zurich ne comptait que cinq bars nocturnes, qui demandaient la somme exorbitante de

Les éditorialistes de SOIF:

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

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

cinq francs pour une bière spéciale. Les restaurants haut de gamme proposaient Tuborg ou Pilsner, ce qui justifiait un prix encore plus élevé, mais, hors l'apéro, personne n'y buvait de la bière.

Le prix d'une flûte

Alors que l'indice suisse des prix à la consommation est apte à déterminer le taux de renchérissement, l'âge d'un homme se définit à partir du prix d'une flûte:

Beat Schlatter: Fr. 1.20 = passé 50 ans

Stephan Pörtner: Fr. 1.30 = frise la cinquantaine

Baschi: Fr. 3.90 = 25 ans

Luca Hänni: Fr. 4.80 (pronostic pour 2018) = mineur.

Notre bière préférée: Feldschlösschen Original «Bonne bière, bons restaurateurs»

« Les bons restaurateurs comme Aline et René Bucher ont soin de servir de la bonne bière. Pour moi, cela veut dire une Feldschlösschen Original fraîchement tirée. »

Daniel Gubser (à droite)

« Je déguste ma première Grimbergen Blanche: j'aime! Mais j'aime tout autant un galopin de Feldschlösschen Original. »

Rolf Weiss (à gauche)



Daniel Gubser et Rolf Weiss sont de fidèles visiteurs au restaurant Molseralp à Flumserberg.

Championnat de football d'entreprise SC Feldschlösschen champion

→ Le SC Feldschlösschen est pour la quatrième fois de suite champion B! Après avoir été menés 0:1 et après 90 minutes dramatiques, les joueurs de l'équipe de l'entraîneur Michael Spreiter ont réussi à renverser le score et à vaincre le SC du Département de la santé de Bâle-Ville par une victoire bien méritée de 3:2. «Nous sommes particulièrement fiers de ce titre», déclare Spreiter, Sales Manager chez Feldschlösschen, qui a réussi à rajeunir son équipe durant les dernières années. Avant la dernière partie de la saison en série B de l'Association du football d'entreprise du nord-ouest de la Suisse, la montée en série A avait été évidente. ●



L'équipe Feldschlösschen victorieuse.

Lexique de la bière

E comme Eisbock

La tradition orale attribue la naissance de l'Eisbock à l'erreur d'un des employés d'une brasserie de Haute-Franconie, en Bavière, qui aurait laissé les fûts une nuit dehors. Au petit matin, la bière était gelée et le tonneau fendu. Or, comme l'eau dans la bière avait gelé, l'alcool s'était séparé de l'eau et l'on récupéra un concentré de bière bien plus fort que tout ce que l'on avait pu brasser jusqu'alors selon les lois sur la pureté de la bière. Encore aujourd'hui, le principe consiste à retirer une partie de l'eau par une congélation partielle durant la maturation. On appelle Eisbock une bière Doppelbock qui contient au minimum 7% d'alcool.

Les blagues du mois

Client: «Ohé, garçon!» – **Garçon:** «Ohé, client!»

Garçon: «Que diriez-vous d'une bière?» – **Client:** «Rien, je la boirais!»

Garçon: «Votre verre est vide. Vous en désirez un autre?» – **Client:** «Que ferais-je de deux verres vides?»

Client: «J'ai une faim de loup.» – **Garçon:** «Désolé, le Petit Chaperon rouge est épuisé.»

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

Participez et gagnez

Des billets pour le festival

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. Que préfèrent les visiteurs de la fête de la bière pour accompagner leur bière?

- K Tartines
- F Bretzel
- Z Strudel

2. Combien dure la fête de la bière au «Zic Zac» à Allschwil?

- A 4 jours
- E 8 jours
- O 16 jours

3. Quel est le nouveau système que Feldschlösschen propose aux restaurateurs pour leur simplifier la vie?

- I Changeur de fûts
- T Remueur de mousse
- L Remplisseur de bière

4. Où aura lieu la «Best Swiss Party Ever» du 12 septembre, initiée par Carlsberg?

- E Sur le Grütli
- R Sur le Pilate
- A Sur le Gurten

5. Où se déroule la 12^e édition du cinéma en plein air à Rheinfelden?

- B Au bord du Rhin
- F Dans la pittoresque vieille ville
- E Sur le site de la brasserie Feldschlösschen

La solution est:



Cardinal, la bière officielle des festivals, est présente au «Rock Oz'Arènes à Avenches (petite photo à gauche) ainsi qu'à l'open air traditionnel valaisan de Gampel (petite photo à droite).

2×2 billets pour Rock Oz'Arènes et Gampel

Le festival «Rock Oz'Arènes» à Avenches et l'open air à Gampel se déroulent dans un décor particulièrement charmant. Cardinal, la bière suisse des festivals, sera de la partie. Nous tirons au sort 2×2 billets pour les deux événements:

🎵 **Rock Oz'Arènes à Avenches:** avec tout le respect dû aux musiciens confirmés qui feront leur apparition du 14 au 17 août à Avenches, l'amphithéâtre romain reste pourtant la vedette incontestée de ce spectacle en plein air.

🎵 **Open Air Gampel:** les stars de la musique se donnent rendez-vous une fois de plus du 15 au 18 août. Ce seront entre autres Tenacious D, Billy Talent, Biffy Clyro, Xavas, Archive, Parovoz Stelar Band, 77 Bombay Street de Suisse et notamment la star du reggae Gentleman avec son album flambant neuf.

→ www.rockozarenes.com

→ www.openairgampel.ch

Participez!

Envoyez la solution et vos coordonnées par fax au **058 123 42 80** ou par e-mail à soif@fgg.ch. Avec un peu de chance, vous gagnerez deux billets d'entrée au festival «Rock Oz'Arènes» à Avenches ou pour l'Open Air Gampel.

Délai d'envoi: le 10 août 2013

Les gagnants du concours SOIF de juin 2013

Un grand bravo à **Davide Di Genova**, Trattoria Casa, Rüscliikon; **Delphine Rochat**, Le Sentier; **Mercè et Jean-Robert Prous**, Hotel Restaurant La Truite, Péry; **Ruth Rindlisbacher**, Restaurant Frohsinn; Uesslingen; Café Bar Autisä, Uetendorf; ils ont gagné chacun deux billets à Europa-Park à Rust.



Emmental

Bienvenue dans l'Emmental Un accueil authentique



Concours

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

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

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

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

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

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





Arrivée du bétail à Bettmeralp. La désalpe en automne est la plus connue des traditions de montagne.

Fin attrayante de la période d'estivage

Les désalpes attirent les touristes

Chaque automne, les descentes de l'alpage attirent de nombreux spectateurs. Lors de la montée des bêtes en juin, SOIF s'est entretenu avec l'hôtelier Andy Eyholzer sur l'importance de la désalpe pour la restauration alpine.

➔ Au moment de la montée à l'alpage au mois de juin, les températures ne dépassaient guère zéro degré. Pourtant, les spectateurs furent nombreux à accueillir les bêtes à leur arrivée à Bettmeralp à 9 h. Le son d'un cor des Alpes retentit dans la brume et il y avait des en-cas et des boissons.

«La plus grande fête sera la descente», dit Andy Eyholzer, gérant de l'hôtel Aletsch à Bettmeralp. Le défilé des troupeaux magnifiquement décorés attire tous les

ans de nombreux touristes. Une excellente opportunité pour un hôtel comme l'«Aletsch» et un restaurant comme le «Walliser Stube» pour proposer quelque chose de particulier à leurs clients. «La désalpe est pour nous une chance pour attirer encore plus de touristes», déclare Andy Eyholzer.

Musique traditionnelle

Partout dans les Alpes, les descentes sont annoncées longtemps à l'avance sur les diffé-

rents sites touristiques. À Bettmeralp, nous ferons retentir de la musique populaire traditionnelle et proposerons de quoi manger et boire.

Fromage et reines de lutte

Le fromage de montagne, produit en alpage en été, représente lui aussi une attraction spéciale. Andy Eyholzer: «À Bettmeralp, les clients peuvent en outre admirer les combats des vaches d'Hérens.»

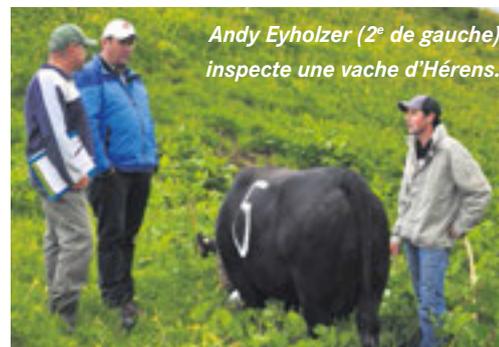
➔ www.hotel-aletsch.ch



Vache devant une voiture électrique (Bettmeralp).



Juin: arrivée des vaches à Bettmeralp.



Andy Eyholzer (2° de gauche) inspecte une vache d'Hérens.

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

Au-delà de nos frontières



La cohérence écologique prime

À Copenhague, les restaurateurs Jesper Kirketerp et Ramsu Kliim misent sur la nature: leur restaurant s'appelle Radio et pratique l'agriculture biologique sur ses propres terres aux portes de la cité.

➔ Asperges dans la cour, courgettes sur le toit à plate-forme, un carré d'herbes devant la fenêtre de la cuisine: l'agriculture urbaine a depuis longtemps dépassé le statut d'un simple phénomène de mode. Et le restaurant situé au cœur de la capitale danoise va même un pas plus loin, en la cultivant sur une grande échelle et avec grand succès.

Accueillant et urbain

Le restaurant est parfaitement situé à proximité immédiate du forum polyfonctionnel, des lacs idylliques de Copenhague et de l'historique Radio House dont elle tient le nom. «Nous voulions créer un restaurant qui soit moderne et urbain, sans pour autant négliger le lien vers le splendide paysage et les gens qui s'y sentent profondément ancrés», explique Jesper Kirketerp.

Terroir aux portes de la ville

Un an avant l'ouverture, les propriétaires ont embauché deux jardiniers, qui cultivèrent 80 variétés de légumes sur deux hectares de terre aux portes de Copenhague. Les restaurateurs du «Radio» avaient pour objectif de pouvoir dès le début proposer à leurs futurs clients des légumes

cultivés de manière irréprochable sur leurs propres terres.

Ingrédients régionaux

La culture écologique constitue jusqu'à aujourd'hui le fondement de la cuisine végétale du «Radio». Les autres ingrédients traités sont originaires de cultures d'herbes, d'épices ou de fruits des environs, dont les propriétaires sont des adeptes de l'agriculture urbaine et écologique. Quant au poisson et à la viande, ils proviennent tout aussi exclusivement de pêcheurs et éleveurs régionaux.

Une tendance aussi en Suisse

La mise en cohérence et le raffinement de la cuisine donnent raison aux deux restaurateurs. Le «Radio» jouit d'une grande popularité – aussi parmi les nombreux touristes qui visitent Copenhague. En Suisse, l'agriculture urbaine connaît un succès croissant. Ce mouvement, constitué par de jeunes citadins, se répand de plus en plus parmi les restaurateurs qui cultivent eux aussi leurs propres herbes et légumes dans la cour, sur le toit à plate-forme ou à n'importe quel autre endroit propice. ●

➔ www.restaurantradio.dk



Anders Schønnemann



En haut:
Jesper Kirketerp (à gauche) et Ramsu Kliim, les propriétaires du «Radio» sur la terre écologique de leur restaurant.

En bas:
le «Radio», vue de l'intérieur et de l'extérieur.

UN INSTANT DE
**BON-
HEUR.**
SUR COMMANDE.

**UN POINT
POUR TOI**



*Profitez
de l'action
spéciale de ce
mois dans le
HITFlash*

Elmer[®]
véritable fraîcheur alpine

www.elmercitro.ch
www.elmermineral.ch

Au City Tower Club tout est un peu différent

Fête de la bière en plein été au-dessus des toits d'Aarau

«Différente des autres»: telle est la devise du dynamique restaurateur Chris Rettenbacher dans le City Tower Club à Aarau. Ainsi, la fête de la bière est également célébrée de manière un peu différente et à un autre moment.

→ Bien au-dessus des toits d'Aarau, loin de la frénésie urbaine et des tentes à bière étouffantes, Chris Rettenbacher invite aussi les personnes non membres à se joindre à la fête de la bière sous les palmiers et entre les dunes de sable, du 31 juillet au 3 août. Un peu plus tôt que d'habitude et dans un décor de paradis tropical. Différente des autres, en somme.

Ingédients typiques

Les ingrédients restent pourtant

les mêmes: rôti de porc et quenelles, porcelet, bretzels et saucisses blanches de Munich en font partie, sans oublier bien sûr la bière bien fraîche.

Ambiance différente

Ces spécialités bavaroises et la bière Feldschlösschen se dégustent dans des fauteuils confortables en cuir. Les clients y sont choyés par un restaurateur attaché corps et âme à sa profession: «Il importe de cultiver le sens de l'hospitalité!» dé-



clare ce gérant de souche autrichienne. Pour tenir au courant ses clients potentiels du fait que le City Tower Club se distingue des autres établissements, Chris Rettenbacher a recours à tous les canaux médiatiques: «Nous autres restaurateurs

Au-dessus des toits d'Aarau, Chris Rettenbacher organise une fête estivale de la bière.

devons aussi nous familiariser avec des médias sociaux tels que Facebook, car ils représentent une énorme opportunité», déclare le restaurateur qui organise une fête d'automne en plein été.

→ www.city-tower.ch

Magnifique voyage Down Under pour un étudiant

L'Australie avec Corona

En tant que gagnant du concours Corona, Yanick Belart s'est vu offrir un voyage d'un mois sur le cinquième continent. Il va de soi que Corona a participé à l'aventure.

→ «C'est le meilleur gagnant que nous ayons jamais eu», déclare Hans-Joachim Meyer, Innovation Manager chez Feldschlösschen. En apprenant qu'il avait gagné le concours «Corona Trip Down Under», Yanick Belart (27 ans) a tout de suite lancé une fête Corona pour ses amis.

Avec Tim Beer, son camarade d'université, il quitta la Suisse en fé-



vrier pour échapper à l'hiver. Si c'est en vain qu'ils ont recherché le beau temps, le voyage n'en était pas moins réussi: «En général, il a beaucoup plu, mais cela restait une aventure géniale», raconte Yanick Belart. Les deux étudiants en sciences informatiques appliquées à la gestion d'entreprise ont été particulièrement impressionnés par leur Adventure Tour sur Fraser Island.

Lien étroit avec Corona

Les deux jeunes Suisses ont déploré les impôts exorbitants sur l'alcool et les cigarettes. Mais cela ne les a pas empêchés de soutenir la Corona en Australie: «J'aime la bière en général, mais après ce voyage j'ai bien sûr une relation spéciale avec Corona», dit Yanick Belart.

Ils affrontent le mauvais temps: le vainqueur Yanick Belart (à g.) et Tim Beer sur Fraser Island.



Nouveau système exclusif de Feldschlösschen

Changement automatique de tonneau pour restaurateurs

Plus jamais de tonneau vide au mauvais moment: les restaurateurs peuvent désormais faire appel à notre nouveau système de changement de tonneau.

→ Vous avez sûrement vécu cette situation: un groupe de clients assoiffés s'annonce et commande plusieurs bières. C'est précisément à ce moment-là que votre tonneau tombe à sec. «Cela ne se produira plus avec notre système automatique de changement de tonneau», promet Manfred Weiss, directeur

des services de vente. «Nous avons toujours en réserve suffisamment de tonneaux. Le système échange automatiquement le tonneau vide par un tonneau plein.»

Feldschlösschen est pionnier
Ce système innovateur se nomme Sherlock®Kegswitch et

est produit par une entreprise allemande. Feldschlösschen propose l'échange de tonneaux en exclusivité suisse. Manfred Weiss: «Nous confirmons ainsi notre rôle de pionniers dans le développement des comptoirs à bière pression.»

Pas une goutte perdue

Le changement automatique de tonneaux existe pour 2, 4 ou 6 tonneaux de 20, 30 et 50 litres. Les tuyaux restent pleins durant l'échange, si bien qu'il ne se produit aucune perte de tirage ni poussée de mousse.

Les tonneaux vides sont ensuite échangés quand le personnel a assez de temps à disposition pour cela.

Profitez vous aussi de ce nouveau système. Veuillez contacter à cet effet votre Sales Manager qui vous renseignera volontiers. ●

Système pour deux tonneaux.



Système pour quatre tonneaux.



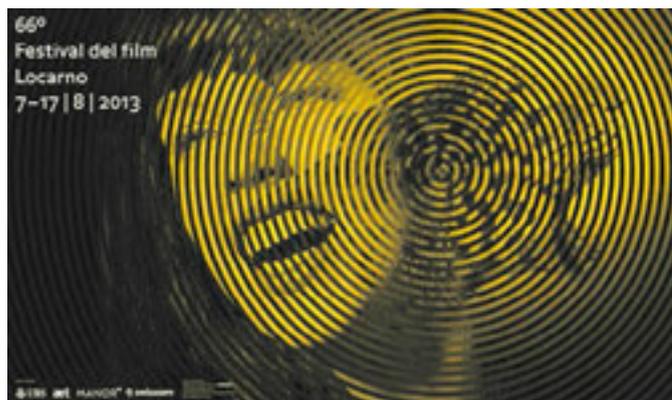
Système pour six tonneaux.



De la bière pression toujours disponible: on a le sourire au bar.

Feldschlösschen au Festival du film de Locarno

Nouveau partenariat avec le léopard



Bière premium pour un événement premium: Feldschlösschen partenaire et livreur de boissons au Festival du film de Locarno.

Dorénavant avec Feldschlösschen: le Festival du film à Locarno.

→ Le partenariat entre le Festival du film de Locarno et Feldschlösschen est scellé pour durer de nombreuses années. Dès la 65^e édition de ce festival traditionnel autour du Léopard d'or, qui aura lieu du 7 au 17 août 2013, Feldschlösschen livrera la

bière et quasiment toutes les autres boissons. Comme déjà à l'occasion du Zurich Film Festival, les cinéphiles pourront déguster la Feldschlösschen Premium sur la Piazza Grande et partout à Locarno. ●

→ www.pardolive.ch

Hôtel pour séminaires Römerturm, Filzbach/Kerenzerberg «La plus belle vue de Suisse»



L'hôtel pour séminaires quatre étoiles Römerturm domine le Walensee.

➔ Depuis onze ans, Willi et Rosmarie Gmür sont propriétaires de l'hôtel Römerturm, sur les hauteurs du Walensee. Depuis que Carlsberg a établi un quartier général à Ziegelbrücke, non loin du lac, l'hôtel quatre étoiles sert de la bière et des eaux minérales de Feldschlösschen. «De notre terrasse, on a la plus belle vue de toute la Suisse», déclare Willi Gmür avec fierté. Les couchers de soleil surtout sont une expérience inoubliable. De nombreux séminaires, mariages et fêtes d'anniversaire se tiennent au «Römerturm». Et bien sûr, le Kerenzerberg, magni-



Willi Gmür se fait servir une Feldschlösschen.

fiquement situé, reçoit un grand nombre de visiteurs et touristes à la journée. Outre une cuisine moderne, Rosmarie et Willi Gmür servent aussi des spécialités glaronaises comme la saucisse de veau et le rôti.

➔ www.seminarhotel.com

Grand Café Gunten, Gunten Le culte de la bière

➔ Fleur Kalbermatter et Marco Strupler ont ouvert le Grand Café Gunten sur la rive droite du lac de Thoune au début du mois de juin. L'établissement clair ne rappelle en rien le pub qui s'y trouvait précédemment. «Nous avons tout transformé dans un design exclusif pour la région», déclare Fleur Kalbermatter. Le Grand Café Gunten est ouvert chaque jour de 9 h à 20 h. Il s'adresse aux touristes mais aussi aux gens de la région, qu'il espère accueillir nombreux. La carte de menu est petite mais excellente: truite et saumon, club sand-

wiches, Fish & Chips et un riche assortiment de gâteaux et glaces, comme on s'y attend dans un café.

Partenariat avec Feldschlösschen

«La bière joue un rôle important chez nous. Nous servons différentes bières, aussi étrangères», poursuit Fleur Kalbermatter. La restauratrice expérimentée ne jure que par Feldschlösschen: «Le service est impeccable, les produits de même, nous recevons de beaux verres et bien plus encore.»

➔ www.grandcafe-gunten.ch



◀ Saskia Mantovani au Grand Café Gunten.

▼ Le superbe jardin.



Gloria Trolese et Khadim Mboup dans leur Irish Pub à Sorengo.

Irish Pub, Sorengo Bières et burgers

➔ À Lugano, ils ont acquis leurs premières expériences en tant que restaurateurs. Entre-temps, Gloria Trolese et Khadim Mboup gèrent le célèbre Irish Pub à Sorengo. La reprise de ce local s'est avérée une entreprise prospère, puisque le pub est très fréquenté depuis sa réouverture.

Vaste choix de bières

Les clients du pub de Gloria Trolese et Khadim Mboup apprécient la grande sélection des bières, dont de nombreuses

spécialités figurent dans la gamme proposée par Feldschlösschen. Également très prisés: les hamburgers, notamment «Obamaburger» aux dimensions présidentielles, le favori confirmé.

Atmosphère typique de pub

Le visiteur de Lugano ne regrettera pas le petit détour à Sorengo: à l'Irish Pub, Gloria Trolese et Khadim Mboup ainsi qu'une bonne bière et l'atmosphère typique de pub lui feront passer un moment fort agréable.



AVEC LA CHASSE POUR PLUS DE PROFIT!

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

$$\text{CHF } 0.74 \times 7 = \text{CHF } 5.20 \text{ AU VERRE}$$

Vins pour le gibier

Ripasso Valpolicella DOC	75 cl	12.90
Primitivo del Salento IGT	75 cl	5.60
Rioja La Catedral DOC	75 cl	7.50
Malbec Argentina	75 cl	9.90
Amarone Valpolicella COC	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

Fêtes d'automne

Sept tuyaux en or pour un automne réussi

L'automne est une période de fêtes. Un peu partout ont lieu des foires, des marchés, des fêtes des vendanges, etc. Les restaurateurs créatifs proposent souvent quelque chose de spécial à leurs hôtes en automne, et cela leur réussit.

→ Lorsque le raisin est mis en tonneau, les habitants de Spiez fêtent le «Läset-Sunntig», le 23 septembre. Comme dans l'Oberland bernois, de nombreuses manifestations ont lieu partout dans le pays en automne. Avant l'hiver, chacun aime bien se retrouver encore une fois pour célébrer en toute convivialité. Les restaurateurs créatifs trouveront aussi leur compte dans cette ambiance automnale. Sept tuyaux en or pour un automne réussi:

1 Chasse et bière: Grâce aux semaines de la chasse, vous pourrez attirer beaucoup de (nouveaux) clients. Misez sur les produits de votre région. Les bières Feldschlösschen Amber ou Dunkle Perle conviennent à merveille aux spécialités automnales. Présentez à vos hôtes une carte de bières correspondant à la saison et aux menus. Faites de la publicité sur Internet et dans les journaux locaux.

2 Halloween: Halloween est devenue chez nous aussi une grande fête désormais. Nous vous conseillons une décoration haute en couleur, des events spéciaux ou même un bal masqué et bien sûr beaucoup de friandises et desserts pour les enfants.

3 Courge: Cette cucurbitacée rayonne de chaleur. La courge convient aussi bien pour les petits plats que pour la décoration. Vos clients se réjouiront



à coup sûr de recevoir vos courges de décoration à la fin de l'automne.

4 Foires: Züsä à Zurich, Heso à Soleure, Olma à St-Gall, foires de Zoug et de Bâle ainsi que foires d'automne valaisannes attirent des dizaines de milliers de visiteurs. Une chance pour les restaurateurs! En reprenant les thèmes des foires régionales et des fêtes, vous offrez encore un plus à vos hôtes.

5 Vacances: De nombreux Suisses profitent de l'automne pour partir à la découverte de leur pays. Offrez-leur quelque chose de spécial comme de la musique live, un panier repas pour la marche ou des menus spéciaux pour enfants: ces nouveaux clients reviendront volontiers.

6 Football: La pause estivale est terminée. Notre équipe songe déjà aux championnats du monde 2014 au Brésil et participera encore cet automne à quatre matchs de qualification. Fêtez l'événement avec vos clients et encouragez ensemble nos joueurs. Organisez des paris et offrez une tournée de bière à l'assemblée: vous contribuerez

ainsi encore à l'ambiance dans votre établissement.

7 myfeldschloesschen.ch: Consultez notre nouvelle plateforme: vous y trouverez une foule de manifestations automnales et des tuyaux utiles. ●

En automne, Spiez fête le «Läset-Sunntig».



Avec la chasse, une bière Feldschlösschen.

Plat de gibier de Peter Knab, «Linde» à Belp

Brochettes de chevreuil au grill

Recette pour 4 personnes

450 g	cuisse de chevreuil ou longes
100 g	oignons
1	poivron de taille moyenne
8	tranches de lard fumé
4	grandes brochettes de bois ou de shashlik
2	baies de genièvre cassées
	sel
	poivre
	paprika rose
1 dl	huile d'olive

Préparation

Tailler la cuisse de chevreuil parée en lanières de 5 mm d'épaisseur. Faire mariner la viande dans un bol à l'huile d'olive, aux baies de genièvre cassées, au poivre moulu et paprika rose et laisser reposer au frigo pendant 2 heures.

Couper l'oignon en gros morceaux et le poivron en lamelles de 2 x 2 cm.

Retirer la viande du frigo, embrocher en alternance avec les oignons, poivrons et tranches de lard, badigeonner avec la marinade, saler et faire sauter rosées dans la poêle ou sur le grill. Accompagner de diverses salades. Les brochettes de chevreuil sont simples à fabriquer, nul besoin d'être chef de grill.



Même en brochette: au «Linde» de Peter Knab (petite image), le gibier prend toutes les formes.

Différentes variations de gibier

Tortilla au foie de chevreuil, pot-au-feu de pigeon sauvage ou brochette de chevreuil au grill: au «Linde» à Belp, le chasseur et restaurateur Peter Knab met en scène les différentes facettes du gibier.

→ Peter Knab gère depuis 20 ans l'hôtel et restaurant Linde à Belp. Quant à ses deux passions, la cuisine et la chasse (cf. page 15), il les exerce depuis bien plus longtemps.

Charcuterie de venaison

Ce que Knab a abattu est transformé par le boucher à la charcuterie de la maison, pour atterrir sous formes très variées

dans les assiettes des clients du «Linde».

100 recettes de gibier

Pour le centenaire de l'Association de la chasse et de la protection du gibier de la région de Seftigen, Peter Knab a offert à ses collègues un livre de cuisine adapté surtout aux 100 espèces sauvages indigènes. Grâce à ce riche trésor d'idées,

le chasseur passionné saura aisément adapter régulièrement sa carte de gibier.

Peter Knab peut à tout moment proposer de la viande fraîche. Dans son restaurant «Linde» à Belp, il en met en scène toutes les facettes des préparations de chasse – également sous forme de brochettes cuites sur le grill.

Vous aussi, vous avez une recette favorite?

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 Amber bien épicée



« Pour accompagner ce plat de gibier, je recommande une Feldschlösschen Amber. De par sa couleur et son goût épicé, sa discrète amertume et son agréable note boisée, cette bière spéciale sied parfaitement aux brochettes de chevreuil au grill. »

Roland Bloch, sommelier de bière Feldschlösschen



Agenda de myfeldschloesschen.ch

Mix d'événements en août

■ **Fête nationale suisse:** le 1^{er} août, trinquez à la Suisse avec une bière suisse, décidez votre local en rouge et blanc et préparez un feu d'artifice et un défilé de lanternes pour les enfants. Annoncez à vos clients un brillant réveil avec un brunch, et ne servez le pot d'adieu que tard dans la soirée.

■ **Street Parade:** «Dance for Freedom», voici le slogan de l'édition 2013 de la Street Parade. Le samedi 10 août, ils seront de nouveau des centaines de milliers à «raver», danser et se défouler autour de la rade de Zurich.

→ www.streetparade.ch

■ **Open air:** le «Rock Oz'Arènes» à Avenches (du 14 au 17) et l'Open Air Gampel (du 15 au 18) sont deux festivals de grande envergure en ce mois d'août. Cardinal, la bière suisse des festivals, sera de la partie à Avenches tout comme en Valais.

→ www.openairgampel.ch

→ www.rockozarenes.com



Le 1^{er} août: un atout pour les restaurateurs.

■ **Fête fédérale de la lutte:** dans votre local, fêtez le nouveau roi de la lutte avec la bière officielle du lutteur, proposée par le partenaire roi Feldschlösschen, et boostez vos affaires grâce à la Fête fédérale de la lutte et des jeux alpestres. Un pari sur le gagnant fait monter la tension, et la musique folklorique donne l'ambiance.

→ www.burgdorf2013.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

durst@fgg.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

1664 BLANC



LE GOÛT À LA FRANÇAISE





À commander sur myfeldschloesschen.ch

Profitez
maintenant!

Stimulez vos VENTES DE BOISSONS avec les CHIPS & SNACKS de Zweifel!



Nous faisons tout pour produire les meilleures chips.



LES PROS
DES CHIPS

 [zweifel.ch/facebook](https://www.facebook.com/zweifel.ch/facebook)

[zweifel.ch/gastro](https://www.zweifel.ch/gastro)

10%

BON

10% de réduction sur notre kit gastronomique Zweifel:

Contre remise de ce bon, votre pro des chips Zweifel vous fera bénéficier de 10% de réduction sur le kit gastronomique Zweifel reproduit ci-dessus.

Cette offre contient: 24 sachets Original Chips Paprika 30g, 12 sachets Original Chips Nature 31g, 6 sachets Original Chips Provençale 30g, 6 sachets Snacketti Bacon Strips 27g, 20 sachets CacaHuètes Zweifel salées 50g, 10 pièces Biber d'Appenzell 75g, 10 pièces Appenzellerli 60g, 10 pièces Tartelette de Linz Berger 74g

Ce bon n'est valable qu'une seule fois (jusqu'au 31.8.2013) et est non cumulable avec d'autres offres.



CHF 89.06
au lieu de CHF 98.96