



Snacks et bière:
Apéro découverte pour
vos hôtes avec Zweifel
et Feldschlösschen

Page 29

Parfait à la bière:
Le chef thurgovien Beat
Jost crée des desserts
inhabituels à l'Amber

Page 30

SOIF

N° 9 | Septembre 2013

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

Une bière en mangeant Nos conseils

Un menu à six plats avec
bières correspondantes
présenté par nos clients

Page 10



Exceptionnel!

**Feldschlösschen
Original**

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

10 × 50 cl VC caisse
Art. 10097

20 × 50 cl VC caisse
Art. 10099

Voir HITFlash à l'intérieur

DES AILES POUR TOUS LES GOÛTS.



**COMMANDER
MAINTENANT!**
sur
myfeldschloessen.ch

**GOÛT – CRANBERRY, CITRON VERT OU MYRTILLE.
EFFET – RED BULL.**

Éditorial

La bière convient à chaque repas



Chères lectrices, chers lecteurs,

→ La bière est le compagnon idéal d'un bon repas! Choisissez parmi toute une gamme de bières différentes l'idéale pour accompagner chaque repas dans votre local. En effet, la bière est le compagnon idéal de l'apéro jusqu'au dessert. Et en recommandant dès le début les bons snacks et amuse-bouches, vos clients resteront plus longtemps assis et consommeront volontiers une bière de plus. À la **page 29**, Feldschlösschen et Zweifel vous proposent un voyage culinaire à l'apéritif, qui saura mettre en bouche vos clients et accroître vos ventes. Laissez-vous inspirer!

En **page 10**, découvrez le somptueux menu à six plats créé par des clients de Feldschlösschen exclusivement pour SOIF. Chaque plat est accompagné de sa bière et les restaurateurs travaillent en étroite coopération avec nos Sales Managers, qui leur transmettent leur savoir-faire en matière de bières et de vente active qu'ils ont acquis grâce à Feldschlösschen Academy.

Les cuisiniers de la Guilde misent, eux aussi, sur la bière. À la **page 30**, Beat Jost nous présente son parfait à la bière, et Horst Welzenbacher, notre sommelier, nous révèle quelle bière soulignera la saveur de ce délicieux dessert. ●

Daniel Zemp, Area Sales Director
Zurich Ouest, ville et Oberland

Sommaire



NOUVEAUTÉS&PRODUITS	
Bière du mois: Feldschlösschen Amber	4
Amandes piquantes et bière	4
Vin du mois: Ripasso Valpolicella	5
myfeldschloesschen.ch : tuyaux pour la vente active de bière aux repas	5
Zweifel: nouveau snack	5
La boisson du mois: Amaretto Ginger Ale	7
Nouveauté: Kambly Goldfish en emballage pour la restauration professionnelle	7
Le bon mélange: Schweppes Mix Competition au Club Eighty Four	9
REPAS&BIÈRE	
Menu à six plats: des restaurateurs de tout le pays présentent leurs créations	10
La bière parfaite pour chaque plat	10
PEOPLE&ENTERTAINMENT	
Entraînement de lutte chez Gody Schranz	15
Les clients au Vogellisi Festival	16
Les fêtes de la jeunesse romande	17
Nos éditorialistes en quête de la parfaite bière estivale	19
Distinction de l'hôtelier Hansueli Wyss	19
Concours: de superbes prix à gagner	21
MARCHÉ&TENDANCES	
Arthur Guinness Day: mettez l'Irlande à portée de vos clients	23
Pour la période de l'Avent, commandez maintenant la bière de Noël	25
Apéro, poulet, fruits de mer: une Schneider Weisse sied à tous les plats	26
Au «Tanne», la Hopfenperle prime	27
Voyage culinaire à l'apéro, proposé par Zweifel et Feldschlösschen	29
Beat Jost, cuisinier de la Guilde, présente son parfait à la bière	30
PERSPECTIVES	
Festival du film et «Schlagerparade»	31



Feldschlösschen Amber La bière spéciale pour l'automne qui s'annonce

Feldschlösschen Amber est caractérisée par un goût légèrement fruité, un soupçon de caramel et une fine note de houblon. Depuis sa mise sur le marché il y a deux ans et demi, cette bière spéciale a trouvé de nombreux adeptes parmi les amis de la bière. Pour les restaurateurs, Feldschlösschen Amber est disponible à la pression comme en bouteille. L'Amber est brassée avec du malt d'orge spécialement torréfié et atteint ensuite sa maturité sur du bois de chêne. Grâce à cette procédure de production, cette bière est un vrai délice pour les connaisseurs.

Recommandez la Feldschlösschen Amber pour accompagner les plats légers de viande et gibier. Vos clients apprécieront cette combinaison et vous pourrez vous vanter d'être un expert en bières. L'Amber doit son nom à sa couleur ambrée, qui est particulièrement bien mise en valeur par les coupes Sélection de Feldschlösschen. Par sa couleur comme par son caractère, la Feldschlösschen Amber aigre-douce sied parfaitement à l'automne.



Commander maintenant!

3.67 CHF

par litre

Feldschlösschen Amber
Art. 11113

www.myfeldschloesschen.ch



Apéro-bière

Amandes piquantes

Surprenez vos hôtes en leur offrant un snack maison pour accompagner leur bière. La récolte de noix, noisettes et amandes a commencé. Il existe de multiples façons d'apprêter ces véritables cadeaux de l'automne en leur donnant un peu de piquant.



Amandes au piment et au romarin

Ingrédients

- 300 g amandes
- 1 cs gros sel de mer
- 1 ½ cs romarin haché
- ½ cc flocons de piment
- 30 g beurre

Préparation

Broyer finement, à l'aide du pilon et mortier de cuisine, le

sel de mer, le romarin et les flocons de piment. Faire fondre le beurre à la poêle et y mettre les amandes jusqu'à bien les recouvrir. Ajouter le mélange salé et bien remuer. Répartir les amandes sur une plaque et mettre pendant environ 15 minutes au four préchauffé à 190 degrés.

Boissons Schlör



Jubilé à Menziken

Tout a commencé en 1888 par une brasserie. Aujourd'hui, l'entreprise de boissons Schlör fête ses 125 ans d'existence.

→ En 1888, Robert Schlör avait repris une brasserie à Menziken, dans le canton d'Argovie. Suite à l'explosion des prix du malt et du houblon après la Première Guerre mondiale, Julian Schlör, fils de Robert, se tourna vers la culture de pommes indi-

gènes. Ainsi, la brasserie devint dans les années 1920 une entreprise de boissons, et celle-ci collabora dès ses débuts avec Feldschlösschen. Il y a quelques années, Jürg Schneider racheta l'entreprise des boissons à la quatrième génération de la famille Schlör. Il déclare: «Nous sommes fiers de nos boissons et valorisons les classiques comme les jus de pomme Schlör et l'Orangina. Et nous surprenons nos clients par des produits innovatifs comme (Schlörli)».



Siège de l'entreprise de boissons Schlör à Menziken.

→ www.schlör.ch

FELDSCHLÖSSCHEN

ACADEMY

PLUS DE SUCCÈS TOUT SIMPLEMENT.

Saviez-vous que la bière accompagne à merveille toutes sortes de mets?

Bière et saucisses blanches se marient bien, on le sait. Mais la bière ne s'accorde pas qu'avec la cuisine maison. Recommandez donc une 1664 bien fraîche à l'apéro ou une Dunkle Perle aromatique au dessert. Vos clients seront enthousiasmés par ces nouvelles combinaisons.

La question du mois:

Quels mets vont particulièrement bien avec une Grimbergen Blonde?

En annexe, vous trouverez une «carte culinaire» pour vous indiquer quelle bière servir avec quel menu. Renseignez-vous sur myfeldschloesschen.ch à la rubrique «Trainings».

Vente active



Vin du mois

Ripasso Valpolicella

Le **Ripasso Valpolicella** est le vin idéal des premiers jours d'automne. À peine versé, il exhale déjà des arômes de bois de cèdre, de caramel et de fruits confits. Au palais, il se présente avec des tanins doux comme de la soie. On pense à du chocolat noir, à des dattes et à des cerises noires. Le Ripasso Valpolicella sait comment séduire le palais des convives et transforme chaque repas en fête.

Les restaurateurs ont eux aussi une bonne raison de se réjouir grâce à ce vin: son prix de 12 fr. 90 la bouteille (7,5 dl) permet une marge confortable quand il est servi au verre:

Prix d'achat par dl x marge
= prix de vente au verre (dl)

Ce qui signifie pour le
Ripasso Valpolicella:
CHF 1.72 x 4.07 = 7 francs

Commander maintenant!

12.90 CHF 75cl

la bouteille

Ripasso Valpolicella
Art. 11664
6 x 75 cl VP carton
Art. 11611
15 x 50 cl VC caisse

www.myfeldschloesschen.ch



En annexe:
**Carte géographique
et culinaire de la bière
avec 50 autocollants**



myfeldschloesschen.ch

Quelle bière pour quels mets?

Conseillez la bière correspondant à
chaque mets. Tout ce qu'il faut savoir
se trouve sur **myfeldschloesschen.ch**.

Une bière pour une soirée réussie

Nouveauté: Zweifel Merranea, chips au pesto verde

→ Qui n'aime pas déguster ses pâtes à la sauce au pesto verde? Elle fait partie des ingrédients les plus appréciés de la cuisine italienne et apparaît sur toutes les cartes de menus dans les restaurants des pays méditerranéens. «Pesto Verde», désormais sous forme de chips, une nouveauté de Zweifel. Persil frais et basilic, affinés à l'huile d'olives de première qualité: entrée en scène des Zweifel Merranea Chips Pesto Verde.

Un brin de dolce vita dans votre local

Les Merranea Chips Pesto Verde accompagnent à merveille une bière rafraîchissante pour clore la journée de travail. Commandez-les à Zweifel Service-Frais au numéro gratuit 0800 44 22 11.

→ www.zweifel.ch/gastro



→ Quelle bière se prête à quel plat? Et à quel apéro? Et pourquoi cette bière-ci et pas celle-là? Réponses à toutes ces questions sur **myfeldschloesschen.ch**. Vous pourrez entre autres y télécharger «La carte géographique et culinaire de la bière» et acquérir ainsi de précieuses compétences dans le domaine «Bière et restauration». Et aussi: «La grande carte géographique de la bière», qui montre de quels pays provient l'offre très diversifiée de Feldschlösschen en bières en bouteilles et à la pression.

Supports publicitaires

Vous trouverez également sur **myfeldschloesschen.ch** du matériel publicitaire pour instaurer dans votre établissement la bière comme parfaite accompagnatrice de vos repas et apéros. Quant aux thèmes «Bière et restauration» et «Bière et apéro», des posters et des présentoirs divers ont été créés tout spécialement pour vous.

→ MyFELDSCHLOESSCHEN.ch



Bière et restauration: présentoir de table et poster individualisés.



Bière et apéro: présentoir de table et poster individualisés.

Un voyage de l'apéritif avec
**Feldschlösschen
et Zweifel** Page 29



Goldfish[®]

THE ORIGINAL



www.goldfish.ch



ACTION
GOLDFISH
GASTROBOX 750g
CHF 8.95
AU LIEU DE
CHF 9.95



ACTION
GOLDFISH 3X160g
CHF 7.20
AU LIEU DE
CHF 8.82

En promotion dans votre Prodega/Growa
du 26 août au 30 septembre 2013.

À mélanger: boisson du mois



Douceur d'automne pour vos convives

Le Ginger Ale est appelé aussi «champagne des sodas» par son aspect raffiné. Mélangé à de l'amaretto, on obtient un long drink racé qui ravira tous les amateurs de douceurs.

La recette

Ingrédients

4 cl amaretto
2 cl jus de citron
Schweppes Ginger Ale
cubes de glace

Préparation

Mélanger l'amaretto et le jus de citron en agitant. Compléter avec du Schweppes Ginger Ale et ajouter des cubes de glace.

→ Quiconque a déjà testé le Ginger Ale sait apprécier son goût naturel. Ce soda est un véritable bienfait pour l'âme et le palais!

Mélangé à de l'amaretto, la célèbre liqueur italienne, on obtient une boisson au je-ne-sais-quoi de différent. L'amaretto Ginger Ale est exactement le drink qui convient pour passer une charmante soirée après une longue journée de travail éprouvante.



Nouveau format pour les restaurateurs

Kambly Goldfish en boîte pratique de 750 g

La recette originale est restée la même. Mais désormais, Kambly Goldfish existe aussi en boîte de 750 g. Ce format est pratique pour la restauration car il garantit des petits poissons toujours frais et croustillants.



Frais, pratique et croustillant: Kambly Goldfish dans le nouvel emballage de 750 g exprès pour la restauration.

→ À la maison pour toute la famille, comme snack en promenade, au travail, lors des fêtes et bien sûr aussi au restaurant: les légers petits poissons de Kambly conviennent en toute occasion. Ce mini-snack est préparé depuis 55 ans selon la recette originale d'Oscar J. Kambly. Depuis lors, Kambly Goldfish jouit d'une grande popularité due à son côté plaisant et à sa forme pratique.

Pelle à poisson

Outre le sachet bien connu de 160 g, Kambly propose dorénavant ses petits poissons en boîte pratique de 750 g pour les restaurateurs. La boîte est refermable et garantit en tout

temps des petits poissons frais et croustillants, pour le plus grand plaisir de vos hôtes. De plus, chaque boîte contient une petite pelle pratique permettant de saisir très facilement les petits poissons.

Tirage au sort

Inscrivez-vous sur le site www.goldfish.ch et participez au tirage au sort de 5x2 entrées à l'Alpamare, y compris séance wellness, ainsi que 10x1 linges de bain Goldfish. L'Alpamare, au bord du lac de Zurich, est l'un des plus grands parcs aquatiques couverts d'Europe.

La saison du vin bourru

→ L'automne est la saison du vin bourru. Le vin bourru Ramseier est produit à partir de raisins fraîchement récoltés et accompagne parfaitement les menus de gibier. Commandez maintenant cette spécialité saisonnière en bouteille pratique de 1 litre à verre repris (à partir de la semaine 39 du calendrier, sous réserve de disponibilité).



Commandes

3.22 CHF

par litre

Ramseier vin bourru
Art. 11185

www.myfeldschloessen.ch

Des sortes de trend fraîches de la vallée Rauch.



NOUVEAUTÉ
actuelle dans
la gamme



Rauch Cranberry

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

happy day Mango

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

Rauch. Fruit, famille & nature. Depuis 1919.

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

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

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



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

L'exotisme de son goût et le velouté de sa saveur sont les caractéristiques convaincantes de Happy day Mangue en pack d'1 l. Sa composition s'accorde harmonieusement avec un peu de jus de fruit de la passion et se prête bien à la réalisation de cocktails.

Une saveur estivale.

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



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

Schweppes Mix Competition au Club Eighty Four

Poivre et Schweppes: les créations de rêve des barmixers

Lors de la 1^{re} Schweppes Mix Competition du Club Eighty Four de Winterthour, Marcel Wenger du bar Curva à Andermatt remporta le prix principal grâce à son drink «Rosalii».

→ Feldschlösschen, partenaire de licence de Schweppes, a dirigé pour la première fois la Schweppes Mix Competition au Club «Eighty Four» avec la Swiss Barkeeper Union (SBU). Un jury de la SBU a élu parmi toutes les recettes envoyées 15 finalistes qui participèrent à la compétition de Winterthour. Marcel Wenger, hôtelier d'Andermatt déjà maintes fois primé, faisait partie des finalistes. Comme il n'a malheureusement pas pu se libérer, il s'est fait représenter par son barman Hanspeter Ott. Ce dernier lui rendit honneur en remportant l'épreuve grâce au drink «Rosalii» de son patron.

Schweppes Pimienta Rosa

Le «Rosalii» est un long drink pétillant et épicé à base de Schweppes Pimienta Rosa. Ce nouveau produit de Schweppes Indian Tonic aux subtils arômes botaniques accompagne parfaitement les spiritueux premium. Il attend encore son in-

tégration sur le marché suisse. Trois autres distinctions furent décernées dans le cadre du très select Club Eighty Four.

Dans la catégorie «Tonic & More», le «Rosalii» de Marcel Wenger remporta à nouveau le prix. Davide Cerutti de l'Osteria del Gatto à Ascona fut primé grâce à son drink «Ettore the Cat» dans la catégorie «Best Bitter». Et enfin, Stefan Huhn de l'hôtel «Les Trois Rois» à Bâle remporta avec son «Tattoo special» (sans alcool) le prix de la catégorie «No Limits».



Les meilleurs barmixers. En haut, de g. à dr.: Stefan Huhn des «Trois Rois» à Bâle et Hanspeter Ott. En bas: Stefan Ludwig du «Linder Grand Hôtel Beau Rivage» à Interlaken et Andy Walch du «Schweizerhof» à Berne.

Hanspeter Ott prépare le drink «Rosalii» et reçoit le prix principal: la participation au Bar Convent à Berlin.



Les participants avant la remise des prix.

Rosalii, le drink gagnant**Ingrédients**

- 4 cl Bols Apple Sour
- 2 cl The Botanist Islay Dry Gin
- 0,5 cl sirop Monin Spicy
- 17 cl Schweppes Pimienta Rosa
- 4-5 feuilles de menthe poivre rose

**Préparation**

Mettre tout d'abord des cubes de glace dans un verre très froid, ajouter la menthe fraîche et les autres ingrédients. Verser lentement ensuite le Schweppes Pimienta Rosa.



Le jury de la Schweppes Mix Competition.



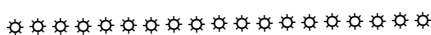
Schweppes créations estivales.

Menu à six plats et bières assorties

Voyage culinaire de la bière à travers la Suisse, signé par des clients Feldschlösschen

Apéro de Genève:

Tapas avec poulet, jambon, fromage, boulettes de viande, cacahuètes et olives
et sa bière:
Hoegaarden



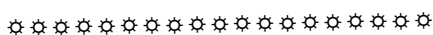
Amuse-bouches bâlois:

Crespelle
et leur bière:
Feldschlösschen Amber



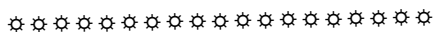
Soupe de l'Oberland bernois:

Soupe à la truite fumée et au safran
et sa bière:
Gurten Bären Gold



Salade du Valais:

Mélange croquant de salades vertes, servi avec un rouleau tiède
et sa bière:
Valaisanne Zwickel



Plat principal d'Argovie:

Saucisse de lotte et poulpe, sauce crémeuse aux herbes et citrons verts, avec risotto au safran et brocolis aux amandes
et sa bière:
Feldschlösschen Premium



Dessert du Tessin:

Sgroppino
et sa bière:
Cardinal Draft Lime Cut



Pub Arbalète, Genève

Apéro: tapas

«C'est à ces tapas confectionnés selon une recette spéciale que nous devons en grande partie notre succès», déclare José De Abreu. À l'Arbalète, son pub genevois, les clients se régalaient de cette friandise, gratuitement et à discrétion. Et cela parce que de nombreux clients fréquentent l'Arbalète pour y trouver justement ces

tapas farcis de fromage, poulet, olives, jambon, cacahuètes, boulettes de viande et autres. Souvent, ils s'installent pour rester et consommer une bière de plus.

■ **La bière:** Gérald Terrier, New Business Manager, Feldschlösschen: «De par sa senteur d'agrumes, une Hoegaarden fraîchement tirée sied parfaitement à ces tapas.»

→ www.pubarbalette.com

José De Abreu (en bas à gauche) offre à ses clients du pub Arbalète un grand choix de tapas. Gérald Terrier (Feldschlösschen, en haut à droite) recommande en accompagnement la bière belge Hoegaarden à la note d'agrumes rafraîchissante.



Restaurant Krone, Liestal

Amuse-bouche: crespelle

Une crespelle est une crêpe roulée, coupée en tranches avant d'être servie. Tous les vendredis à partir de 18 heures, Markus Schär offre à ses clients du «Krone» à Liestal une crespelle avec fromage frais, viande des Grisons et roquette. «Souvent, les clients consomment une bière de plus à cause de la crespelle», déclare Markus Schär,

qui est client fidèle de Feldschlösschen depuis des décennies.

■ **La bière:** Roland Bloch, sommelier de bière et Sales Manager: «L'aromatique Amber, de par sa douce amertume, ouvre l'estomac et accompagne parfaitement la crespelle avec son agréable note boisée.»

→ www.krone-liestal.ch

Markus Schär et Roland Bloch (Feldschlösschen) boivent une Amber avec leur crespelle.



Hôtel-restaurant Blausee, Mitholz

Soupe à la truite fumée du Blausee, au safran

Ronald Fressner est chef cuisinier à l'hôtel-restaurant Blausee, réputé pour sa pisciculture. «95 % des repas que je prépare sont des menus au poisson», déclare-t-il. Ses truites proviennent directement du lac Blausee, situé à proximité immédiate de l'établissement. À la cuisine, les poissons sont débités en filets et cuisinés avec soin. Fressner assaisonne sa soupe

à la truite fumée au thym, au romarin et à l'ail. Pour finir, il la passe à travers un fin tamis.

■ **La bière:** Matthias Grossniklaus, sommelier de la bière et Sales Manager: «La Gurten Bären Gold, grâce à sa note fleurie de houblon amer, correspond aussi bien au safran qu'à l'arôme fumé du potage.»

→ www.blausee.ch



Ronald Fressner, chef de cuisine du «Blausee», et Matthias Grossniklaus (Feldschlösschen) accompagnent le potage à la truite d'une Gurten Bären Gold.



Les sommeliers de la bière entre eux: Fabian Albrecht (à gauche), copropriétaire du «Walliser-Kanne» à Fiesch, et Martin Jossen (Feldschlösschen) en train de déguster salades vertes, rouleaux valaisans et une bière Zwickel.

Walliser-Kanne, Fiesch

Salades vertes et rouleaux

Dans le jardin de maison du «Walliser-Kanne» à Fiesch, on récolte tous les jours des salades vertes, qui sont ensuite fraîchement garnies avec une sauce maison. L'équipe de Fabian Albrecht sert les salades accompagnées d'un rouleau farci de produits du terroir. Ce festival de saveurs, enrobé de pâte de blé, contient des abricots secs, de la viande séchée dans la vallée de Conches, du fromage à raclette «Aletsch» et du séré maigre aux

plantes alpines. Fabian Albrecht, en tant que sommelier de la bière, favorise une Valaisanne Zwickel pour accompagner sa salade au rouleau.

■ **La bière:** Martin Jossen, sommelier de bière et Sales Manager de Feldschlösschen: «Cette Zwickel brassée à Sion convient à merveille, puisqu'elle est fruitée, maltée et renferme une note de houblon et de levure fraîche.»

→ www.vskanne.ch

Carlsberg

NIGHTLIFE CHALLENGE
CREATE THE BEST SWISS PARTY EVER!



TANJA LA CROIX VS. YVES LAROCK



WIN TICKETS
MORE INFORMATION ON
CARLSBERG.CH

Mit Verantwortung
genießen.



That calls for a Carlsberg



Platanenhof, Frick

Plat principal: saucisse de lotte et poulpe

Lars Laier du «Platanenhof» à Frick est un adepte du poisson et son restaurant de la Guilde est connu bien au-delà des confins du canton d'Argovie pour la créativité de ses plats de poissons. Pour SOIF, il a créé un plat principal des plus intéressants: une saucisse de lotte et poulpe avec une sauce crémeuse aux herbes et citrons verts, accompagnée d'un risotto au safran de brocolis aux amandes. Ce menu aux multiples saveurs est frais, innovateur et excellent pour la santé.

■ **La bière:** Marcel Frey, sommelier de la bière et Sales Manager: «La Feldschlösschen Premium claire au goût vif sied à tous les plats de poissons. Je recommande cette bière également pour accompagner cette saucisse très particulière, que j'ai énormément appréciée.»

→ www.platanenhof.ch

Lars Laier (à droite) et Marcel Frey (Feldschlösschen) se réjouissent à la perspective d'un menu de poisson accompagné d'une Feldschlösschen Premium.



Birreria Rondalli, Locarno

Dessert: sgroppino

Francesco Lombardi propose à ses clients de la birreria Rondalli le sgroppino, un dessert typiquement italien. Cette gourmandise exquise est composée de trois sorbets – poire, fraise, mangue – et normalement de vin mousseux. Par contre, le restaurateur Francesco Lombardi utilise la Cardinal Draft Lime Cut à la place du vin. La note citronnée de cette bière ajoute un quatrième parfum fruité au sgroppino et le rend encore plus rafraîchissant.

■ **La bière:** Rolf Burkhard, sommelier de la bière et responsable du domaine «taverne»: «La Cardinal Draft Lime Cut est douce et fruitée, elle est un ingrédient essentiel du sgroppino et aussi la boisson idéale pour accompagner ce dessert estival.»



Francesco Lombardi (à droite) et Rolf Burkhard (Feldschlösschen) devant un sgroppino et une Cardinal Draft Lime Cut.



Commander maintenant!

Feldschlösschen Bügel

La lager ambrée pour les
amateurs de bière.

FELDSCHLÖSSCHEN RASSEMBLE



Gody Schranz, client de Feldschlösschen et adepte de la lutte sportive

L'entraînement des Bernois pour la Fédérale

Matthias Sempach, Roger Brügger, Christian Dick et aussi Kilian Wenger: c'est devant le «Löwen» à Kernenried que les Bernois se préparent à la fête fédérale de la lutte.

→ Matthias Sempach du village voisin d'Alchenstorf se sent chez soi au restaurant de Gody Schranz, client de Feldschlösschen. Un grand rond de sciure a en effet été mis en place il y a six ans devant le «Löwen» à Kernenried, avec même douches et vestiaires. C'est ici que le candidat pour le titre du roi de la lutte à la fête fédérale de la lutte à Berthoud s'entraîne chaque mardi avec ses collègues du club de Kirchberg. Matthias Sempach vient ici pour des photos publicitaires et pour manger et boire avec ses amis.

Connu dans le monde de la lutte

Le 8 août, tous les lutteurs bernois sélectionnés pour la «Fédérale» se rencontrent pour une journée d'entraînement suivie d'un dîner au «Löwen» à Kernenried. «La lutte a pour moi un aspect économique», déclare Gody Schranz. «À l'aube de la (Fédérale) à Berthoud, nous avons de nombreux clients qui viennent pour assister à la fête de la lutte.»

Le «Löwen» à Kernenried est une entreprise familiale. Le fils de Gody Schranz travaille en cuisine, sa fille comme serveuse et sa femme apporte son aide en fonction des besoins. Et ils s'intéressent tous à la lutte – même Luisa, sa petite-fille.

Feldschlösschen depuis 1979

Feldschlösschen fait partie de la famille agrandie de Gody Schranz depuis 1979, dans le cadre d'un partenariat franc et ouvert. Le restaurateur se félicite



Mardi soir: le lutteur d'élite Roger Brügger (à g.) et Matthias Sempach s'entraînent devant le «Löwen» à Kernenried.



du fait que Feldschlösschen soit le partenaire roi de la «Fédérale»: «Un événement d'une telle envergure nécessite un fournisseur disposant d'un savoir-faire approprié en matière de logistique. Pour moi, il n'y a que Feldschlösschen qui entre en ligne de compte», explique-t-il en buvant une gorgée de sa Schwinger Bügel. Quelques mètres plus loin, Matthias Sempach et Roger Brügger entament leur entraînement devant le «Löwen». ●

→ www.gasthof-loewen.ch

Les lutteurs bernois se donnent rendez-vous au restaurant Löwen à Kernenried.

Gody Schranz (5^e de gauche) avec ses amis lutteurs au «Löwen».



Gody Schranz en compagnie des lutteurs Roger Brügger et Matthias Sempach, de Jürg Vogel (Feldschlösschen) et de sa petite-fille Luisa.



Les clients Feldschlösschen s'adonnent aux plaisirs estivaux de l'Oberl...



Soleil, brunch et Vogell



Patent Ochsner, Stiller Has, Florian Ast étaient à l'honneur au festival Vogellisi à Adelboden. Une cinquantaine de clients Feldschlösschen étaient présents.

➔ Depuis le site où se déroulait le festival, le téléphérique transporta les visiteurs à presque 2000 mètres d'altitude. À Engstligenalp, les clients de Feldschlösschen se régalerent d'un copieux brunch en plein éveil de l'été en montagne. Après la photo de groupe pour SOIF, certains prirent un bain de soleil alpin, tandis que d'autres entamèrent une randonnée. En

début d'après-midi, tous se retrouvèrent sous la tente VIP de Feldschlösschen dans la vallée.

Partenaire de Vogellisi
Six ans après sa dernière édition, ce remarquable petit festival fêta un come-back réussi. Feldschlösschen est partenaire de ce sympathique événement.

➔ www.vogellisifestival.ch



and bernois



1 Les clients de Feldschlösschen savourent une bière à Engstligenalp.

2 Patent Ochsner (à gauche Büne Huber) apporta du punch au festival Vogellisi.

3+4 Dans la tente, devant la scène du Vogellisi, où la fête dura de midi jusqu'au petit matin.

5 Derrière: Roland Füre et Alain Perrenoud (FC Wattenwil), Patrick Müller (Auberge Bellevue, Steffisburg), Rosmarie Frei et Felix Gerber (Restaurant Pfadern, Rüscheegg) et Paul Lütolf (Restaurant Rössli, Gsel). Devant: Tanja Müller (Bellevue, Steffisburg), René Niederhauser (Feldschlösschen) et Roland Fankhauser (Rössli, Gsel).

6 Selina (et une collègue), Barbara et Peter Beutler (Aemme Getränke, Ramsei) avec Barbara et Roland Locher (Domaine de Marcy St-Prex) ainsi que Hans-Rudolf Regez (Feldschlösschen).

7 L'équipe des sapeurs-pompiers de Niederbipp: Rolf Siegrist, Ulrich Reinhard (Feldschlösschen), Adrian Rippstein, Urs Scheidegger et Ulrich Arn.

8 Brunch à Engstligenalp.

9 Nico Lüthi (Bebbis Restaurant, Interlaken) et Thomas Schönenberg (Feldschlösschen).

10 Entre deux concerts, les visiteurs du Vogellisi prirent plaisir au soleil et à la bière fraîche.

11 La grande tente VIP de Feldschlösschen, partenaire de Vogellisi.

Fête des jeunes ensoleillée à Corbières



On les appelle «giron» et ce sont les fêtes de la jeunesse romande. Plus de 20 000 visiteurs enthousiasmés ont assisté à l'événement de Corbières.

→ L'événement de Corbières est devenu celui de tous les superlatifs. Par un temps magnifique sur quatre jours, 20 000 visiteurs se sont donné rendez-vous à cette fête de la jeunesse gruérienne, qui trouva son apogée dans un cortège de 800 mètres qui comptait 50 chars thématiques, avec aussi un concours de jeux d'adresse du genre «Jeux sans frontières».

Cardinal est partenaire

Tout l'été, plusieurs giron ont lieu en Suisse romande. Les organisateurs pourront à nouveau compter sur Cardinal, leur partenaire spécialiste de l'événementiel et désaltérant officiel.

→ www.jeunesse-corbieres.org



À Corbières, tout évoluait autour du cortège thématique et de jeux d'adresse.



Pour chaque client
le bon format



Prestige
Verre perdu 33 cl & 75 cl



Verre consigné
50 cl & 100 cl

**COMMANDER
MAINTENANT!**
sur
myfeldschloessen.ch



famille naturelle



L'énergie naturelle

Les assoiffés



Bières estivales

Oubliez les dégustations à l'aveuglette! Pour vérifier si une bière est apte à l'été, elle doit faire ses preuves lors d'un test pratique sévère:

Offrez-vous un apéro anticipé aux alentours de midi. Mangez une portion de frites, accompagnées de deux bières. Réalisez

ensuite un double saut périlleux du tremplin trois mètres à la piscine. Si le bassin doit ensuite être fermé, interrompez le test.

Résultats le lendemain

Passez l'après-midi à la plage et veillez à ce que le rapport entre

crème solaire et bière soit au moins 1:50. Appliquez généreusement la crème solaire.

Passez la soirée à un endroit où vous pouvez déguster votre bière préférée. Si vous arrivez à chanter des textes de tubes que vous n'avez plus écoutés depuis des décennies, vous êtes sur le

Les éditoriales de SOIF:

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

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

bon chemin. Pour voir le résultat du test, patientez jusqu'au lendemain.

■ Si vous êtes incapable de sortir à la lumière du jour et vous rendez vaguement compte que, non seulement vous avez divulgué des secrets professionnels, mais qu'en plus, vous avez acheté une camionnette rouillée, la bière était manifestement mauvaise.

■ Si vous avez passé la nuit sur le sofa du lobby de l'hôtel et vous réveillez en maillot de bain pour femme, surdimensionné et pointillé, la bière était médiocre.

■ Si par contre l'envie vous prend de recommencer le test dès le lendemain, c'est que vous avez bel et bien trouvé votre bière estivale.

Une distinction pour Hansueli Wyss

«Ce prix marque une étape importante dans ma carrière»

Un hôtelier par passion: le Glaronais Hansueli Wyss de l'hôtel de congrès et séminaires Seedamm Plaza à Pfäffikon SZ a reçu le prix «Jeune hôtelier zurichois 2013».

→ «Hansueli Wyss exerce son activité avec un maximum de passion», révèle le rapport de motivation de cette nomination. Rien n'échappe à son œil de gouvernante et il contribue considérablement au succès du «Seedamm Plaza». Il est donc peu étonnant que, dans les avis des clients, la propreté de la maison reçoive une mention particulière.

Chef de 32 collaborateurs

Hansueli Wyss a 32 ans et il a appris son métier sur le tas, en faisant des escales dans des maisons de haut renom telles que l'hôtel Saratz à Pontresina et l'hôtel Widder à Zurich. En tant que responsable de maintenance et

d'entretien, ce Glaronais dirige au «Seedamm Plaza» une équipe de 32 collaborateurs. La distinction des hôteliers zurichois est un

grand honneur: «Je n'arrive pas à y croire! Ce prix marque une étape importante dans ma carrière.» ● → www.seedamm-plaza.ch



Hansueli Wyss (à droite) contribue considérablement au succès du «Seedamm Plaza» à Pfäffikon (ci-dessus).

Lexique de la bière

**F** comme **Feldschlösschen**

Le 8 février 1876, l'agriculteur Mathias Wüthrich et le brasseur Theophil Roniger brassèrent la première bière à Rheinfelden. Ce jour entra dans les annales comme la date de fondation de la marque et de l'entreprise Feldschlösschen. Et le succès fut durable. De nos jours, Feldschlösschen Boissons SA, dont le siège principal demeure à Rheinfelden, est la plus grande brasserie et le plus grand dépositaire de boissons en Suisse. L'entreprise compte 1300 collaborateurs, onze marques de bière et deux marques d'eaux minérales. Elle produit plus de 50 boissons et approvisionne le marché suisse de 38 différentes bières à la pression et détient la licence de Schweppes.

La blague du mois



Madame Dubois se lamente auprès de son mari: «Figure-toi, chéri, que j'ai dû licencier notre femme de ménage. C'est une voleuse!» «Qu'a-t-elle volé?», s'enquiert Monsieur Dubois, alarmé. – «Les quatre peignoirs du Grand Hôtel, les nappes du Hilton et les verres du restaurant de la Gare.»

granini[®]

les meilleurs fruits

100%
soleil suisse

COMMANDER
MAINTENANT!

sur
myfeldschloesschen.ch



ABRICOTS DU VALAIS

Proposez dès maintenant à vos clients une variété authentique suisse, à base d'abricots 100% valaisans, récoltés et pressés sur place. Une délicieuse saveur gourmande et onctueuse pour une pause fruitée à tout instant.

Profitez de notre promo dans le Hit Flash, valable du 26.08 au 20.09.2013.

Concours

Smartbox et recueil de restos

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. Feldschlösschen Amber est une bière spéciale très populaire. Comment dit-on «ambre» en allemand?

- A** Edelstein
- U** Schleifstein
- S** Bernstein

2. Quel jour du XIX^e siècle est considéré comme la date de naissance de Feldschlösschen Boissons SA?

- F** Le 7 janvier 1856
- N** Le 8 février 1876
- P** Le 9 mars 1896

3. Qui s'entraîne régulièrement devant le «Löwen» à Kernenried, chez Gody Schranz, client de Feldschlösschen?

- T** Les Zurichois
- L** Les Lucernois
- A** Les Bernois

4. Quelle bière Ralph Cellar du «Steakhuus» Interlaken recommande-t-il avec un plat de viande?

- C** Feldschlösschen Amber
- O** Cardinal Blonde
- S** Grimbergen Double

5. Avec quels ingrédients Lars Laier du «Platanenhof» à Frick confectionne-t-il sa saucisse spéciale?

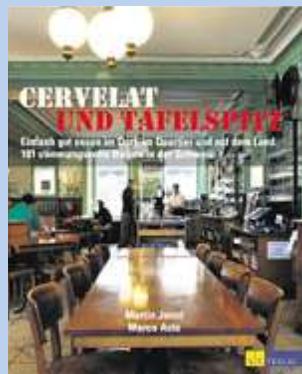
- K** Lotte et poulpe
- R** Céleri et compote de pomme
- Z** Agneau et poulet

La solution est:



Avec la Smartbox, vous pourrez opter pour un séjour au Seedamm Plaza Hotel Pfäffikon (grande photo).

«Rêves et Délices» – «Cervelat und Tafelspitz»



À gagner: 3×1 Smartbox «Rêves et Délices» d'une valeur de 429.90 francs et 3×1 livre «Cervelat und Tafelspitz» d'une valeur de 49.90 francs.

■ **«Rêves et Délices»:** 70 nuitées au choix, avec dîner pour deux personnes. Châteaux, chalets de luxe, hôtels-boutiques, anciennes villas nobles et autres villas

attendent la visite des heureux gagnants. Ce coffret réalisera vos rêves.

■ **«Cervelat und Tafelspitz»:** Ce livre (photo à gauche) de la maison d'édition AT est une déclaration d'amour aux petits restaurants du quartier dans tous les cantons de la Suisse.

www.smartbox.com

→ www.at-verlag.ch

Les gagnants du concours SOIF de juillet 2013

Peter Studler (Seengen) et Hanspeter Ott, restaurant Hardy's (Bremgarten) ont gagné chacun deux entrées VIP pour la fête fédérale de la lutte à Berthoud. – Lars et Jolanda Laier (Frick) ont gagné un iPad. – Daniel Hofmann, restaurant Boden (Emmetten), Fabian Albrecht, Hôtel des Alpes (Fiesch) et Franziska Schmid, Aquabasilea (Pratteln) ont gagné chacun 1 Smartbox. – Les gagnants de 20×2 billets pour la fête de la lutte fédérale ont été informés à part.



Participez!

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

Avec un peu de chance, vous gagnerez un coffret-cadeau Smartbox «Rêves et Délices».

Dernier délai d'envoi: le 10 septembre 2013



CHF 4'200.-
TVA exclue
avec garantie et
nouvelle batterie

Le paquet de puissance pour la route

occasion EJE 116

0848 330 370

www.jungheinrich.ch

JUNGHEINRICH
Machines. Ideas. Solutions.

Arthur Guinness Day le 26 septembre

Avec Guinness, faites entrer l'Irlande chez vous!

Le 26 septembre est réputé **Arthur Guinness Day** – une occasion de rêve pour lancer dans votre local les cocktails prisés à base de Guinness. Inspirez-vous de la diversité!

→ Le **Black Velvet** est composé pour moitié de Guinness et de vin mousseux ou champagne. Quelle délicieuse combinaison! Tout comme le **Black & Tan**, un mélange de Kilkenny irlandais et de Guinness. Au choix, la Kilkenny peut être remplacée par une Pils.

Pour obtenir un **Midnight**, ajoutez du porto à la Guinness. Autre cocktail très prisé: le **Poor Man's Black Velvet**, également connu sous la désignation **Snake bite** – à base de Guinness et de cidre.

Autre variante: **Belfast** ou **Irish Carbomb**, un mélange de Guinness,

Irish Cream (par exemple Baileys) et whiskey irlandais. Une manière astucieuse de le préparer est de remplir un petit verre à parts égales de Baileys et de whiskey, et de le faire couler dans un verre de Guinness.

Disponible chez House of Beer

Si Guinness ne figure pas encore dans votre gamme de produits, commandez-la auprès de la House of Beer, le porteur de compétences pour les bières étrangères en Suisse de Feldschlösschen, qui tient à votre disposition près de 25 sortes de bière.

→ www.houseofbeer.ch

Festivités à travers le monde

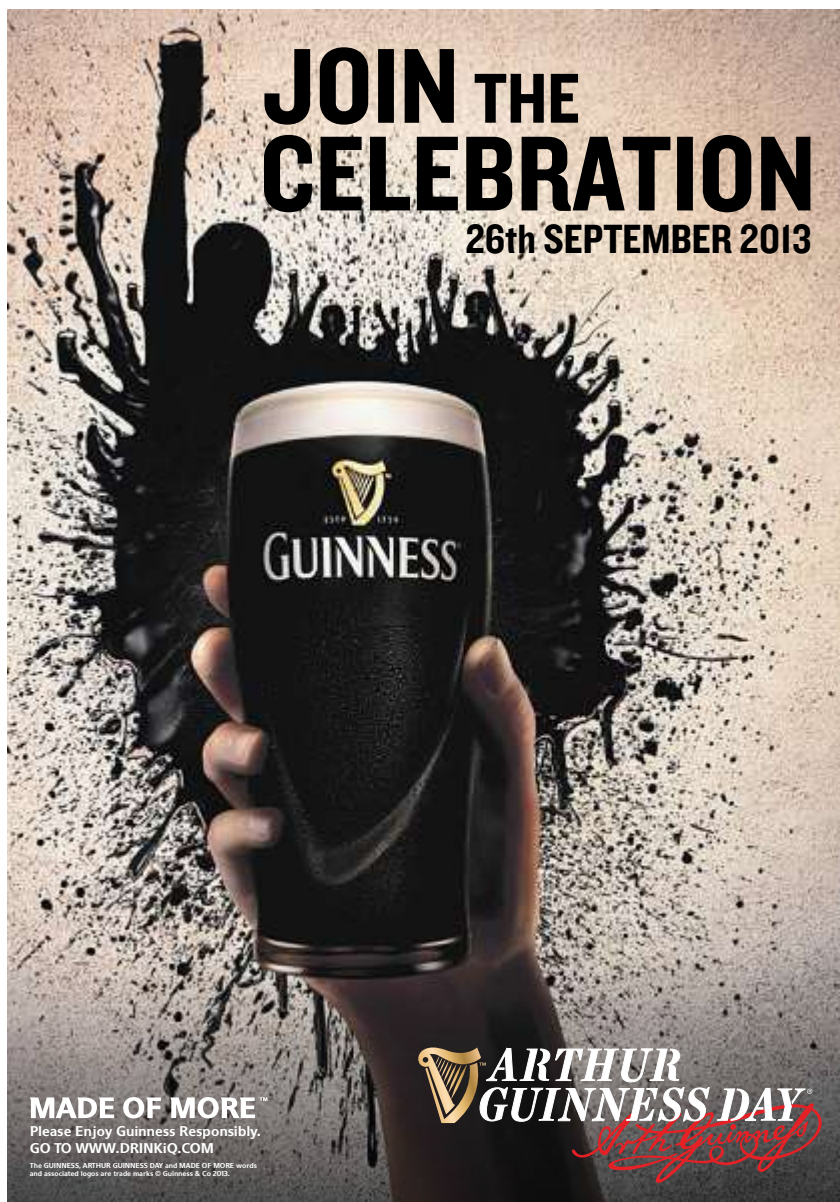
Le 26 septembre à 17 h 59 heure irlandaise (18 h 59 heure suisse) les gens des pubs du monde lèveront leurs pints en mémoire du légendaire brasseur. En



Arthur Guinness.

commémoration de la fondation de la brasserie Guinness à Dublin en 1759, des fêtes avec musique live auront lieu un peu partout. Tout comme aux Caraïbes, en Australie et à Singapour, cet événement rassembleur sera également vécu en Suisse. Près de 150 restaurateurs engagés proposeront à leurs clients des actions spéciales en rapport avec la bière culte jusqu'au petit matin et augmenteront ainsi leurs ventes. Cela vous intéresse? Pour de plus amples informations, rendez-vous sur

www.guinnesscelebrate.com



Affiche officielle de l'Arthur Guinness Day 2013.



Guinness rassemble: deux amis se régalaient de la bière culte.

Jus de pomme Schlör

Une passion depuis 1888



Cent-off
0.15

Schlör Süessmost klar

12x 100cl Glas MW H

Art. 11102



Cent-off
0.10

Schlör Süessmost klar

24x 33cl Glas MW H

Art. 11101

**Schlör,
un travail de pionnier**

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

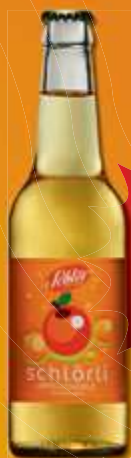


Cent-off
0.10

Schlör Apfelwein

15x 50cl Bügel MW H

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



Cent-off
0.10

Schlörli Apfelschorle

24x 33cl Glas MW H

Art. 11497



Cent-off
0.20

Schlörli Apfelschorle

6x 150cl PET EW H

Art. 11105

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



Schlör
SEIT 1888

APFELSAFT-PIONIER

Feldschlösschen, Cardinal et désormais Grimbergen

Commandez votre bière de Noël

➔ À pic pour le temps de l'Avent, voici les bières de Noël de Feldschlösschen, Cardinal et Grimbergen, pour évoquer la magie des jours de fête chez vos clients. Montrez-vous compétents en matière de bière et étoffez en décembre votre gamme de produits avec cette bière spéciale, qui a connu un succès croissant ces dernières années. Les bières de Noël sont fraîchement brassées sur commande. Saisissez l'occasion et commandez votre bière de Noël auprès de votre

Sales Manager de Feldschlösschen jusqu'au 28 septembre.

Livraison en novembre

La quantité que vous aurez commandée vous sera livrée entre le 5 et le 20 novembre. La commande minimale est de 6 conteneurs à 20 litres pour les bières de Noël de Feldschlösschen et de Cardinal, et de 4 conteneurs à 20 litres pour la Grimbergen Brassin de Noël.

Pour de plus amples renseignements, composez le 0848 80 50 10. ●



25 ans de la Gehla, foire d'automne des Grisons

Feldschlösschen félicite la Gehla pour son jubilé



▲ Depuis 25 ans, les animaux font partie intégrante de la Gehla.

◀ Impressions nocturnes de la Gehla.

La foire Gehla fête ses 25 ans. Depuis 24 ans, Feldschlösschen est à ses côtés en tant que partenaire. Lors de l'édition du jubilé de la Gehla à Coire, des organes humains géants seront une des principales attractions.

➔ Bonne fête, Gehla: au cours des 25 dernières années, la foire d'automne des Grisons a connu des éditions intéressantes comportant mainte présentation spéciale et de nombreux événements passionnants. L'édition du jubilé de ce 30 août au 8 septembre mettra une fois de plus en scène l'agriculture. «Il y aura entre autres une dégustation de fromage des Alpes», déclare Sonja Stutzer, du directoire. Par ailleurs, elle attire notre attention sur la présentation spéciale «Le bois des Grisons» et les présentations quotidiennes des chiens de l'administration douanière. La pré-

sentation spéciale sur les organes humains en collaboration avec l'hôpital cantonal de Coire sera sans doute l'apogée de cette édition de la foire. Les visiteurs pourront pénétrer à l'intérieur et découvrir ainsi le fonctionnement interne de l'être humain. De nombreux médecins seront présents sur place pour répondre aux questions du public. En tant que partenaire de la Gehla, Feldschlösschen livre dès la seconde édition – à savoir depuis 24 ans – la bière et la majorité des autres boissons. Tous nos vœux d'anniversaire! ●

➔ www.gehla.ch

La bière blanche accompagne à merveille un bon repas

Apéro, poulet, fruits de mer: Schneider Weisse convient à tout

Pour chaque plat, Schneider Weisse propose une bière de froment. Sommeliers de la bière et chefs cuisiniers de la brasserie bavaroise élaborent ensemble la parfaite combinaison.

→ Comme il existe une grande variété de bières différentes, on peut attribuer à chaque mets une bière qui le mette en valeur. Par exemple, Schneider Weisse propose une gamme de neuf bières blanches, dont cinq sont disponibles pour nos clients restaurateurs sur www.myfeldschloessen.ch. Les produits de la brasserie de tradition bavaroise conviennent tant à l'apéro qu'au dessert.

Sommeliers internes

Au Weisse Bräuhaus, la maison mère à Munich, chaque menu figurant sur la carte est présenté avec sa bière idéale de Schneider Weisse. Les sommeliers de la bière et les chefs

cuisiniers sont conjointement responsables d'une sélection harmonieuse et pertinente.

Unser Original et poulet rôti

Pour accompagner le poulet rôti (recette à droite), on optera pour une bière Schneider Weisse TAP7 Unser Original, qui est assez répandue en Suisse. Par contre, les légers plats d'été – salades et poissons – s'harmonisent parfaitement avec une Schneider Weisse TAP2 Mein Kristall, qui dévoile une note fruitée et citronnée. Au fait: Schneider Weisse vous aidera également à bien accompagner divers plats de fromages. ●

→ www.schneider-weisse.de



Poulet rôti Schneider Weisse Original

Ingrédients

- 1 poulet (env. 1200 g)
- Pour la marinade:
- 1 btlle Schneider Weisse TAP7 Unser Original
- 2 cs grains de poivre
- 1 cs sel
- 2 cs romarin haché
- 2 cs thym haché
- 1 gousse d'ail

Autres ingrédients

- ½ cc sel
- ½ cc poivre
- ½ cc paprika en poudre
- 2 cs huile d'olive
- 2 cs miel

Préparation

Mélanger les ingrédients pour la marinade, faire mariner le poulet pendant 24 h, tourner toutes les 6 à 8 h. Sortir le poulet de sa marinade. Mélanger sel, poivre, paprika en poudre et huile et ajouter à la marinade. Frotter le poulet avec la marinade et mettre au four à 170 °C ou sur le grill (barbecue boule avec couvercle). Ajouter 2 cs de miel au reste de la marinade et réduire. Après ½ heure, badigeonner le poulet de sirop et répéter jusqu'à ce qu'il soit cuit à cœur après 1 heure.

Principes de Schneider Weisse

Quel bière pour quel plat? Les notions de base de Schneider Weisse:

- Il y a des recommandations, mais pas de règles. Après tout, les goûts diffèrent.
- Ni le plat ni la bière ne devraient prendre le dessus.
- On peut créer une harmonie, contraster les différents parfums ou encore accentuer la nuance d'un plat par une bière précise.
- Entamez le menu par une bière légère, puis avancez vers des bières plus complexes et ayant plus de corps.
- Une bière bien fraîche diffusant une note de houblon est l'apéritif idéal, puisque son amertume ouvre l'estomac et stimule l'appétit.
- Avec le rôti, choisissez des bières de malt torrifié qui reprennent et soulignent la saveur du rôti.
- Une bière au puissant arôme de houblon adoucit le piquant du chili et du poivre, sans pour autant le masquer.



La diversité est un atout majeur de Schneider Weisse: Georg VI. Schneider, chef de la brasserie.

Restaurant Tanne, Schönenberg près de Wädenswil

Au «Tanne», la Hopfenperle prime



Margrith Lindauer tire une Hopfenperle et trinque avec ses clients sur la terrasse.

➔ Depuis le mois de mai, Margrith Lindauer gère le «Tanne» à Schönenberg près de Wädenswil. Dans son bistrot rustique, qui a été remanié, on l'appelle Meggy. Depuis 40 ans, Meggy travaille dans la restauration et elle est le cœur et l'âme de son nouveau local situé bien au-dessus du lac de Zurich et fréquenté tant par des ouvriers que par des banquiers.

On aime la Hopfenperle

Au village, on apprécie la cuisine traditionnelle aux prix raisonnables. Et aussi Feldschlösschen. Margrith Lindauer, qui a confiance depuis maintes an-

nées en son partenariat avec Feldschlösschen du fait du bon encadrement, déclare: «La Hopfenperle à la pression est la bière la plus prisée.»

Une salle et une terrasse

Associations musicales, élus municipaux et un club de motards: tout le village se donne rendez-vous au «Tanne». Sonja, la fille de Margrith Lindauer, vient donner un coup de main à midi et contribue ainsi à l'ambiance familiale. «Pour les réunions et réceptions, nous avons une petite salle», dit la patronne. Et en été, la terrasse prime. ●

Club Eighty Four, Winterthur

Succès grâce au code postal

➔ À Winterthur, l'ancien «Garden Club» a été réaménagé de fond en comble. Il en résulte le «Club Eighty Four», qui convainc par son ambiance feutrée et une technologie de la nouvelle génération en termes de son, lumière et écran de 18 m². «Les jeunes apprécient énormément», dit le propriétaire Roland Schneider, tout en nous expliquant l'origine du nom de son club: «Le code postal de Winterthur est 8400, c'est aussi simple que ça.»

Le «Eighty Four» se trouve à proximité immédiate de la gare, entouré de nombreux parkings. «Nous attachons une grande importance à l'accueil, en com-

mençant par l'apparence soignée des portiers», déclare Roland Schneider.

Retour chez Feldschlösschen

Avec son «Eighty Four», Roland Schneider est revenu chez Feldschlösschen. «Nous sommes absolument satisfaits du service, des produits et des prix de Feldschlösschen. Le suivi est optimal. Note pas de côté chez le fournisseur concurrent n'a pas porté de fruits.» Carlsberg et Cardinal sont les marques dominantes au «Eighty Four». Roland Schneider: «À l'avenir, nous envisageons de proposer des bières spéciales à la pression.» ●

➔ www.eighty-four.ch



Ralph Cellar présente la carte de son «Steakhuus».

Steakhuus, Interlaken

Viandes et Amber

➔ Ralph Cellar est de souche allemande et travaille dans la restauration à Interlaken depuis huit ans. Ce printemps, il a ouvert avec son frère Michael le local «Steakhuus». Tandis que Ralph Cellar travaille «au front», Michael Cellar est chef de cuisine.

Sans négliger le fait que les touristes sont importants pour un restaurant situé à Interlaken, les frères Cellar essaient également d'atteindre la population locale. Ils créent des menus qui marient cuisine suisse et cuisine internationale, et qualifient leur

local de «seul steakhouse Surf & Turf à Interlaken».

«Le potentiel de la bière»

On accorde une grande importance à la culture de la bière. Ralph Cellar: «La bière a du potentiel – comme accompagnement du repas et comme boisson pour les femmes. Nous conseillons de la bière à l'apéro et, pour accompagner les viandes, nous recommandons à nos clients la Feldschlösschen Amber.» ●

➔ www.steakhouse-interlaken.ch



L'atmosphère feutrée du Club 84: Roland Schneider.

Merci...

...que vous
m'aimez
tant depuis
50 ans!



Nous faisons tout pour produire les meilleures chips.



LES PROS
DES CHIPS

Zweifel et Feldschlösschen se complètent à merveille

À l'apéro, proposez à vos clients un tour d'horizon croustillant

Les snacks corsés de Zweifel et la bière rafraîchissante de Feldschlösschen se complètent de manière idéale. Emmenez vos clients en voyage à travers l'Europe, et faites escale au Mexique. Découvrez ci-après quelle bière sied à quel snack.

Italie



Merranea Chips Pomodoro & Basilico et Feldschlösschen 2.4 avec deux giclées d'Aperol

Un supplément de soleil! Merranea Chips Pomodoro & Basilico sont faites à partir de pommes de terre sélectionnées, assaisonnées d'un condiment aux tomates et aromatisées aux herbes méditerranéennes et à l'huile d'olives. La légère Feldschlösschen 2.4 avec deux giclées d'Aperol complète l'ambiance de fête.



Suisse



Zweifel Original Chips Paprika et Feldschlösschen Original

Les Original Chips de Zweifel sont le classique parmi les chips. Elles sont faites d'ingrédients naturels: pommes de terre de qualité, huile de tournesol vierge non hydrogénée et mélange épicé. Pour accompagner le classique des chips, nous conseillons le classique des bières, la Feldschlösschen Original.



Belgique



Popcorn Caramel et Grimbergen Blonde

Le Popcorn Caramel séduit par une subtile note de caramel et charmera ceux d'entre vos clients qui sont désireux de découvrir quelque chose de nouveau. En combinaison avec une Grimbergen Blonde, la bière maltée belge de l'abbaye, vos clients auront droit à une expérience gustative mémorable.



Allemagne



Snacketti Bacon Strips et Schneider Weisse

Les Snacketti Bacon Strips déploient une note incomparable de lard fumé. Ce snack hyper croustillant a de quoi rendre accro, ce qui boostera bien sûr vos ventes. Pour accompagner les Snacketti Bacon Strips, nous conseillons une Schneider Weisse, car cette bière au froment correspond parfaitement au lard.



France



Secrets Chips à la Moutarde de Dijon et Kronenbourg 1664

Les Secrets Chips à la Moutarde de Dijon sont une création particulièrement élégante, inspirée des secrets de la cuisine française. Ce snack est le complément parfait des instants de bien-être et sied à merveille à une Kronenbourg 1664 fraîchement tirée. Tout comme les Secrets Chips, la 1664 est également un insigne du savoir-vivre des Français.



Danemark



Flûtes à l'Ancienne salées et Carlsberg

Les Zweifel Flûtes à l'Ancienne marient saveur et tradition. Ces feuilletés sont faits à base de matières premières régionales de meilleure qualité et complètent de manière idéale une Carlsberg fraîchement tirée. Cette bière premium internationale du Danemark est pleine en bouche et légère, caractérisée par une amertume moyenne.



Angleterre



Zweifel noisettes et Boddingtons

Les Zweifel noisettes se distinguent par leur croustillance et leur goût spécial aux noisettes. En buvant leur bière à la pression, vos clients ne manqueront pas de se resservir. Pour accompagner les Zweifel noisettes, nous recommandons une Boddingtons. Cette bière est brassée à Manchester et elle est réputée pour son apparence dorée, son goût malté et sa mousse crémeuse. Very british!



Espagne



Zweifel cacahuètes et San Miguel

Les Zweifel cacahuètes proviennent des meilleures cultures d'arachides du monde. Elles sont assaisonnées et grillées à la perfection pour plaire au goût des Suisses. Avec les Zweifel cacahuètes, complétez savamment votre offre en snacks. Et comme bière, nous recommandons une San Miguel. Cette bière favorite des Espagnols représente le parfait équilibre entre douceur et amertume.



Mexique



Corn Chips et Corona Extra

Les Zweifel Corn Chips sont un plaisir à grignoter, réinventé par Zweifel d'après la tradition mexicaine. Le maïs jaune or assure une saveur exquise et une croustillance incomparable. Les Zweifel Corn Chips sont réalisées à base d'huile d'arachide et seront accompagnées par une Corona Extra, qui porte en elle le soleil du Mexique.



Parfait fondant à la bière: recette du chef Beat Jost

Parfait à la bière
aux graines de courge

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

Parfait à la bière et graines de courge

2 dl de crème entière
1 dl Feldschlösschen Amber
70 g jaune d'œuf (de 2 œufs)
70 g de sucre
1 feuille de gélatine
10 g cognac
quelques graines de courge
un peu de sucre de canne

Sabayon

1 dl Feldschlösschen Amber
1 œuf
3 jaunes d'œufs
1 pincée de sucre vanillé

Garnir avec des fruits de saison coupés en tranches et un peu d'huile de graines de courge.

Préparation

Parfait à la bière

Chauffer au bain-marie à 60 °C, en remuant, le jaune d'œuf, le sucre, le cognac et la bière jusqu'à obtenir une mousse. Battre le mélange à froid au mixer électrique. Battre la crème et incorporer délicatement sous le mélange des œufs. Verser dans un moule de silicone et mettre au congélateur pendant au moins 12 heures. Laisser dégeler durant 5 minutes avant de servir.

Utiliser une poêle en téflon pour caraméliser les graines de courge. Les faire chauffer et rôtir avec précaution, ôter la poêle du feu, saupoudrer de sucre de canne. Agiter la poêle jusqu'à ce que le sucre entoure les graines.

Sabayon

Battre au fouet, au-dessus d'une casserole d'eau chaude, le sucre vanillé, le sucre, l'œuf et le jaune d'œuf. Important: l'eau de la casserole doit toujours chauffer légèrement.

Garniture

Garnir le parfait de quartiers de fruits et napper de sabayon. Ajouter les graines de courge caramélisées et un peu d'huile de graines de courge.

Les meilleurs sont
dans la «Guilde»

Les connaisseurs l'appellent «La Guilde». Les restaurateurs appartenant à l'association sont garants de qualité, créativité et hospitalité. Comme Beat Jost du «Goldenes Kreuz».

→ Dans la «Guilde des restaurateurs suisses» sont rassemblés des restaurateurs ayant fait leurs preuves et propriétaires de leur entreprise. Depuis la fondation de l'Association des restaurateurs en 1954, les notions de qualité et d'hospitalité sont au centre de tous les efforts.

Qualité, priorité absolue

Aller dans un restaurant de la guilde, c'est une expérience culinaire et sociale tout à la fois. L'ambiance particulière de la guilde peut être vécue aussi bien dans un simple restaurant que dans une auberge de campagne de classe supérieure, un hôtel de montagne ou un restaurant gastronomique. Ils ont tous un lien commun: ils procurent à leurs



L'un des 275 chefs de la guilde: Beat Jost (à droite), du «Goldenes Kreuz» à Frauenfeld, et son chef de cuisine Christoph Komarnicki.

hôtes quelques heures de détente insouciance.

Environ 275 entreprises de restauration suisses (1% de l'ensemble des restaurants) se targuent d'appartenir à la guilde. Beat Jost du «Goldenes Kreuz» à Frauenfeld est l'un d'entre eux. Il y a plus de 500 ans, Goethe célébrait déjà la qualité du restaurant. Avec 14 points GaultMillau, la qualité revêt toujours une prio-

rité absolue pour Beat Jost, qui sait comment charmer ses hôtes par une gastronomie de haut niveau.

Mets raffinés

Beat Jost et son chef cuisinier Christoph Komarnicki réalisent chaque jour avec leur brigade des mets raffinés comme par exemple le délicieux parfait à la bière aux graines de courge. ●

La «Guilde des restaurateurs suisses»

Blumenfeldstrasse 20
8046 Zurich
Tél. 044 377 52 90
Fax 044 377 55 14
gilde@gastrosuisse.ch
→ www.gilde.ch

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

Votre recette

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.

Pour accompagner notre recette



« Je recommande une «Schneider Weisse – unser Aventinus.» De par son bouquet corsé aux bananes, raisins secs, prunes et sa note épicée de réglisse et d'arômes torrifiés, la bière forte au froment met très bien en valeur ce dessert original. »

Horst Welzenbacher,
sommelier ès bière, Feldschlösschen



Agenda de myfeldschloesschen.ch

Festival du film et «Schlager»

■ **Zurich Film Festival:** du 26 septembre au 6 octobre, les cinéphiles se donneront rendez-vous pour la neuvième fois déjà au Zurich Film Festival. Invité d'honneur: le Brésil, pays réputé pour avoir la plus fascinante industrie cinématographique d'Amérique latine. Quant au concours international de musique de film, il sera organisé pour la seconde fois. En tant que partenaire des boissons, Feldschlösschen fait partie intégrante de cet événement et mettra les points sur les «i» avec sa bière Premium.

→ www.zff.com

■ **«Schlagerparade» de Coire:** le 28 septembre, les amateurs de musique allemande se rencontrent pour la 17^e fois déjà à Coire. Les invités d'honneur de la Schlagerparade sont les vieux routiers Jürgen Marcus («Ein Lied zieht hinaus in die Welt») et Chris Roberts («Du kannst nicht immer 17 sein»). Johnny Gold et Hossa Nova sont les garants d'une fête réussie.

→ www.schlagerparade.ch



Tapis rouge pour les stars du Zurich Film Festival.



Vedette de la Schlagerparade: Jürgen Marcus.

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: Urs Lindt, Freshfocus

Freshfocus, Textension, Pixelio, Gabriela Bättig

En toute lucidité aussi, c'est le bon choix.



LES NOUVEAUX FORD **TRANSIT**



Go Further



**Commandez
jusqu'au 30.09.2013!**

Bière de Noël Feldschlösschen

Une tradition à la saison froide.

Cette spécialité de bière au goût puissant
à la teneur en alcool de 5.5%, séduit année
après année par son arôme équilibré
et sa couleur ambrée.



FELDSCHLÖSSCHEN RASSEMBLE