



SOIF

Le magazine de restauration de Feldschlösschen Boissons SA – www.journalsoif.ch
N° 10 | Octobre 2013

Plus de chiffre d'affaire grâce aux ventes complémentaires

La soirée parfaite

Page 10



Exceptionnel!

Amarone

21.50

Prix net
au lieu de 24.50
6x75cl VP carton

Ripasso

9.90

Prix net
au lieu de 12.90
6x75cl VP carton



L'experte en vins:

«Avec une bonne bouteille je préfère une eau plate sans citron»

Page 23

La cuisine à la bière:

«La Dunkle Perle rend le coq à la bière plus amer et doux que le coq au vin»

Page 30

LIVE IN ITALIAN

S.PELLEGRINO ET ACQUA PANNA
RENDENT HOMMAGE À
L'INOUBLIABLE MAESTRO
LUCIANO PAVAROTTI,
QUI A EXPORTÉ L'EXCELLENCE
ITALIENNE À TRAVERS LA GRANDEUR
DE L'OPÉRA LYRIQUE ITALIEN.

PLUS GRAND TÉNOR DE TOUS LES
TEMPS, LUCIANO PAVAROTTI
REPRÉSENTE LA PASSION DE VIVRE À
L'ITALIENNE QUE PARTAGENT
S.PELLEGRINO ET ACQUA PANNA
AVEC LE MONDE ENTIER.



COMMANDER
MAINTENANT!

sur
myfeldschloesschen.ch

Éditorial

Vendre plus, gagner plus...



Chères lectrices, chers lecteurs,

→ Des amuse-bouche aux hors-d'œuvre, en passant par le plat principal et le dessert... Feldschlösschen vous propose les boissons idéales pour chaque plat: eaux minérales, vins, spiritueux et naturellement des bières, pression ou en bouteille - venant toutes du même fournisseur. Grâce au grand choix de boissons, vous pouvez offrir le meilleur à vos clients, tout en faisant grimper votre chiffre d'affaires.

Un couple zurichois a passé une soirée parfaite au Steakhouse Waag, géré par Serkan Zeybek, client régulier de Feldschlösschen (à lire en **page 10**). Ce sont à coup sûr le choix de boissons et la vente proactive de ce restaurateur qui ont contribué à ce succès. Grâce à cela, tout le monde a été gagnant: les clients étaient contents de leur soirée et le gérant était ravi du chiffre d'affaires additionnel.

Trouvez tout ce qu'il faut savoir sur notre vaste choix de produits et sur les procédés de vente proactive sur myfeldschloesschen.ch. Nous développons continuellement notre plateforme pour les restaurateurs. En **page 5**, nous vous montrons à quel point il est devenu plus simple et plus rapide de naviguer sur myfeldschloesschen.ch.

Frédéric Bertholier
Area Sales Director Suisse romande

Sommaire



La nouvelle couverture de SOIF: de la bière et encore plus

Feldschlösschen est la brasserie traditionnelle suisse par excellence. C'est aussi le numéro un des distributeurs de boissons du pays. Chez nous et en tant que client restaurateur, vous pouvez tout commander en une fois, qu'il s'agisse de bière, d'eau minérale, de boissons non alcoolisées en passant par les vins et les alcools. Afin d'en tenir compte, nous avons adapté la couverture du présent numéro de SOIF: la bière maintient sa place de choix, mais toutes les autres boissons de la gamme Feldschlösschen sont également mises en valeur sur la Une.

NOUVEAUTÉS&PRODUITS	
La bière du mois: Carlsberg	4
Le vin du mois: Malbec Argentine	4
myfeldschloesschen.ch : la navigation est encore plus simple	5
Les châtaignes au lard donnent soif	5
Le mélange parfait: le mojito devient rouge et doux-amer avec le Campari	7
Ambassadeur de la culture de la bière du Valais	7
Trinquons une Corona à la santé de Roger Federer	9
LA SOIRÉE PARFAITE	
Gagner plus grâce à une vente active et aux boissons de Feldschlösschen	10
L'experte en vin Chandra Kurt nous indique quelle eau se marie avec un bon vin	15
PEOPLE&ENTERTAINMENT	
Les clients Feldschlösschen étaient aux premières loges à la Fête de la lutte suisse à Berthoud	16
Rubrique Gastro: les souvenirs d'un lutteur	19
Des clients de bonne humeur au festival du Gurten	19
Concours: 2x2 billets à gagner pour le Swiss Indoors à Bâle	21
MARCHÉ&TENDANCES	
«Du vin, simplement»: tout ce qu'il faut savoir sur la sélection de vins de Feldschlösschen	23
À gagner: vin et Prosecco	23
Tout ce qu'il faut savoir sur les eaux des montagnes grisonnes livrées par Feldschlösschen	25
Le bar à bières à la «Züri Metzgete»	25
L'Elephant Club en visite à Rheinfelden	26
L'Amri's a du succès avec Carlsberg	27
Smithwick's Irish Ale: c'est tout dire!	29
Coq à la bière avec la «Dunkle Perle»	30
PERSPECTIVES	
Les «Oktoberfeste» et l'Olma	31



Carlsberg

La bière premium internationale à la conquête des stations de sports d'hiver des montagnes suisses

Carlsberg, la bière premium internationale, est encore meilleure quand on l'a vraiment méritée. Légère, harmonieuse, avec une délicate note de fleurs de houblon, c'est la bière parfaite après une rude journée et durant les nuits débridées passées en club. Cet été, la marque a organisé le «Carlsberg Nightlife Challenge» dont le point culminant était la «Best Swiss Party Ever». À cette occasion, Feldschlösschen a fortement soutenu ses clients Carlsberg. Carlsberg souhaite à présent poursuivre la fête dans les stations de ski. Les établissements publics profiteront aussi de l'événement:



pour les clients de Carlsberg, des promotions attractives seront mises sur pied, avec à la clé des prix immédiats «cool»!

Commander maintenant!

3.99 CHF

la bouteille

Carlsberg à la pression
Art. 10414 fût de 50 litres
Art. 10362 fût de 20 litres

www.myfeldschloesschen.ch

Le vin du mois

Malbec Argentina

Le **Malbec Argentina** est un vin de caractère qui sait attirer l'attention. Avec sa robe rubis sombre, il procure des sensations intrigantes et complexes au nez, tout en s'ouvrant sur des notes de cassis et de mûres. Au palais, cet Argentin, vous étonnera également par son arôme intensif et baroque. Vos clients seront séduits par son tempérament. Le Malbec Argentina est également séduisant pour vous, les restaurateurs : avec un prix à la bouteille (7,5 dl) de CHF 9.90 vous obtiendrez une marge très intéressante sur chaque verre vendu au détail:



Prix d'achat par dl x marge

= prix de vente par verre (dl)

Le prix concret, pour le Malbec Argentina, s'élève à:

CHF 1.32 x 4.17 = CHF 5.50

Commander maintenant!

9.90 CHF 75cl

la bouteille

Malbec Argentina
Art. 11387
6 x 75cl VP carton

www.myfeldschloesschen.ch

Livraison neutre en CO₂ Créons un monde meilleur



Hanspeter Vogel (Feldschlösschen, à droite) remet le certificat CO₂ à Andreas Balz.

→ «Tout ce qui peut contribuer à améliorer un peu notre monde doit être entrepris, si l'on en a la possibilité» nous déclare Andreas Balz de l'hôtel-restaurant Jardin à Berne. Il n'a pas dû réfléchir longtemps, quand Feldschlösschen lui a proposé des livraisons neutres en CO₂.

«Il ne s'agissait pas d'argent, mais d'une bonne action» nous confie-t-il.

L'entreprise a fait donation de la recette générée par le certificat de livraison neutre en CO₂ au projet «production d'énergie éolienne» en Turquie.

→ www.hotel-jardin.ch

FELDSCHLÖSSCHEN

ACADEMY

PLUS DE SUCCÈS TOUT SIMPLEMENT.

Saviez-vous que les anciens Égyptiens faisaient fermenter du pain à demi cuit et de la mousse de dattes dans de l'eau afin d'obtenir une sorte de bière?

Dans de nombreux pays, on dit en plaisantant que la bière est un «pain liquide». C'est en partie vrai car les matières premières naturelles entrant dans la fabrication de ces deux produits sont presque semblables. Et la qualité de l'eau utilisée joue un rôle primordial.

Question du mois:

Combien de litres d'eau faut-il pour obtenir 1 hectolitre de bière?

Vous trouverez tout ce qu'il faut savoir sur la fabrication de la bière et ses composés naturels en ligne sur myfeldschloesschen.ch à la rubrique «Trainings».

Connaissance de la bière



Bière riche

Les châtaignes avec du lard donnent soif

En automne, l'odeur des châtaignes rôties nous met l'eau à la bouche. Enroulées dans du lard, les châtaignes donneront certainement soif à tout votre établissement et inciteront votre clientèle à commander une bière de plus.

Châtaignes au lard



Ingrédients pour

4 portions

- 2 cs Beurre
- 20 Châtaignes cuites
- 20 Tranches de lard
- 4 cs Sucre
- 20 Cure-dents

Préparation

Caraméliser les châtaignes: Faire fondre le beurre dans une poêle, ajouter le sucre puis recouvrir les châtaignes du caramel. Enrouler fermement les tranches de lard avec les châtaignes et

les faire tenir à l'aide des cure-dents. Placer pendant 10 à 15 minutes à 200 °C sur le grill chaud ou au four.

Recette fournie par: GuteKueche.ch - das Gourmetportal (en allemand uniquement).

Bouteilles iconiques et nouveaux PET

Un classique fruité



Commander maintenant!

1.22 CHF

la bouteille

San Pellegrino Aranciata Amara
Art. 11659
4x6 x 0,20 verre perdu
www.myfeldschloesschen.ch

Depuis longtemps la clientèle des bars en vogue s'enthousiasme pour le grand classique fruité de la limonade italienne **San Pellegrino Aranciata**

Amara. Intégrez, vous aussi, cette boisson à l'orange rafraîchissante, pétillante et fruitée à votre gamme. Sa bouteille iconique typique ravira vos clients.

Du PET plein d'énergie

Grâce à ses ingrédients haut de gamme **Red Bull** revigore la tête et le corps. À l'heure actuelle, plus de 35 milliards de cannettes Red Bull ont été consommées de par le monde. Depuis peu la boisson énergétique populaire est également proposée par Feldschlösschen en bouteilles PET pratiques. ●



Commander maintenant!

2.80 CHF

la bouteille

Red Bull PET
Art. 11658
24x0,33 PET

www.myfeldschloesschen.ch

Nouveautés pratiques sur myfeldschloesschen.ch

Une navigation encore plus simple

Nous avons continué à améliorer myfeldschloesschen.ch pour nos clients restaurateurs. Vous pouvez maintenant naviguer encore plus vite et plus simplement sur toute la plateforme.

→ Afin de vous faciliter le travail, Feldschlösschen développe en continu sa plateforme myfeldschloesschen.ch. Depuis peu, vous pouvez utiliser la saisie rapide et vous apprécierez la consultation plus rapide et simplifiée de vos commandes et de vos factures.

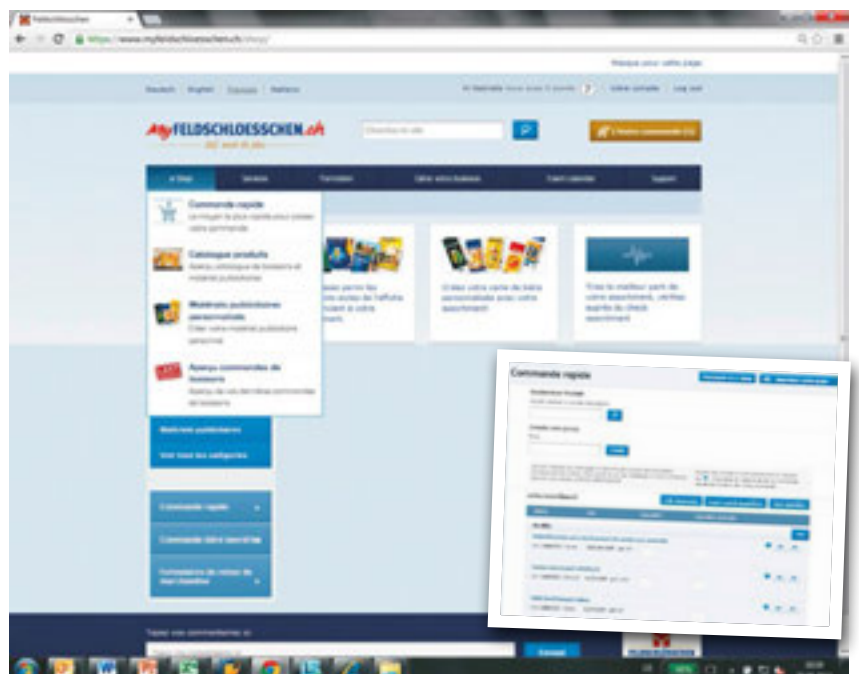
Nouveautés dans l'e-shop

La plupart des nouveautés concernent l'e-shop et facilitent les commandes de marchandises

et leur gestion. Vous pouvez dorénavant...

- ...choisir librement la façon de trier votre propre gamme,
- ...enregistrer vos dernières commandes dans l'e-shop,
- ...changer les dates de livraison, ce qui est intéressant dans le cadre d'actions,
- ...déposer vos propres numéros de matériel dans l'e-shop
- ...ainsi que déposer vos propres numéros d'articles. ●

→ myfeldschloesschen.ch



Navigation plus rapide et simplifiée sur l'e-shop avec saisie rapide (petite image).

Goûte la nouvelle Cardinal Draft Absinth...

Profitez

de l'action
spéciale de ce
mois dans le
HITFlash



À commander sur
myfeldschloessen.ch

... si tu l'oses!

Consommer
avec modération.



Le drink du mois



Mojito au Campari, rouge et doux-amer

Le Campari est partout au monde le composant de base de nombreux cocktails. Dans la préparation du mojito, il lui donne sa couleur rouge et une délicieuse note douce-amère.

La recette

Ingrédients

1 part de Campari
 ½ part de citron vert et
 feuilles de menthe
 2 cc de sucre brun
 1 giclée d'eau
 minérale

Préparation

Mettre le citron vert et le sucre dans un verre à long drink et agiter. Ajouter la menthe, écraser légèrement. Remplir le verre de glace pilée, ajouter le Campari et remuer doucement. Décorer d'une feuille de menthe.

→ Le mojito au Campari est un nouveau cocktail fascinant, pas seulement à cause de sa belle couleur rouge. Tantôt doux, tantôt amer – il est avant tout très rafraîchissant. On le prépare comme un mojito classique.

Un secret bien gardé

Le Campari est l'apéritif par excellence. Depuis plus de 150 ans, ce nectar italien règne en maître grâce à son goût incomparable et unique. Sa recette, dès l'origine, est restée secrète et s'est transmise de génération en génération. Bien peu de personnes, même dans

la production, connaissent la formule exacte.

Élégance et émotion

La seule certitude, c'est qu'il contient de l'eau et de l'alcool. Personne ne sait combien d'ingrédients entrent dans sa composition. Certains avancent le nombre de 20 ou 60, d'autres même 80. Campari est synonyme d'élégance et d'émotion. Pour n'importe quel cocktail, la préparation à base de Campari ajoute un petit je-ne-sais-quoi de particulier – c'est le cas par exemple du délicieux mojito au Campari.



Manfred Zeiter, de l'hôtel-restaurant Grimsel (à droite) reçoit son certificat du Sales Manager et sommelier de la bière Martin Jossen.

Feldschlösschen Academy Certificat de la bière

→ Les Sales Managers enseignent leur savoir de la bière et de la vente active de manière ciblée aux clients restaurateurs dans le cadre de la Feldschlösschen Academy. Manfred Zeiter, de l'hôtel-restaurant Grimsel à Obergesteln, a profité lui aussi

de cette formation. Il a acquis des connaissances approfondies de Martin Jossen, Sales Manager et sommelier de la bière. Manfred Zeiter s'est vu remettre un certificat d'«ambassadeur de la culture de la bière».

→ www.hotelgrimsel.ch

Foire de Rheinfelden

Les apprentis présentent leur Feldschlösschen

Grande entrée en scène pour les apprentis Feldschlösschen lors de la foire de Rheinfelden. Pour l'occasion, ils ont pu présenter leur Feldschlösschen aux visiteurs.

→ Jeunes, sympathiques et compétents: ce sont cinq apprentis qui ont conçu et mis en œuvre l'entrée en scène de Feldschlösschen à la foire de Rheinfelden. À partir de début septembre ils étaient présents sur place avec

grand engagement et tout leur cœur, pour offrir aux visiteurs des informations sur leur employeur. Les attractions étaient nombreuses:

- Dans la brasserie modèle les techniciens alimentaires expliquaient le processus de brassage.
- Le futur électricien a développé lui-même un jeu pour la foire pour tester ses connaissances de Feldschlösschen et remporter des prix.
- Une dégustation d'une sélection de nouveautés: les apprentis de tous les corps de métier restaient à disposition pour répondre aux questions concernant leur formation.

Apprentis au stand de Feldschlösschen.



**COMMANDER
MAINTENANT!**

sur
myfeldschloessen.ch



De la bière premium mexicaine aux Swiss Indoors

Trinquons une Corona à la santé de Federer

Pour la première fois depuis de nombreuses années, le héros local Roger Federer n'est pas le favori des Swiss Indoors de Bâle (à partir du 19 octobre). La bière premium du sponsor ATP, Corona, reste cependant une valeur sûre pour les fans de tennis, que ce soit avant ou après les matches.

→ Même les organisateurs du tournoi sont des vainqueurs, depuis que Corona est devenu sponsor du circuit tennis ATP il y a trois ans, car la bière en vogue qui a depuis longtemps conquis les jeunes et les moins jeunes, procure à chaque événement un souffle de fraîcheur, de fête et beaucoup de légèreté. En tant que restaurateur, vous pouvez vous procurer Corona Extra dans la House of Beer. Vous pouvez commander cette bière premium en toute simplicité sur myfeldschloessen.ch.

La Corona l'emporte sur la coupe

Même dans les zones VIP on constate que les fans des tournois de tennis boudent de plus en plus les coupes en faveur de la bière culte du Mexique, que les connaisseurs savourent bien entendu directement à la bouteille. Le tout dans une ambiance soignée, car Corona Extra est représentée dans un salon haut de gamme dans le village VIP de Bâle.

A ta santé, Roger Federer!

Les fans de tennis suisses espèrent boire à la santé de Roger Federer et célébrer ses victoires. Les matches du premier tour ne sont cependant plus de simples balades de santé pour le roi du tennis de 32 ans qui restera certainement dans les annales, mais qui n'est désormais plus

hors d'atteinte. Croisons alors les doigts pour ce fantastique athlète et trinquons une Corona Extra à sa santé. Une chose est sûre: sans ses problèmes de dos, Roger Federer est toujours capable de remporter des tournois.

On veut trinquer à la santé de Roger Federer (à droite) et célébrer ses victoires dans le salon de Corona (en bas).



Une concurrence ardue

Avec Rafael Nadal et le vainqueur de l'année précédente, Juan Martín del Potro, la concurrence à Bâle sera néanmoins féroce. En tant qu'outsider, le Romand Stanislas Wawrinka a également toutes ses chances de victoire.

→ www.swissindoorsbasel.ch

2x2 DEUX BILLETS À GAGNER

Vous souhaitez être présent quand le Bâlois Roger Federer jouera à domicile? Pour cela vous devez résoudre le quiz de la page 21 et avec un peu de chance, vous gagnerez deux billets pour les Swiss Indoors.



Un grand choix pour des ventes proactives

La soirée parfaite

pour vos clients, mais aussi pour vous les restaurateurs



Pour l'apéro

1 Grimbergen blonde et 1 verre de Prosecco



Monsieur savoure une Grimbergen blonde avec l'assiette d'antipasti. Madame commence la soirée avec un verre de Prosecco.

Marianne et Tami Lang voulaient juste rapidement manger une assiette de pâtes. Le couple s'est finalement si bien senti accueilli au Steakhouse Waag à Oerlikon qu'il s'est offert une soirée parfaite. Le restaurateur Serkan Zeybek était ravi du chiffre d'affaires additionnel. Il a obtenu ce résultat grâce à sa vente proactive mêlée à son charme, et grâce bien sûr à l'offre de boissons Feldschlösschen.

→ Tout commença quand Tami Lang annonça à son épouse Marianne: «Le Steakhouse Waag à Oerlikon a rouvert ses portes, avec une nouvelle direction.» Tous les deux rentraient alors d'une journée fatigante et n'avaient aucune envie de cuisiner. Ils décidèrent alors d'aller manger une assiette de pâtes au Steakhouse Waag.

A leur arrivée ils sont cordialement accueillis par Serkan Zeybek, qui les installe à une belle table et leur conseille une assiette d'antipasti «maison».

Tandis que Marianne se laisse séduire par un verre de Prosecco, son partenaire commande une bière pression. Serkan Zeybek attire alors son attention sur la blonde de Grimbergen. Cela s'avère un excellent choix pour le client ainsi que pour le restaurateur. Pendant que Tami Lang apprécie les notes fruitées et maltées de la bière d'abbaye, Serkan Zeybek est ravi de la marge plus élevée.

Suite à la page 13 ►



Ce qu'ils voulaient commander initialement:

1 Arkina bleue 50 cl	5.50 francs
1 Arkina verte 50 cl	5.50 francs
1 Feldschlösschen Hopfenperle	4.20 francs
1 vin blanc «sprit»	6.50 francs
2 cafés	7.80 francs
1 salade verte	7.50 francs
1 salade mêlée	7.50 francs
1 Tagliatelle Arrabbiata	16.50 francs
1 Penne Gamberoni	25.00 francs
Total	87.00 francs

Ce qu'ils ont effectivement consommé:

2 Arkina bleue 50 cl	11.00 francs
1 Arkina verte 50 cl	5.50 francs
1 Grimbergen blonde	4.50 francs
1 verre de Prosecco	7.00 francs
2 verres de Pinot Grigio Veneto	11.60 francs
2 verres de Ripasso Valpolicella	14.00 francs
1 Rémy Martin	9.50 francs
1 Baileys	7.50 francs
1 assiette d'antipasti Waag	24.00 francs
1 jambon de Parme	19.00 francs
1 crevettes	15.50 francs
1 filet de cheval avec accompagnement	43.00 francs
1 escalope de veau grillée avec légumes	34.50 francs
1 Panna cotta	7.50 francs
1 café glacé	9.50 francs
Total	223.60 francs



Avec l'entrée

1 verre de Pinot Grigio Veneto chacun



Le Pinot Grigio Veneto se marie aussi bien avec le jambon de Parme de Marianne Lang qu'avec les crevettes de Tami Lang. Pour accompagner son plat, elle a commandé une Arkina bleue et lui une Arkina verte.



1dl CHF
7.58

1dl CHF
1.13

APÉRO-TIME POUR PLUS DE PROFIT!

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

$$\text{CHF } 1.13 \times 7 = \text{CHF } 7.90 \text{ AU VERRE}$$

Vins pour l'apéro

Petite Arvine Valais AOC	75 cl	11.90
Prosecco Spumante DOC	75 cl	8.50
St. Saphorin Lavaux AOC	75 cl	10.90
Pinot Grigio Veneto IGT	75 cl	6.30
Chardonnay Australia	75 cl	5.85



FELDschLÖSSCHEN

Part of the Carlsberg Group

Passez commande au **0848 80 50 10** ou sous www.myfeldschloesschen.ch et demandez notre carte des vins avec l'assortiment complet.

Du vin. Tout simplement.

horeca

La soirée parfaite a commencé. Les Lang se sentent à l'aise au Steakhouse Waag et commandent une entrée avant le plat principal avec un verre de Pinot Grigio Veneto comme accompagnement. Ce vin blanc de la sélection Feldschlösschen se démarque par son tempérament, sa finesse, ses notes de pamplemousse rose et se marie parfaitement avec le jambon de Parme de Madame et avec les crevettes de Monsieur.

Pour accompagner le tout, il boit une Arkina verte (gazeuse), tandis qu'elle préfère une Arkina bleue (plate). De par son goût clair et neutre et sa pureté exceptionnelle, l'Arkina se marie parfaitement avec la cuisine fine et les bons crus. Une autre eau minérale des montagnes grisonnes, comme la Rhäzünser, aurait été également une bonne alternative.

Place à la romance

Avant de passer au plat principal, Marianne et Tami Lang changent de place pour se rapprocher et on commence à sentir une ambiance romantique. Monsieur attend avec impatience un filet de cheval de 300 g sur ardoise tandis que Madame a commandé une escalope de veau grillée avec son beurre aux herbes et ses légumes.

Comme accompagnement, Serkan Zeybek leur recommande un verre de Ripasso Valpolicella, un rouge italien avec des notes de bois de cèdre, de chocolat et de cerises confites. Notre restaurateur sait soigner les papilles de ses invités et il transforme le repas de notre couple en un véritable festin, ce qui l'enchanté à son tour: sur

Suite à la page 15 ►



Avec le plat principal

1 verre de Ripasso Valpolicella chacun



In vino veritas: le couple déguste un verre de Ripasso Valpolicella chacun avec le plat principal.

Avec le dessert

1 Rémy Martin et 1 Baileys



La soirée parfaite au Steakhouse Waag se termine par une Panna cotta avec un Rémy Martin et un café glacé avec un Baileys.

Arkina. L'accompagnement idéal.

**COMMANDER
MAINTENANT!**
sur
myfeldschloessen.ch



WWW.ARKINA.CH



Le chef se présente aux clients lors du dessert et se fait couvrir d'éloges.

l'e-shop de Feldschlösschen la bouteille de Ripasso Valpolicella lui revient à CHF 12.90, qu'il peut ensuite proposer à un prix raisonnable de CHF 45 à ses clients tout en se dégageant une marge confortable.

Félicitations au chef

«Souhaitez-vous un dessert? Nous pouvons vous proposer une Panna cotta faite maison et différentes glaces.» Serkan Zeybek a compris comment parler à ses clients et enchaîne en vendant un Baileys à Madame et un Rémy Martin à Monsieur. Quand le chef cuisinier se rend à leur table pour s'assurer de leur satisfaction, il reçoit un flot de félicitations. Notre couple est heureux, car le dîner à la va-vite s'est transformé en soirée parfaite chez des hôtes parfaits.

Deux clients fidélisés

Il est onze heures passées quand les Lang prennent congé du Steakhouse Waag à Oerlikon. Leur hôte Serkan Zeybek leur dit au revoir avec un sourire charmeur, sachant qu'il a conquis deux clients satisfaits qui reviendront très certainement bientôt lui rendre visite.

→ www.steakhousewaag.ch



La soirée parfaite touchant à sa fin, notre restaurateur Serkan Zeybek peut prendre congé de deux clients heureux.

Chandra Kurt, experte en vins

«Le vin se marie avec l'eau plate»

Les vins et les eaux minérales de Feldschlösschen se marient avec chaque repas. Chandra Kurt nous explique quel type d'eau devrait accompagner un grand cru. C'est elle qui a constitué la sélection des vins de Feldschlösschen.

«Vous avez mis en place une sélection de vins pour Feldschlösschen. Quels ont été vos critères?»

D'année en année l'offre globale de vin se développe à une vitesse hallucinante. Choisir le bon parmi tous ces vins devient en consé-



©Patricia von Ah

«Je ne servais pas d'eau trop glacée pour accompagner un vin.»

Chandra Kurt, experte en vins

quence de plus en plus ardu. Le concept «Du vin. Tout simplement» est une sélection modeste mais raffinée, regroupant 45 vins de table.

Qu'est-ce qui caractérise la sélection de Feldschlösschen?

Tous les vins de la sélection «Du vin. Tout simplement» offrent un rapport qualité/prix optimal. Ils sont produits exclusivement pour Feldschlösschen et ne sont disponibles nulle part ailleurs. Les vins proviennent principalement de Suisse, d'Italie et de France.



Pour accompagner un vin raffiné, Chandra Kurt recommande une eau plate comme l'Arkina bleue des montagnes grisonnes.

Y a-t-il des règles quand il s'agit de proposer la bonne eau pour accompagner le vin?

Bien entendu! On doit utiliser de l'eau plate. L'eau gazeuse est plutôt une boisson pour se désaltérer. Elle influence le palais de telle sorte qu'on ne puisse plus correctement goûter le vin. Dans le même esprit, il ne faut pas rajouter de quartiers de citron dans l'eau.

Pourquoi pas?

Parce que l'acidité du citron donne une note sucrée au vin. Encore une chose: ne servez pas

l'eau à une température trop froide pour accompagner le vin. Le soir, je bois personnellement toujours autant, voire un peu plus d'eau plate que de vin. Cela permet entre autres de maintenir une fraîcheur au palais.

Est-ce que vous appréciez aussi une bière de temps en temps en tant qu'amatrice de vin?

Et comment! Après une longue dégustation il n'y a rien de mieux qu'une bière bien glacée. Je préfère une lager bien fraîche. >>>

Les clients Feldschlösschen à la Fête fédérale de lutte suisse à Berthoud

Un partenaire royal fête avec ses partenaires royaux



Jean-Blaise Defago (collaborateur personnel du chef du département DDPS), Ueli Maurer (président), Thomas Amstutz (PDG de Feldschlösschen) et Marco Büchel (légende du ski) accompagnés des dames d'honneur dégustent ensemble une Bügel de la Fédérale.

Impressions de nos invités à la Fête fédérale de lutte suisse et des jeux alpestres.



Feldschlösschen a convié plus de 1000 invités à la Fête fédérale de lutte suisse et des jeux alpestres à Berthoud. Ensemble nous avons pu profiter de la plus grande Fédérale de tous les temps. Même le président Ueli Maurer est passé prendre une Bügel chez le partenaire royal Feldschlösschen.

➔ 180 VIP et 900 autres invités: en tant que partenaire royal de la Fête fédérale de lutte suisse, Feldschlösschen a célébré l'événement avec ses partenaires royaux, dont de nombreux restaurateurs. L'ambiance parmi les invités était à l'image de celle de la Fédérale: joyeuse, décontractée et ensoleillée.

Une Bügel pour Ueli Maurer
De nombreuses célébrités se sont jointes aux invités. Ainsi nous avons pu accueillir le vice-champion du monde de hockey Roman Josi ou encore la conseillère nationale Christine Egerszegi. Même le président

Ueli Maurer nous a rendu honneur en dégustant sa bière fraîche directement dans la Bügel de la Fédérale.

460 000 litres de boissons
Derrière les coulisses et au bar, ce sont plus de 100 collaborateurs de Feldschlösschen qui ont fait en sorte que la marée humaine puisse étancher sa soif. Ils ont alimenté la fête avec environ 460 000 litres de bière Feldschlösschen et d'autres boissons fraîches. On compte bien entendu parmi les favoris la Bügel de la Fédérale et la Feldschlösschen Original. ●

➔ www.burgdorf2013.ch



thoud

ec



Baur au Lac, Zurich



Grande image: la chansonnière française Christine Schmid.

Petite image: la 1664, bière de choix française.

Grand angle sur la 1664

➔ Des caricaturistes comme à Montmartre, de la chanson française, du fromage et de la bière de choix alsacienne 1664: cette manifestation d'été soignée, qui se tenait au Baur au Lac à Zurich, était vouée à la France. Pendant toute

une soirée les nombreux invités ont pu vivre comme des coqs en pâte au bord du lac de Zurich, tout en dégustant une 1664 pression, qui a connu un fameux succès. Le nec plus ultra du savoir-vivre!

➔ www.bauralac.ch



Les invités se sentaient comme des coqs en pâte au bord du lac de Zurich.



Combinaison française parfaite: la bière de choix 1664 et du fromage.

Un régal de
tradition.



50 Ans
Biber d'Appenzell
Le compagnon idéal, où que vous alliez.
50 prix d'exception à gagner!

stockli
mannhut
edelweiss



Appenzeller Bärli-Biber. Les originaux.

Les assoiffés



Souvenirs de lutte

Stephan: Beat, tu étais à la Fête fédérale, c'était comment?
Beat: Oui, j'y étais. C'était une grande fête, j'ai même eu besoin de soutien psychologique après la finale.
Stephan: Et pourquoi donc cela?

Beat: Parce que mon favori et ami Stucki Christian a été battu en finale par Sempach Mathias.
Stephan: Ce n'est pas plutôt Stucki qui a eu besoin de soutien?
Beat: Non, il l'a visiblement mieux supporté.
Stephan: Je ne savais pas que

l'infirmier prodiguait aussi des soins psychologiques.
Beat: Non, je suis allé directement au chalet Feldschlösschen.
Stephan: Et puis?
Beat: Mon seul souvenir c'est le tatouage sur mon bras.

Les éditoriales de SOIF:
Stephan Pörtner (à g.), écrivain, traducteur, lauréat du prix du polar zurichois.

Stephan: Montre! Mais c'est juste un décalque.
Beat: C'est bien ce que j'avais pensé, mais j'ai essayé avec du Vim puis de la benzine, et ça reste: c'est bien un vrai tatouage.
Stephan: Sois content que tu ne sois pas allé au pavillon Aebi, tu serais ressorti avec un char à foin tatoué sur le dos.

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



Les festivaliers apprécient la musique On s'amuse sur le Gurten

→ Les clients de Feldschlösschen ont apprécié l'excursion au festival du Gurten. Avant les concerts, ils ont pu discuter de tout et n'importe quoi et surtout de gastronomie autour d'une Cardinal.

- 1 Patrick Flückiger (Feldschlösschen), Josephine Eggenschwiler et Daniela Moser (Britannia Pub, Bätterkinden), Michel et Marianne Lüdi (Rock & Blues, Utzenstorf), Ramon Schärer (Feldschlösschen).
- 2 Andreas Feremutsch et Jessica Schindler (Stade de Suisse) avec Ueli Reinhard (Feldschlösschen).
- 3 René Niederhauser (Feldschlösschen), Adrian Stucki (Bilsport) et Hans Rudolf Regez (Feldschlösschen).
- 4 Florian Aeschlimann (Bowling Marzili), Katharina Bornhausen et Marc Suremann (Rest. Beaumont, Berne), Amanda Schertenleib, Edith Rotenbühler et Rainer Rufer (Gambrinus Träff, Roggwil), Simon Schneider (Bowling Marzili).
- 5 Heinz Schwander (Feldschlösschen) avec Tanja et Philippe Perret (Rest. Baselstab, Meinisberg).
- 6 Reto Hunziker et Michel Rytz (Rest. Sonne, Lyss)



Lexique de la bière

G comme Gambrinus

Gambrinus fut un roi légendaire, réputé pour avoir inventé l'art du brassage. Selon l'historien Johannes Aventinus, il serait le fils du souverain germanique Marsus. Isis, la déesse égyptienne de la fertilité et de la maternité, enseigna à Gambrinus l'art du brassage, qu'il transmet ensuite à d'autres. À travers la littérature et les beaux-arts, Gambrinus est souvent perçu comme l'antipode du dieu du vin Bacchus. Jusqu'à nos jours, de nombreuses brasseries en Amérique du Nord et en Europe portent le nom ou l'insigne de Gambrinus: parmi elles la brasserie Gambrinus en Tchéquie, la Gambrinus Company au Texas et Gambrinus en Alsace.

La blague du mois

Le patron d'une auberge de campagne demande à son apprenti cuisinier: «Où en es-tu avec l'oie de la Saint-Martin?»

Réponse de la cuisine: «J'ai fini de la déplumer. Maintenant, je dois encore abattre la bête.»

Du soleil en bouteille.

COMMANDER
MAINTENANT!

sur
myfeldschloessen.ch



Bonjour, Michel.

Concours

2 × deux billets pour le Swiss Indoors

Vous avez bien lu ce numéro de SOIF? Ce quiz ne devrait donc pas vous poser de problèmes. Les lettres des cinq réponses correctes vous donneront la solution.

1. Quel apéritif rend le Mojito rouge et doux-amer?

- O Martini
- E Cynar
- A Campari

2. Comment s'appelait le légendaire roi des Germains qui aurait découvert le brassage de la bière?

- P Gambrinus
- L Augustinus
- T Bierinus

3. Comment s'appelle le fameux club saint-gallois qui fête son dixième anniversaire cette année?

- K Mouse Club
- E Elephant Club
- G Horse Club

4. Quel type d'eau recommande l'experte en vins Chandra Kurt pour accompagner un verre de vin?

- R Eau plate
- N Eau gazeuse
- I Eau de vie

5. Quelle bière a séduit Tami Lang, client du Steakhouse Waag à Oerlikon?

- P Guinness
- S Hoegaarden
- O Grimbergen Blonde



Roger Federer en pleine action à Bâle en 2012 et posant à côté du vainqueur de la finale, Juan Martín del Potro.

Participer – et assister en personne au match de Roger Federer à Bâle

Roger Federer joue à la maison du 19 au 27 octobre au Swiss Indoors à Bâle, mais contre des adversaires redoutables: en effet le tenant du titre, Juan Martín del Potro, Rafael Nadal et Stanislas Wawrinka sont de

la partie. Une des stars de Bâle est aussi la bière Premium Corona Extra, sponsor premium du Tour ATP. SOIF tire au sort 2 × 2 billets pour ce spectacle tennistique traditionnel à la halle Saint-Jacques de

Bâle. Réolvez le quiz à cette page, et avec un peu de chance vous serez présent en octobre lorsque Roger Federer s'octroiera sa huitième victoire à la maison.

→ www.swissindoorsbasel.ch

La solution est:

Participez!

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

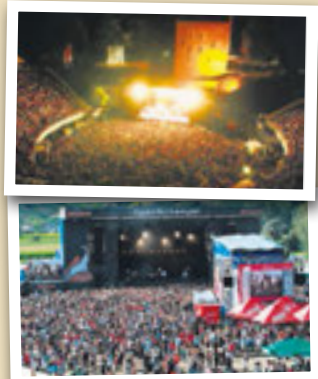
Avec un peu de chance, vous remporterez deux billets pour le Swiss Indoors de Bâle.

La date limite d'envoi est le 10 octobre 2013.

Les vainqueurs du concours SOIF, août 2013

Ont gagné chacun deux billets pour le Rock Oz'Arènes à Avenches: **Christine Caccia**, 2000 Neuchâtel, et **Hans-Ueli Leisi**, hôtel de la Gare, 1786 Sugiez-Vully.

Ont également gagné deux billets pour l'Open Air Gampel: **Godi Ginggen**, hôtel-restaurant Diana, 3772 St. Stephan, et **Maria Huber**, 9000 Saint-Gall. Félicitations!



Soif, envie de plus?

Vous voulez...

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

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

www.myfeldschloessen.ch!

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



MyFELDSCHLOESSCHEN.ch

Soif, envie de plus

Nos experts vinicoles vous aident à trouver le vin idéal

Simplicité et triplement bon

Vous commandez chez Feldschlösschen sodas, eaux minérales, spiritueux et bière, et pourquoi pas le vin? En tant que restaurateur, vous profiterez triplement, fait noter notre nouveau Sales Manager Vins, Michael Kern.

➔ À 23 ans, Michael Kern est encore jeune, mais en matière de vin il est un vieux briscard: le nouveau Sales Manager Vins pour les régions de Berne, Soleure, Argovie et Bâle, a grandi dans une famille de viticulteurs qui lui a donné très tôt le goût du vin. Il connaît parfaitement les vins de Feldschlösschen et affirme que «Les consommateurs trouvent toujours leur bonheur parmi les vins exquis que nous proposons.»

Grande simplicité

Pourquoi les clients ont-ils intérêt à acheter du vin, en plus des autres boissons, chez Feldschlösschen? «C'est très simple: nous ne sommes pas seulement un fournisseur de bières mais un partenaire de boissons», déclare Michael Kern qui résume: «pourquoi ne pas simplement acheter du vin, nécessaire à la gamme de chaque établissement, via le partenaire de boissons chez lequel

on commande déjà de toute façon?» Nous ne pouvons pas faire plus simple!

Excellent rapport qualité/prix

Outre la commande facile, Michael Kern donne deux autres bonnes raisons de choisir la gamme «Horeca. Du vin. Tout simplement.» de Feldschlösschen: «D'une part, nos clients réalisent immédiatement une plus-value avec le vin. Tous les vins ont été sélectionnés par l'experte en vin Chandra Kurt, véritable garantie de qualité pour les clients. D'autre part, les prix d'achat intéressants permettent aux clients de Feldschlösschen de réaliser des marges élevées à chaque verre de vin servi.»

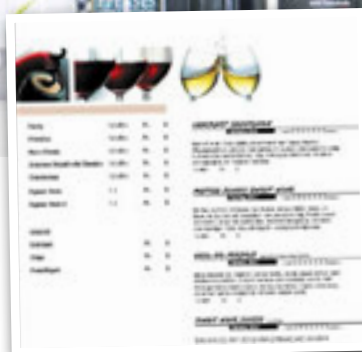
Gamme de vins personnalisée

La gamme de vins de Feldschlösschen est composée d'une sélection de 45 vins de table. Ces vins ne sont proposés que dans



La gamme de vins proposée par Feldschlösschen est l'œuvre de Michael Kern, Sales Manager Vins.

la restauration et non chez des cavistes ou détaillants. Michael Kern réplique aux restaurateurs qui ont peur de perdre leur individualité en servant un vin proposé par un partenaire de boissons: «Vous avez assez de possibilités de vous démarquer de la concurrence. Vous composez personnellement votre gamme avec nos vins et proposez ainsi une sélection d'un bon rapport qualité/prix.»



Carte de vins personnalisable de Feldschlösschen.

vous aident aussi à composer une sélection de vins adaptée à votre clientèle. Michael Kern: «Que vous dirigiez un restaurant classique, une pizzeria ou un bar, nous choisirons ensemble le vin que vous y servirez.» ●

Utilisez les outils de vente

Utilisez nos outils de vente pour intéresser vos clients à votre gamme de vins. Outre des présentoirs de table et des colliers de bouteille, la carte des vins est particulièrement utile: vous y proposez votre gamme de vins personnalisée, avec ou sans recommandation de l'experte en vin Chandra Kurt.

Nous sommes à vos côtés

Michael Kern ou votre Sales Manager vous aide à créer votre propre carte des vins sur myfeldschloesschen.ch. Ils s'en chargent à votre demande. Ils

Gagnez du vin et du Prosecco

SOIF tire au sort parmi la gamme de vins de Feldschlösschen trois bouteilles d'Amarone, de Ripasso et de Prosecco. Participez en répondant à la question suivante: comment s'appelle le concept de vin de Feldschlösschen? Envoyez la solution et vos données de contact par fax au 058 123 42 80 ou par e-mail à durst@fgg.ch.

Date limite d'envoi:

10 octobre 2013

À gagner:

Trois bouteilles chacun d'Amarone, de Ripasso et de Prosecco



Bons conseils et commandes simples

Prenez des conseils auprès de Michael Kern ou de votre Sales Manager pour trouver vos vins idéaux.

Michael Kern

Tél.: 079 659 22 25

E-mail: michael.kern@fgg.ch

Commandes

Par télévente: 0848 80 50 11

Par fax: 0848 80 50 11

FELDSCHLOESSCHEN

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



**Prix
par bouteille:**

100 cl = CHF ~~-.69~~ ~~1.01~~

50 cl = CHF ~~-.67~~ ~~1.55~~

35 cl = CHF ~~-.64~~ ~~1.89~~

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

Une eau minérale en or pour vos clients



Le corps humain est composé à 70 % d'eau et doit s'alimenter quotidiennement avec de nouveaux liquides. Avec Arkina et Rhäzünser vous offrez à vos clients une eau minérale saine et naturelle qui jaillit directement des sources grisonnes.

→ Au cours de son voyage dans les entrailles de la terre, l'eau ramasse dans les différentes roches des sels minéraux de concentrations et de compositions variables. C'est ainsi que chaque eau se démarque par une texture unique. En tant que restaurateur, vous pouvez proposer à vos clients Arkina ou Rhäzünser, deux spécialités des montagnes grisonnes. En bouteille certes, mais toujours naturelles, équilibrées et saines.

Mariez votre vin à une Arkina bleue

Arkina est une eau minérale pure avec un goût clair et neutre pour tous ceux qui veulent allier le plaisir et le bien-être. Elle accompagne de manière idéale la plus fine des cuisines, un café fraîchement torréfié ou un vin exquis. Pour le vin, préférez une Arkina bleue plate (l'experte en vin Chandra Kurt vous expliquera pourquoi en page 15).

Les meilleurs arguments en faveur d'Arkina:

- La marque est synonyme de la plus haute qualité suisse. L'esthétique de sa bou-

teille illustre les valeurs d'Arkina. ● Arkina convainc par sa minéralisation équilibrée. On dit qu'une eau peu minéralisée libère le corps des déchets et des toxines.

- Toujours grâce à sa faible minéralisation, Arkina accompagne de manière idéale un bon repas.

- La gamme complète couvre tous les besoins en eau gazeuse (Arkina verte) et plate (bleue).

- Afin d'étancher les grandes et les petites soifs, Arkina est disponible en bouteilles recyclables de 35 et 50 cl ainsi qu'en bouteilles en verre de 100 cl pour les grandes tablées.

Le désaltérant idéal

Rhäzünser est l'eau minérale parfaite pour les personnes actives et les familles avec enfants qui veillent à leur santé. Cette eau minérale populaire, pétillante et naturelle, contient des énergies particulières, qui apportent bien-être et vitalité. Grâce à sa minéralisation importante, Rhäzünser est un excellent désaltérant pour les activités physiques.

Les meilleurs arguments en faveur de Rhäzünser:

- Rhäzünser est une marque sympathique,

dynamique, novatrice qui bénéficie d'une grande renommée. Son logo, le bouquetin, symbolise également son canton d'origine, les Grisons.

- Rhäzünser possède un des taux de minéralisation les plus élevés parmi les eaux minérales. Sa teneur moyenne en gaz carbonique en fait l'eau minérale idéale pour toutes les occasions.

- Rhäzünser est riche en calcium et en bicarbonate, ce qui a un effet positif sur le métabolisme acido-basique, diminue la décalcification et améliore les performances.

- Pour les restaurateurs, Rhäzünser est disponible dans toutes les tailles utiles: 150 cl PET, 35 cl et 50 cl verre et 20 l KEG.

→ www.arkina.ch

www.rhaezunser.ch



Un point de rencontre apprécié: le gigantesque bar à bières de Feldschlösschen, partenaire de la «Züri Metzget».

La «Züri Metzget»

→ C'est de nouveau la saison de la bouchoyade, qui a lieu dans le quartier zurichois de l'Albisgütli notamment. C'est là que se déroulera la deuxième édition du «Züri Metzget» du 10 au 12 octobre avec ses délices carnés et beaucoup de musique. La salle des fêtes rustique du stand de tir de l'Albisgütli sert de cadre parfait pour célébrer les coutumes et les traditions suisses. L'événement est organisé par la «Gamag», qui promet une superbe ambiance pour cette deuxième édition.

Un bar à bières de Feldschlösschen

Toute la viande sera livrée par la boucherie traditionnelle zurichoise Keller, synonyme de qualité depuis 1934. Le gigantesque bar à bières de Feldschlösschen, partenaire en charge des boissons, sera de nouveau le point de rencontre préféré de cet automne.

La «Züri Metzget» se prête très bien à des événements pour les clients ou pour les collaborateurs. Les visiteurs privés pourront en revanche satisfaire leurs envies individuelles en matière de Swissness culinaire et de verres qui tintent.

→ www.albisguetli-tickets.ch



Affiche de la «Züri Metzget» 2013.

10 ans de l'Elephant Club à St-Gall

Visite chez Feldschlösschen pour fêter l'anniversaire

L'Elephant Club de St-Gall est l'endroit branché du moment. Andy Messmer, directeur de l'établissement, célèbre les dix ans avec son équipe et explique l'importance du partenariat avec Feldschlösschen.

➔ Offre musicale variée, décor de style marocain, facteur lifestyle et public entre 20 et 60 ans: l'Elephant Club est fidèle au succès de son concept depuis dix ans. Feldschlösschen y a aussi contribué: depuis cinq ans, l'Elephant Club commande presque toutes ses boissons, en plus de la bière bien sûr, chez son partenaire de Rheinfelden.

est précieuse pour nous.» Sur le plan relationnel, la collaboration avec Feldschlösschen est «super bonne». Et Andy Messmer de poursuivre: «Quand j'appelle et que j'ai besoin de quelque chose, ça va cinq minutes et ça marche. Nous parlons le même langage.»

➔ www.elephantclub.ch

Le même langage

Andy Messmer, en compagnie de ses collaborateurs Dirk Süßenbach et Michaela Nemtsoudis, a rendu visite à la brasserie de Rheinfelden. En sirotant une bière, il s'enthousiasme: «Nous sommes un club reconnu au niveau national. C'est pourquoi la marque innovatrice Carlsberg



L'équipe de l'«Elephant» a pu admirer les écuries Feldschlösschen à Rheinfelden.



Andy Messmer (à droite), Michaela Nemtsoudis et Dirk Süßenbach dans le bâtiment sud de Feldschlösschen.



Les membres de l'«Elephant» trinquent avec Gabriela Bättig (devant à droite) et Arnold Gubler (derrière à droite).

Courses hippiques internationales de Maienfeld/Bad Ragaz

Feldschlösschen est bien en selle

Lors des courses hippiques de Maienfeld / Bad Ragaz, la vitesse des chevaux rapides, l'ambiance de fête conviviale et les boissons de Feldschlösschen charment les visiteurs de tout bord.

en ont pour leur argent avec les courses de poneys.



Spectacle hippique dans la Seigneurie grisonne.

➔ Les courses hippiques internationales de Maienfeld / Bad Ragaz font parties des événements majeurs de cette discipline sportive. La 57^{ème} édition aura lieu les 6 et 13 octobre sur le Rossriet, tapi dans les paysages magnifiques de montagne et dans les vignobles aux couleurs automnales

de la Seigneurie grisonne. Le club en charge de l'organisation de la course attend chaque dimanche jusqu'à 10 000 spectateurs et spectatrices. Ces courses hippiques ne sont pas un événement élitiste, mais un joyeux rassemblement de fans hippiques de tous les milieux où même les gamins

Troisième participation

Feldschlösschen sera présent au départ pour étancher la soif. «C'est la troisième fois que nous avons pu nous appuyer sur ce partenaire dynamique pour notre événement», s'enthousiasme M. Bergamin, vice-président du club de course Maienfeld / Bad Ragaz.

➔ www.pferderennen-maienfeld.ch

Le bar nocturne Schall und Rauch à Coire fête ses 10 ans «Clients épatés par notre offre de bières»



Beni Wassmer, gérant du bar nocturne Schall und Rauch.

→ Au commencement était le client. Deux ans après l'ouverture du local, Beni Wassmer entra en service dans le bar nocturne Schall und Rauch à Coire, quatre ans plus tard, il le reprit et désormais, il en célèbre la dixième année.

Le repas d'anniversaire eut lieu le 28 juillet avec un cochon de lait. «Mais les festivités perdurent jusqu'à la fin de l'année, nous organisons des concerts, dégustations de bière et autres activités destinées à nos clients», déclare Beni Wassmer. Ainsi, dix cocktails différents sont servis à dix francs durant dix semaines. Le «Schall und Rauch» dispose de huit robi-

nets équipés de réfrigérateurs instantanés. Beni Wassmer: «Nos clients sont épatés par notre offre de bières de la gamme de produits Feldschlösschen.»

Partenariat renouvelé

Avec quatre autres locaux à Coire, «Schall und Rauch» fait partie d'Extrabar SA, qui a renouvelé son partenariat à long terme avec Feldschlösschen ce printemps pour une période de cinq ans. «Produits, service, communication: Feldschlösschen nous convient parfaitement», déclare Beni Wassmer.

→ www.schallundrauch.ch

The Trinity Irish Pub, Lugano Culture de la bière

→ Le Trinity Irish Pub à Lugano a ouvert ses portes ce printemps. De par ses 248 places, cet établissement au look sophistiqué figure parmi les plus grands pubs de Suisse. Il est installé dans l'immeuble qui servait jadis de résidence à l'archevêque de Lugano et est resté en main de la curie jusqu'à ce jour. Il émane du décor original d'un pub irlandais une culture de la bière, et,

face à la vaste sélection de Feldschlösschen, le client a vraiment l'embarras du choix. Enrico Fedeli, patron du «Trinity»: «Nous proposons douze sortes de bières différentes et j'essaie de varier en fonction des goûts et des besoins du client.» Qui veut proposer une telle variété de bières a impérativement besoin d'un partenaire comme Feldschlösschen, déclare Enrico Fedeli.



Culture de la bière: Enrico Fedeli dans son Trinity Irish Pub, Lugano.



Ambiance feutrée et régulièrement des soirées à thème à l'«Amri's».

1 an Amri's, Amriswil Succès avec Carlsberg

→ À proximité de la gare d'Amriswil, le bar musical Amri's s'est imposé en tant que point de rencontre en moins d'une année. «Nous sommes le local branché en Thurgovie et jouissons d'une excellente réputation dans tout le canton», se réjouit René Meier, son gérant. Il est particulièrement fier du grand nombre de réservations au salon. Au premier étage, une salle qui convient à merveille à des vernissages, fêtes ou autres manifestations. En tant qu'entreprise phare de Carlsberg, «Amri's» profite de l'image Premium Nightlife de la marque internationale.

Au rez, un bar à l'atmosphère tranquille. À l'étage supérieur, c'est parti pour la fête, et un fumoir est également à la disposition des clients. Par ailleurs, des soirées sont régulièrement organisées à l'«Amri's».

→ www.amris.ch



L'«Amri's» mise sur Carlsberg.

Smithwick's, Irish Ale crafted and perfected since 1710



**COMMANDER
MAINTENANT!**

sur
myfeldschloessen.ch

SMITHWICK'S
300
YEARS
1710 - 2010

Smithwick's Irish Ale

Les Suisses apprécient aussi la bière ale irlandaise

Délicate, aromatique et riche: pour les amateurs de bière ale, la bière brune irlandaise Smithwick's est devenue une légende au fil du temps. Vos clients vont l'adorer.

→ Son goût est délicat avec une note originale de biscuit et de caramel. La fermentation de la levure Smithwick dégage des vapeurs aromatiques (esters) qui confèrent à la bière ale son arôme floral et fruité si apprécié. La Smithwick's doit son goût frais et pétillant à l'adjonction de gaz carbonique.

De plus en plus appréciée

La brasserie fut fondée il y a plus de 300 ans par John Smithwick. Cette bière, la reine des bières ale, a connu dès lors une popularité toujours grandissante, en particulier en Grande-Bretagne, en Amérique du Nord, en Corée et dans de nombreux pays européens.

Amateurs enthousiastes

Qu'attendent les restaurateurs suisses pour servir la légendaire Smithwick's à leur clientèle internationale? Les amateurs de bière du Midtown Pub à Läuflingen sont déjà très enthousiastes à propos de cette bière culte: «Elle a une saveur rafraîchissante de houblon et présente une douce note de malt avec une petite pointe de café, nos clients



Au Midtown Pub à Läuflingen, les gérants ont fait d'excellentes expériences avec la Smithwick's.

l'adorent. Nous voulions à tout prix introduire la Smithwick's dans notre offre», déclare Beat Schaub du Midtown Pub. Avec la Smithwick's, vous offrez à vos clients une bière de haute qualité et de longue tradition originaire de la ville de Kilkenny, en Irlande. En 1964, le joyau de

la brasserie Smithwick fut repris par la maison Guinness & Co. La saveur incomparable de la bière ale fut cependant précieusement conservée et d'autres produits à succès furent par la suite développés en commun par les deux entreprises, comme la Smithwick's Draught. Aujourd'hui encore, seuls les ingrédients les plus nobles et les meilleures variétés de houblon entrent dans la composition de la Smithwick's.

House of Beer

La bière Smithwick's est disponible en fûts de 30 litres et les restaurateurs peuvent la commander à l'adresse myfeldschloesschen.ch à la House of Beer.



Smithwick's, la reine de Kilkenny, en Irlande.

John Smithwick, le fondateur de la brasserie.



Au restaurant Feldschlösschen, on cuisine à la bière

Coq à la bière, légumes en sauce et spätzli

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Coq à la bière

1000 g poulet (poitrine avec os ou cuisse)
2,25 l Feldschlösschen Dunkle Perle
200 g carottes
200 g céleris-raves
2 oignons doux
45 g purée de tomates
2 l fond de volaille
amidon de maïs ou liant pour sauces

Légumes en sauce

150 g carottes
150 g céleris-branches
150 g choux-raves ou navets

Spätzli

400 g farine
4 œufs
sel
muscade

Préparation

Coq à la bière

Faire macérer le poulet pendant 24 heures dans 2 litres de Feldschlösschen Dunkle Perle. Saler et poivrer puis faire revenir à feu vif dans une cocotte avec un peu d'huile et réserver.

Couper grossièrement les légumes en carrés et les faire revenir dans le jus de cuisson du poulet. Ajouter la purée de tomates et faire rôtir brièvement le tout. Déglacer avec le bouillon de volaille puis ajouter les pièces de poulet dans le bouillon. Laisser mijoter à basse température pendant environ 45 minutes, sans bouillir.

Retirer la viande du bouillon, égoutter et ajouter les 250 ml restants de Feldschlösschen Dunkle Perle. Porter à ébullition et lier avec l'amidon de maïs ou un liant pour sauces jusqu'à la consistance souhaitée. Disposer les morceaux de poulet et les légumes avec la sauce et servir.

Légumes en sauce

Couper les légumes en bâtonnets de 3 cm, mettre à bouillir dans de l'eau salée puis passer à l'eau froide. Juste avant de servir, réchauffer avec la sauce et les morceaux de poulet.

Spätzli

Mélanger les œufs et la farine jusqu'à obtenir une pâte compacte. Façonner les spätzli au couteau ou à la presse, jeter dans de l'eau salée et porter brièvement à ébullition. Retirer les spätzli et les égoutter. Si désiré, faire dorer à la poêle dans du beurre.



Plus doux et plus amer avec la Dunkle Perle

Uwe Mehnert est passé du coq au vin au coq à la bière. Le chef de cuisine du restaurant Feldschlösschen à Rheinfelden explique comment ce mets en est ainsi transformé.

→ «Le coq à la bière a une saveur plus douce et plus amère que le coq au vin», affirme Uwe Mehnert. Le chef du restaurant Feldschlösschen à Rheinfelden prépare ce plat avec de la Feldschlösschen Dunkle Perle au lieu de vin. Uwe Mehnert: «Le goût que la bière donne à la sauce est agréablement perceptible.»

On apprécie le coq à la bière

Le coq à la bière est l'un des plats favoris du restaurant Feldschlösschen. Sur la carte figurent aussi par exemple «bouilli de bœuf sauce raifort, légumes-racines et pommes de terre marinées à la bière» ou «jarret d'agneau braisé, marinade à la bière et foin, haricots verts et risotto à l'orge perlé».

→ www.feldschloesschen-restaurant.ch



Le chef Uwe Mehnert présente son coq à la bière.

À sauce foncée, bière foncée

« Pour accompagner le coq à la bière, je recommande la bière Feldschlösschen Dunkle Perle et son goût de malt aromatique. Les bières foncées se marient bien avec les sauces foncées et les plats de viande épicés. »

Uwe Mehnert, chef du restaurant Feldschlösschen



Vous aussi vous cuisinez avec de la bière?

Envoyez-nous votre recette préférée avec une photo par e-mail à durst@fgg.ch ou par poste à Feldschlösschen Boissons SA, Rédaction SOIF, Theophil-Roniger-Strasse, 4310 Rheinfelden.

La rédaction de SOIF choisira les recettes les plus originales et les publiera.

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

Agenda de myfeldschloesschen.ch

Foires d'octobre et Olma

■ **Foires d'octobre en Suisse:** en automne, des foires d'octobre se tiennent partout en Suisse. Deux des plus grandes sont la fête du Bauschänzli zurichois (11 octobre au 9 novembre) et celle de Süri BE (4/5, 11/12 et 18/19 octobre). Les restaurateurs avisés mettent à profit le matériel publicitaire de myfeldschloesschen.ch afin d'accroître leur chiffre d'affaires durant les foires d'octobre.

■ **Olma à St-Gall:** la plus grande foire publique de Suisse orientale propose aux visiteurs, outre de nombreuses autres attractions, la célèbre saucisse de l'Olma, à déguster sans moutarde. Le canton de Soleure est l'invité d'honneur de l'Olma 2013 (10 au 20 octobre). La devise que les Soleurois ont choisie pour leur venue à St-Gall: «Nous ajoutons la moutarde.» Les chevaux de l'attelage à six de Feldschlösschen font partie des stars de l'événement.

→ www.olma.ch



Partout en Suisse ont lieu des foires d'octobre.



Attelage à six de Feldschlösschen à l'Olma 2012.

MyFELDSCHLOESSCHEN.ch
Durst auf mehr

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, Textension, Markus Raub





Shake that Orangina

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



SHAKE IT TO WAKE THE FRUIT INSIDE



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

Du vin. Tout simplement.

horeca