



SOIF

Le magazine de restauration de Feldschlösschen Boissons SA – www.journalsoif.ch
N° 12 | Décembre 2013



Exceptionnelle!!

Champagne
H. Lanvin & Fils

15.40

Prix net
au lieu de 17.40
12x37,5 cl VP carton



Champagne
H. Lanvin & Fils

23.90

Prix net
au lieu de 25.90
6x75 cl VP carton

Restaurateurs et Feldschlösschen

Partenaires en 2014

Page 10

Gastrocheck:
Explorez le potentiel
inexploité de votre
établissement!

Page 25

Grimbergen:
Participez à l'histoire
à succès de cette
bière belge

Pages 26+29

FAIS LA FÊTE TOUT L'HIVER AVEC CARLSBERG!

Carlsberg
PARTY UP THERE

VERBIER⁺
ST-BERNARD

7 DÉCEMBRE 2013

Arosa Lenzerheide

20 & 21 DÉCEMBRE 2013

ADELBODEN
Ski World Cup 2014

11 & 12 JANVIER 2014

COMMANDE UNE CARLSBERG MAINTENANT!

TANJA LA CROIX

That calls for a **Carlsberg**

Consommer
avec modération.



Éditorial

Ensemble en 2014



Chères lectrices, chers lecteurs,

→ Nous voici au terme d'une année exigeante pour la branche de la restauration. Le franc suisse toujours fort met les régions touristiques à rude épreuve et dans la restauration classique, la concurrence reste très vive. Il est d'autant plus important que nous recherchions ensemble les clés du succès. Votre partenaire Feldschlösschen a contribué à nouveau en 2013 à accroître le chiffre d'affaires des restaurateurs à travers des actions et promotions attrayantes. Nous sommes particulièrement fiers de notre nouveau portail Web myfeldschloesschen.ch. En **page 4**, vous découvrirez comment combler vos hôtes lors des journées spéciales de la nouvelle année.

En 2014, les pigeons ne tomberont pas tout cuits dans l'assiette non plus. Nous devons à tout prix échanger nos idées, parler les uns avec les autres afin de trouver des solutions gagnantes. Notre CEO Thomas Amstutz a rencontré trois de nos clients juste avant la fin de l'année. Vous lirez à partir de la **page 10** des échanges de points de vues très intéressants suite à leurs discussions.

Je vous souhaite une fructueuse année 2014 et me réjouis, de même que mes collègues de Feldschlösschen, de relever avec vous les défis de la nouvelle année.

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

Sommaire



NOUVEAUTÉS&PRODUITS	
Boisson du mois: Eve	4
myfeldschloesschen.ch : des événements qui boostent votre CA	4
Apéro-bière: des étoiles qui donnent soif	4
Moët & Chandon Impérial: commandez l'icône de la fête à un prix spécial	5
Feldschlösschen Premium: bouteille plus grande, prix inchangé	5
Le goût des sirops Teisseire	5
Le drink du mois: Prosecco Tonic	7
Un cuisinier de Bulle gagne le DJ Contest à Ibiza	7
RÉTROSPECTIVE&PERSPECTIVE	
Débats animés entre trois clients de la restauration et le CEO de Feldschlösschen	10
PEOPLE&ENTERTAINMENT	
Les clients de Feldschlösschen revenus de l'Oktoberfest	16
Beat Schlatter et le coq sauvage	17
Vivement l'été 2014 en plein air!	17
Coupe Spengler: des billets pour la finale	19
MARCHÉS&TENDANCES	
Des drinks de rêve avec Shorley de la cidrerie Möhl	21
Un parcours de grand huit dans un restaurant de Hambourg	23
Gastrocheck à moitié prix: découvrez le potentiel inexploité de votre entreprise	25
Bière spéciale Grimbergen: un nouvel engouement	26
À Fribourg, saint Nicolas offre tous les ans des cadeaux aux restaurateurs	26
Wilhelm Tell: un véritable bistro de village	27
Grimbergen: boisson historique et désaltérante	29
Semaines de porc à la bière au «Rössli»	30
PERSPECTIVES	
Tattoo et Coupe Spengler	31

La boisson du mois

Eve sait ce que veulent les femmes

Aussi hors du commun et incomparable que la femme qui la savoure: **Eve Litchi** séduit les sens avec le doux arôme et le parfum sucré du litchi, le fruit de l'amour. La pulpe blanche du fruit confère à cet apéritif léger un arôme unique qui fond sur la langue et pétille dans le nez.

Eve est une compagne idéale pour les femmes qui passent d'agréables moments dans votre établissement avec des amies. Cette boisson légère, fruitée et agréablement pétillante est de plus en plus appréciée par les femmes.

Eve existe dans les arômes **Passion Fruit**, **Wild Orange** et, pendant une brève période en hiver, **Spiced Mandarine**. Si vous n'aimez pas les boissons trop sucrées, commandez par exemple une Eve Wild Orange, fruitée et amère à la fois. En misant sur Eve, vous aurez la boisson qui convient en toute occasion pour chacun de vos hôtes. Elle

est parfaite pour accompagner les beaux moments que les femmes passent avec leurs amies en soirée dans votre établissement.



Commander maintenant!

1.63 CHF

la bouteille

Eve Litchi
24 x 27,5 cl VC caisse
Art. 10568

www.myfeldschloesschen.ch

Apéro-bière copieux

Ces étoiles de Noël donnent soif

→ La Feldschlösschen Hopfenperle et le fromage à raclette conviennent à merveille à l'époque de Noël. Mélangés à de la pâte, façonnés en étoile et dorés au four, on obtient de petites friandises pour les fêtes, qui donnent envie de commander une deuxième bière.

Étoiles de Noël et Hopfenperle

Pour env. 50 étoiles

- 275 g de farine
- 1 cc de sel
- 1 cc de moutarde
- 4 cc de poudre à lever
- 50 g de beurre
- 100 g de raclette, en dés
- 1 œuf
- 150 ml Hopfenperle

Pour décorer

- 2 cs de lait
- 30 g de raclette
- Graines de sésame ou pavot

Préparation

Préparer la pâte (farine, sel, moutarde, poudre à lever, beurre, fromage, œuf et Feldschlösschen Hopfenperle). Dérouler la pâte sur 1 cm d'épais-



seur env., découper en forme d'étoile et disposer sur une plaque. Badigeonner de lait et de fromage et saupoudrer à volonté de sésame ou de pavot. Faire dorer au four préchauffé à 200-220 °C pendant 12 à 15 minutes. Servir frais.

FELDSCHLÖSSCHEN ACADEMY

PLUS DE SUCCÈS TOUT SIMPLEMENT.

Saviez-vous qu'en 2013 plus de 3000 clients ont participé à un cours de formation de la Feldschlösschen Academy?

À la Feldschlösschen Academy, votre équipe et vous-même obtiendrez des check-lists simples, des tuyaux pratiques et des documents qui compléteront vos connaissances de la vente et de la bière. Vous en profiterez ensuite tous les jours.

Question du mois:

Quels sont les trois domaines passionnants de la Feldschlösschen Academy?

Vous trouverez tout ce qu'il faut savoir sur la Feldschlösschen Academy en ligne à la rubrique «Trainings» à l'adresse myfeldschloesschen.ch.

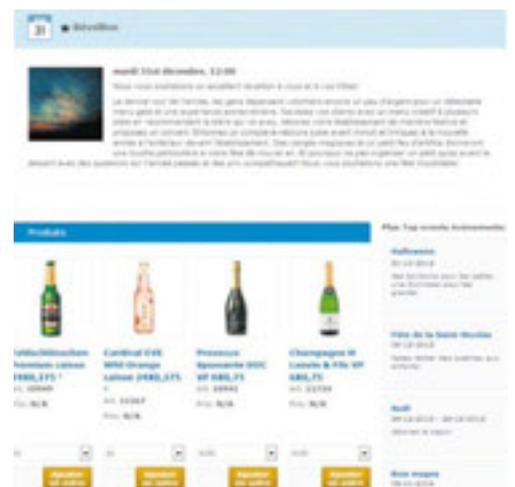
Vente active



myfeldschloesschen.ch

Des événements pour votre CA

→ Réveillon, Fête des mères ou Fête nationale. Mais aussi: match de football international, Halloween ou encore Arthur Guinness Day: un grand nombre de jours spéciaux tout au long de l'année vous permettent d'attirer plus de clients dans votre établissement grâce à des événements particuliers. Sur myfeldschloesschen.ch vous trouverez sous la rubrique «calendrier des événements» un aperçu des manifestations et jours fériés susceptibles d'augmenter votre chiffre d'affaires. Sur notre plate-forme de restauration vous trouverez en outre de précieux tuyaux sur les offres à proposer à vos



clients à chaque occasion et sur les boissons qui accompagnent au mieux votre action spéciale.

→ myfeldschloesschen.ch

Le réveillon: une occasion figurant dans le calendrier des événements.

Fête d'une icône

Moët & Chandon Imperial

Le champagne Moët & Chandon Impérial est le roi des champagnes provenant de la célèbre cave Moët & Chandon. Créé en 1869, il enchante par ses nuances de fleurs séchées et de miel, auxquelles viennent s'ajouter des arômes de fruits confits, d'écorces d'agrumes et abricots, le tout subtilement relevé d'accents de seigle fumé.

Ce champagne historique est à présent disponible chez Feldschlösschen. Profitez d'une qualité exceptionnelle à un prix remarquable: pour une commande à partir de

trois cartons, vous ne paierez que CHF 29.99 la bouteille. Commandez maintenant et offrez à vos hôtes, pour les fêtes à venir, un plaisir pétillant et tout à fait particulier. Offre valable du 9 au 20 décembre, sous réserve de disponibilité.



Commander maintenant!

29.99 CHF 75cl

la bouteille

Dès trois cartons
Moët & Chandon
Art. 11678
6 x 75cl VP carton

www.myfeldschloesschen.ch

Feldschlösschen

La Premium se surpasse

33 cl au lieu de 27,5 cl: la bouteille de Feldschlösschen Premium paraît en nouvelle robe, et elle a fait une poussée de croissance. Sans toucher au prix!

→ Bonne nouvelle pour les restaurateurs: à partir de la semaine 51 vous pourrez commander la Feldschlösschen Premium dans sa nouvelle parure. Le look remanié fait plus jeune et moderne et la bouteille est devenue plus grande. Elle contient 33 cl de bière Premium Feldschlösschen, ce qui accroîtra encore le plaisir de vos clients.



La Feldschlösschen Premium dans sa bouteille agrandie.

Commander maintenant!

1.58 CHF

la bouteille

Feldschlösschen Premium
Art. 11858
24x33cl VC caisse

www.myfeldschloesschen.ch

Actuel

Sirop Teisseire apprécié de tous

Une giclée de grenadine ou de framboise dans de la bière, quelques gouttes de menthe dans un chocolat chaud ou simplement avec de l'eau: sirops Teisseire.

→ Depuis 1917, Teisseire fabrique de délicieux sirops de fruits dans les Alpes françaises. Les arômes les plus appréciés parmi le vaste choix proposé sont grenadine, menthe et framboise:

■ **Grenadine:** ce sirop de fruits rouges et vanille donne une note raffinée à de nombreux drinks. Un délice aussi avec de la bière.

■ **Menthe:** ce sirop est délicieux également avec de l'eau. Notre petit secret: quelques gouttes dans une tasse de chocolat chaud!

■ **Framboise:** avec de l'eau pour jeunes et vieux, dans de la bière pour les adultes: ce sirop de framboises est un grand classique.

Feldschlösschen Premium s'allie aux événements primeurs tels que la Coupe Spengler.



Commander maintenant!

6.38 CHF

la bouteille

Teisseire sirop framboise
Art. 10548
0,70l VP

www.myfeldschloesschen.ch



Commander maintenant!

6.35 CHF

la bouteille

Teisseire sirop menthe
Art. 10619
0,71 VP

www.myfeldschloesschen.ch



Commander maintenant!

7.26 CHF

la bouteille

Teisseire sirop grenadine
Art. 10463
11 VP

www.myfeldschloesschen.ch

*Pour des fêtes
pétillantes*

Bien sûr avec Eve



*Commandez
maintenant!*



It's a Lady Thing.

Le drink du mois



Élégant et festif: Prosecco Tonic

→ Facile à préparer et tout simplement festif: le Prosecco Tonic est un apéritif classique qui plongera vos hôtes dans l'atmosphère festive de l'Avent. Ce drink aussi léger que pétillant et revigorant se prête merveilleusement bien pour célébrer les moments spéciaux et accompagner les repas de Noël dans votre local.

Simple à préparer

Votre personnel appréciera en outre le fait que le Prosecco Tonic se prépare en un rien de temps.

La recette

Ingrédients

5 cl de prosecco
5 cl Schweppes Indian Tonic
1 fraise

Préparation

Verser le vin mousseux, ajouter le Schweppes Indian Tonic, décorer à l'aide d'une fraise – et voilà déjà que le tour est joué!



Finale du Corona Movida DJ Contest

Chef de Bulle vainqueur à Ibiza

Grand succès pour Lucas Monéme: le chef romand gagne au célèbre club «Pacha» à Ibiza le Corona Movida Contest pour dj amateurs.



Lucas Monéme (au milieu, T-shirt bleu) fête sa victoire au «Pacha».

→ Lucas Monéme, vainqueur du Corona Contest national, a été invité à participer à la finale à Ibiza, où se sont retrouvés les concurrents de 26 pays. Là aussi il se qualifia en quart et même en demi-finale. Le 5 octobre dès 23 heures, le jeune homme de Bulle rencontra sur le main floor du Pacha Club des collègues de Géorgie et de Norvège lors de la dernière épreuve. Et à nouveau,

Lucas Monéme fut le meilleur! En tant que vainqueur du Contest, il participera à la tournée en Asie du «Pacha» et des morceaux qu'il a composés paraissent sur quatre albums du «Pacha».

Le Corona Movida DJ Contest est le plus important concours international pour dj amateurs. Cette année, 2400 candidats ont participé à l'évènement.

→ www.movidacorona.com



Hans Joachim Meyer, Alexander Grassl (tous deux de Feldschlösschen), Lucas Monéme et Oliver Martinez, vainqueur 2011.

Les douces bulles de Schweppes.

Ginger Ale - Tonic - Bitter Lemon
Rafraîchissants, stimulants et
précieux à la fois. Les classiques
de Schweppes pour les mélanges
lors des Fêtes.



UNEXPECTED SINCE 1783

www.schweppes.ch

Pendant les Fêtes, l'heure est aux cocktails

Numéro 1 depuis 230 ans

Schweppes est synonyme de la qualité et de la compétence les plus hautes. C'est aussi la marque phare incontestée en matière de bitters et dans les mélanges. Le Schweppes, la plus ancienne boisson gazeuse, est connu et apprécié mondialement; mélangé ou pur, ce désaltérant rafraîchissant allie la convivialité et le plaisir du palais.

Le saviez-vous?

Chaque année, Schweppes décerne une mention à un bar qui se distingue de la concurrence par un concept de restauration innovateur. Cette fois, c'est le CLOUDS BAR à Zurich qui a obtenu ce titre très prisé. Schweppes lui adresse ses félicitations... pétillantes !

C
CLOUDS

Déjà essayé?

PORT-O- TONIC

Ingrédients

20 cl de Schweppes Indian Tonic
5 cl de Porto blanc ou rouge
Glaçons
Tranche de citron ou de limette

Préparation

Remplir un verre à long drink de glaçons et y verser votre Porto préféré. Compléter le tout avec un Schweppes Tonic frais.

WHISKY GINGER ALE

Ingrédients

20 cl de Schweppes Ginger Ale
5 cl de Whisky
Un trait de bitter
Ecorce d'orange ou de citron
Glaçons

Préparation

Faire tourner un trait de bitter dans un verre à Whisky (selon les goûts). Verser le Whisky et le Schweppes Ginger Ale et ajouter les glaçons, puis l'écorce d'orange ou de citron.

BITTER SUMMER

Ingrédients

15 cl de Schweppes Bitter Lemon
1 cl de grenadine
3 cl de liqueur de fraise
Glaçons

Préparation

Verser la grenadine et la liqueur de fraise dans une coupe à champagne directement sur les glaçons. Ajouter le Schweppes Bitter Lemon frais. Bien remuer et servir avec une paille.



Partenaires entre eux: clients en dialogue avec le CEO de Feldschlösschen



Les restaurateurs Markus Ritzinger, Bruno Kaltenbacher et Torsten Pinter en conversation avec Thomas Amstutz, CEO de Feldschlösschen (de g.).

«2014 peut être une bonne année

Ils parlent le même langage et se tutoient d'emblée: Thomas Amstutz, CEO de Feldschlösschen, a convié trois clients de différentes régions de la Suisse et patrons d'établissements très différents, au Swissôtel Zürich-Oerlikon, pour passer en revue l'année qui s'achève et surtout jeter un

œil sur les perspectives communes d'avenir. On discute de la Coupe de monde du football, de soucis de personnel et de la météo dont tant d'éléments dépendent. Au terme de ce débat inspiré, nous connaissons même l'origine du nom du chanteur Bastian Baker.

« **Thomas Amstutz:** J'ai l'impression que la restauration suisse est sur le point de se ressaisir et porte un regard plus optimiste sur l'avenir.

Markus Ritzinger: C'est effectivement le cas. Après les conséquences néfastes des actions antitabac et l'abaissement du taux limite d'alcool, le moral s'est en effet amélioré.

Bruno Kaltenbacher: Par rapport à l'alcool surtout, les gens sont mieux organisés qu'autrefois. On désigne un conducteur et les autres ont la liberté de boire. On s'est adapté à la situation. Pendant un certain temps, la police était postée à chaque carrefour.

Torsten Pinter: Depuis que nous avons transformé le restaurant à

l'intérieur du Swissôtel, notre CA a augmenté de 30 pour cent. Les gens veulent manger dans une ambiance autre qu'à l'hôtel, et nous en avons bien sûr tenu compte lors du réaménagement. En hôtellerie, nous nous attendons par contre à une stagnation, et dans le secteur des foires et salons, la situation reste tendue.

Bruno Kaltenbacher: Nous comptons beaucoup sur la Coupe du monde de football de l'année prochaine. La plupart des matches commencent entre 18 et 20 heures (européennes), ce qui est idéal pour nous restaurateurs.

Markus Ritzinger: Nous ressortirons nos écrans géants pour cette occasion.

sschen



La table ronde



Torsten Pinter

General Manager Swissôtel à Zurich-Oerlikon



Bruno Kaltenbacher

Propriétaire Sport's Café Le Zodiac à Lausanne



Markus Ritzinger

CEO 2B Visions AG, gérante de dix clubs, bars et restaurants en Suisse orientale



Thomas Amstutz

CEO Feldschlösschen Boissons SA

pour la restauration»

Bruno Kaltenbacher: Chez nous au Sport's Café, c'est le to-hu-bohu. Je me réjouis énormément à la perspective de cet événement.

de bons buveurs. Avec une bière en main, ils sont heureux.

Bruno Kaltenbacher: La bière est aussi la plus importante boisson durant la période de la

«**Nous comptons beaucoup sur la Coupe du monde de football qui aura lieu l'année prochaine.**»

Torsten Pinter: Le foot a moins d'impact sur un établissement comme le Swissôtel. Je mise plutôt sur les Championnats du monde d'athlétisme qui se tiendront à Zurich en août 2014. Trois équipes et leur entourage séjourneront chez nous et mes espoirs reposent sur les Anglais, qui sont

Coupe du monde de foot.

Markus Ritzinger: Les adeptes du foot aiment la bière. Quand nous transmettons dans nos locaux les matches de la Ligue des champions, la bière coule à flots.

Thomas Amstutz: Je suis ravi de l'entendre. Feldschlösschen sera bien sûr à vos côtés durant la Coupe du monde de football 2014.

Bruno Kaltenbacher: La maison Feldschlösschen présente une promotion intéressante à chaque manifestation sportive de grande envergure, ce dont nous bénéficions beaucoup. Par exemple, nos clients adorent les jeux de paris.

Thomas Amstutz: Vraiment?

Markus Ritzinger: Absolument.

Suite en page 13 ►

Food & Wine Pairing

DES VINS POUR ACCOMPAGNER AU MIEUX VOS RECETTES

*Par exemple «Cuisine Suisse»
Escalope de Porc & Merlot Ticino*



**NOUVEAU
THE BOTTLE**

by Feldschlösschen

Commandez sous
www.myfeldschloesschen.ch
0848 805 010

*Emincé et Rösti &
Perseus Pinot Noir Barrique*



*Truite Frite &
Dézaley*



*Fondue au fromage &
Johannisberg*



The Bottle sélectionne des vins de qualité qui correspondent le mieux à vos plats. Notre gamme de produits et un support pour la combinaison optimale de Food-Wine est disponible en ligne sous www.bottle.ch

**THE
BOTTLE**
VIN A PARTAGER



Ils sont d'accord sur la majorité des points (de gauche à droite): Bruno Kaltenbacher, Torsten Pinter et Thomas Amstutz.

Cela nous aide à remplir nos locaux.

Bruno Kaltenbacher: Les petits gestes sont très appréciés par nos clients. Je suis très reconnaissant à l'égard de Feldschlösschen pour cet immense soutien.

Thomas Amstutz: Merci de vos amabilités! Mais n'empêche: que pouvons-nous encore améliorer? Quelles sont vos préoccupations à notre adresse?

Markus Ritzinger: Chez vous, je peux commander quasiment toutes mes boissons chez un seul fournisseur. Mais en matière de spiritueux, votre politique des prix est complètement inintéressante pour nous. Pourquoi offrir un si vaste choix de spiritueux, si – manifestement – vous ne voulez pas en vendre du tout?

Thomas Amstutz: Bien entendu que nous voulons en vendre. L'ennui est que nous n'avons aucune chance au-

près des fournisseurs de concurrencer les prix de «Cash and Carry». Mais nous projetons de vous proposer dès 2014 un assortiment de nos propres marques. Comme pour le vin, vous pourrez commander exclu-

sivement chez nous des spiritueux de haute qualité et à bon prix.

Markus Ritzinger: Est-ce une bonne idée? Les marques de renom n'apparaîtront sans doute pas dans cette sélection?

Thomas Amstutz: Si les bouteilles servent à mixer des cocktails, sans vouloir les exposer derrière le bar, ce concept peut être très intéressant pour la restauration.

Torsten Pinter: J'imagine très bien ce concept dans un club. Dans un

bar d'hôtel comme le nôtre, il serait voué à l'échec.

Thomas Amstutz: La bière est notre produit phare, mais nous désirons également être votre partenaire pour

Bruno Kaltenbacher: Nous bénéficions déjà d'un tel soutien en matière de bières, ce qui profite vraiment à nos employés et à notre entreprise.

Markus Ritzinger: Parlons sodas: cela ne vous énerve-t-il pas que les commerçants de détail vendent les boissons gazeuses à des prix beaucoup trop bas? C'est déloyal envers les restaurateurs.

Thomas Amstutz: Nous connaissons le problème. Mais je vous promets que nous ferons le maximum pour obtenir des prix équitables. Nous vous proposons d'ores et déjà nos propres marques, Queen's Ice Tea et Schweppes Cola par exemple, à des prix très avantageux. En 2014, nous étofferons notre gamme de sodas disponibles à bon prix avec Orangina, Dr Pepper et Oasis.

« Les commerçants de détail vendent les sodas à des prix trop bas. C'est déloyal envers les restaurateurs. »

d'autres boissons. Dans le domaine du vin, nous avons fait un immense pas en avant grâce au concept «The Bottle». Dorénavant, nous pourrions vous proposer des vins de qualité haut de gamme, sélectionnés et contrôlés par des experts viticoles certifiés de «l'École d'Ingénieurs de Changins» à Nyon. «The Bottle» permettra à vos collaborateurs de conseiller efficacement votre clientèle en disant, par exemple: «Oui, tel est un vin très valable. Mais en guise d'accompagnement du menu que vous avez commandé, je vous recommanderais plutôt tel autre.»

Suite en page 15 ►

Accès gratuit à Internet pour vos clients



Du matériel informa-
tique d'une valeur de
199 CHF offert

Grâce à la société Monsoon AG, vos clients pourront accéder gratuitement à Internet. Si vous vous engagez sur trois ans, nous vous offrons le matériel informatique d'une valeur de 199 CHF; les frais de fonctionnement s'élèvent à 28 CHF/mois.

Vous trouverez de plus amples informations et un bon de commande sur MyFELDSCHLOESSCHEN.ch sous «Gérer votre business / Deals».





Thomas Amstutz montre aux restaurateurs l'offre WiFi dans SOIF. Discussion animée: Torsten Pinter (à gauche) et Thomas Amstutz.

Torsten Pinter: Dites-moi, chers collègues: ne trouvez-vous pas préoccupant qu'il soit de plus en plus difficile de trouver du bon personnel?

Markus Ritzinger: Hélas oui, je suis bien placé pour le savoir...

Bruno Kaltenbacher: Moi aussi! Ce n'est vraiment pas facile de recruter

expérience internationale. Leurs enfants en profitent encore, puisqu'ils sont de caractère mûr et cosmopolite. Avec mes enfants, j'ai aussi passé beaucoup de temps à l'étranger. Mon fils, qui chante, s'en félicite tout particulièrement.

Thomas Amstutz: Ton fils chante. Il s'appelle comment?

« J'ai travaillé dans plusieurs pays différents, et je conseille à tous mes collègues d'en faire autant. »

du bon personnel. Pour le service, nous avons recours à des étudiantes et nous avons fait d'excellentes expériences. Elles sont très motivées et s'engagent à fond.

Markus Ritzinger: Mais il faut bien se l'avouer: nous travaillons dans une branche où il y a une foule de boulots épuisants.

Torsten Pinter: Mon job m'a souvent emmené à l'étranger. J'ai travaillé dans onze pays différents et je conseille à tous mes collègues de quitter le pays pour un certain temps.

Thomas Amstutz: J'en dirais autant. Chez Feldschlösschen, nous motivons nos collaborateurs à des séjours à l'étranger.

Bruno Kaltenbacher: Je connais de nombreux hôteliers disposant d'une

Bruno Kaltenbacher: Bastian Baker.

Thomas Amstutz: Épatant! La superstar Bastian Baker! Et tu dis en passant que ton fils chante... Au fait: pourquoi se nomme-t-il Bastian Baker?

Bruno Kaltenbacher: Kaltenbacher, c'est beaucoup trop long pour un nom de scène. Aux Etats-Unis, on nous appelle toujours «Kaltenbaker», Baker est inspiré de là. Et Bastien est devenu Bastian, donc Bastian Baker.

Thomas Amstutz: Parlons de la pluie et du beau temps: d'un point de vue professionnel préférez-vous toujours soleil et chaleur?

Markus Ritzinger: Non, pas nécessairement. Je sais que la consommation de bière diminue par mauvais temps, mais on mange plus et surtout plus cher. Par beau temps, bon nombre de gens se nourrissent d'une

salade à l'emporter. Nos établissements profitent surtout du mauvais temps.

Thomas Amstutz: Pour Feldschlösschen, le printemps 2013, pluvieux et froid, fut une catastrophe qui s'est sensiblement repercutée sur nos ventes de bière. Mais changeons de sujet. Je constate que, dans le domaine de la restauration, les événements prospèrent, alors qu'un bar traditionnel de campagne, sans concept commercial particulier, peine à survivre. Voyez-vous également les choses ainsi?

Markus Ritzinger: Absolument! Bon nombre de locaux traditionnels doivent céder à des vendeurs de kebab.

« La consommation de bière diminue par mauvais temps, mais on mange plus et surtout plus cher. »

Thomas Amstutz: De nos jours, il faut séduire les clients par un concept spécial. Autrefois, un restaurant classique de campagne avec table ronde fonctionnait très bien. Mais la société a changé, les clients sont devenus plus exigeants.

Bruno Kaltenbacher: Oui. Et dans un local réputé «branché», le client moderne attend volontiers 20 minutes sa bière, comme je l'ai constaté récemment à New York.

Thomas Amstutz: Comme vous le

savez, cet entretien paraîtra dans SOIF, le journal destiné à nos clients. Lisez-vous ce journal, le premier en son genre en Suisse?

Réponse unanime: Oui.

Bruno Kaltenbacher: Dans SOIF je trouve toujours des offres intéressantes.

Thomas Amstutz: J'aimerais surtout attirer votre attention sur une offre particulière: en page 13 de l'édition de novembre, lisez comment nous pouvons vous soutenir dans le domaine des nouveaux médias. Nous vous aidons à créer votre site Internet et vous proposons l'accès gratuit à Internet pour vos clients à des conditions très avantageuses. Ren-

seignez-vous donc sur la plate-forme myfeldschloesschen.ch.

Markus Ritzinger: Intéressant! Je n'y manquerai pas.

Thomas Amstutz: Feldschlösschen ne veut pas seulement vous fournir vos boissons, nous désirons être votre partenaire. Je me réjouis de relever les défis de 2014 avec vous. Cet entretien m'inspire confiance: je suis sûr que 2014 sera une bonne année pour la restauration. 

Oktoberfest à Zurich

Teuf sur le Bauschänzli

➔ Pour la 18^e fois déjà que le tonneau a été percé sur le Bauschänzli, qui hébergeait pendant 30 jours près de 40 000 adeptes de la bière, qui consomment près de 80 000 litres de bière, 10 000 saucisses blanches, 3400 poulets, 3000 jambonneaux, 8000 portions de salade de patates, 1,7 tonne de choucroute et 105 mètres de strudel aux pommes.

Nos clients furent de la partie

Tous les jours, un orchestre original bavarois vint mettre de l'ambiance. Parmi les clients de Feldschlösschen, l'atmosphère était des plus conviviales et plus d'un s'étonnait de ce que les séduisantes jeunes filles dans leurs costumes traditionnels balancent jusqu'à 10 chopes pleines, dont chacune pèse environ 1,5 kg.

➔ www.bauschaenzli.ch



Derrière, de gauche: Thomas Amstutz (CEO Feldschlösschen), Peter et Ronny Neufeld (restaurateurs zurichois). Devant, de gauche: Daniel Bill (Bill & Siegfried Getränke AG), Peter Balordi (Gastronomie Zoo de Zurich), Markus Leutenegger (Hotel Restaurant Löwen, Bassersdorf), Angelo Antonucci et Daniel Zemp (tous deux de Feldschlösschen).

1 Sous le chapiteau, la fête bat son plein.

2 Les clients Feldschlösschen dégustent une petite bière.

3 Le restaurateur Sigi Huber, Daniel Zemp et Daniel Bill.

4 Angelo Antonucci et Daniel Bill passent une bonne soirée.

5 Peter Neufeld et Thomas Amstutz.

6 Les toasts vont bon train.

7 L'orchestre original bavarois crée l'ambiance.

8 Ronny Neufeld (à gauche) se divertit très bien.

9 Angelo Antonucci et ses clients reprennent un tour.



Les assoiffés



Le coq sauvage

Stephan: Pourquoi boites-tu? C'est l'entraînement de lutte?

Beat: Non, depuis que tu ne viens plus, je ne vais plus dans la sciure.

Stephan: Pourquoi donc?

Beat: Je ne supporte plus l'humiliation d'être toujours le dernier.

Stephan: Ah, tu vois maintenant comment je me sentais. Mais alors, pourquoi boites-tu?

Beat: Je suis tombé dans une bagarre.

Stephan: Avec qui donc? Des hooligans, des Hells Angels, des skinheads?

Beat: Non, avec un coq.

Stephan: Un quoi?

Beat: Un coq! J'avais un spectacle à une foire de la viande et bêtement j'ai oublié le plan du trajet à la maison. En cherchant le lieu de la foire, j'ai vu tout à coup dans la zone piétonne un énorme coq qui venait tout droit sur moi.

Les éditoriales de SOIF:

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

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

Stephan: Je pensais que tu ne jouais plus qu'à jeun.

Beat: Moi aussi. C'était une personne dans un costume de coq. Je me suis dit: j'ai de la chance, parce que coq = poulet = viande, alors ce coq vient sûrement de la foire de la viande. Sous le bec il y avait une petite ouverture, et j'ai regardé dedans. Il y avait une femme qui transpirait dans son costume en caoutchouc. Je lui ai demandé le plus court chemin pour la foire de la viande. Au lieu de me répondre, elle s'est mise à me taper dessus.

Stephan: Dieu du ciel, et pourquoi donc?

Beat: Elle était végétalienne et avec son costume, elle protestait contre la cruauté des conditions de détention des animaux.

Open Air Gampel

Open air, été 2014: les clients se réjouissent déjà

➔ Cardinal, la bière des festivals, a régné sur toute la saison 2013 des open air. Comme à la mi-août au Gampel où beaucoup de nos clients ont savouré une Cardinal bien fraîche et ont vécu des moments magiques. Ils pensent maintenant déjà, en plein hiver, au prochain été des festivals. Ils s'en réjouissent à l'avance, et Cardinal sera évidemment de la partie à de nombreux événements l'année prochaine – aussi au Gampel, du 21 au 24 août 2014.



Cardinal est l'un des piliers de l'Open Air Gampel.



Christian Gerber, Martin Jossen, Jon Krause et André Holzer.



Dave Pini, Ricardo Locher, Daniel Gemmet et Kilian Furrer.



Kilian Furrer avec sa fille Chiara (à g.) et Caroline Zenhäusern.

Lexique de la bière



I comme India Pale Ale

L'India Pale Ale est une bière claire et forte, que l'on brassait au 19^e siècle en Angleterre et en Écosse pour les dépendances de la couronne. Pour le transport outre-mer, il lui fallait des vertus de conservation exceptionnelles, qu'on obtenait grâce à une teneur en moût original de 16% et beaucoup de houblon. Aujourd'hui, les India Pale Ales proviennent de petites brasseries anglaises, écossaises et américaines. Elles accompagnent les mets corsés tels que le gibier ou le chili con carne.

La blague du mois



Le directeur de l'hôtel entend le portier qui téléphone: «Non, dit le portier, nous n'en avons pas. Non, demain non plus. Nous n'en avons jamais.» Le directeur lui arrache le combiné et dit: «Bien sûr que nous en avons. Et demain aussi. Et toujours, d'ailleurs.» Ensuite, il réprimande le portier: «Imbécile, ne répondez jamais à un client que nous n'avons pas une chose! Au fait, que voulait-il?» Le portier: «Il voulait savoir si nous avions du mauvais temps.»

COMMANDER
MAINTENANT!

sur
myfeldschloesschen.ch



MAINTENANT,
AVEC 20%
EN PLUS!

La nouvelle
bouteille
de 33cl!

Mit Verantwortung
genossen.



FELDSCHLÖSSCHEN

PREMIUM



facebook.com/fspremium

Concours: gagnez des entrées pour

la finale de la Coupe Spengler

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. Qui a remporté le Corona Mivida DJ Contest à Ibiza?

- R** Un banquier de Zurich
- F** Un cuisinier de Bulle
- T** Un étudiant de Lugano

2. Quel outil de la Feldschlösschen Academy vous invite à découvrir le potentiel inexploité de votre établissement?

- E** Le Gastrocheck
- A** Le test des restaurants
- U** L'inspection du chiffre d'affaires

3. Dans quel pays sont produits les sirops très appréciés de la marque Teisseire?

- S** Au Luxembourg
- K** En Belgique
- T** En France

4. Comment s'appelle la bière belge qui accompagne à merveille les plats de viande?

- A** Grimtalen
- E** Grimbergen
- T** Grimwiesen

5. Où se tiendra, peu avant la période des Fêtes, le premier Christmas Tattoo du monde?

- X** À Londres et Liverpool
- P** À Berlin et Hambourg
- S** À Bâle et Zurich

La solution est:

Participez!

Envoyez la solution et vos coordonnées par fax au 058 123 42 80 ou e-mail à durst@fgg.ch. Avec un peu de chance, vous gagnerez deux billets pour la finale de la Coupe Spengler à Davos.

Dernier délai d'envoi: le 10 décembre 2013



La Coupe Spengler à Davos est une des plus anciennes manifestations sportives de Suisse.

Les gagnants du concours SOIF d'octobre 2013

Ont gagné chacun deux billets pour les Tennis Swiss Indoors à Bâle: **Béatrice Coppey**, 1957 Ardon et **Michael Stiassny**, Hotel Holiday, 3604 Thoune. Nos félicitations!



Juan Martin del Potro (à dr.), le vainqueur du tournoi, et Roger Federer.

COUPE SPENGLER: 2x2 BILLETS POUR LA FINALE

Nous sommes le dernier jour de l'année, à midi pile: douze heures avant Nouvel An a lieu à Davos la finale de la Coupe Spengler. Ce tournoi de hockey sur glace dans la région du Landwassertal fait partie des événements sportifs les plus traditionnels en Suisse. Comme d'habitude, six équipes suisses et internationales de renom s'affrontent durant la semaine du Jour de l'an pour arriver en finale. Feldschlösschen est partenaire et tire au sort 2x2 billets pour celle-ci.

→ www.spenglercup.ch

Merci beaucoup de votre fidélité
durant cette année et
bon succès pour
le 2014!



Nous faisons tout pour produire les meilleures chips.



LES PROS
DES CHIPS

Tuyaux de la cidrerie Möhl

Avec Shorley, créez des drinks pour vos hôtes

Shorley contient 60 % de jus de pomme et 40 % d'eau minérale pétillante. Cette boisson branchée de la cidrerie Möhl, en Suisse orientale, est tout simplement délicieuse.

Et elle se prête tout aussi bien à des mélanges, avec ou sans alcool. Nous espérons que nos suggestions sauront vous inspirer avec bonheur!

Mélanges avec Shorley, sans alcool

Jus de pomme Cobler

- 1,5 cl de jus de citron
- 5 g de sucre vanillé
- 15 cl de Shorley

Mélanger tous les ingrédients dans un verre, ajouter des glaçons.

Jus de pomme chaud

- 1 l de Shorley
- 5 clous de girofle
- ½ bâtonnet de cannelle
- zeste d'une orange
- jus de deux oranges

100 g de sucre

Faire chauffer jus de pomme, clous de girofle, bâtonnet de cannelle et zeste d'orange, sans faire bouillir. Dans une cruche, dissoudre le sucre dans le jus d'orange, tamiser le jus de pomme chaud par-dessus et servir tout de suite.

Punch californien

- 1,3 l d'eau
- 2 sachets de thé noir
- 1,2 l de Shorley
- 230 g de sucre brun
- 1 cc de cannelle ou un bâtonnet de cannelle (écrasée)
- 1 pincée de muscade râpée
- 1 pincée de piment (moulu)
- 3 clous de girofle
- 0,6 l de jus d'orange
- 0,2 l de jus de citron

Verser l'eau bouillante sur les sachets de thé et laisser infuser pendant 5 minutes. Entre-temps, faire bouillir jus de pomme, sucre, cannelle, muscat, piment et clous de girofle dans une casserole. Cuire à feu doux pendant 4 minutes. Ajouter thé, jus de citron et jus d'orange, ne plus porter à ébullition! Tamiser le punch dans un verre réfractaire et garnir d'un zeste de citron en spirale ou d'une demi-tranche d'orange.



Les jus Möhl chez Feldschlösschen

En tant que restaurateur, commandez les jus de pomme Möhl chez Feldschlösschen Boissons SA: du cidre directement du tonneau avec ou sans alcool au Shorley (33 cl,

PET 50 cl et PET 150 cl) en passant par le jus de pomme classique (33 cl, PET 50, 100 et 150 cl) – chez Feldschlösschen vous aurez tout d'un seul fournisseur.

Mélanges avec Shorley, avec alcool

Vodka Manaja

- 4 cl de vodka
- 15 cl de Shorley

Bien mélanger vodka et Shorley et servir frais.

Helvetia

- 2 cl de kirsch
- 2 cl de liqueur au maracuja
- 8 cl de Shorley
- 8 cl de limonade au citron

Remuer les glaçons et les ingrédients dans un verre long drink et servir frais.

Paloma

- 5 cl de Cinnamon Liqueur
- 10 cl de Shorley

Mélanger les deux boissons dans un verre à whisky et servir avec des glaçons.

Absolut Dream

- 4 cl de vodka Kurant
- 1 cl de cointreau
- 15 cl de Shorley
- 2 rondelles de citron vert

Mettre les glaçons dans un verre long drink, ajouter les ingrédients et remuer. Garnir de deux rondelles de citron vert.

Guillaume Tell

- 3 cl de kirsch suisse
- 1 cl de sirop de framboise
- 1 cl de jus de citron
- 15 cl de Shorley

Bien mélanger le tout et servir frais.



Cidrerie Möhl SA, 9320 Arbon,
Téléphone 071 447 40 74, www.moehl.ch

Notre nouvelle offre Internet, réservée à nos clients Feldschlösschen

Site Internet professionnel...

...pour seulement 750 CHF

Création d'un site Internet professionnel pour votre établissement en collaboration avec la société ToweB GmbH. Le prix forfaitaire de 750 CHF correspond à la moitié du prix du marché; les 12 premiers mois comprennent:

- site Internet moderne et élégant avec 8 sous-rubriques
- l'enregistrement du nom de domaine
- 5 mises à jour d'image et de textes par mois
- l'hébergement
- 4 adresses de courriel
- formulaire de contact sur le site Internet
- compteur de visiteur et module de statistique en ligne
- sauvegarde hebdomadaire du site
- assistance technique par courriel et par téléphone

+++ Offre supplémentaire +++

Page Facebook...

...pour seulement 549 CHF

Création d'une page Facebook professionnelle pour votre établissement en relation avec votre nouveau site Internet.



Vous trouverez de plus amples informations et un bon de commande sur
MyFELDSCHLOESSCHEN.ch sous «Gérer votre business / Deals».



Au-delà de nos frontières



Repas sur montagnes russes

C'est sûrement l'un des établissements les plus courus de tout Hambourg. Au «Schwerelos», près du port, repas et boissons jouent aux montagnes russes! Sur la tête des clients et à travers le restaurant – pour le plus grand plaisir des petits et grands enfants.



→ Un pot plane au-dessous du plafond, file à toute allure dans les courbes, guidé comme par magie et glisse en spirale pour finalement s'arrêter en douceur sur la table. Si le mot «découverte gastronomique» a encore un sens, c'est bien le cas ici dans ce célèbre restaurant de Hambourg. Les clients en restent bouche bée, fascinés par cet environnement inhabituel.

Commande par écran tactile

Au «Schwerelos», on commande les boissons et les repas par «touchscreen». Après avoir rempli leur corbeille virtuelle, les clients envoient leur commande. Puis ils attendent, les yeux écarquillés et brillants, pour ne rien manquer de cette expérience inédite.

Petits pots catapultés

Les petits pots contenant les menus et boissons sont catapultés de la cuisine vers la rampe de départ. Ils flottent très haut et glissent à présent sur les rails à toute allure dans les courbes en pente et à travers le restaurant déjà bien rempli, pour atterrir finalement à la table des convives.



Le secret? Il faut regarder derrière les coulisses où 17 petits lifts hissent les traîneaux à cinq mètres de hauteur. L'action de la pesanteur fait le reste.

Spécialités de la région

Personne ne se trouvera mal sur ce rollercoaster. Et les plats restent frais. Les spécialités de la région composent l'offre principale. Les petits pots déterminent les portions et c'est peut-être aussi un calcul. En effet, il reste souvent un peu de

place pour les délicieux desserts maison...

Pour les adeptes du smartphone, le «Schwerelos» réserve même ses propres apps de jeux. On peut aussi y donner son appréciation ou envoyer des mails. Mais surtout, l'appli laisse aux hôtes le soin d'envoyer eux-mêmes les petits pots sur le circuit. Après le jeu, il y a évidemment toujours aussi le repas et les boissons.

Plutôt cool, non?

→ www.schwerelos-zeitlos.de



Montagnes russes au «Schwerelos»: les clients adorent ce service plutôt particulier.

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
et profitez!



MyFELDSCHLOESSCHEN.ch

Soif, envie de plus

Charlotte Reinmann, «Dörfli» Uitikon

«Avec Gastrocheck nous gagnons plus»

Depuis 28 ans, Charlotte Reinmann est la gérante du «Dörfli» à Uitikon. Le Gastrocheck de la Feldschlösschen Academy lui a fait découvrir le potentiel jusqu'ici inexploité de son établissement.

→ Ouvert sept jours sur sept, et la patronne toujours présente au local: le quotidien astreignant de Charlotte Reinmann ne lui laisse pas le temps des réflexions approfondies – un sort qu'elle partage d'ailleurs avec de nombreux collègues. «On court le danger de perdre son sens de l'autocritique», déplore la restauratrice, alors qu'elle aimerait au contraire s'améliorer sans cesse et développer son personnel. Pour cette raison, Charlotte Reinmann s'était inscrite au nouveau Gastrocheck de la Feldschlösschen Academy.



Charlotte Reinmann (au milieu) examine les résultats du Gastrocheck avec ses collègues.

Potentiel inexploité

Ce petit investissement ciblé a déjà porté des fruits. «Les pros de la restauration ont découvert que nous pouvions augmenter notre CA de 15 à 20 pour cent au moyen de ventes supplémentaires», raconte Charlotte Reinmann.

Le soir du test, la découverte du Gastrocheck l'avait littéralement choquée: «Nous n'avions pas de ventes supplémentaires, parce que mes collaborateurs, compétents et fidèles, ne vendaient pas

activement. Exemple: on servait son menu à un client assis devant un verre vide, sans lui demander s'il désirait boire autre chose.»

«Le Gastrocheck est la cerise sur le gâteau.»

Cet immense potentiel inexploité, Charlotte Reinmann veut désormais se l'approprier. Elle est con-

vaincue que «le Gastrocheck nous aide à gagner davantage». Entre autres, elle a déjà adapté sa carte et communiqué à son personnel

les résultats du Gastrocheck: «C'est la cerise sur le gâteau.»

Cours de motivation au printemps

Sur une échelle allant de 1 à 10, la restauratrice attribue la note maximale au Check. Et ce n'est pas tout. Soucieuse de s'améliorer encore, elle envisage de participer à une formation continue au printemps prochain.

→ www.doerfli-uitikon.ch

Cadeaux de Noël pour vous et vos clients

→ Qui n'aime pas recevoir des cadeaux? Durant la période des fêtes, remerciez vos clients de leur fidélité et offrez-leur une petite attention. Vous ne manquerez pas d'en profiter également. Voici trois suggestions:

1 Friandises du sapin de Noël: Avez-vous dans votre établissement un sapin qui déploie une ambiance de Noël? Décorez-le de sucreries et invitez vos hôtes à s'en régaler en quittant les lieux. Vos clients sauront certainement apprécier ce geste.

2 Délicieux amuse-bouche: Par une petite friandise, à manger sur place ou à emporter, remerciez vos hôtes d'avoir choisi votre local. Par exemple avec des pralinés maison ou un mélange d'épices. Vos clients garderont sûrement un très bon souvenir de leur séjour chez vous.

3 Concours festifs et prix maltés: Organisez un tirage au sort. Comme prix immédiats, proposez une bière de Noël ou deux bières pression pour le prix d'une. Le prix principal sera par exemple un dîner avec accompagnement de bière à chaque plat. Non seulement vos clients seront ravis, mais vous augmenterez mine de rien vos ventes de bière.

Concours: 5 x Gastrocheck à moitié prix

Participez et profitez!



Gastrocheck sur myfeldschloesschen.ch.

Chaque local cache des potentiels de CA qui peuvent être découverts. C'est pourquoi nous avons développé le Gastrocheck avec les professionnels de la gastronomie de l'entreprise «feuerzeichen GmbH» à Zurich. Votre profit en tant que restaurateur: gains accrus au moyen d'une «vente active», des collaborateurs experts et des clients satisfaits. Le

Gastrocheck coûte 350 francs, un petit investissement ciblé qui augmentera le succès de votre local. Pour en savoir davantage, rendez-vous sur myfeldschloesschen.ch. SOIF tire au sort cinq Gastrochecks, proposés à moitié prix par «feuerzeichen GmbH». Cela vous intéresse? Envoyez un e-mail avec le mot-clé «Gastrocheck» à durst@fgg.ch.



Restaurant Engel, Sirnach

Bière Grimbergen: un nouvel engouement

Le restaurant Engel à Sirnach vient de découvrir la bière spéciale Grimbergen. Avec un cordon bleu ou à savourer en bonne compagnie: la Grimbergen a été très vite adoptée.

→ Claudia Turisser et Fabian Hartmann, patrons du restaurant de la Guilde «Engel», ont surpris leurs hôtes avec la bière Grimbergen lors de leur grillade estivale. À cette occasion, des présentoirs de table rendaient les clients attentifs à la bière belge de l'abbaye. Désormais ces derniers apprécient beaucoup la Grimbergen Blonde et la Double brune. Claudia Turisser, sommelière en vin diplômée, est enthousiaste: «Cette bière fruitée et maltée a un goût par-

ticulier. Nous avons contribué à la rendre très vite populaire auprès de nos clients par la vente active.»

Parfaite avec la viande

Au restaurant Engel, la Grimbergen est appréciée aussi bien en bonne compagnie que pour accompagner un repas fin. Claudia Turisser ajoute: «Elle convient parfaitement pour nos cordons bleus et tous les autres plats de viandes.»

→ www.engel-sirnach.ch



Présentoirs de table pour rendre les clients attentifs à la bière spéciale Grimbergen.

La Saint-Nicolas à Fribourg

Jour de fête (aussi) des restaurateurs



À Fribourg, le premier samedi de décembre est consacré à la Saint-Nicolas. Les clients de Feldschlösschen racontent comment ils profitent de l'occasion.



Grande photo: Saint-Nicolas à Fribourg. Petite photo: Reto Schumacher, restaurateur.

→ Saint Nicolas est le patron de Fribourg. Le premier samedi de décembre, il entre dans la ville située au bord de la Sarine, assis sur le dos de son âne. Plus de 20 000 personnes attendent son arrivée avec impatience. «Cette journée profite aussi à nous autres restaurateurs», dit Reto Schumacher, gérant des «Arcades» dans la vieille ville. Par rapport au chiffre d'affaires, c'est même le jour le plus profitable de toute l'année. Pour accueillir la foule, Reto Schumacher et deux autres

jeunes restaurateurs font équipe pour mettre en place un chapiteau pouvant abriter 600 personnes.

Personnel supplémentaire

Le restaurant Boccalino est également très prisé, si l'on en croit le patron, Justo Garcia: «Ce jour-là, nous réalisons le plus grand CA de l'année. Il ne faut donc rien laisser au hasard. Nous embauchons du personnel supplémentaire et réduisons notre carte de menus pour répondre à la ruée.»

Hôtel-restaurant Wilhelm Tell, Münchenbuchsee

«Un restaurant pour le village»



Feldschlösschen est partout: Kathy et Yves Caminada au «Wilhelm Tell».



➔ Depuis que les époux Kathy et Yves Caminada ont repris l'hôtel-restaurant Wilhelm Tell au mois de juin dernier, l'établissement de Münchenbuchsee est redevenu un lieu de rencontre avec table des habitués et parties de jass. Yves Caminada a dirigé ces dernières années l'hôtel Bahnhof à Zollikofen. «Par expérience, je sais que l'assortiment de Feldschlösschen convient parfaitement à une auberge de village», déclare-t-il. Feldschlösschen est omniprésent au «Wilhelm Tell» – tableaux aux murs, sets de jass, comptoir avec quatre bières pression dif-

férentes, parasols et autres. Les Caminada commandent presque toutes leurs boissons chez Feldschlösschen.

Cuisine traditionnelle

«Un restaurant pour le village, voilà notre devise», poursuit Yves Caminada. Il qualifie son offre de «bonne cuisine traditionnelle» et est satisfait de ses débuts: «Les joueurs de cartes, les associations et de nombreux habitants du village se retrouvent ici.» Tous semblent avoir attendu le retour de «leur» restaurant.

➔ www.hotel-wilhelm-tell.ch

Restaurant Scalära, Trimmis

La fête d'un client fidèle

➔ Depuis 30 ans, le restaurant Scalära à Trimmis marque la vie de la commune. C'est ici que se joue la vie associative, et la table ronde met à leur aise les gens du village. «Oui, nous sommes bien intégrés au village», déclare Christian Klaas, le propriétaire, à l'occasion des 30 ans de son restaurant, qui coïncident avec les 30 ans de son partenariat avec Feldschlösschen: en

effet, voici 30 ans que Christian Klaas passe ses commandes de bière et autres boissons à Rheinfelden. Et il a récemment prolongé son contrat en signe d'appréciation pour les prestations de Feldschlösschen.

Les clients se délectent de la vaste sélection de bières, et les soirées de musique folklorique au «Scalära» sont également très prisées.



▲ Décor original au «Zarafa».

◀ La sélection des bières au Zarafa Bar.

Zarafa Bar Lounge, Herisau

Des bières régionales

➔ Une Hürlimann de Zurich, une Bäre Gold de Berne, une Warteck de Bâle: au Zarafa Bar Lounge à Herisau, un véritable tour de Suisse attend les amateurs de bière. La sélection de Ralf Menet comprend aussi la Valaisanne, Cardinal et un grand nombre de bières étrangères. «Chez Feldschlösschen nous obtenons toutes ces bières et la plupart des autres boissons auprès d'un seul fournisseur», dit-il.

d'Herisau. Il a ouvert ses portes en mai sous la direction de Ralf Menet, qui avait auparavant travaillé dans l'hôtellerie pendant 14 ans. Le «Zarafa» propose un salon et un espace bar. Et une offre pour les petites faims.



▲ Dimanche sur la terrasse.

◀ Les restaurateurs Annlies et Christian Klaas au «Scalära».

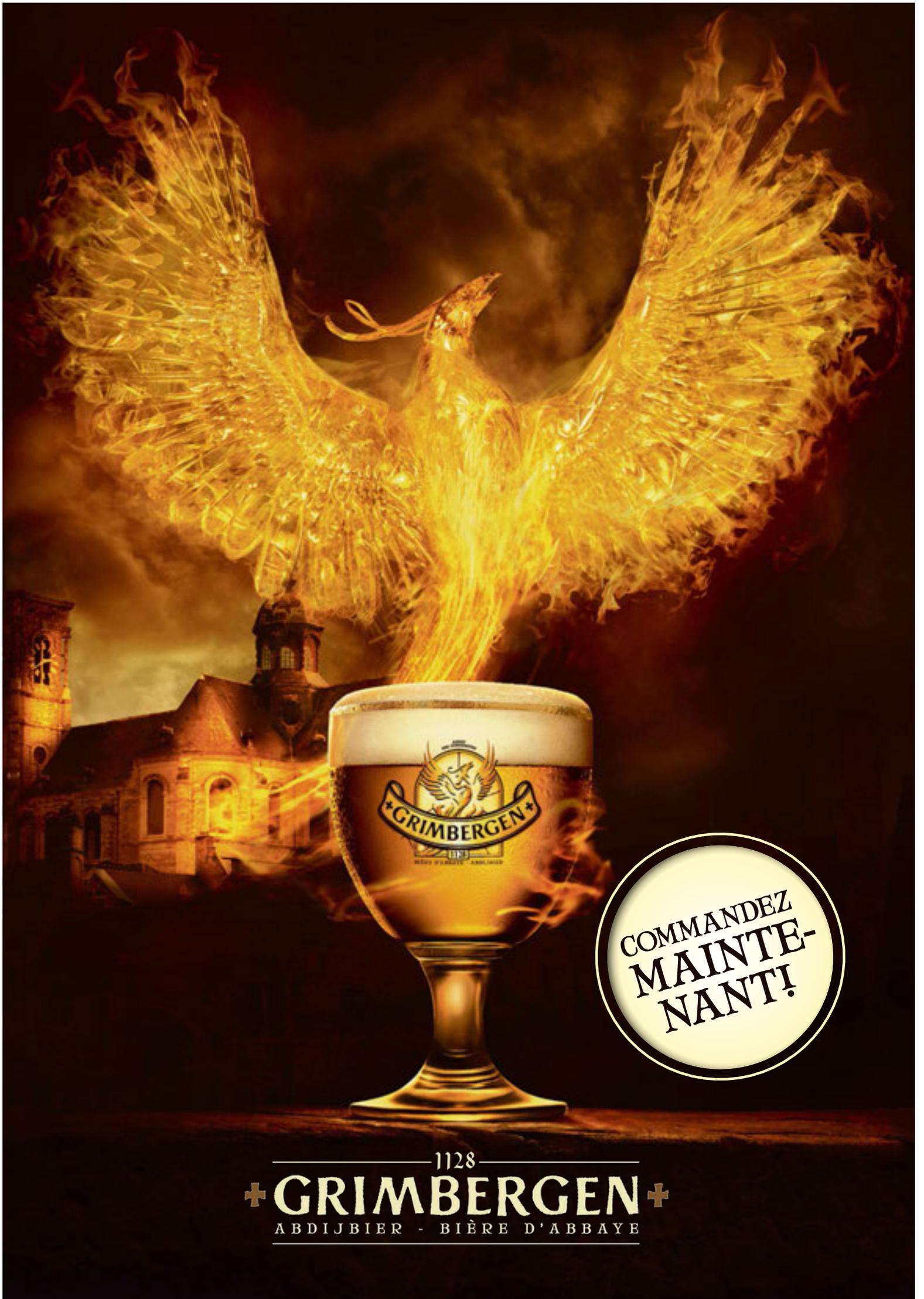


Au centre de Herisau

Le «Zarafa» se situe dans l'immeuble industriel au centre



Ralf Menet, restaurateur.



COMMANDEZ
MAINTENANT!

1128
+ GRIMBERGEN +
ABDIJBIER - BIÈRE D'ABBAYE

Bière spéciale de Belgique

Écrivez vous aussi une page du succès de Grimbergen

Dans de nombreux restaurants, la Grimbergen occupe déjà une bonne place dans l'assortiment de bières. Mettez vous aussi sur la bière de l'abbaye belge, proposez à vos hôtes une spécialité de bière adaptée à toute période de l'année et profitez de marges attractives.

➔ Grimbergen est un petit village des Flandres, au nord de Bruxelles. C'est également la patrie de la bière spéciale Grimbergen, en vente exclusive pour la Suisse à la House of Beer de Feldschlösschen. Beaucoup de restaurateurs suisses ont déjà opté pour la Grimbergen, pour eux et pour leurs clients (voir page 26). Avec la bière de l'abbaye, riche en tradition, ils se démarquent de leurs concurrents en Suisse. De plus, la bière Grimbergen accompagne à merveille toutes les viandes.

Blonde en fût de 20 litres

Toute l'année, deux spécialités de bières sont disponibles: la Grimbergen Blonde, fruitée et maltée, et la Grimbergen Double, plus moelleuse. La Grimbergen Blonde existe à présent en fût de 20 litres (art. 11646). Sa manutention est plus facile ainsi et vous aurez toujours de la bière fraîche à offrir à vos hôtes. Bien sûr, la Grimbergen Blonde et Double



Les moines norbertins gardent un œil sur la bière Grimbergen.



existent toujours encore en bouteilles, très appréciées. Les produits de saison Grimbergen Blanche au printemps



et Grimbergen Brassin de Noël en hiver (cf. encadré ci-dessous) viennent compléter l'assortiment, si bien que vous aurez en tout temps une spécialité de bière adéquate sous la main, riche de tradition qui plus est.

De jeunes moines à l'esprit ouvert

L'histoire remonte à l'abbatiale prémontrée Saint Norbert de Xanten à Grimbergen. L'abbaye où l'on avait brassé de la bière pour la première fois en 1128 fut trois fois détruite puis reconstruite au cours des siècles. Le phénix – un oiseau mythique qui re-

naît de ses cendres – est l'emblème de l'abbaye.

Les moines de Grimbergen vivent aujourd'hui encore selon les préceptes de saint Norbert. Leur devise: «Ne quid nimis» (rien de trop). Avec une moyenne d'âge de 50 ans, la communauté est l'une des plus jeunes au niveau mondial et elle se montre ouverte au monde moderne. On ne brasse plus de bière à l'abbaye, mais les moines s'intéressent encore aujourd'hui à la marche des affaires, ils supervisent la production et laissent libre cours à l'innovation. ●

Bière de Noël Grimbergen: votre commande

Grimbergen Brassin de Noël (6,5% vol. d'alcool) est une bière de Noël de couleur ambrée avec des notes épicées et à la couronne de mousse crémeuse et consistante. Son parfum intense et agréable de caramel, fruits mûrs, épices et fruits macérés dans l'alcool dégage une saveur fraîche et hivernale.

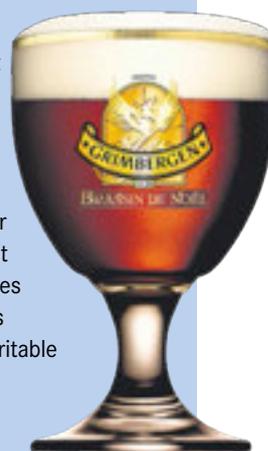
À l'approche de Noël, proposez à vos hôtes, avec la Grimbergen Brassin de Noël, quelque chose de vraiment particulier.

Commandez maintenant et profitez ainsi d'avantages exclusifs:

- ➔ Grâce à cette bière de Noël, vous apportez une fraîche saveur épicée à la table de vos convives et à votre assortiment de bières. La Grimbergen Brassin de Noël saura à coup sûr plaire à vos hôtes.
- ➔ Les bières de saison permettent de réaliser des marges appréciables car elles génèrent un accroissement du volume des ventes. Les amateurs de bières de Noël sont volontiers prêts à déboursier un peu plus pour une véritable bière de l'abbaye.

Commandes à l'adresse

www.myfeldschloessen.ch



Commander maintenant!

5.09 CHF

la bouteille

Brassin de Noël
Art. 11697
en fût de 20 litres

www.myfeldschloessen.ch

Restaurant Rössli, Zeihen

Semaines de porc à la bière pour le plaisir de tous

Caroline et Robert Probst ont rencontré un immense succès au «Rössli» à Zeihen avec leurs premières semaines de porc à la bière. En février prochain, ils renouvelleront l'expérience.

→ Tout a commencé avec une côtelette de porc à la bière, une recette découverte un peu par hasard par Robert Probst. Les clients ont apprécié, si bien que le patron du «Rössli» se mit à étudier la combinaison bière et viande de porc. Ainsi naquirent les premières semaines de la bière qui connurent une remarquable affluence en octobre.

Fréquentation répétée

Les Probst furent littéralement submergés par le succès. «Certains clients sont revenus deux

ou même trois fois», raconte Caroline Probst. Beaucoup d'entre eux pensaient que leur côtelette de porc nourri à la levure de bière et aux drêches, résidus de la distillation des céréales, n'était autre que de la tendre viande de veau. Robert Probst trouva l'inspiration de sa soupe à la bière dans un livre de cuisine Feldschlösschen, et il créa lui-même le dressing à la bière de malt.

Cartes de bières spéciales

Caroline Probst a conçu des cartes de bières spéciales à l'aide de myfeldschloesschen.ch. Et à l'offre déjà très riche du «Rössli» est venue s'ajouter la Grimbergen Blonde. Caroline Probst: «Pendant les trois semaines de notre action, la consommation de bière a bien augmenté.»

Suite en février

La première fut un succès qui deviendra bientôt une tradition. En février prochain, les époux Probst cuisineront à nouveau à la bière au «Rössli».

→ www.roessli-zeihen.ch



Un client enthousiaste du «Rössli» montre la carte des menus à notre photographe.



Caroline et Robert Probst avec Marcel Frey, Feldschlösschen Sales Manager (au milieu).

Côtelette de porc à la bière

Préparation

Assaisonner la côtelette (env. 250 g) de sel et poivre des deux côtés. Saisir des deux côtés, saupoudrer d'herbes fraîches hachées (persil, romarin, thym). Faire revenir une gousse d'ail à la poêle avec du romarin.

Saupoudrer la côtelette de farine à panure blanche et garnir d'une rosette de beurre aux herbes.

Faire revenir la côtelette à la poêle pendant 6-8 minutes. Retirer de la poêle et réserver. Porter la sauce à ébullition en ajoutant un peu de sauce brune et rectifier l'assaisonnement. Peu avant de servir, gratiner la côtelette au four puis disposer sur la sauce et servir.



Une juteuse côtelette de porc à la bière.



Grimbergen Blonde pour viande blanche

« La Grimbergen Blonde convient à tous les plats de viande, mais je l'apprécie surtout avec la viande blanche, comme une savoureuse côtelette de porc à la bière. »

Marcel Frey,
sommelier ès bière Feldschlösschen

Agenda de myfeldschloessen.ch

Tattoo et Coupe Spengler

■ **Christmas Tattoo:** Juste avant la période de Noël, le premier Christmas Tattoo du monde transformera la halle St-Jacques de Bâle (du 17 au 19 décembre) et le Hallenstadion à Zurich (du 20 au 22 décembre) en un magnifique paysage hivernal écossais, où 900 participants feront retentir des mélodies de Noël. L'attelage à six de Feldschlösschen fera également son entrée spectaculaire à Bâle et Zurich.

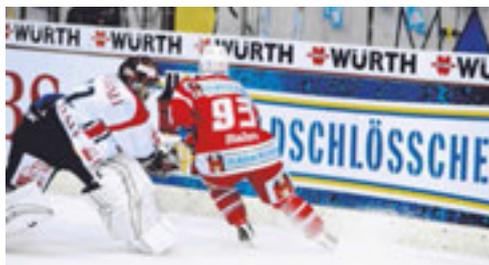
→ www.christmas-tattoo.ch

■ **Spengler Cup:** CSKA Moscou, le HC Vitkovice Steel, les Rochester Americans, le Team Canada, Servette-Genève et le club hôte Davos s'affronteront durant la semaine du jour de l'An pour remporter la traditionnelle Coupe Spengler, dont la finale se tiendra le 31 décembre à midi. En tant que partenaire, Feldschlösschen livrera les bonnes boissons aux adeptes du tournoi.

→ www.spenglercup.ch



Christmas Tattoo à Bâle et Zurich.



Coupe Spengler à Davos.

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.feldschloessen.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

Freshfocus, Textension, Fotolia

EXPERIENCE THE
EXTRAORDINARY

Corona Extra

LA CERVEZA MAS FINA

COMANDER MAINTENANT!
SUR
myfeldschloessen.ch



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



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