



# SOIF

Le magazine de restauration de Feldschlösschen Boissons SA – [www.journalsoif.ch](http://www.journalsoif.ch)  
 N° 2 | Février 2014



## Cardinal Santé!

- Les Fribourgeois aiment leur bière
- Cardinal a des adeptes dans tout le pays

Page 10

### Commandez-la

Grimbergen Blanche, notre bière de printemps, vous amène le soleil

Page 9

### The Bottle

Choisissez nos vins pour bien accompagner vos plats

Page 29

**Exceptionnel!**

Eve  
by Cardinal  
**1.33**

Prix net  
au lieu de 1.63

Litchi  
VC caisse  
24 x 27,5cl  
Passion Fruit  
VC caisse  
24 x 27,5cl  
Wild Orange  
VC caisse  
24 x 27,5cl



# LE PRINTEMPS À LA PRESSION



PÉRIODE  
LIMITÉE!  
PASSEZ COMMANDE  
AVANT LE  
14 FÉVRIER!

1128  
+ GRIMBERGEN +  
ABDIJBIER - BIÈRE D'ABBAYE

BLANCHE

Éditorial

# Cardinal – tradition et innovation



Chères lectrices, chers lecteurs,

C'est en l'an 1788 que François Piller, patron de l'auberge fribourgeoise «Zum Lachs», fonda la brasserie Cardinal. Aujourd'hui, 226 ans plus tard, la marque Cardinal a toujours encore des liens étroits avec Fribourg. À partir de la **page 10**, vous lirez combien cette bière est chère au cœur des Fribourgeois. Mais Cardinal est également synonyme d'innovation et est très appréciée dans toute la Suisse. À la **page 15**, il est question de la Cardinal Brunette. La dernière-née de la marque a été créée en exclusivité pour la restauration et elle plaira à coup sûr à vos hôtes.

Le printemps est à notre porte. Fêtez son retour avec la Grimbergen Blanche, vos clients en seront ravis et vous augmenterez ainsi vos ventes. Vous saurez tout sur notre bière de printemps en **page 9**: grâce à celle-ci, beaucoup de nos clients ont obtenu un grand succès l'an dernier.

Avez-vous déjà rêvé d'être en mesure de proposer le vin adéquat pour chacun de vos plats? Ce rêve est maintenant devenu réalité. Vous verrez en **page 29** tout ce que notre nouveau concept «The Bottle» peut apporter aux restaurateurs.

Marc-Antony Beyeler  
Regional Sales Manager Vaud

**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** Huitième année

**Tirage**

Français 10 000, allemand 24 000, italien 2000

**Droits d'auteur**

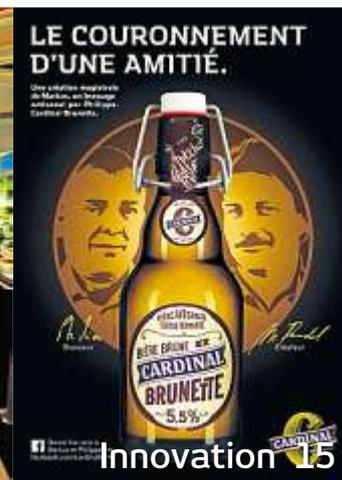
Les articles contenus dans ce journal sont protégés par les droits d'auteur. Tous droits réservés.

**Droits sur les images**

Couverture: Urs Lindt (Freshfocus)  
Freshfocus, Textension, Markus Raub, fotolia.de, pixelio.de



Ciné-dîner à Lucerne 26



Innovation 15



Cardinal – patrimoine de Fribourg 10



## Blonde 25 Plus blonde que le soleil



La bière valaisanne **Blonde 25** est très populaire dans tous les cantons suisses, pas seulement en Valais. À Zurich ou dans les bars de Lausanne, on retrouve de plus en plus souvent la célèbre bouteille verte de 25 cl avec son motif caractéristique Casablanca. La Blonde 25 est particulièrement à la mode chez les jeunes et ceux qui le sont restés.

En Valais, cette bière culte jaune pâle et agréablement pétillante est incontournable pour l'après-ski; elle se boit dans de nombreuses fêtes et bien sûr à carnaval.

La Blonde 25 vous offre une occasion unique d'offrir une bière spéciale et authentique à vos hôtes. Les touristes venus du monde entier, eux aussi, emporteront avec la Blonde 25 de beaux souvenirs de leur séjour en Suisse.

Commander maintenant!

**1.24 CHF**

la bouteille

Blonde 25  
24x25 cl VC caisse  
Art. 11265

[www.myfeldschloesschen.ch](http://www.myfeldschloesschen.ch)



## À PROPOS DE LA BIÈRE

La question du mois:

**Quelles sont les quatre matières premières qu'on utilise pour brasser la bière?**

Consultez [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch). Dans le cadre de la Feldschlösschen Academy vous apprendrez tout ce qu'il faut savoir sur les matières premières de la bière.

FELDSCHLÖSSCHEN  
**ACADEMY**

Saviez-vous que le processus de brassage dure 28 jours?

Matières premières de qualité et maîtrise du métier pour un résultat impeccable.



## VIN DU MOIS

# Fendant Valais AOC

Le **Fendant Valais AOC** accompagne parfaitement la fondue. En prélude, son bouquet frais annonce un joyeux vin blanc. Légèrement parfumé, il est très agréable et gouleyant en bouche.

Tirez-en encore plus de profit à la saison des fondues: avec un prix à la bouteille (5 dl) de 4.40 francs, vous obtenez une marge appréciable à la vente au verre:

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

Dans le cas du Fendant Valais AOC, cela signifie:

**CHF 0.88 x 6 = 5.30 francs**

Commander maintenant!

**4.40 CHF** 50cl

la bouteille

Fendant Valais AOC  
Art. 10605  
15x50cl VP carton

[www.myfeldschloesschen.ch](http://www.myfeldschloesschen.ch)



## Magie de Noël

# Chevaux dans la cité de la bière



L'attelage à six de Feldschlösschen transporte la bière de Noël dans la vieille ville de Rheinfelden.

Noël est déjà passé mais nous ne résistons pas au plaisir de partager avec vous ces impressions de la féerie de Noël à Rheinfelden. **L'attelage à six de Feldschlösschen** dé-

coré pour les fêtes et qui amène la bière de Noël dans la vieille ville est l'un des points culminants de l'événement. Petits et grands, les yeux de chacun se mettent alors à briller!

Apéro-bière

# Beignets au fromage et viande hachée

Les beignets au fromage de chèvre sont appréciés toute l'année, mais surtout à carnaval. La variante avec de la viande hachée est une bonne alternative aux recettes sucrées et s'accorde tout spécialement avec la bière.



## Beignets salés

**INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS:** 300 g de pâte feuilletée, 1 œuf, 200 g de feta, 500 g de viande hachée, 1 oignon, 4 cs d'huile, 1 pincée de sel et de poivre.

**PRÉPARATION:** peler l'oignon, le couper et faire revenir dans l'huile. Ajouter la viande hachée et mettre à rôtir, assaisonner avec sel et poivre et mélanger avec la feta. Dérouler la pâte feuilletée, couper en carrés. Garnir les carrés de viande hachée, enduire les bords d'un peu d'eau et fermer. Préchauffer le four. Poser les beignets sur une plaque revêtue de papier sulfurisé et badigeonner d'œuf. Cuire au four à env. 200 degrés jusqu'à obtenir une belle couleur jaune doré.

Recette mise à disposition par: GuteKueche.ch – das Gourmetportal.

Nouveau dans l'assortiment

# Liqueur française

Commander maintenant!

**34.10 CHF**

la bouteille

Grand Marnier 40%  
Art. 12013  
6x70 cl VP verre

www.myfeldschloesschen.ch



Feldschlösschen propose actuellement le célèbre **Grand Marnier** dans son offre. Cette liqueur française à base d'oranges amères et de cognac se déguste pure mais est souvent utilisée aussi dans les mix de boissons ou en cuisine.

# Brandy italien

Commander maintenant!

**19.50 CHF**

la bouteille

Vecchia Romagna 38%  
Art. 12020  
6x70 cl VP verre

www.myfeldschloesschen.ch



Nouveau également dans l'assortiment, le brandy italien n° 1 **Vecchia Romagna**. Comme digestif, pour accompagner le café ou l'expresso, il convient à toutes les spécialités à base de café.

Du 10.2 au 21.2, un rabais vous est accordé sur les deux nouveaux produits. Pour les détails, voir HitFlash.

Nouveau dans l'assortiment

# Bières des USA et d'Écosse

Trois nouvelles bières américaines de la «Brooklyn Brewery» ainsi que la «Tennent's Whisky Oak Aged

Beer» d'Écosse sont disponibles à présent dans l'assortiment des nouveaux produits Feldschlösschen.

Commander maintenant!

**2.08 CHF**

la bouteille

Brooklyn Brown Ale  
Art. 11981  
24x35,5 cl VP verre

www.myfeldschloesschen.ch



Commander maintenant!

**2.08 CHF**

la bouteille

Brooklyn East Indian Pale Ale  
Art. 11982  
24x35,5 cl VP verre

www.myfeldschloesschen.ch



Commander maintenant!

**2.08 CHF**

la bouteille

Brooklyn Lager  
Art. 11980  
24x35,5 cl VP verre

www.myfeldschloesschen.ch



Commander maintenant!

**2.14 CHF**

la bouteille

Tennent's Whisky Oak Aged  
Art. 12012  
24x33 cl VP verre

www.myfeldschloesschen.ch



# Pétillant et léger en période de carnaval.

www.schweppes.ch

COMMANDER  
MAINTENANT!

myfeldschloessen.ch

## TONIC Vin blanc

Vin blanc mélangé à du  
Schweppes Tonic –  
rafraîchissant et tonifiant.  
Le classique carnavalesque  
de Schweppes.



UNEXPECTED SINCE 1783



## LE DRINK DU MOIS

# Waggis – boisson culte pendant le carnaval

Le Waggis est un costume traditionnel du carnaval de Bâle avec un masque imposant. Il représente un journalier alsacien.

### Vite préparé

Le Waggis se boit volontiers durant toute l'année. Mais pendant la période de carnaval, le Waggis rafraîchissant est vraiment le roi des cocktails. À Bâle il est indissociable du carnaval, comme le «Schnitzelbängg» et le «Morge-

straich». Il possède un avantage de taille pour les restaurateurs durant la période éprouvante de carnaval: il est prêt en un rien de temps.

### Chardonnay Australia

Le Waggis est simplement parfait quand on le prépare avec un Chardonnay Australia. Vous pouvez commander ce vin blanc chez Feldschlösschen en caisse de 15x50cl (n° d'article 10608).

### Ingrédients

5 cl Schweppes Indian Tonic Water  
5 cl de vin blanc  
cubes de glace  
rondelle de citron

### Préparation

Mélanger le Schweppes Indian Tonic Water, le vin blanc et les cubes de glace dans un verre, décorer d'une rondelle de citron – le Waggis est prêt!



## Redesign Feldschlösschen

# Des bouteilles plus fraîches et modernes



Premium, Sans Alcool, Original et 2.4: les nouvelles bouteilles Feldschlösschen.

Les bouteilles Feldschlösschen ont été redessinées pour début 2014. Ceci concerne les marques Original, Sans Alcool, 2.4 et Premium. Le nouveau design est ainsi plus frais, plus moderne.

Notons tout particulièrement la Feldschlösschen Premium, disponible à présent en bouteille de 33 cl. Pour que vos hôtes commandent encore plus souvent l'un des produits Feldschlösschen!

## Nouvelle installation photovoltaïque

# De l'énergie solaire pour 400 ménages

Feldschlösschen maintient sa promotion des énergies renouvelables: depuis la fin de l'année, la brasserie exploite sur le toit de son usine de mise en bouteilles une nouvelle installation photovoltaïque d'une surface de 23 000 m<sup>2</sup>, qui génère 1 900 000 kWh d'électricité par an et ap-

provisionne ainsi près de 400 ménages suisses.

À côté de la nouvelle installation sur le toit de l'usine de mise en bouteilles, Feldschlösschen a déjà deux autres parcs photovoltaïques sur les toits du silo à malt à Rheinfelden et du dépôt à Satigny.



Représentants de Kleinkraftwerk Birseck AG (investisseur et exploitant), Tritec (fabricant) et Feldschlösschen.

Variétés tendance  
rafraîchissantes de  
Rauch valley



**NOUVEAUTÉ**  
dans la gamme de produits

Merci d'observer l'action  
préliminaire de ces  
2 nouveautés dans le  
Hit Flash de février 2014!

### Rauch Cassis

#### Ribes

- goût plus intense de baies  
totalement mûres
- avec de la vitamine C naturelle
- Plaisir particulier : pur sur  
des glaçons

### happy day Maracuja

#### Fruit de la passion

- fruit généralement tendance
- goût exotique et rafraîchissant
- un plaisir – pur, extrudé ou en  
cocktails pour le bar

Rauch. Fruit, famille et nature. Depuis 1919.



# 1664 BLANC



LE GOÛT À LA  
FRANÇAISE



À commander sur  
[myfeldschloessen.ch](http://myfeldschloessen.ch)

Commandes pour la bière de printemps

# Fêtez le printemps avec la Grimbergen Blanche

Au printemps de l'année dernière, la bière Grimbergen Blanche a connu un plein succès dans la branche de la restauration. Les clients du café-bar «La Clémence» à Genève ont réservé un tel accueil à la bière de printemps que Rudy Giaquinto, gérant de l'établissement, se frotte déjà les mains à l'arrivée du printemps 2014.

Feldschlösschen a mis sur le marché suisse l'an dernier la Grimbergen Blanche, la bière idéale de printemps, en exclusivité pour les restaurateurs. Clients, restaurateurs, hôteliers, tous étaient enthousiastes. «Cette bière a été un énorme succès, nous avons beaucoup vendu», déclare Rudy Giaquinto, gérant du café-bar La Clémence en vieille ville de Genève.

Ses hôtes sont tombés sous le charme de cette bière spéciale et ont vanté sa fraîcheur et son arôme fruité, de même que les verres typiques en forme de coupelle.

## Un goût généreux

La Grimbergen Blanche distille des notes fraîches

et fruitées qui en font la bière printanière par excellence. Elle conjugue subtilement le caractère fort d'une bière d'abbaye avec la fraîcheur d'une bière blanche. Il s'agit d'une bière douce-amère au goût corsé. Avec la Grimbergen Blanche tirée tout droit du fût, le printemps pénètre dans votre local.

## Marges intéressantes

• Avec la Grimbergen Blanche, vous servez à vos hôtes une exclusivité, car cette bière n'est pas en vente dans le commerce de détail. Grâce à cette bière de printemps, vous pouvez vous libérer de votre assortiment en stock et renouveler votre offre de bières pression.



«La bière de printemps a été un énorme succès l'an dernier.»

Rudy Giaquinto, restaurateur

Rudy Giaquinto et ses hôtes au café-bar La Clémence à Genève se réjouissent du retour de la Grimbergen.

• Vous obtenez des marges intéressantes avec la Grimbergen Blanche. En effet, la plupart des consommateurs sont prêts à déboursier un peu plus pour une bière spéciale.

Et cette bière de saison vous permettra de générer un surcroît de volume des ventes.

## Commandes

Tout ceci pour dire que le moment est venu de commander la Grimbergen Blanche. Elle n'est disponible que pour un temps limité. Vous pouvez la commander auprès de votre Sales Manager jusqu'au 14 février (quantité minimale: 4 fûts de 20 litres). Pour Rudy Giaquinto du café-bar La Clémence, l'affaire est claire: «Après les expériences tout à fait positives du printemps passé, la Grimbergen Blanche fera bien sûr partie de notre assortiment cette année aussi.»



Marc Abplanalp, hockeyeur

# «Fribourg sans Cardinal ni Gottéron – impensable!»



Marc Abplanalp, hockeyeur et étudiant en sciences du sport.

La ville de Fribourg possède quatre symboles: la cathédrale St-Nicolas, l'université, le HC Fribourg-Gottéron et Cardinal. «Depuis que je vis à Fribourg, il ne me viendrait pas à l'esprit de boire une autre bière que la Cardinal», dit Marc Abplanalp. Ce Bernois de l'Oberland joue pour Gottéron, étudie à l'Uni de Fribourg et explique le mythe Cardinal.



Les cheerleaders de Cardinal mettent de l'ambiance dans le temple fribourgeois du hockey.

«Mon cœur bat pour cette ville, je me sens bien à Fribourg», déclare Marc Abplanalp, 29 ans. Originaire de Grindelwald, il a trouvé au bord de la Sarine une seconde patrie et sa bière préférée: «Fribourg sans Cardinal – pour les gens d'ici, c'est aussi impensable que Fribourg sans Gottéron, la cathédrale et l'Uni.»

*«Les Fribourgeois sont étroitement liés à Cardinal et Gottéron.»*

Marc Abplanalp

## Partenariat optimal

Un long partenariat unit le club de hockey et la bière culte des Fribourgeois. «Il n'y a rien à redire selon moi à une consommation raisonnable de bière, même pour un sportif de pointe», affirme Marc Abplanalp qui poursuit: «C'est bien connu, le plaisir d'une bière après un match ou un entraînement éprouvant active la récupération.»

En tant que fils d'aubergiste, il a contribué à élargir

le cercle des amateurs de Cardinal dans toute la Suisse: quand son père dirigeait le restaurant Zer Bircha à Eyholz, il le persuada d'opter pour la marque fribourgeoise. Résultat: la population haut-valaisanne elle aussi adore désormais la bière Cardinal.

## Grande solidarité

Marc Abplanalp est très impressionné par la solidarité des Fribourgeois envers leur bière: «Quand je suis arrivé à Fribourg, j'ai remarqué tout de suite que les gens d'ici sont tout autant attachés à Cardinal qu'au HC Gottéron.»



André Schumacher qui tire une Cardinal.

**André Schumacher, restaurateur**

## «Chez nous à Fribourg, Cardinal représente un bout de patrie»

André Schumacher a travaillé pour Cardinal pendant 20 ans. Depuis 2003, il débite la bière fribourgeoise dans son café-restaurant Marcello. «Ici, boire une bière autre que Cardinal confine à la trahison», déclare ce restaurateur adepte de Cardinal.

«À Fribourg, on ne dira jamais: «Allons boire une bière!» mais plutôt: «allons prendre une Cardinal!» Pour André Schumacher, 59 ans, cette marque ne représente pas moins qu'«un bout de patrie». Le fait que Cardinal soit désormais brassée à Rheinfelden n'y change rien.

*«Avant je travaillais pour Cardinal, maintenant je débite la Cardinal».*

André Schumacher, restaurateur

été parfaite», déclare ce restaurateur dont le nom Cardinal accompagne la vie. Ceux qui fréquentent le «Marcello» y échangent leurs souvenirs de cette marque qui remonte à 1788.

### Les habitués

Le «Marcello» est aussi le point de rencontre de joueurs de hockey sur glace et étudiants comme Marc Abplanalp, qui s'y retrouvent pour boire non pas une bière, mais une Cardinal.

### Transition parfaite

Un grand nombre de ses anciens collègues ont trouvé une nouvelle vocation auprès de Feldschlösschen Boissons SA. Quant à André Schumacher, il emprunta une nouvelle voie et reprit en 2003 le café-restaurant Marcello: «Maintenant, je ne travaille plus pour Cardinal, je débite la Cardinal. La transition a



Marc Abplanalp, hockeyeur (à gauche), et André Schumacher, restaurateur.



## POUR LA FONDUE POUR PLUS DE PROFIT!

Par exemple, le Fendant Valais AOC 50 cl en vente au verre par dl (prix d'achat par dl x marge = prix de vente possible au verre):

$$\text{CHF } 0.88 \times 6 = \text{CHF } 5.30 \text{ AU VERRE}$$

### Vins pour la fondue

Féchy AOC	50 cl	5.50
Fendant Valais AOC	50 cl	4.40

Passez commande au **0848 80 50 10** ou sous [www.myfeldschloesschen.ch](http://www.myfeldschloesschen.ch) et demandez notre carte des vins avec l'assortiment complet.

Alexandre Brodard et Émilien Candaux, étudiants

# «Cardinal est un partenaire parfait pour la fête d'anniversaire de l'Uni»

**125<sup>e</sup> anniversaire de l'Uni de Fribourg: en 2014, une grande fête aura lieu sur les bords de la Sarine. Et lorsque les étudiant(e)s font la fête, Cardinal est**

**bien sûr de la partie. Émilien Candaux, coordinateur de la manifestation, n'hésite pas à affirmer: «Cardinal est vraiment un partenaire parfait.»**

Alexandre Brodard, 23 ans, est Fribourgeois et il étudie la politique sociale à l'Université de Fribourg. Enfant déjà, il était bien conscient de la signification de la marque Cardinal pour la cité. «Déjà à cette époque, pratiquement tous les bistros arboraient une enseigne Cardinal», se souvient-il.

célèbre son 125<sup>e</sup> anniversaire. «Nous attendons environ 10 000 personnes, ce qui est pour nous un véritable défi du point de vue logistique. Cardinal possède une longue expérience des manifestations de grande envergure et est naturellement un partenaire idéal.

La marque de tradition jouera un rôle central», ajoute Émilien Candaux.

## Deux institutions

Cardinal ne se contente pas d'assouvir la soif des invités, elle met également à disposition des tentes, bars, frigos,

parasols et bien plus encore pour la fête de l'Uni. Émilien Candaux poursuit: «La marque Cardinal accompagnera les visiteurs de la fête à chacun de leurs pas.» C'est parfait ainsi, car à Fribourg l'Université et Cardinal sont deux institutions intimement liées.

## «Numéro 1»

Aujourd'hui encore, Cardinal et son histoire vieille de 226 ans marquent à jamais la ville de leur empreinte, de même que le canton et toute la Suisse romande. «Aussi loin que je me souviens, Cardinal a toujours été le numéro 1 des bières chez nous en Suisse romande», affirme Émilien Candaux (23 ans). Lausannois, il étudie à l'Uni de Fribourg et coordonne les festivités qui se tiendront en septembre 2014 à l'occasion du 125<sup>e</sup> anniversaire de l'Uni.

## «Nous préférons la Cardinal»

Pendant l'organisation de l'événement, Émilien Candaux s'est rendu compte du rôle primordial joué par Cardinal à l'Uni de Fribourg. Son camarade Alexandre Brodard et lui-même sont tous deux unanimes: «Même si l'offre en bières étrangères s'est considérablement étoffée, la grande majorité des Fribourgeois comme aussi les étudiants préfèrent la Cardinal.»

## Une fête de 10 000 invités

Pas étonnant donc que Cardinal soit en première ligne de front cette année où la prestigieuse Université de Fribourg



Les deux étudiants Alexandre Brodard et Émilien Candaux à la mensa de l'Uni de Fribourg.



Fribourg, ville universitaire: le nouveau complexe et le vénérable édifice principal.

# Soif, envie de plus?

## Vous voulez...

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

Rendez-vous alors sans attendre sur la plateforme en ligne révolutionnaire qui réunit tout:  
[www.myfeldschloesschen.ch](http://www.myfeldschloesschen.ch)!

Inscrivez-vous vite  
et profitez!

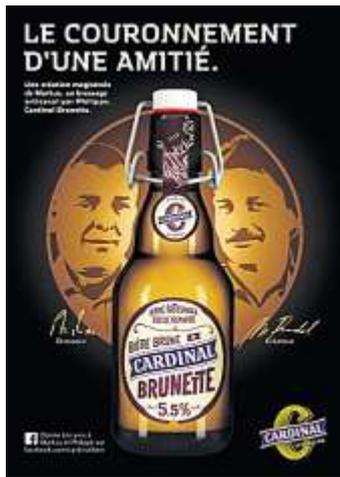


**MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**  
*Soif, envie de plus*

**Innovation: Cardinal Brunette**

# Le couronnement d'une amitié

La nouvelle Cardinal Brunette possède des racines romandes et est le couronnement d'une longue amitié. Une bière pour connaisseurs qui recherchent quelque chose d'unique.



Les deux personnages clés de Cardinal Brunette: Philippe Rime (à gauche) et Markus Brendel.

«La Cardinal Brunette est un produit spécial», explique son créateur Markus Brendel. Il existe au moins trois raisons pour lesquelles lui-même et son ami brasseur Philippe Rime ont réussi leur pari:

**Cardinal Brunette – une innovation:** la marque Cardinal souhaitait mettre sur le marché une nouvelle bière corsée. On décida de fabriquer une bière ale. Cardinal Brunette est la seule bière à haute fermentation du groupe Feldschlösschen. En plus du malt clair, on utilise un malt spécial un peu plus foncé. Le résultat: un magnifique produit de couleur ambrée au léger arôme de malt et à l'amertume harmonieuse.

**Liens étroits de Cardinal avec la Suisse romande:** dans le cas de la Cardinal Brunette, les racines romandes de la marque Cardinal ressortent déjà sur l'étiquette en français. Markus Brendel est né à Sion. C'est là que la Car-

dinal Brunette est brassée par le Fribourgeois Philippe Rime à la Brasserie Valaisanne.

**Le couronnement d'une amitié:** Philippe Rime et Markus Brendel, deux amis de longue date, ont reçu le mandat de développer et brasser une nouvelle bière pour Cardinal. Ils se connaissent depuis près de 20 ans et ont déjà mené à bien de nombreux projets ensemble. «Quand le résultat d'une collaboration est une bière aussi géniale que la Cardinal Brunette, cela rapproche plus encore», déclare Markus Brendel.

**En exclusivité pour la restauration**  
La Cardinal Brunette est produite en exclusivité pour la restauration. Elle est disponible en fûts de 20 litres et en harasses polyvalentes de 20x33cl. Cette bière ale sera avant tout appréciée des connaisseurs recherchant un produit différent pour

changer de la bière lager habituelle. Jeunes ou plus âgés, les amateurs sauront apprécier la nouvelle bière de Sion: selon les tests effectués, les jeunes ont jugé la Cardinal Brunette aussi cool que les plus de 50 ans.

**Pour vos clients**  
Pour quelle raison vos clients vont-ils aimer la Cardinal Brunette? «Cela commence déjà quand on ouvre la bouteille», explique Markus Brendel. En effet, n'y a rien de mieux que d'anticiper le plaisir d'une bière bien fraîche par le délicieux «plop» de l'ouverture mécanique. Markus Brendel est sûr de lui: «La Cardinal Brunette, avec son goût corsé, va séduire plus d'un amateur de bière!»



Type de bière:	ale
Pourcentage d'alcool:	vol. 5,5%
Fabrication:	Sion
Disponible à partir de:	mars 2014
Emballage:	20x33 cl (Art.11920) 20l KEG (Art.12005)

## Feldschlösschen à la Coupe Spengler

## Un aigle, de la bière Premium et une fou

Feldschlösschen est un partenaire fidèle de la Coupe Spengler et en fait profiter ses clients. Les convives se régaleront de hockey sur glace de classe mondiale et de Feldschlösschen Premium. Sherkan, l'aigle des lacs à tête blanche, fit également fureur: la mascotte du HC Servette amena le puck au stade et porta bonheur à son équipe, si bien que les Genevois remportèrent la finale contre l'équipe canadienne.



Pendant la pause, une Feldschlösschen Premium.



Sherkan, l'aigle de Servette, en visite chez Feldschlösschen, partenaire de la Coupe Spengler.



Les Servettiens se réjouissent de leur victoire en finale contre les Canadiens.



Hockey sur glace de niveau mondial, bière Premium et échanges intéressants:

## Truck FCB et citerne de bière pression

Ce camion-citerne aux couleurs du FC Bâle transporte 12 litres de bière et est en même temps un comptoir de bière pression. Il est stationné au restaurant «zum Schiefen Eck» à Bâle où il fait régulièrement le plein de Feldschlösschen Original. Pièce unique brevetée, le camion a été réalisé par des apprentis de Hoffmann-La Roche SA à Bâle à l'occasion de leur examen final.



Truck FCB et bière pression.



# le de clients satisfaits



les clients de Feldschlösschen savourent la Coupe Spengler.

## MA BIÈRE PRÉFÉRÉE

«Un air de vacances avec **Super Bock**»



Anita Steiner, cliente du «Richi's Pub» à Gstaad.

«J'ai essayé la Super Bock pour la première fois pendant mes vacances au Portugal il y a quelques années. Depuis cette époque, je la bois aussi régulièrement en Suisse. À chaque fois, cela me remet en mémoire mes vacances dans ce beau pays. Je me rappelle la mer, la plage et la délicieuse cuisine.»

## Tattoo de Noël avec l'attelage à six

La première mondiale du Christmas Tattoo était tombée à pic pour nous mettre dans l'ambiance de Noël: les 6324 visiteurs de la halle St-Jacques de Bâle ont eu droit à deux heures de musique festive, mise en scène avec beaucoup d'émotion et un brin d'humour. Le célèbre attelage à six de Feldschlösschen, solennellement décoré, prit possession des lieux en star. Face à l'intérêt du public, une représentation supplémentaire du Christmas Tattoo a eu lieu au Hallenstadion à Zurich.



Spectacle lumineux: l'attelage à six de Feldschlösschen a fait son entrée au Christmas Tattoo à Bâle.

# *Pour une St. Valentin pétillante.*

*Commander maintenant!*





Tony McArthur (à droite) et Luca Sgura.

## Une bière avec...

**TONY MCARTHUR,  
MCARTHURS PUB, LENZBOURG**

**Luca Sgura (Sales Manager): Tony McArthur, tu commandes toutes tes boissons chez nous, bières, eaux minérales, sodas, vins... Tu sembles être un client satisfait de Feldschlösschen?**

Tony McArthur: Oui, c'est vrai. Pour un pub, Guinness, Kilkenny et Magners sont un must. Ces trois bières, je ne peux les obtenir que chez vous en Suisse. Feldschlösschen a la meilleure et plus grande offre de bières. J'ai ce-

pendant encore une deuxième raison de me montrer satisfait: comme je ne veux pas me compliquer la vie inutilement, j'apprécie infiniment de pouvoir tout commander simplement chez un seul fournisseur.

**Comment commandes-tu tes boissons chez Feldschlösschen?**

Par ordinateur, avec mon smartphone, au milieu de la nuit, le dimanche, n'importe où et partout. Je n'ai pas à tenir compte des heures d'ouverture, envoyer des fax ou passer des heures au téléphone.

**Alors tu utilises sûrement notre plateforme myfeldschloesschen.ch?**

Oui, je peux tout commander facilement dans l'E-Shop. Honnêtement, Luca, si Feldschlösschen livrait aussi des denrées alimentaires, je les commanderais également à votre E-Shop.

**Merci, Tony! Mais sérieusement: nous sommes en train de développer un nouveau concept de spiritueux pour la restauration. Ça t'intéresse?**

Si l'offre me convient, je me verrais bien commander au moins une partie de mes spiritueux chez vous. Easy, comme toutes les autres boissons. Et tu sais ce qui est aussi très important pour moi?

**Dis-le-moi!**

Chez nous en Argovie, les gens boivent de préférence une bière de leur canton. J'ai vite remarqué que la marque Feldschlösschen était un atout non négligeable pour le succès de mon pub.

[www.mcarthurspub.ch](http://www.mcarthurspub.ch)

**TONY MCARTHUR ET  
FELDSCHLÖSSCHEN**

L'Écossais Tony Arthur vit depuis plus de 8 ans en Suisse. Depuis mai 2010, il dirige le McArthurs Pub à Lenzbourg. Lors de la visite de Luca Sgura, il a souligné l'importance pour lui de pouvoir commander presque toutes ses boissons chez un même fournisseur.

# FLÜGEL FÜR JEDEN GESCHMACK – UND IHREN UMSATZ.\*



**COMMANDER  
MAINTENANT!**  
[myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch)

\* Red Bull Marktanteil (Wert) 56.9%, KW 48 2013. (Quelle: AC Nielsen, Energy Drinks im DH CH inkl. K-Kiosk)

# FAIS LA FÊTE TOUT L'HIVER AVEC CARLSBERG!

Carlsberg®  
PARTY UP THERE

VERBIER HIGH FIVE  
BY Carlsberg

5 AVRIL 2014

Arosa Lenzerheide

29 MARS 2014

Adelboden – Lenk... *dänk!*

## COMMANDE UNE CARLSBERG MAINTENANT!



TANJA LA CROIX

That calls for a Carlsberg®

Consommer  
avec modération.



Concours – à gagner:

# Cartes journalières de ski

Avez-vous lu attentivement le présent numéro de SOIF? Alors le quiz ci-dessous ne devrait pas vous poser de problème. Les lettres des cinq bonnes réponses vous donneront la solution.

1. Comment s'appelle la dernière innovation de Cardinal?

- L** Cardinal Noire
- H** Cardinal Brunette
- F** Cardinal Blonde

2. Qu'est-ce qui est nouveau dans le local de la Spezi-Clique à Bâle?

- E** Un «Schnitzelbängg-Wurlitzer»
- U** Une machine à confettis
- O** Un comptoir pression Feldschlösschen

3. Quelle est la bière de printemps préférée des restaurateurs et clients dans l'offre Feldschlösschen?

- Y** Grimbergen Tranche
- T** Grimbergen Blanche
- S** Grimbergen Franche

4. Qu'y a-t-il de nouveau sur le toit de l'unité de remplissage Feldschlösschen à Rheinfelden?

- E** Une installation photovoltaïque
- Z** Un nid de cigogne
- R** Une terrasse ensoleillée

5. Lait ou bière: quelle boisson comporte le moins de calories?

- B** Lait
- L** Bière
- N** Autant pour les deux

La solution est:

## Comment participer

Envoyez la solution ainsi que vos coordonnées par fax au **058 123 42 80** ou par e-mail à **durst@fgg.ch**. Avec un peu de chance vous gagnerez un bon pour deux cartes journalières de ski pour Arosa-Lenzerheide ou Verbier.

**Date limite d'envoi:**  
**10 février 2014**



Ciel bleu et conditions de pistes idéales: sports d'hiver à Arosa-Lenzerheide.



La Coupe Spengler à Davos, une longue tradition.

## Gagnants du concours SOIF, décembre 2013

**François Winkler**, Bar chez eux, La Chaux-de-Fonds et **Luzia Schlegel**, Seengen, ont gagné chacun deux billets pour la finale de la Coupe Spengler à Davos. Félicitations à tous les deux!

## À GAGNER 2x2 cartes journalières

Arosa-Lenzerheide et Verbier comptent parmi les domaines skiables les plus beaux de Suisse. Aussi bien dans les Grisons que dans les Alpes vaudoises, les conditions des pistes sont optimales jusqu'au printemps.

Répondez à notre quiz et avec un peu de chance vous gagnerez un bon pour deux cartes journalières dans une de ces deux stations de sports d'hiver. Il y a en tout 2x2 cartes journalières pour Arosa-Lenzerheide et Verbier à gagner.



# the VOICE of Switzerland

Enjoy & Win



Sponsors des prix Zweifel  
 SEAT 

Nous faisons tout pour produire les meilleures chips.



LES PROS  
DES CHIPS



# Suspense et fine cuisine: pour gourmets et amateurs de polars

**Que diriez-vous de dîner à côté d'un cadavre et de suivre en même temps l'enquête des commissaires de police? Alors la production théâtrale «Dine & Crime», qui a lieu dans toute l'Allemagne, est pour vous. Un concept meurtrier, mais excellent!**

Un menu gastronomique à quatre plats et une musique qui fait monter le suspense. Soudain quelqu'un tombe et meurt sur place: un meurtre! Les convives retiennent leur respiration. Un instant plus tard ils font joyeusement «santé!» puis recherchent ensemble le malfaiteur. C'est l'expérience à la fois effrayante et captivante proposée par la troupe allemande «Dine & Crime».

#### Salle de restaurant et scène

La compagnie de théâtre s'invite régulièrement dans des lieux exclusifs partout en Alle-

magne. Elle joue des pièces policières captivantes alors que les spectateurs se régalaient de mets délicats. Il n'y a pas vraiment de scène: les acteurs professionnels courent dans toute la salle entre les tables et les chaises.

#### Menu assorti au crime

Il se pourrait bien que le meurtrier surgisse tout à coup derrière un hôte qui déguste son potage – et qui ne se doute pas qu'on lui a attribué un petit rôle à lui aussi...

Le repas est toujours supposé correspondre à la pièce jouée.

L'équipe de «Dine & Crime» établit donc à l'avance le plan du repas, de concert avec le restaurant ou la société de catering. Les pièces de théâtre sont une combinaison de mets exquis et d'action mouvementée au cours de laquelle au moins un crime a lieu. Les pièces s'intitulent par exemple «Dîner sacré» ou «Candlelight Killers»; elles proviennent d'auteurs de légende du roman policier comme Agatha Christie, entre autres.

Une soirée palpitante, excitante et riche en rebondissements en vue!



### Extrait du programme de février

- 1.2 «Tödliche Familienbande», The Rilano Hotel, Hambourg.
- 6.2 «Candlelight Killers», Jagdhofkeller, Darmstadt.
- 8.2 «Mord in der Abtei Benifizius», Kloster Eberbach, Eltville.
- 15.2 «Das Geheimnis von Ponte dell'Olio», Ritterschwemme, Kaltenberg.
- 21.2 «Tödliche Familienbande – Die späte Rache», Schinken-Peter, Munich.

Programme complet et plus amples informations:

[www.dine-crime.de](http://www.dine-crime.de)

PHOTOS: WWW.DINE-CRIME.DE



Qui est le meurtrier? Les convives de «Dine & Crime» essaient ensemble de résoudre l'énigme.

# Goûte la nouvelle Cardinal Draft Absinth...



... si tu l'oses!

À commander sur  
[myfeldschloessen.ch](http://myfeldschloessen.ch)

Consommer  
avec modération.



Michelle Barros:

# «Mes clients aiment la Cardinal Draft Absinth»



Client de la Taverne de la République et Cardinal Draft Absinth.

De nombreux clients découvrent la Fée Verte. À Genève, à la Taverne de la République, la Cardinal Draft Absinth est en vogue parmi les jeunes.

La Cardinal Draft Absinth a été mise sur le marché en 2013. Beaucoup de clients ont succombé au parfum coupable de la Fée Verte. «Mes hôtes adorent cette bière au goût subtil d'absinthe», affirme Michelle Barros, gérante de la Taverne de la République. Ce sont surtout les jeunes d'une vingtaine d'années qui commandent la Cardinal Draft Absinth. Michelle Barros: «Cette bière a un succès fou, les ventes sont extrêmement réjouissantes. Nous sommes heureux de l'avoir à notre carte.»

[www.tavernedelarepublique.ch](http://www.tavernedelarepublique.ch)



## Les J.O. chez vous

De nombreux restaurateurs se réjouissent de la Coupe du monde de football de l'été 2014 au Brésil. Mais un autre événement sportif de taille aura lieu du 7 au 23 février, qui pourra lui aussi avoir une influence sur la fréquentation dans votre établissement: les jeux Olympiques d'hiver 2014 à Sotchi.

### Actions spéciales

Allumez votre poste de télévision et regardez les compétitions olympiques avec vos clients. Grâce à des actions spéciales comme un menu olympique, un Sotchi drink ou des paris sur les médailles suisses, les Jeux d'hiver en Russie pourraient bien vous rapporter gros, du petit matin jusqu'à tard dans la nuit.

### Précieux conseils en ligne

Nous vous conseillons de consulter notre plateforme [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch). À la rubrique «Calendrier des événements», vous aurez un aperçu de toutes les manifestations et jours de fête importants pour les restaurateurs, comme par exemple les jeux Olympiques de Sotchi.

[myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch)

## Carnaval

# Feldschlösschen Original à la cave à clique

La bière fait partie de carnaval comme les cortèges, les masques et les confettis. La Spezi-Clique de Bâle ne jure que par la Feldschlösschen Original fraîchement tirée, et pas seulement pendant les «drey scheenschte Dääg». Elle a donc mis en service tout récemment dans son caveau de l'Alten St. Alban-Tor un comptoir à bière pression. À présent, les tambours et les fifres viennent encore plus volontiers répéter durant toute l'année...

### Dans toute la Suisse

Feldschlösschen et Warteck sont les bières du carnaval de Bâle. Mais en période de carnaval, elles sont particulièrement appréciées dans toute la Suisse également.

[www.spezi.ch](http://www.spezi.ch)



Cave à clique à l'Alten St. Alban-Tor à Bâle.



Dîner et cinéma: impressions du Cinédîner de Lucerne.

## Cinédîner à Lucerne

# Voir des films et dîner au restaurant

Rencontre du grand écran et de la fine cuisine: le 24 janvier se lèvera pour la 4<sup>e</sup> fois le rideau du «Cinédîner» de Lucerne.

Au restaurant «1871 Essen. Trinken. Sein», à Lucerne, les convives sont reçus comme des stars du cinéma jusqu'au 22 février au Grand Hôtel National.

Tapis rouge, apéro, amuse-bouches: les hors-d'œuvres sont servis avant le film, le plat principal suit à l'entracte, le générique donne le signal du dessert.

### Menus et films

Les menus du chef de cuisine Jürg Bischof correspondent aux films, si bien que l'aspect cinéma et le côté culinaire s'harmonisent au mieux. La bière Premium de Feldschlösschen, partenaire de la manifesta-

tion, convient tout particulièrement à cette occasion.

### Cinédîner à Ettiswil

En ouverture, «The Great Gatsby». Au programme cinéma du restaurateur Roger Widmer, entre autres, «Train de nuit pour Lisbonne» et un film qu'on dirait tourné exprès pour un établissement de ce genre, «Comme un Chef», réalisé par Daniel Cohen.

Au fait: du 14 au 29 mars, le Cinédîner aura également lieu au château de Wyher à Ettiswil, ceci pour la seconde fois.

[www.cinediner.ch](http://www.cinediner.ch)

## Exclusivité suisse

# Installation autonettoyante économique

**Fini le nettoyage soi-même, tout en économisant de l'argent? Grâce au système autonettoyant révolutionnaire, ce rêve va désormais se réaliser pour vous en tant que restaurateur.**

Feldschlösschen a développé un système autonettoyant révolutionnaire pour la Suisse, pour vous faire économiser temps et argent. Désormais, votre installation de distribution se nettoie toute seule, simplement et quand vous le voulez.

### Un jeu d'enfant

Son utilisation est des plus simples. Un affichage à écran tactile au comptoir vous guide à travers les programmes individuels: rinçage, nettoyage, action, nouveau rinçage. Vos avantages: aucune interruption

de service, puisque vous choisissez le moment du nettoyage, et indépendance totale de techniciens de service. Contrôle gratuit tous les deux ans.

Ainsi, vous disposez toujours de bière fraîche et réduisez vos coûts. Vous économisez 700 francs par an, au prix de 870 francs, votre installation s'amortit donc en 15 mois!

Pour de plus amples informations ou pour passer votre commande, contactez-nous au 0848 125 101 ou rendez-vous sur [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch).



Matthias Suter, responsable Support Gastroservice, fait une démonstration de la révolutionnaire installation autonettoyante. À g. ci-dessous: affichage au comptoir.

Noir d'Ivoire, Lausanne

# Des malvoyants font le service dans le noir



Le barman Rodolphe sert une bière à Lucie Colas.

Lausanne possède à présent aussi son restaurant dans le noir. Lucie et Julien Colas ont ouvert leur établissement au nom exotique de Noir d'Ivoire et le bar Le Barock attenant dans le quartier tendance du Flon.



Lounge-bar Le Barock.

### Menu surprise

Menu surprise, réservation obligatoire: on mange dans le noir et des malvoyants assurent le service. «Nous voulons surprendre les gens», explique Lucie Colas. Le bar est éclairé. C'est ici que le barman Rodolphe mixe ses drinks magiques.

Lucie et Julien Colas ont opté pour le nouveau système de bière pression Feldschlösschen. «Nos clients aiment beaucoup les trois bières pression Carlsberg, Elephant et Grimbergen», ajoute Lucie Colas.

[www.noirdivoire.ch](http://www.noirdivoire.ch)

z'Pub, Saint-Sylvestre (FR)

# Un air de Caraïbes

Les peintures murales donnent un parfum de Caraïbes, le côté rural et la touche exotique se complètent idéalement: le nouveau «z'Pub», dans le district fribourgeois de la Singine, est fréquenté surtout par les jeunes. On y parle allemand et français car la commune de Saint-Sylvestre est située à la frontière des langues. «Chez nous, on peut oublier le quotidien et passer des moments agréables», dé-

clare Thomas Zbinden, le patron. Et consommer des boissons Feldschlösschen. «Nous avons deux bières à la pression et sept bières en bouteilles. Rheinfelden est une valeur sûre pour nous ici aussi.»

### Dj en fin de semaine

En fin de semaine, le «z'Pub» se déchaîne. Un dj fait chauffer l'ambiance avec du rock, du heavy metal ou des oldies.

[www.zpub.ch](http://www.zpub.ch)



Verena et Adolf Blunier de l'«Union» à Berne.

## Union, Berne

# Bière & quilles au sous-sol

Des restaurants souterrains, il y en a plusieurs dans la vieille ville de Berne. En descendant l'escalier vers le restaurant «Union», on est pourtant loin d'entrer dans une cave voûtée: du côté de l'Aar, de grandes fenêtres éclaircissent la salle où Verena et Adolf Blunier accueillent depuis sept ans leurs clients avec

un sourire cordial et une poignée de main ferme. On y cuisine à l'échelle de banquet. Outre les repas solides, dont «la meilleure fondue au monde, du fromager de Wolperswil», selon Adolf Blunier, une piste de quilles et des tournois de cartes attendent les visiteurs.

[www.restaurant-union-bern.ch](http://www.restaurant-union-bern.ch)



Thomas Zbinden tire une Cardinal.



Un parfum de Caraïbes.

CLASSIQUE.  
LÉGÈRE.  
QUALITÉ SUISSE.



**COMMANDER  
MAINTENANT!**

[myfeldschloessen.ch](http://myfeldschloessen.ch)

ARKINA. L'EAU MINÉRALE LÉGÈRE DE QUALITÉ SUISSE.

[WWW.ARKINA.CH](http://WWW.ARKINA.CH)

Nouveau concept de vins THE BOTTLE

# À la vue de votre menu, nous vous livrons le vin adapté

La gamme THE BOTTLE n'est pas juste du vin, elle s'adapte à votre carte des mets. Lors d'un événement Food & Wine au Stade de Suisse, les clients de Feldschlösschen ont pu s'en faire une idée.

En général, vos clients sont plus intéressés à déguster vos délices culinaires et ne se rendent pas forcément dans votre établissement juste pour y boire un verre de bon vin. Néanmoins, une gamme de vins en parfaite harmonie avec votre carte rehausse l'expérience culinaire de vos clients; ils vont revenir, ce qui augmentera votre chiffre d'affaires.

### Démonstration au Stade de Suisse

Récemment Feldschlösschen a invité 35 clients au Stade de Suisse à Berne pour leur montrer les bonnes combinaisons entre menus et vins selon la philosophie THE BOTTLE: «dites-nous ce que vous cuisinez et nous vous conseillerons parmi notre gamme toujours croissante le vin qui accompagne au mieux chaque plat. Nous trouverons ensemble votre gamme de vins toute personnelle!»

Au menu il y avait cinq plats, allant des rebibes de fromage aux spaghettis bolognaise. Servis avec les vins exclusifs THE



L'accent sur les mets: avec le nouveau concept THE BOTTLE, la gamme de vins est créée sur la base de votre carte des mets.

BOTTLE, les clients de Feldschlösschen purent se rendre compte eux-mêmes de la qualité de la gamme de vins et des avantages du concept.

### Assistez au prochain événement

Souhaitez-vous participer à la prochaine dégustation «Food & Wine»? Contactez votre Sales Manager de THE BOTTLE ou contactez nous par e-mail à [info@bottle.ch](mailto:info@bottle.ch).



Pour les clients: Food & Wine Tasting à Berne.



## Concours

Participez au concours et gagnez une bouteille de chaque vin de notre collection Piémont de **Fontanafredda** (Barolo, Barbera d'Alba et Barbaresco).

La question du concours est:

**Qui garantit la qualité des vins de la gamme THE BOTTLE?**

Vous trouverez la réponse sur notre site [www.bottle.ch](http://www.bottle.ch). Envoyez la solution jusqu'au 28 février 2014 à [info@bottle.ch](mailto:info@bottle.ch).

[www.bottle.ch](http://www.bottle.ch)

## SÉLECTIONNÉS

THE BOTTLE ne comprend que des vins qui s'harmonisent avec les plats les plus souvent consommés chez vous.



## TESTÉS

THE BOTTLE fait tester toute la gamme par notre partenaire-qualité neutre, l'École d'Ingénieurs.



## EXCLUSIFS

Tous les vins THE BOTTLE sont uniquement disponibles pour les clients livrés directement par Feldschlösschen.



Saint-Valentin

# Menu de fête et déco intime

## Menu de St-Valentin au restaurant «Glismatta»

### ENTRÉE



#### Trio de saumon

Saumon fumé, saumon mariné, caviar de saumon et mousse au raifort

### PLAT PRINCIPAL



#### Filet de bœuf, sabayon à la bière et petits légumes

#### Ingrédients pour 4 personnes

##### Filet de bœuf

640 g filet de bœuf (partie médiane)  
beurre à rôtir  
sel  
poivre

##### Sabayon à la bière

3 jaunes d'œuf  
5 dl de vin blanc  
3 dl de Grimbergen Double  
50 g de beurre  
échalotes  
sel  
poivre

### DESSERT



#### Chocolat gourmand.



Carlo Imwinkelried présente le plat principal de son menu de St-Valentin au restaurant Glismatta.

**Carlo Imwinkelried, chef cuisinier expérimenté, sait bien que le jour de la Saint-Valentin, de nombreux couples d'amoureux se laissent volontiers séduire si l'on fait preuve d'originalité tout en se montrant attentionné.**

Carlo Imwinkelried dirige depuis deux ans le restaurant Glismatta à Glis près de Brigue. Le 14 février, il imagine à chaque fois quelque chose de spécial et cela lui réussit assez bien.

«À la Saint-Valentin, je décortique les tables de ma petite salle pour leur donner un air de fête et je propose un menu original à trois plats», explique-t-il. Dès la première année, ses hôtes

ont été conquis. Carlo Imwinkelried ajoute, confiant: «De nombreux couples passeront à nouveau leur soirée de Saint-Valentin chez nous cette année.»

[www.restaurantglismatta.ch](http://www.restaurantglismatta.ch)

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



### Avec une Grimbergen Double



Pour accompagner ce menu de Saint-Valentin, je conseille une Grimbergen Double. Cette bière belge d'abbaye est pleine en bouche, fumée, presque douce déjà avec une pointe d'amertume. Elle convient merveilleusement pour le filet de bœuf en sabayon et tous les desserts.

Wolfgang Wenger, Sales Manager Feldschlösschen.

## Nous sommes intéressés par votre recette

Envoyez-nous votre recette préférée avec photo à [durst@fgg.ch](mailto:durst@fgg.ch) ou à Feldschlösschen Getränke AG, Redaktion DURST, Theophil-Roniger-Strasse, 4310 Rheinfelden. Les recettes les plus originales seront publiées dans SOIF.



Les éditorialistes de SOIF: Stephan Pörtner (à g.), écrivain, traducteur et lauréat du prix du polar zurichois, et Beat Schlatter, acteur, cabarettiste et scénariste.

**Les assoiffés**

# Se rendre invisible

**Stephan: As-tu bien digéré les jours de fête?**

Beat: Ils ne furent jamais plus calmes.

**Pourtant, tu me parles toujours de tes épisodes épuisants en famille et entre amis.** C'est vrai. Le 24 j'ai vu mes

beaux-parents, le 25 mon père et mon frère avec sa famille, le 26 ce fut au tour de mes amis sans famille, le 30 je me suis préparé au réveillon et le 31 j'ai fait une soirée porte ouverte comme tous les ans.

**Tout à fait comme d'habitude, en somme?**

Non, car j'ai trouvé la solution idéale.

**Tu t'es barré vers un endroit sans Internet ni téléphone, comme moi?**

Mes amis et ma famille ne

me pardonneraient jamais. Mais j'ai réussi à me rendre invisible dans mon appartement après les salutations.

**C'est-à-dire?**

Je me suis acheté une couverture avec le même dessin que mon canapé et je me suis planqué dessous.

**Remarque, ça ne peut marcher qu'avec un canapé aussi laid que le tien sur lequel personne ne veut jamais s'asseoir!**



Beat Schlatter sur son canapé.

Agenda présenté par **MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**

# Faire la fête à carnaval et à la Muba

• **Anniversaire Feldschlösschen:** Feldschlösschen fête son 138<sup>e</sup> anniversaire. C'est le 8 février 1876 que la maison de Rheinfelden a brassé sa première bière.

• **Mustermesse de Bâle:** La plus grande foire publique de Suisse ouvrira ses portes le 14 février et durera jusqu'au 23 février. La Muba de Bâle est un but d'excursion idéal pour toute la famille; elle attend à nouveau plus de 150 000 visiteurs cette année. Feldschlösschen sera aussi de la partie.

• **Carnaval en Suisse:** Cette année, les fans de carnaval devront attendre un peu. Dans la plupart des villes suisses, carnaval aura lieu vers la fin du mois de février. Le carnaval de Lucerne débutera par exemple le 17 février. Les Bâlois fermeront la marche comme d'habitude: les «drey scheenschte Dääg» se dérouleront du 10 au 12 mars.



Feldschlösschen à la Mustermesse en 2013.



Carnaval aura lieu un peu plus tard cette année.



**LEXIQUE**

## C comme calories

Panse de buveur de bière, tu parles! L'idée largement répandue que la bière fait grossir est fautive. La bière compte environ 45 kcal (=187 kJ) par décilitre. Selon la bière, cette valeur peut varier vers le haut (bière forte 60 kcal) ou vers le bas (bière sans alcool 26 kcal). En comparaison, le vin compte plus de 70 calories et les spiritueux même 300 calories par décilitre. La bière est donc nettement plus pauvre en calories que le vin et les spiritueux.

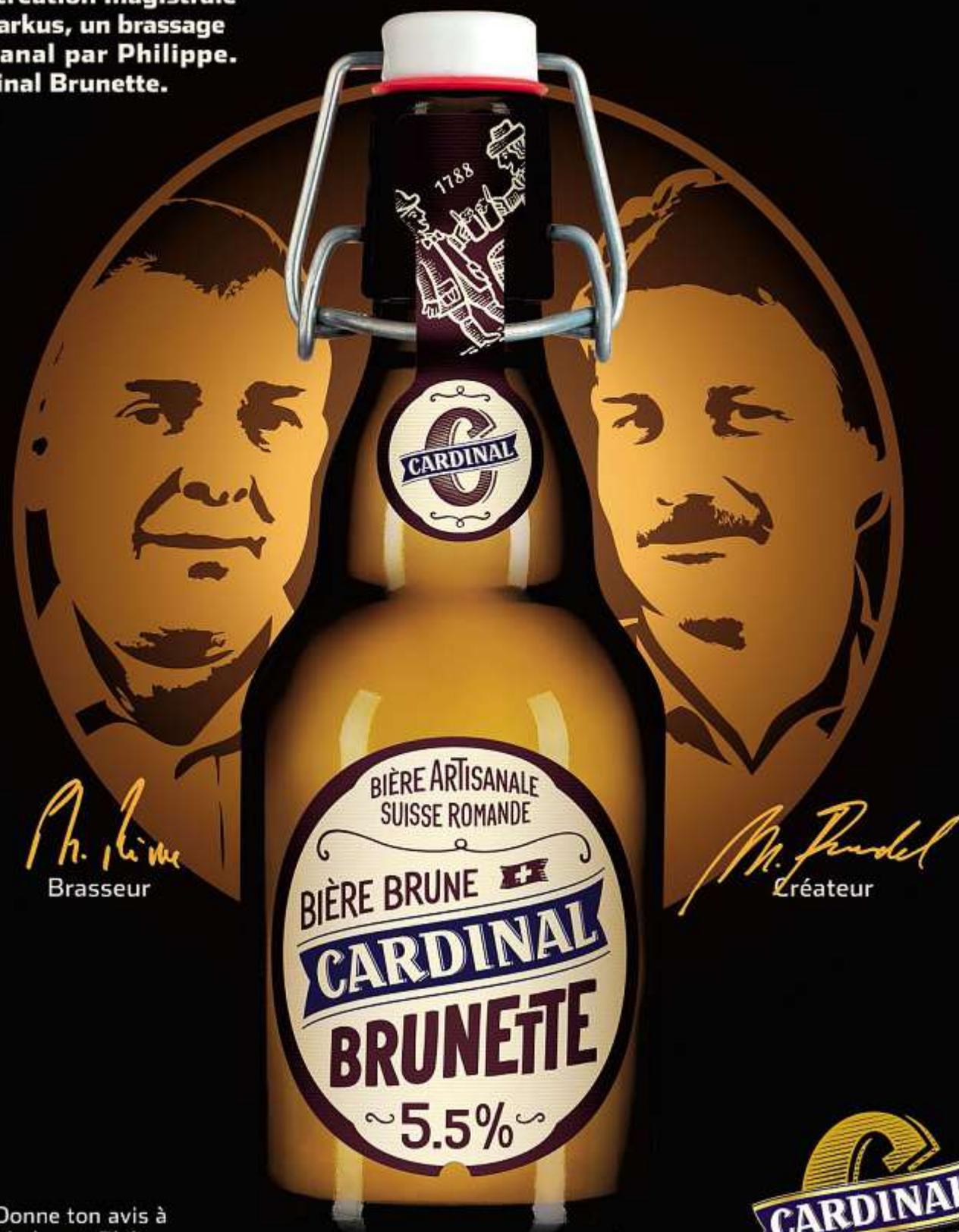


**LA BLAGUE DU MOIS**

Deux touristes se rencontrent au bar de l'hôtel. «Tu es toute seule?», demande l'une. «Oui. Mon mari ne fume pas, il ne boit pas et il ne traîne pas dans les bars», dit l'autre. – «Génial! Et que fait-il à la place?» – «Il est dans notre chambre et se plaint que tous ses copains y aient droit!»

# LE COURONNEMENT D'UNE AMITIÉ.

Une création magistrale  
de Markus, un brassage  
artisanal par Philippe.  
Cardinal Brunette.



 Donne ton avis à  
Markus et Philippe sur  
[facebook.com/cardinalbeer](https://facebook.com/cardinalbeer)

