



# SOIF

Le magazine de restauration de Feldschlösschen Boissons SA – [www.journalsoif.ch](http://www.journalsoif.ch)  
 N° 3 | Mars 2014

Le Lord amène Apple Original

## Cet été sera Somersby

Page 10

**Spiritueux**  
 House Selection Spirits:  
 en exclusivité pour vous  
 à des prix concurrentiels  
**Page 5**

**Eaux minérales**  
 Swiss Premium Selection:  
 nouveau look pour  
 Arkina et Rhäzünser  
**Page 9**

**Exceptionnelle!**

Cardinal Draft  
 Original  
 Prix net **1.16**  
 au lieu de 1.40  
 VC caisse 24x33cl

Cardinal Draft  
 Lime Cut  
 Prix net **1.22**  
 au lieu de 1.46  
 VC caisse 24x33cl



# SWISS PREMIUM SELECTION



NOUVEAU POUR  
LA GASTRONOMIE  
ET L'HÔTELLERIE  
HAUT DE GAMME.

SYMPATHIQUE. ECONOMIQUE. AUTHENTIQUE.

[WWW.SWISS-PREMIUM-SELECTION.CH](http://WWW.SWISS-PREMIUM-SELECTION.CH)

## Éditorial

## Le marché de la bière en 2014



## Chères lectrices, chers lecteurs,

Pour la cinquième année consécutive, le marché de la bière est en recul de 3% dans la gastronomie alors que l'on note une légère croissance au niveau du commerce de détail.

La catégorie bière dans la gastronomie se comporte aussi bien, voire mieux que les autres catégories de produits comme les eaux minérales, les vins ou les spiritueux, ce qui est réjouissant!

Si l'on regarde avec attention le développement des emballages, la première catégorie d'emballage sont les fûts avec 80% de l'ensemble des volumes, suivis par ordre d'importance décroissant des verres consignés, des verres perdus et des boîtes.

**La gastronomie souffre et la tendance est à la consommation à domicile**

Une forte baisse de la fréquentation durant la semaine a fait perdre 380 000 bières pressions par jour en comparaison avec la situation de 2009.

Avec cela toute la branche est sous pression, tant la gastronomie que toute la distribution. Concernant la catégorie bière, le nombre de brasseries ne cesse d'augmenter, ce qui constitue une bonne nouvelle car ainsi l'offre devient plus importante et diversifiée.

Le succès viendra avec une bonne alchimie entre les chances pour nos clients et les attentes de nos consommateurs.

**Les chances pour nos clients de la gastronomie sont:**

- L'innovation avec de nouveaux produits, emballages ou de nouvelles technologies.
- La différenciation avec des produits destinés seulement à la gastronomie.

Les attentes des consommateurs dans la gastronomie sont claires:

- La bière pression est la bière préférée.
- Le service et la qualité de la pression sont des éléments clés.
- Le choix doit être adapté au type d'établissement.

**La vision de Feldschlösschen en tant que leader du marché**

Nous voulons soutenir nos clients de la gastronomie pour regagner ensemble une pression par jour et par point de vente.

Comment allons-nous réaliser cela?

**Premier pilier:****un assortiment adapté au type de point de vente**

Avec plus de 38 bières à la pression, nous avons débuté en 2012 un grand travail sur le marché et avons convaincu plus de 5000 clients de passer d'une culture de monobrand à une culture de multibrand. Les premiers résultats sont déjà là et le développement des clients avec des assortiments diversifiés est supérieur à la moyenne.

**Deuxième pilier: former le personnel de nos clients**

Nous l'avons fait avec la Feldschlösschen Academy qui consiste à développer les connaissances en matière de produits, de conseils, d'associations bière et food et bien entendu à approfondir l'aspect commercial. Ensuite, le point central est la

qualité du service ou comment savoir tirer une pression parfaite. Cette année, nous prévoyons la formation de 2500 clients supplémentaires.

**Le troisième pilier est le développement de la gamme avec des produits uniquement dédiés à la gastronomie**

Cela représente une expérience unique pour le consommateur. Avec des produits comme Grimbergen, Cardinal Brunette et bien d'autres, nous voulons aider nos clients à se profiler différemment en comparaison avec le commerce de détail. C'est une approche sur du long terme qui demande de gros investissements et nous allons les réaliser.

Gérard Schaller  
Directeur des ventes Gastronomie



Guinness

## Un toast à l'Irlande

À l'occasion de la journée «St Patrick's Day» du 17 mars, le jour de la fête nationale irlandaise, Guinness, la boisson nationale, ne saurait faire défaut. Elle est noire comme du charbon, elle déploie un goût de malt torréfié et développe un col de mousse corsé, soutenu et très crémeux. Les adeptes de l'Irlande et les sybarites du monde entier aiment cette bière noire, d'autant plus si elle est parfaitement tirée. Une Guinness prend du temps pour évoluer, en deux étapes de préférence: remplir avec vigueur les



trois quarts du verre du robinet. Laisser d'abord reposer, avant de remplir le verre d'une fine mousse crémeuse. On reconnaît la touche du professionnel au shamrock qu'il fait apparaître comme par magie sur la mousse. Disponible en fût de 30 litres.

Commander maintenant!

**5.39CHF**

par litre

Guinness  
fût de 30 litres  
Art.10795

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



## À PROPOS DE LA BIÈRE

La question du mois:

### Pour un brasseur, quelles sont les plus importantes caractéristiques de l'eau de brassage?

Regardez sur [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch). Sous la rubrique «Connaissance du produit bière», la Feldschlösschen Academy vous révélera tout ce que vous désirez savoir sur les matières premières et le processus de brassage.

**FELDSCHLÖSSCHEN**  
**ACADEMY**

Saviez-vous qu'il faut près de 400 litres d'eau de brassage pour produire 100 litres de bière?

Une grande partie de cette eau est utilisée à des fins de chauffage, refroidissement et nettoyage.



## VIN DU MOIS

### Aigle AOC Chablais

BADOUX VINS

Ce délice de Badoux Vins chatouille le palais de par sa teneur aussi compacte que soyeuse et sa structure équilibrée. Son harmonie et son intensité sont remarquables et sa finale très persistante.

**Sied parfaitement à...**

L'Aigle AOC Chablais met en valeur la cuisine suisse, notamment les plats de poisson.

«THE BOTTLE» – Food & Wine: [www.bottle.ch](http://www.bottle.ch)

Commander maintenant!

**15.90CHF**

la bouteille

Aigle AOC Chablais  
Art.11770  
6 x 75cl VP carton

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



## Apéro-bière

### Fit au printemps avec des wraps

Les wraps végétariens conviennent à merveille au printemps. Ils sont légers et, accompagnés d'une chope de bière, ils font oublier les jours d'hiver froids et sombres.



### Wraps aux légumes

**INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES:** 1 prise de poudre de chili, 400 g de cottage cheese, 1 boîte de maïs, 1 pincée de poivre, 1 pincée de sel, 1 bouquet de ciboulette coupée en rondelles, 5 tomates. Pour la pâte: 2 cs de beurre fondu, 200 g de farine, 1/2 cc de sel, 5 cs d'eau.

**PRÉPARATION:** Mettre les ingrédients de la pâte dans un plat creux, pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène, laisser reposer à couvert env. 30 min. Dérouler la pâte sur un plan de travail saupoudré de farine, former de fines galettes d'env. 20 cm de diamètre. Faire dorer les galettes des deux côtés à la poêle sans graisse pendant env. 2 min. Mélanger dans un bol le maïs, les tomates coupées en dés, le cottage cheese et la ciboulette. Saler, poivrer et ajouter le chili. Farcir les galettes, enrouler et servir.

Recette tirée de: «GuteKueche.ch – das Gourmetportal».

NOUVEAU DANS L'ASSORTIMENT!  
Commandez-les.

## HOUSE SELECTION SPIRITS

House Selection Spirits

# Exclusivement pour VOUS: une plus-value de qualité

Découvrez la nouvelle «House Selection Spirits»: un assortiment soigné et futé d'alcools de premier rang comprenant vodka, gin, rhum, whisky et tequila. «House Selection Spirits» réunit exclusivité et qualité et génère pour vous une plus-value au quotidien.

Notre assortiment de spiritueux est ciblé sur vos besoins et ceux de vos clients.

- Les «House Selection Spirits» sont synonyme de meilleure qualité à des prix attractifs.
- Le format pratique de 100 cl est facile à manier derrière le bar et vous permettra de préparer davantage de cocktails par bouteille.

### Prestations foisonnantes

Notre assortiment de spiritueux vous garantit des produits exclusifs de qualité. En outre, les prestations de Feldschlösschen sont caractérisées par des méthodes de commande simples, un conseil personnalisé et des livraisons rapides et ponctuelles. Outre les spiritueux, nous vous proposons une vaste sélection d'autres boissons



Le cocktail idéal: la meilleure qualité pour vos clients, plus-value exclusive pour vous restaurateurs.

après d'un seul et même fournisseur – exclusivement pour vous en tant que restaurateur. Commandez notre «House Selection Spirits» pour plus de valeur à moindres frais.

### Le bon choix pour chaque domaine

Notre assortiment se prête à une consom-

mation pure ou comme base de cocktails. Les spiritueux sont disponibles exclusivement en bouteilles de 100 cl, car celles-ci sont particulièrement avantageuses.

**Dans le HITFlash annexé à la présente, vous trouverez l'assortiment complet ainsi que les prix et numéros d'articles correspondants.**



### Aperçu de vos avantages

- Exclusivité pour nos clients restaurateurs
- Excellente qualité
- Conditions attractives
- Prestations étoffées
- Bouteilles pratiques de 100 cl: jusqu'à 25 cocktails\*
- Facilement maniable
- Moins de bouteilles à changer
- Base avantageuse pour les cocktails favoris

\*Base 4 cl par drink = 8 drinks de plus par rapport aux bouteilles de 70 cl.

Nos «House Selection Spirits» vous proposent plus de contenu à des prix attractifs.

**NOUVEAU DANS L'ASSORTIMENT**  
Profitez et commandez dès maintenant.

# HOUSE SELECTION SPIRITS

*Exclusivement pour  
les restaurateurs*

*Qualité  
sélectionnée*

*Des conditions  
attrayantes*



**GET MORE FOR LESS.**



## LE DRINK DU MOIS

# Le Vodka Bitter Lemon est un classique délicieux

Vodka se traduit littéralement par «petite eau» et fait partie depuis des décennies des spiritueux les plus populaires. Cela vaut en particulier pour le cocktail Vodka Bitter Lemon.

### Combinaison idéale

La vodka de «House Selection Spirits» (cf. communication en page 5) vous propose non seulement la meilleure qualité, mais aussi la base parfaite pour servir à vos clients ce

délicieux classique. À partir des 100cl que contient la bouteille, on obtient jusqu'à 25 Vodka Bitter Lemon.

### Goût ingénieux

Mélanger la vodka au Schweppes Bitter Lemon. Ce summum du plaisir aigre-doux fut créé en 1957. Il contient de la quinine et plaira à tous ceux qui en aiment le goût ingénieux de la perfection accomplie.

### Ingrédients

4 cl de vodka  
10 cl de Schweppes Original Bitter Lemon glaçons

### Préparation

Mettre les glaçons dans un verre à Martini, rajouter la vodka et remplir de Schweppes Bitter Lemon.



## Nouveauté dans la gamme de Kadi

# Super Country Frites croquantes

**Croustillantes, incomparables et économiques: de par ses Super Country Frites, la Kadi AG à Langenthal propose un produit très intéressant aux restaurateurs.**

Le secret des garnitures de pommes de terre de Kadi est leur enrobage qui les rend non seulement plus croustillantes mais aussi plus économiques. Rapides à préparer, elles

augmentent votre profit à chaque portion et le temps réduit de friture vous économise en plus des matières premières, puisque les produits Super Crisp absorbent moins d'huile.

### Au goût du fait maison

Vos clients apprécieront l'aspect rustique des Super Country Frites, ainsi que leur diamètre de 12x12mm, qui leur confère un air de fait maison. On les reconnaît facilement à leur pelure et elles mettent en valeur n'importe quel plat traditionnel.

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



*Incomparables: les Super Country Frites.*

**MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**

## Joyeux anniversaire

Notre plateforme myfeldschloessen.ch pour les restaurateurs a connu un développement extraordinaire. Cette première année, elle enregistre en moyenne hebdomadaire les chiffres suivants:

- 5800 visiteurs
- 80000 pages visitées
- 11 minutes de durée moyenne de la visite
- Plus de 2000 commandes de boissons et de supports publicitaires
- Plus de 100 commandes de supports publicitaires personnalisés (600 cartes de bières, 200 affiches et présentoirs ainsi que 4500 passeports et bons bière)
- 50% des visiteurs se connectent avec leur tablette ou leur smartphone.

### Faciliter votre travail

myfeldschloessen.ch vous facilite le travail quotidien. En utilisant notre plateforme, vous les restaurateurs pouvez commander facilement 24 heures sur 24 et vous informer sur les promotions. En outre, vous trouverez de précieux conseils de la Feldschlösschen Academy.

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

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

**THE  
BOTTLE**  
VIN A PARTAGER



## Swiss Premium Selection

# Ces bouteilles qui habillent toute table

**Arkina et Rhäzünser présentent la nouvelle «Swiss Premium Selection» pour la haute gastronomie. Les bouteilles classiques au design exclusif vont de pair avec la qualité suisse du produit.**

Sympathiques, économiques et authentiques: ce sont les nouvelles eaux minérales premium d'Arkina et Rhäzünser. Les meilleures eaux minérales dans de beaux flacons s'accordent parfaitement avec un bon repas. La «Swiss Premium Selection» accompagne idéalement la haute gastronomie, qui en dispose exclusivement.

### Avec du caractère, comme nos clients

La «Swiss Premium Selection» ressemble à nos clients par ses caractéristiques:

#### SYMPATHIQUES

- Nos produits s'harmonisent idéalement avec toute table garnie ou non couverte.
- La forme classique et exclu-

sive des flacons s'accorde harmonieusement avec la gastronomie.

**Le restaurateur à succès n'est-il pas aussi perçu comme sympathique par ses clients?**

#### ÉCONOMIQUES

- Les quatre bouteilles de la «Swiss Premium Selection» couvrent toute la gamme nécessaire. Tant l'Arkina (plate) que la Rhäzünser (pétillante) sont disponibles en bouteilles en verre de 40 et 80 cl.
- La capsule vissée avec un anneau de sécurité offre une ouverture facile, que ce soit au comptoir, à la table, dans la salle de cours ou dans une chambre d'hôtel.



La «Swiss Premium Selection» a été développée exclusivement pour les restaurateurs de grande classe.

- Nos clients profitent de notre logistique simple.
- Les prix sont justes et offrent une marge élevée.

**Un restaurateur ne peut avoir du succès commercial que s'il agit sur le long terme.**

#### AUTHENTIQUES

- Arkina et Rhäzünser ont chacune leur caractère, par leur origine suisse et leur minéralisation.
- Arkina est une eau plate au

goût délicat. Elle est légèrement minéralisée (teneur en sels minéraux 464,5 mg/l), naturelle et équilibrée.

• Rhäzünser est l'eau minérale pétillante des montagnes grisonnes. Elle est absolument naturelle, saine, légère, et sa teneur en sels minéraux est élevée (1701 mg/l).

**Les restaurateurs à succès ne s'imposent-ils pas aussi par leur authenticité et leur personnalité?**

[www.swiss-premium-selection.ch](http://www.swiss-premium-selection.ch)



Les besoins des clients les plus exigeants seront comblés par les quatre articles suivants.

Rhäzünser carton bt. 20 x 40 cl avec CO <sub>2</sub>	Rhäzünser carton bt. 12 x 80 cl avec CO <sub>2</sub>
<b>Art. n° 11851</b> <b>1.00 CHF la bouteille</b>	<b>Art. n° 11852</b> <b>1.10 CHF la bouteille</b>
Arkina bleue carton bout. 20 x 40 cl sans CO <sub>2</sub>	Arkina bleue carton bout. 12 x 80 cl sans CO <sub>2</sub>
<b>Art. n° 11849</b> <b>1.00 CHF la bouteille</b>	<b>Art. n° 11850</b> <b>1.10 CHF la bouteille</b>

L'arrivée de Somersby

# Le Lord amène Apple Original en Suisse

D'après la légende, Lord Somersby aurait dansé avec Cléopâtre et servi à boire à Napoléon. Une foule de découvertes sont attribuées au Lord, mais Somersby Apple Original en est sans doute la plus spectaculaire. Ce jus de pomme alcoolisé est réputé semer la

bonne humeur et nourrir les plaisirs de la convivialité. Une histoire inventée pour une boisson rafraîchissante pour de vrai! En tant que restaurateur suisse, vous pourrez commander Somersby Apple Original auprès de Feldschlösschen dès le 1<sup>er</sup> avril.

*tournez s.v.p.*





# Entretien avec Lord Somersby

**Il a inventé la danse, la paix mondiale et le rafraîchissant Somersby Apple Original. SOIF s'est entretenu avec Lord Somersby, qui est dans le commerce des pommes depuis 1749.**

**Lord Somersby, vous en avez vécu des choses...**

... et j'en vivrai encore. En 1249, for example, j'ai utilisé Somersby pour inventer la paix mondiale.

**Cinq cents ans plus tard, vous voilà homme d'affaires.**

Oh yes, je suis dans l'apple business depuis 1749, quand j'ai découvert dans ma propriété de Somersby un pom-  
mier très particulier en sachant tout de suite qu'avec ces pommes-là on produirait une boisson

formidable. I swear: nous produisons un jus vraiment really wonderful.

**On raconte que Lincoln, Cléopâtre et Napoléon auraient participé aux soirées légendaires dans votre domaine.**

Si on vous l'a raconté, c'est sans doute que c'est exact... By the way: en 1735, lors d'une soirée

mortellement ennuyeuse, j'ai glissé sur un glaçon, inventant ainsi la danse.

**Vous semblez d'ailleurs très fasciné par l'effet de la glace.**

En 1869, pendant une expédition vers le pôle Nord, je fus the first human being à découvrir la glace. This is vraiment amazing, car nous préférons tous mon Somersby Apple Original glacé.

**Et maintenant, vous nous amenez ce rafraîchissant jus de pomme d'une teneur en alcool de 4,5% en Suisse?**

I'm sure the Swiss people va aimer mon Somersby Apple Original. Et puisque vous êtes une petite nation très indépendante dans les wonderful mountains, j'ai adapté Apple Original à votre goût au cours d'une longue et élaborée procédure. Cheers!



Lord Somersby présente le Somersby Apple Original.

## Visitez Lord Somersby sur Internet

Je vous conseille vivement de regarder ces clips vidéo! Peu avant son départ en montgolfière au-dessus de la Manche et des Alpes, Lord Somersby a aménagé un site Internet pour la Suisse. Vous y découvrirez tout sur Somersby Apple Original.

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

[www.facebook.com/somersby](http://www.facebook.com/somersby)

# 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*

## Cap sur la différence

# Commandez Somersby maintenant et profitez de moyens de publicité gratuits

Cet été sera Somersby: la boisson si délicieusement différente contient 4,5 % vol. d'alcool et vous apportera des moments ensoleillés et une augmentation des ventes. Commandez Somersby Apple Original maintenant, et nous vous offrirons, outre les autres moyens publicitaires, le légendaire Somersby yard.

Restez ouvert à la nouveauté et boostez vos affaires: Somersby Apple Original est un must pour tout pub et égiera n'importe quel local.

schlösschen en gardent un excellent souvenir et se réjouissent de son introduction définitive sur le marché (voir en page 15).

### Le goût suisse

La marque Somersby...

- ... est ouverte et relax
- ... se distingue de la masse sans être rebelle
- ... recherche, découvre et emprunte des chemins nouveaux.

Cette boisson de renom international a été adaptée au goût suisse et est ainsi devenue encore plus rafraîchissante. Elle est faite uniquement d'ingrédients naturels et ne contient ni édulcorants ni colorants ni arômes artificiels.

### Le complément idéal

Somersby Apple Original est le complément idéal de votre portefeuille. En 2010, cette boisson alcoolisée à la pomme était déjà disponible pour quelque temps. De nombreux clients Feld-

### Moyens publicitaires idéaux

Nous avons tout ce qu'il vous faut pour réussir votre lancement de Somersby:

- yards Somersby (cf. encadré ci-dessous)
- tapis de comptoir
- poster
- présentoirs de table
- verres.

Pour de plus amples renseignements, adressez-vous à votre Sales Manager dès avril. Offre valable jusqu'à épuisement des stocks.

### Spot télévisé attrayant

En tant que restaurateur, vous profitez également de la grande promotion. Dès mai, Somersby sera présentée à la télé par un spot attrayant et à partir de mi-juillet des fêtes pop up seront lancées.



Un moment de partage avec Somersby.

## Cinq d'un seul coup

Le yard Somersby conserve un réel potentiel culte et vous aide à augmenter vos ventes. La planche de 1 yard (0,9144 mètres) peut contenir cinq bouteilles et cinq verres de Somersby. «Encore un yard, s.v.p!» Une commande que vous entendrez sans doute souvent de vos clients.

Commander maintenant!

**1.90 CHF**

la bouteille

Somersby Apple Original  
Art. 11926  
24x33 cl VP verre

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



Pour chaque client  
le bon format



**COMMANDER  
MAINTENANT!**  
myfeldschloesschen.ch

Prestige  
Verre perdu 33 cl & 75 cl



Verre conigné  
50 cl & 100 cl

DÈS MAINTENANT  
AVEC UN  
NOUVEAU DESIGN



Nous faisons tout pour produire les meilleurs snacks.



LES PROS  
DES CHIPS



zweifelchips

zweifel.ch



Au Kennedy's Irish Pub à Zurich le gérant Kris Watkins trinque avec son employée Nadine au succès de Somersby.

## Les clients de Feldschlösschen sont enthousiastes

# «Dans notre pub Somersby sera sans doute très prisé»

De nombreux clients Feldschlösschen sont enthousiastes de Somersby Apple Original. Ils sont convaincus que la boisson de pomme alcoolisée répondra aux goûts de leurs clients.

### KENNEDY'S IRISH PUB À ZURICH

**Kris Watkins:** «Somersby sied parfaitement à un pub et sera sans doute très prisé chez nous. Le marketing et le matériel publicitaire de cette marque me plaisent. À nos grandes

*Détente et ouverture d'esprit: jeunes gens dégustant une Somersby Apple Original.*

tables, nos clients pourront commander un yard de Somersby, c'est-à-dire cinq bouteilles à la fois. En outre, Somersby est légèrement plus doux qu'un cidre, ce qui sera apprécié surtout par notre clientèle féminine.»

### LA CIGOGNE + ZEUS BAR À DELÉMONT

**Marianne Koller:** «Somersby a connu un large succès chez nous il y a deux ans déjà. Nos clients nous la commandaient souvent et ils en appréciaient surtout la saveur et l'arôme. La plupart furent très déçus quand la boisson a été retirée du marché. Ils sont désormais impatients de pouvoir déguster à nouveau leur Somersby chez nous. Je le sens déjà: c'est un succès garanti.»



«Somersby connaît un succès sans précédent.»

Marjorie Vogel Mast, 3-Side Bar



### 3-SIDE BAR À MOUTIER

**Marjorie Vogel Mast:** «Quand Somersby avait disparu de la carte après très peu de temps il y a quelques années, j'ai tenté de trouver une alterna-

tive valable sur le marché. Mais Somersby a fait un tabac: tout le monde raffolait de cette boisson rafraîchissante. Je suis tellement contente de pouvoir désormais proposer de nouveau Somersby à mes clients.»

Coupe du monde de slalom géant à Adelboden

# Nos clients au rendez-vous de ski du Chuenisbärgli.

Il n'y a eu aucune victoire suisse à célébrer, puisque Carlo Janka, le meilleur représentant suisse, fut classé 20<sup>e</sup>. Cela ne gâcha cependant pas le plaisir de nos clients au rendez-vous de ski du Chuenisbärgli. Feldschlösschen les avait conviés au traditionnel slalom géant à Adelboden. Tout comme au Lauberhorn, nous y sommes présents avec la marque Carlsberg.

Sur cette piste de slalom la plus difficile de la Coupe, l'Allemand Felix Neureuther s'est imposé. 30 000 spectateurs et des centaines de drapeaux suisses ont mis de l'ambiance à Adelboden, malgré la discrète présence des sportifs suisses.



Pas de victoire suisse, mais une mer de drapeaux suisses: la Coupe du monde 2014 à Adelboden.



Fredy Fuchs (ambassadeur et membre d'honneur aux Courses internationales du Lauberhorn), Hans-Rudolf Regez (Regional Sales Manager Feldschlösschen) et Peter Wille (président du comité d'organisation de la Coupe du monde de ski à Adelboden).



Thomas Amstutz, PDG de Feldschlösschen.



Ursula Krebs (Turm, Thoune) et René Niederhauser (Sales Manager, Feldschlösschen).



Rolf Siegrist (resp. Switzerland) avec Sales Director Fel...



Margrit et Peter Toutvent (Toutvent AG).



Alex Reichen (hôtel-restaurant Kreuz, Konolfingen), Daniel Spring (Spitex, Berne) et René Duss (Hotel Sporting, Marbach).



Daniela et Corinne Schlapbach (Rossgagupintli, Steffisburg) avec Chantal Brännimann et Milena Frei (Altjahrswoche, Schwarzenburg).



Christoph M... (Thoune).



# enisbärgli



Christian Neureuther lors de sa victoire en slalom géant au Chuenisbärgli.



Fredy Fischer (Stadtgarten, Wangen a/A, en bas à g.), client de Feldschlösschen, avec ses sorcières et les Sales Managers Wolfgang Wenger et Martin Jossen.

## Sorcières dans la région de Belalp

# La potion magique s'appelle **Carlsberg**

Quelque 1500 sorcières suisses et étrangères se sont donné rendez-vous pour une folle semaine dans la neige. Le temps était comme ensorcelé: neige, soleil et brouillard se relayaient lors de la 32<sup>e</sup> édition de ce joyeux événement. En tant que partenaire, Feldschlösschen avait livré les boissons, et parmi elles la très convoitée potion magique: Carlsberg.

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



Ces joyeuses sorcières cuivrées sont venues de Karlsruhe.



Manuela et Ulrich Reinhard (Area dschlösschen).



Sorcières de Bâle aux cheveux multicolores.



Sorcières de carnaval dans le brouillard.



Entrée du coin des enfants.



Meyer et Nick Reinhard (play-off).

### IMPRESSUM

#### SOIF

Le journal clients de Feldschlösschen Boissons SA  
[www.journalsoif.ch](http://www.journalsoif.ch)

#### Édition

Feldschlösschen Boissons SA  
Theophil-Roniger-Strasse  
4310 Rheinfelden  
Téléphone 0848 125 000  
[www.feldschloesschen.com](http://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](http://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 2 000

#### 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.de, Markus Raub, Alfred Gut


# LE COURONNEMENT D'UNE AMITIÉ.

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



*Ph. Ilime*  
Brasseur

*M. Prud'homme*  
Créateur

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





Stéphane Dugué (g.) et Stéphane Stöckli.

## Une bière avec...

**STÉPHANE DUGUÉ, RESTAURATEUR**

**Stéphane Stöckli (Sales Manager): Monsieur Dugué, quelle est votre première réaction face à Cardinal Brunette?**

Stéphane Dugué: Non seulement, je suis épaté, mais je suis émerveillé – aussi par le nouvel aspect de la bouteille. C'est comme une petite révolution dans notre local. Cette bouteille est rétro et moderne à la fois. Sa forme est un accroche-regard qui ré-

pand en plus un brin de nostalgie. À 33 cl, elle est de parfaite taille pour plaire à nos clients. Toutes mes félicitations au service marketing de Feldschlösschen! Au restaurant fribourgeois XX°, nous proposerons d'emblée la Cardinal Brunette à nos clients.

**Outre le «XX°», vous gérez quatre établissements en Suisse romande. Y servirez-vous également la nouvelle bière?**

Nous avons bien sûr l'intention de proposer également cette nouvelle bière dans nos autres locaux. Nous commencerons par essayer à Fribourg, mais je suis certain que la Cardinal Brunette battra aussi tous les records de vente dans nos locaux à Vevey, Bulle, Payerne et Romont.

**Quel groupe cible visez-vous?**

Nos établissements sont fréquentés par des personnes de tout âge et de toutes les classes sociales. Parmi eux bien sûr un grand nombre d'amateurs de bière, qui seront sans doute

curieux de goûter la Cardinal Brunette et nous attendons leur verdict avec impatience.

**De par votre longue expérience professionnelle, vous savez sans doute exactement ce qui suscite de l'intérêt auprès des clients?**

Oui, on développe avec le temps un flair infaillible quant au potentiel d'un produit sur le marché. Et je suis convaincu que, dans le cas de la Cardinal Brunette, mon optimisme ne me trompera pas.

**STÉPHANE DUGUÉ**

Stéphane Dugué a plus de 15 ans d'expérience dans la restauration et dirige aujourd'hui quatre restaurants en Suisse romande. Il est client de Feldschlösschen depuis maintes années et apprécie l'encadrement professionnel.

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



LES NOUVEAUX FORD **TRANSIT**



Go Further

# 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».

Contact direct Toweb GmbH: téléphone +41 43 497 93 20, e-mail support@toweb.ch Mot-clé: «Feldschlösschen»

Concours – à gagner:

# Le révolutionnaire Draught Master™ pour la Hopfenperle

**Qualité parfaite, durabilité maximale et frais d'entretien minimes: le nouveau Draught Master™ pour la Feldschlösschen Hopfenperle offre de nombreux avantages aux restaurateurs. Commandez-le maintenant à un prix spécial ou gagnez-le à notre concours SOIF.**

Le Draught Master™ contient 10 litres de Feldschlösschen Hopfenperle – donc 33 bières qui resteront fraîches durant un mois entier! Ce nouveau système de tirage convient parfaitement au camping, vacances au chalet, aux associations, soirées de fête, entreprises, etc. Ce petit dispositif est très avantageux:

• **Qualité:** La technologie Draught Master™ garantit une qualité maximale. Grâce au mécanisme de refroidissement, la bière conserve sa température optimale. Vous pouvez également régler la température vous-même.

• **Durée de conservation:**

Grâce au système fermé, les fûts ouverts se conservent durant 31 jours. Les fûts encore fermés peuvent être stockés jusqu'à six mois.

• **Économies:** Mis à part un peu de courant, le Draught Master™ n'engendre pas de frais d'exploitation.

• **Convenience:** Le Draught Master™ est rapidement mis en fonction et facile à manipuler grâce à l'entraînement du Gastroservice de Feldschlösschen.

• **Différenciation:** Distinguez-vous de votre concurrence grâce au Draught Master™ et à la Feldschlösschen Hopfenperle.



Petit dispositif fort en avantages: le nouveau Draught Master™.

• **Garantie:** Feldschlösschen accorde une garantie globale de 2 ans. En cas de pépins inattendus, notre Gastroservice professionnel est à vos côtés.

• **Publicité:** Avec le Draught Master™ vous recevrez un kit de publicité, qui contient en outre 12 verres.

• **Environnement:** Les fûts en PET jetables sont recyclables.

## Pour participer

Répondez à la question suivante:

**Combien de temps peut-on conserver la Feldschlösschen Hopfenperle dans le nouveau Draught Master™?**

a) 11 jours      b) 21 jours      c) 31 jours

Envoyez la solution et vos coordonnées par fax au **058 123 42 80** ou par e-mail à **durst@fgg.ch**. Parmi les réponses correctes, nous tirerons au sort un révolutionnaire Draught Master™.

**Dernier délai d'envoi: le 10 mars 2014**

## Commandez maintenant à 250 au lieu de 500 francs

Commandez maintenant le Draught Master™ (n° d'article 11924) au prix spécial de 250 au lieu de 500 francs.

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

Par téléphone: 0848 80 50 10

Par fax: 0848 80 50 11

Vous avez des questions? Votre Sales Manager vous répondra avec plaisir.

## Les gagnants du concours SOIF de janvier 2014

Ont gagné deux billets spéciaux «tente/Club/tribune» avec entrée gratuite à la tente Club avec en-cas, boissons et apéro dînatoire à la Coupe du monde à Adelboden:

**Hans-Ueli Leisi**, hôtel-restaurant de la Gare, 1786 Sugiez-Vully et **Olivier Telschow**, Garten-Bistro, 4702 Oensingen.





A le goût de fraîcheur  
du fruit cueilli sur l'arbre.

Les jus de fruits Rauch  
offrent de délicieux  
goûts tendance pour  
vos invités.

Veuillez faire  
attention à la promo-  
tion importante sur  
les prix dans le flash  
HT de mars 2014 !



**NOUVEAU!**  
dans la gamme



**Nouveau:**  
happy day  
Fruit de la passion  
et Rauch  
Cassis

Rauch. Fruit, famille et nature. Depuis 1919.



.....  
**AU-DELÀ DE NOS FRONTIÈRES**

# Quellenhof réveille les esprits vitaux

**Climat méditerranéen et une vaste oasis wellness & spa: Quellenhof, le centre de sport et de bien-être à Merano, est le plus grand domaine récréatif du Haut-Adige. Un endroit rêvé pour laisser le quotidien derrière soi et déguster une bière Feldschlösschen.**

Célibataires, couples, familles avec enfants ou couples plus âgés exigeants: «Quellenhof» satisfait à tous les désirs. Ici, le client est vraiment traité en roi et ne s'entendra jamais dire «non, ce n'est pas possible». Le propriétaire de l'établissement et les employés – dont plusieurs de longue date – y mettent de leur cœur.

## Distinctions nombreuses

Pas étonnant donc que le plus grand domaine récréatif du Haut-Adige remporte les distinctions d'institutions diverses, agences de voyage et clients – en tant qu'hôtel de famille ou sport, oasis de bien-être ou encore «Spa of the Year». «Les plus belles distinctions sont celles que nous discernent nos clients. Elles nous montrent que nous répondons à leurs besoins et qu'ils passent chez nous un agréable séjour», déclare Heinrich Dorfer, patron et propriétaire du Quellenhof.

## Sentiers cyclistes et pédestres

L'offre des cinq hôtels qui forment la villegiature est unique dans le Haut-Adige. Elle comprend une oasis wellness & spa sur 8000m<sup>2</sup> avec sept piscines et un étang de natation, golf, terrains de tennis, un centre d'équitation, salles de fitness, mini-club enfants avec animation professionnelle et un centre de soins et beauté – tout cela parfaitement intégré dans une région splendide au climat méditerranéen et entouré par des kilomètres de sentiers cyclistes et pédestres. Un des piliers du «Quellenhof» étant le bon goût, on y sert la bière Feldschlösschen. En pression, vous pourrez déguster la Feldschlösschen Hopfenperle et en bouteille vous choisirez entre Feldschlösschen Dunkle Perle et Amber ainsi que Feldschlösschen Premium.

[www.quellenhof.it](http://www.quellenhof.it)



*Détente totale dans le Haut-Adige: au centre de sport et de bien-être Quellenhof.*



## Gagnez un séjour au Quellenhof

Gagnez deux nuitées pour deux personnes en chambre double avec demi-pension confort, wellness & spa et toutes les prestations comprises au Quellenhof.

### POUR PARTICIPER

Répondez à la question suivante:

**Quelle est l'étendue de l'oasis Wellness & Spa du Quellenhof?**

Envoyez la solution et vos coordonnées par fax au **058 123 42 80** ou par e-mail à [durst@fgg.ch](mailto:durst@fgg.ch)

**Dernier délai d'envoi: le 10 mars 2014**





CULTIVEZ L'AMOUR  
*de LA TABLE.*

*Live in Italian*



Découvrez l'histoire sur [youtube.com/SanPellegrinoTV](http://youtube.com/SanPellegrinoTV)





Robert Eichmann, coordinateur du comité d'organisation et client de Feldschlösschen (à gauche) trinque à l'événement avec le Sales Manager Patrick Lüthi.

### Jazz & Blues Days

## La fille de Bill Haley sur scène à Beringen

Trois générations de rock, jazz et blues monteront sur scène les 29 et 30 mars à la Zimmerberghalle: les Beringer Jazz & Blues Days fêtent leur 26<sup>e</sup> année et jouissent d'une grande popularité bien au-delà des frontières du pays.

Robert Eichmann, client de Feldschlösschen et gérant du «Robi's Italian Bar Enoteca» à Neuhausen, a donné son empreinte à l'événement: «Nous célébrons les 60 ans du rock'n'roll et sommes fiers de pouvoir annoncer les Bill Haley's Comets», déclare le coordinateur du comité d'organisation. Bill Haley (Rock Around the Clock), décédé

en 1981, serait également fier des Comets, dont font partie sa fille Gina Haley et son ancien guitariste Bill Turner.

La relève tient également une place importante à Beringen: on décernera pour la seconde fois le prix musique pour la jeunesse, qui sera remis cette année aux Blues Kids de Baden.

#### Cardinal, bière du festival

En tant que partenaire, Feldschlösschen livre la bière Cardinal et les autres boissons. Robert Eichmann: «Grâce à son expérience, Feldschlösschen contribue énormément au succès de cet événement.»

[www.beringer-jazz-and-bluesdays.ch](http://www.beringer-jazz-and-bluesdays.ch)



Histoire de rock'n'roll: Bill Haley's Comets sur scène à Beringen.

### Feldschlösschen Academy

## Ainsi, vous y verrez plus clair

Pour un plaisir de la bière sans compromis, l'entretien des verres est primordial. Dans le cadre de la Feldschlösschen Academy sur [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch), voyez comment vous y prendre.

Pour un parfait col de mousse sur la bière, il faut un verre correctement nettoyé. Si la mousse s'effrite à grosses bulles, c'est que le verre est gras. Si elle n'adhère pas à la paroi du verre et s'affaisse rapidement, c'est souvent dû aux substances lavantes actives.

#### Tout ce que le verre désire

Feldschlösschen Academy vous réserve de précieux tuyaux. Par exemple, ne lavez jamais vos verres de bière avec les couverts et limitez l'emploi de brillanters. Si vous lavez vos verres à la main, rincez-les d'abord à l'eau chaude et ensuite à l'eau froide.

#### Verres de marque:

##### pour un accent sur le goût

Au fait: les verres conçus pour les différentes sortes de bières soulignent par leur forme individuelle le goût de chaque bière et contribuent à créer le parfait col de mousse.

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



### L'entretien des verres

## Verres

**Tout pour des verres impeccables:**

Par leurs formes spécifiques, les verres de marque mettent en valeur le goût de chaque sorte de bière et contribuent à former une belle couronne de mousse.

**LAVAGE EN MACHINES**

- Si possible, laver les verres de bière à part et surtout pas avec les assiettes et les plats.
- Les laves à café risquent, souvent des résidus gras qui se déposent dans les verres et altèrent ainsi la formation de la mousse.
- Pour les lavages en machine, veillez à ne pas ajouter trop de produit de rinçage. Mais n'oubliez pas toujours d'effrayer par les filtres.

**LAVAGE À LA MAIN**

- Lavez soigneusement les verres à l'eau chaude en évitant d'utiliser trop de produit vaisselle.
- Rincez les verres à l'eau claire et froide.
- Retournez le verre et essuyez-le à la main pour vous assurer qu'il n'y a aucune trace de gras ou de produit vaisselle.
- Le verre est propre lorsque l'eau déboule de manière uniforme (sans un film d'eau uniforme).
- Polissez les verres sur un épongeur ou un tissu pour les mettre à sécher.
- Servez nos bières uniquement dans les verres de marque correspondants. Vous donnez ainsi à votre client une impression de qualité plus élevée et il pourra même s'excuser de payer plus.

**FELDSCHLÖSSCHEN**

Tout ce que vous devez savoir pour obtenir des verres parfaitement propres: consultez la Feldschlösschen Academy sur [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch).

## Best of Swiss Gastro

## Le triomphe de Frau Gerolds Garten

Au pied de la Prime Tower à Zurich, Frau Gerold a ouvert ses portes en été 2012. Potager, cuisine fraîche, magasins, art et un programme diversifié représentent la base de ce concept de gastronomie urbaine. Katja Weber a décroché le prix principal au Best of Swiss Gastro. SOIF s'est entretenu avec la copropriétaire et s'est enquis du secret de la réussite de «Frau Gerolds Garten».

#### Quel est le secret de «Frau Gerolds Garten»?

Tout ce qui semble improvisé à première vue, demande en réalité des processus professionnels et une bonne équipe. Au début, l'effet de surprise joue un rôle essentiel, car les clients ne s'attendaient pas à un tel concept. Ensuite, ce concept est bien sûr constamment adapté et nous misons sur une qualité durable. De l'art aux meubles jusqu'aux éléments de jardin, nous proposons des nouveautés sans cesse.

#### Quelle importance au jardinage urbain?

Le potager, où nous faisons pousser des herbes, légumes, fruits et salades, est le cœur du concept. Même si dans la cohue d'une soirée il passe au second plan, son entretien représente notre engagement pour la culture locale, qui nous tient à cœur.

#### Vos clients jardinent-ils aussi?

Chacun peut s'investir dans le cadre d'un atelier

de jardinage. Entre-temps, une petite communauté se retrouve régulièrement pour nous donner un coup de main. En outre, nous avons loué des plates-bandes à nos visiteurs.

*«Le potager est le cœur du concept.»*

#### Que fait «Frau Gerold» en hiver?

Dernièrement, nous avons construit un chalet où nous proposons des soirées fondue douillettes au coin du feu durant la saison froide. Nous sommes très fiers de notre petite cabane qui enrichit notre perspective et fait le bonheur de nos clients.

#### Votre tuyau pour la restauration en plein air?

Je conseille surtout d'avoir un grand toit (rit). Le temps variable est certes vital pour les plantes, mais il rend la planification difficile. À mon avis, il importe d'accorder une attention particulière aux détails, sans en

faire trop. Nous avons surtout développé nos propres idées. Tout ne peut pas être réalisé, bien sûr, mais c'est une bonne référence.

#### Vous avez gagné le prix Master & Outdoor aux Best of Swiss Gastro. Qu'est-ce que cela signifie pour vous?

C'est une très belle récompense qui nous montre que nous sommes sur le bon chemin. Il s'agissait d'une construction nouvelle pour la ville de Zurich, qui a requis une étroite collaboration avec les autorités municipales. Et nous avons beaucoup fait nous-mêmes – en commençant par les croquis jusqu'aux travaux manuels et sur la grue. Nous y avons mis tout notre cœur.



Katja Weber (à g.) avec la présentatrice Melanie Winiger sur scène lors de la remise des prix au Best of Swiss Gastro à Bâle.



La nature en plein cœur de la ville de Zurich.

## Best of Swiss Gastro 2014 – les gagnants

- **Master & Outdoor:** Frau Gerolds Garten, Zurich.
- **Trend:** OX Restaurant & Grill, Interlaken.
- **Classic:** Anker, Teufen.
- **Activity:** Restaurant du parc naturel et animalier de Zurich Langenberg, Langnau am Albis.
- **Gourmet:** Tentazioni, Cavigliano.
- **Bar & Nightlife:** Einfach, Zurich.
- **On the Move:** Pfifferling Deli, Bâle.
- **Business & Care:** Google Café, Zurich.
- **Coffee:** Café Lang, Zurich.

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

20 ans de carrière

# Stefan Roos célèbre avec Feldschlösschen



Stefan Roos, chanteur d'émotions.

En 2009, il a remporté la finale suisse du «Grand Prix de la chanson populaire». En 2014, il fête ses 20 ans sur scène. Quand ses fans se donneront rendez-vous à Bad Ragaz le 22 mars, les «Die fidelen Mölltaler», «Oesch's die Dritten» et Marc Pircher seront de la partie.

**«Un bout de patrie»**

Tandis que les musiciens mettront de l'ambiance sur scène, la livraison des boissons se fera sous l'égide de Feldschlösschen. Stefan Roos: «Je suis enchanté de notre parfaite interaction



Affiche de la fête.

avec Feldschlösschen. Le Sales Manager Jürg Felix y met beaucoup de cœur et règle tous les détails. Je me réjouis énormément de l'importante contribution que

Feldschlösschen apporte à la réussite des 20 ans de ma carrière.»

**Prélocations ouvertes**

«Feldschlösschen représente pour moi un bout de patrie», déclare Stefan Roos. «Mon oncle était restaurateur à Bad Ragaz pendant 20 ans. J'y ai connu cette bière suisse de Rheinfelden que je ne cesse d'apprécier.»

La prévente des billets est en cours. Ils peuvent être obtenus par téléphone au 071 622 82 64 ou par e-mail à info@stefanroos.ch.

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

Brauerei, Herzogenbuchsee

## Menus à base de bière et viande

Le restaurant Brauerei est une institution bien connue depuis des décennies au cœur de Herzogenbuchsee. Ilda Meskovic et Dural Baydan en sont les nouveaux gérants. Elle a grandi dans une famille de restaurateurs, tandis que lui travaille dans la restauration depuis 24 ans.

à la pression comprend Feldschlösschen Original et Amber ainsi que la Schneider Weisse. «Je collabore avec Feldschlösschen depuis toujours. Les gens adorent cette bière et le service est littéralement parfait», raconte Dural Baydan.



**Un client fidèle**

«Le «Braui» est connu pour les bières et les viandes», dit Dural Baydan. Il propose à ses clients huit sortes de cordons bleus et fondues à la viande. Les pizzas géantes sont également très appréciées et le choix des bières



Dural Baydan avec sa collègue Ilda Meskovic.



Les nouveaux hôtes du restaurant «GrüneBode».

GrüneBode, Kriens

## Un vent nouveau

«J'aimerais que le «GrüneBode» à Kriens redevienne une très bonne adresse», déclare Jost Hammer, entrepreneur. Depuis sa réouverture, il est le tenancier dudit bistrot, qui est géré par sa sœur Marianne Wasser et son épouse Rosalie Hammer.

«Frais, régional, saisonnier»: telle est la devise de la nouvelle équipe du «GrüneBode». Jost Hammer: «Nous proposons une restauration honnête à des prix raisonnables.» Le lo-

cal a été restauré et on y trouve une délicieuse cuisine bourgeoise. On y entretient un fumoir et on y donne des soirées musicales de jazz et blues.

**Éloges à Feldschlösschen**

On y déguste Feldschlösschen Original et Amber à la pression. «Feldschlösschen nous a donné un sacré coup de main au début», dit Jost Hammer. «Nous nous entendons parfaitement bien!»

[www.gruenebode-kriens.ch](http://www.gruenebode-kriens.ch)

# Accès gratuit à Internet pour vos clients



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

**Grâce à la société Monzoon 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](http://MyFELDSCHLOESSCHEN.ch) sous «Gérer votre business / Deals».

Contact direct Monzoon Networks AG: téléphone +41 43 500 04 70, e-mail: [info@monzoon.net](mailto:info@monzoon.net) Mot-clé: «Feldschlösschen»



Académie gastronomique Schneider Weisse

# Une inspiration pour vos menus



Susanne Hecht de Schneider Weisse apprend aux chefs gastronomiques suisses à cuisiner avec la bière au blé.

«Ce sont les ingrédients qui comptent», disait le fondateur de Schneider Weisse, Georg I. Schneider, qui développa en 1872 une recette si fine que la bière blanche est aujourd'hui appréciée dans le monde entier. Selon le même principe, Schneider Weisse forme aujourd'hui des grands chefs qui apprennent à créer des menus parfaits avec les produits de Schneider Weisse.

Des chefs gastronomiques du monde entier ont déjà participé au fameux programme «Beer & Food» de Schneider Weisse. En octobre 2013, des cuisiniers suisses ont été invités pour la première fois à l'«académie gastronomique Schneider Weisse». Huit chefs ont répondu à l'appel de Susanne Hecht, directrice des exportations chez Schneider Weisse. Ils ont pu élargir leurs connaissances de la bière pendant deux jours à Kelheim et y recevoir de nouvelles inspirations pour leur carte.

**Bon pour le restaurateur et le client**

Le programme a été bien accepté et les restaurateurs ont intégré ce qu'ils avaient appris à leur travail quotidien, comme par exemple Tobias Jochim, cuisinier-chef au Tschuggen Grand Hotel à Arosa (cf. inter-



view dans l'encadré ci-contre). Dix gagnants d'un concours Schneider Weisse ont ensuite pu déguster les nouveaux plats, et tous furent enthousiastes. Cela prouve que l'«académie gastronomique Schneider Weisse» inspire les restaurateurs et apporte aussi beaucoup de plaisir aux clients.

**Des menus qui sortent de l'ordinaire**

Les clients s'intéressent toujours plus aux bières spéciales. Grâce à leurs connaissances acquises à l'académie, les restaurateurs peuvent répondre aux demandes croissantes des clients et leur proposer de nouveaux menus qui sortent de l'ordinaire.

**L'académie offre**

- Une formation continue attrayante pour les restaurateurs intéressés.
- Une plus-value pour les

**Quelle bière avec quel repas?**

La **Schneider Weisse Unser Original** accompagne les rôtis de porc, fromage d'Italie et saucisses grillées

La **Schneider Weisse Mein Blondes** accompagne les salades, les plats méditerranéens de légumes, boudin blanc et le casse-croûte au goûter

La **Schneider Weisse Unser Aventinus** est particulièrement indiquée pour le rôti et les grillades

La **Schneider Weisse Mein Kristall** accompagne les plats de poisson et de fromage

**«Nous servons la Weissbier au petit déjeuner»**



**Tobias Jochim, chef au Tschuggen Grand Hotel Arosa**

**Pourquoi avez-vous participé à l'«académie gastronomique Schneider Weisse»?**

La devise de Georg I. Schneider, «ce sont les ingrédients qui comptent», est aussi la mienne. Le programme était parfait pour approfondir mes connaissances sur la combinaison de boissons très aromatiques comme la Weissbier et les mets.

**Comment appliquez-vous ces nouvelles connaissances?**

J'utilise la Schneider Weisse pour cuisiner, en pâtisserie, pour les sauces ou la viande. Nous allons maintenant encore plus loin et avons élargi notre buffet de petit déjeuner: avec la saucisse blanche, nous servons 1dl d'«Unser Aventinus». Une touche unique que l'on ne trouve nulle part ailleurs.

**Et comment ont réagi vos clients?**

Très bien! Surtout nos clients allemands car la Weissbier ne se trouve pas à chaque coin de rue en Suisse. De nombreux clients ne connaissent pas du tout la large palette de bières blanches. Une bonne idée, donc.

clients qui peuvent commander des menus spéciaux à la bière.

- Une plus-value intéressante pour les restaurateurs qui leur permet de se différencier de

la concurrence par des menus exclusifs.

Trois bonnes raisons pour répéter ce programme en 2014!

Une sauce à la moutarde à la Hopfenperle

# Le pot-au-feu aux arômes de bière

## Pot-au-feu à la sauce à la bière et à la moutarde

### SAUCE À LA BIÈRE ET À LA MOUTARDE

#### Ingrédients pour 4 personnes

1,5 dl Feldschlösschen Hopfenperle  
 10 g beurre  
 1 cs d'échalotes hachées  
 30 g moutarde  
 sel  
 poivre

#### PRÉPARATION

Faire revenir le beurre et les échalotes dans une casserole, ensuite ajouter la Feldschlösschen Hopfenperle et laisser réduire à 70% de son volume initial. Laisser refroidir, puis ajouter la moutarde et assaisonner avec du sel et du poivre.

### POT-AU-FEU

#### Ingrédients pour 4 personnes

500 g plat de côtes (bœuf)  
 500 g tête de veau  
 1 petite langue  
 500 g épaule de bœuf  
 1 poulet vidé  
 1 cotechino (saucisson tessinois)  
 1 branche de céleri  
 2 oignons  
 3 carottes  
 2 courgettes  
 4 pommes de terre  
 poivre  
 sel

#### PRÉPARATION

**Cuire les viandes:** Mettre dans une grande casserole beaucoup d'eau froide à bouillir, ajouter du gros sel, un oignon haché et la branche de céleri coupé en petits morceaux. Quand l'eau bout, ajouter les grains de poivre, le bœuf, le plat de côtes, et porter à ébullition. 15 minutes après le début de la cuisson, écumer la viande, réduire le feu et laisser cuire pendant deux heures et demie. Cuire séparément à part la langue, la tête de veau, le poulet et le cotechino, toujours selon le même procédé. Quand tous les ingrédients sont cuits, les garder au chaud au bain-marie.

**Garniture:** Peler et couper les carottes, les faire bouillir pendant 15 minutes. Couper les courgettes en bâtonnets et les cuire pendant 10 minutes. Peler et couper les pommes de terre et les cuire pendant 20 minutes.

Au Ristorante Ideal à Coldrerio, le couple de restaurateurs et leur chef surprennent leurs clients par une assiette de pot-au-feu avec une sauce à la Feldschlösschen Hopfenperle.

Les restaurateurs Laura et Renato Bazzanella ont entièrement rénové et décoré avec goût le traditionnel Ristorante Ideal à Coldrerio. À intervalles réguliers ils surprennent leurs clients avec des spécialités culinaires préparées avec art par le chef Massimo Mogavero. En deuxième moitié d'hiver et pendant le carnaval, Renato et Laura Bazzanella misent sur leur assiette spéciale de pot-au-feu tessinois.

### Nouvelles couleurs et arômes inédits

La bière accompagne à merveille cette spécialité. Le chef a décidé de préparer la sauce à la moutarde avec de la bière. Après de nombreux essais, il a atteint le résultat désiré: la Feldschlösschen Hopfenperle donne à la sauce une nouvelle couleur et des arômes inédits. Le léger goût de bière et la moutarde s'harmonisent à merveille avec diverses sortes de viande. Les clients adorent l'assiette de pot-au-feu tessinois.



En haut: Laura et Renato Bazzanella et le chef Massimo Mogavero (depuis la gauche) présentent l'assiette de pot-au-feu (en bas).

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

## Et avec ça, une Urtrüb

L'assiette de pot-au-feu s'accorde le mieux avec Feldschlösschen Urtrüb. Elle contient, en plus du malt d'orge, du malt de blé et de seigle. Ce mélange fait de l'Urtrüb l'accompagnement idéal de toutes les sortes de viande de l'assiette de pot-au-feu, des fruits à la moutarde et bien entendu de la sauce à la bière et à la moutarde.



Rolf Burkhard, sommelier en bières et directeur de la filiale Feldschlösschen à Taverner.



## 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.



## LEXIQUE DE LA BIÈRE

### L comme lager

Le terme **lager** désigne les bières de fermentation basse légèrement houblonnées, avec une teneur en moût – dérivé de malt et de houblon – de 10 à 12% et une teneur en alcool de 4,2 à 5,3% vol. Il s'agit des bières nettement favorites en Suisse: durant l'année de production 2012/2013 les bières lager constituaient 82,6% des ventes globales de bière en Suisse. Feldschlösschen propose une vaste gamme de bières lager, la Feldschlösschen Original et la Cardinal Blonde, pour n'en citer que deux.



## La BLAGUE du mois

L'instituteur a devant lui un verre de bière et un verre d'eau du robinet et il met un ver dans chacun. Le ver dans la bière gigote un peu, puis meurt. Le ver dans l'eau nage joyeusement en surface. Le maître demande: «Les enfants, quelle leçon en tirons-nous?» Le petit Daniel répond: «Qui boit de la bière n'a pas à craindre les vers.»

Agenda présenté par **MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**

## Salon de l'auto et Journée de la femme

• **Salon de l'auto à Genève:** le traditionnel Salon de Genève figure parmi les événements de grande envergure au niveau européen, voire mondial. Ce printemps il ouvrira ses portes du 6 au 16 mars pour la 84<sup>e</sup> fois. Près de 700 modèles seront présents à Palexpo sur plus de 100 000 m<sup>2</sup> et ne manqueront pas d'atteindre la moyenne des 700 000 visiteurs des années précédentes.

[www.salon-auto.ch](http://www.salon-auto.ch)



Logo du 84<sup>e</sup> Salon de l'auto à Genève.

• **Journée mondiale de la femme:** cette journée, célébrée chaque année le 8 mars depuis 1921, remonte à la Première Guerre mondiale. Initialement centrée autour de sujets relatifs à l'égalité des femmes et au droit de vote et d'éligibilité, elle est placée en 2014 sous le thème «Inspiring Change». Le but est d'obtenir des changements positifs en faveur des femmes dans tous les domaines. Au fait: depuis 14 ans on célèbre de manière analogue la Journée mondiale de l'homme en date du 3 novembre.



Journée mondiale de la femme le 8 mars.



## Unser Original

### Schneider Weisse TAP7 Unser Original

Die ganze Fülle der Weizenwelt passt zu herzhaften Genüssen



*Braukunst für Weissbierkenner*



www.schneider-weisse.de

**LA DIFFÉRENCE RAFRAÎCHISSANTE À LA POMME.  
EN VENTE DÈS LE 01.04.**



Somersby Apple Original est une boisson rafraîchissante à la pomme, contenant 4,5% vol. d'alcool, qui associe avec finesse jus de pomme et vin de fruit. Découvrez-en davantage sur [www.somersby.ch](http://www.somersby.ch)