



SOIF

Le magazine de restauration de Feldschlösschen Boissons SA – www.journalsoif.ch
 N° 4 | Avril 2014



Feldschlösschen

La bière préférée des Suisses

Page 10

Nouveaux prix nets
 Produits Carlsberg et la Blonde 25, maintenant jusqu'à 28 % moins chers
Page 5

Premier anniversaire
 Feldschlösschen Academy forme votre personnel, pour que vous vendiez plus de bière
Page 24

Exceptionnel!

Eve Caipirinha
 Prix à l'unité
 au lieu de 1.97 **1.77**

Eve by Cardinal
 Caipirinha
 VP tray 6x4x27,5cl

Commandez maintenant!
 Limited Edition!
 Pour une durée limitée!




LE COURONNEMENT D'UNE AMITIÉ.

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



Ph. Ilime
Brasseur

M. Prudel
Créateur

 Donne ton avis à
Markus et Philippe sur
facebook.com/cardinalbeer



Éditorial

Culture de la bière suisse



Chères lectrices, chers lecteurs,

«Feldschlösschen est tout simplement la meilleure bière suisse.» Ce n'est pas nous qui le disons, mais Anna Weigl, en **page 10** de ce numéro de SOIF. Anna Weigl est une habituée du Nextone Bar à Zurich. À l'instar de beaucoup de Suissesses et de Suisses, elle voit en Feldschlösschen une part d'héritage de notre pays.

Nous n'oublions pas non plus les particularités régionales: alors que Feldschlösschen réunit toute la Suisse, les Romands apprécient surtout la Cardinal; les Bernois ont leur Gurten, les Zurichois la Hürlimann, les Bâlois la Warteck et les Valaisans leur Valaisanne.

Nos marques régionales représentent une part non négligeable de culture suisse de la bière. Il en est question aussi le 25 avril, à l'occasion de la «Journée de la bière suisse». À la **page 15** vous lirez comment cette journée sera célébrée. Nous vous invitons cordialement à participer vous aussi et à fêter les multiples facettes de la culture de la bière dans votre établissement.

Le jass est notre jeu national, avec Feldschlösschen comme atout: répondez au quiz de la **page 21** et avec un peu de chance vous gagnerez l'un des cinq sets de jass exclusifs de Feldschlösschen. Bonne chance!

Markus Furrer
Area Sales Director Nord-Ouest Suisse

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

Freshfocus, Textension, Amiado Group, Pixelio, Martin Jossen



Le site d'Emmen 7



Jardins urbains 15



Les bières suisses sont appréciées 10



Feldschlösschen Original

La bière suisse typique



Le 25 avril 2014 sera la journée de la bière suisse. Ce sera aussi la journée de **Feldschlösschen Original**. Notre Original est en effet la bière suisse par excellence. Chaque fois qu'il y a quelque chose à célébrer, la Suisse trinque de préférence avec une Feldschlösschen. L'Original convainc les Suissesses et les Suisses par sa touche de houblon tendrement amère, qui lui confère une saveur agréable.

Relookée en début d'année, la marque Feldschlösschen est aujourd'hui encore plus fraîche et moderne. Feldschlösschen Original est une valeur sûre toute l'année, surtout au cours de la journée de la bière suisse.

Commander maintenant!

3.32 CHF

par litre

Feldschlösschen Original
Art.10043 fût de 50 litres
Art.10042 fût de 30 litres

www.myfeldschloessen.ch



VENTE ACTIVE

FELDSCHLÖSSCHEN

ACADEMY

SAVIEZ-VOUS, que notre Somersby Apple a un goût pétillant et sucré qui le fait énormément apprécier? Le Somersby est la boisson désaltérante idéale au goût de pomme et complète parfaitement votre gamme de bières. Le Somersby se boit volontiers à l'apéro.

Astuce du mois

Recommandez le Somersby comme désaltérant au goût prononcé et servez-le dans un verre rempli de glaçons. De cette manière vos clients apprécieront encore mieux le Somersby, et en recommanderont certainement un deuxième.



LE VIN DU MOIS

Perseus Pinot Noir

DOMAINE SCHMIDHEINY, VALLÉE DU RHIN

Le **Perseus Pinot Noir** convainc par son acidité équilibrée et sa structure tannique. Ce vin du domaine Schmidheiny dans la vallée du Rhin a des arômes d'épices, de pruneaux, de fruits secs et de rôti, avec un final de baies légèrement minéralisé.

Convient parfaitement avec...

Le Perseus Pinot Noir se boit idéalement avec la cuisine suisse, surtout les viandes en sauce.

«THE BOTTLE» – Food & Wine: www.bottle.ch

Commander maintenant!

18.90 CHF

la bouteille

Perseus Pinot Noir
Art.11845
6x75cl VP carton

www.myfeldschloessen.ch



Les œufs de Pâques colorés s'accrochent parfaitement à une bière.

Bière riche

Œufs de Pâques et bière – mes conseils

Le bonheur tient parfois à peu de choses: déposez juste avant Pâques des œufs colorés sur les tables et faites revivre la tradition de jouer à cacher des œufs! Vos clients se prendront sûrement au jeu et cela mettra de l'ambiance dans votre local. Il n'y a rien de mieux qu'une bière pres-

sion bien fraîche pour accompagner les œufs durs. Et pourquoi ne pas créer une offre spéciale pour Pâques – par exemple, un œuf de Pâques et une petite bière à un prix préférentiel. Et vos clients apprécieraient sûrement de vous voir proposer une bière spéciale dans ce forfait.

Carlsberg et Blonde 25

Nouveaux prix nets attrayants

Ce n'est pas une blague, mais une bonne nouvelle pour les restaurateurs: dès le 1^{er} avril nous pouvons vous offrir un produit Blonde 25 et cinq produits Carlsberg à des prix nets attrayants. L'avantage est évident, car les nouveaux prix nets sont jusqu'à 28% inférieurs aux prix de liste antérieurs.

**Carlsberg****24x33 cl VC**Nouveau prix par bouteille: 1.40 francs
Ancien prix par bouteille: 1.75 francs**24x25 cl VP**Nouveau prix par bouteille: 0.99 francs
Ancien prix par bouteille: 1.38 francs**4x6x33 cl VP**Nouveau prix par bouteille: 1.40 francs
Ancien prix par bouteille: 1.78 francs**24x50 cl boîte**Nouveau prix par boîte: 1.60 francs
Ancien prix par boîte: 1.92 francs**4x6x50 cl boîte**Nouveau prix par boîte: 1.60 francs
Ancien prix par boîte: 1.92 francs**Blonde 25****24x25 cl VC**Nouveau prix par bouteille: 0.99 francs
Ancien prix par bouteille: 1.24 francs**Des marques attrayantes**

Carlsberg et la Valaisanne Blonde 25 sont des marques attrayantes et appréciées que l'on consomme volontiers lors de fêtes et de sorties nocturnes. Vous pourrez maintenant les offrir encore moins chères en bouteille ou en canette. N'est-ce pas une raison de faire la fête?

Nouveau

Ramseier
Haute-tige

Feldschlösschen offre dès maintenant le **Ramseier Haute-tige** en bouteilles PET de **50 cl**. Son caractère typique de moût frais obtenu à partir de fruits suisses de grande qualité poussant sur des pommiers haute-tige vous permet d'offrir à vos clients un plaisir gustatif non-filtré.



Commander maintenant!

1.59 CHF

la bouteille

Ramseier Haute-tige
Art. 12065
4x6x50cl VP PET

www.myfeldschloesschen.ch

Le groupe Amiado photographie tous vos événements

Votre événement sous les projecteurs

Peu d'événements en Suisse n'ont pas été couverts par un photographe du groupe Amiado, partenaire fiable de la gastronomie. Les clients de Feldschlösschen ont 10% de rabais sur leur premier ordre.

Vous souhaitez conserver les meilleurs moments des événements dans votre local en photos ou en vidéo? Vous cherchez un photographe pour immortaliser vos reportages, vos portraits professionnels ou ceux de vos collaborateurs? Faites confiance au groupe Amiado, car il est spécialisé en matière de photos et de vidéos dans le domaine de la gastronomie.

Pour tous vos besoins

Qualité professionnelle, rapide et résultats haut de gamme: le groupe Amiado, qui appartient à Axel Springer Suisse, couvre tous vos besoins en créant des photos et des vidéos à votre image. Les points capitaux principaux d'une collaboration:

- Tous les clichés instantanés et photos de votre événement sont assurés, peu importe la taille de l'événement.

- On convient de forfaits photos qui incluent le traitement des images et leur mise à disposition.

- Les prises de vue sont effectuées avec des appareils photo reflex numériques en résolution maximale.

- Les photos sont ensuite optimisées pour l'impression et disponibles dans tous les formats de données.

- L'impression de photos sur place est garantie et très appréciée des clients présents.

- Vous pouvez disposer sans restriction de toutes les photos, par exemple pour documenter vos événements.

- Les photos sont parfaites pour être utilisées dans vos relations avec la presse et pour des publiereportages.

- L'offre du groupe Amiado comprend aussi la production sur fond de photos, flash professionnel inclus.

Votre rabais

Le groupe Amiado sera ravi de présenter votre local et votre événement sous leur meilleur jour. Clients de Feldschlösschen, contactez ce partenaire photo et vidéo de la gastronomie suisse par téléphone (044 508 23 17) ou par e-mail (services@amiadogroup.ch) et profitez d'un rabais de 10% sur votre première commande.



Le groupe Amiado était aussi le photographe officiel du Swiss Nightlife Award. Vous trouverez le reportage en page 16.



NOS 3 CHAMPIONS

BARBERA D'ALBA

Le raffiné : il est le préféré de la nation

BARBARESCO

L'imposant : sa force et sa polyvalence sont légendaires

BAROLO

Le grand : qui veut gagner, ne doit pas l'ignorer



VAREJ DE FONTANAFREDDA

pour les clients de la gastronomie exclusivement disponible au niveau national chez www.bottle.ch



LA BOISSON DU MOIS

Le Pimm's No. 1 vire en tête avec le Ginger Ale

Le Pimm's No. 1 est une liqueur avec une teneur en alcool de 25%. Ses ingrédients principaux sont le gin, la quinine et un mélange d'épices tenu secret. Le «Pimm's» est très répandu dans la culture britannique et a des amateurs partout dans le monde.

Idéal en mélange dans une cruche

La liqueur est le plus souvent servie en cocktail, raison pour laquelle on uti-

lise souvent le résumé «Pimm's» pour le «Pimm's No. 1 Cup». Celui-ci est idéal servi en cruche: mélanger le «Pimm's» avec du Schweppes Ginger Ale, garnir de fruits, de concombres et de menthe et verser à table dans des verres à longdrink.

Profitez-en maintenant

Il y a actuellement une promotion Cent-Off sur le Pimm's No. 1. Jetez un coup d'œil au HITFlash.

Ingrédients pour une cruche (6 verres)

30 cl Pimm's No. 1
90 cl Schweppes Ginger Ale
6 fraises
6 tranches de concombre
3 tranches d'orange
Menthe
Glaçons

Préparation

Mettre les glaçons dans une cruche et y verser le Pimm's. Remplir de Schweppes Ginger Ale. Ajouter les fruits, le concombre et la menthe.



Site d'Emmen

Feldschlösschen au cœur de la Suisse

L'équipe de Feldschlösschen fournit chaque jour de grandes prestations au cœur de la Suisse. Quinze collaboratrices et collaborateurs s'affairent pour nos clients à Emmen.

«Nous traitons ici plus de 10 000 livraisons par année» précise David Ulrich, directeur de la distribution à Emmen. Son collègue Reto Erdin, directeur des ventes de la région Suisse centrale, ajoute: «Emmen est un pôle important au cœur de la

Suisse pour Feldschlösschen. Ce site nous place tout près de nos clients toujours plus nombreux.»

Flexibilité et esprit d'équipe

Les plus grandes forces du site, appréciées tant des clients que du personnel

sont la flexibilité et l'esprit d'équipe entre la logistique et la vente. David Ulrich: «Nous sommes certes une petite équipe, mais nous sommes forts et nous nous serrons les coudes.»

Notre propre page Facebook

Le directeur de la distribution est fier de dire que le site d'Emmen de Feldschlösschen a même sa propre page Facebook.



Plus de 10 000 livraisons par année sont traitées ici.

L'équipe Feldschlösschen sur le site d'Emmen.



Des heureux gagnants

Concours Staropramen

Christoph Dopp, client du Peggy O'Neill's Irish Bar de Frauenfeld, a tiré le gros lot et remporté un voyage à Prague de trois jours pour deux personnes au concours Staropramen de la House of Beer. Fin janvier, il s'est rendu avec un copain dans la «Ville d'Or», où il a entre autres visité la brasserie de Staropramen (photo). «Un guide privé nous a fait visiter la ville. Le voyage a été une expérience inoubliable», raconte Christoph Dopp.



Concours des dépositaires

Feldschlösschen a recherché lors d'un concours le dépositaire le plus rapide. Le gagnant est Getränke Weibel AG à Pfäffikon. Le Regional Sales Manager Werner Moll (à gauche sur la photo) a remis le prix au propriétaire Roger Weibel: un week-end prolongé pour deux personnes au quatre étoiles Frutt Lodge & Spa à Melchsee-Frutt d'une valeur de 1400 francs.



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»



Un rappel de la patrie

La vraie Grisonne: la Rhäzünser Plus fait peau neuve

Au cours du printemps les nouvelles bouteilles et les emballages nouveaux de Rhäzünser Plus seront mis sur le marché. Grâce à une coopération avec «Graubünden Tourismus», on soulignera d'avantage l'origine de cette marque suisse de tradition – et visuellement on mettra en avant la légèreté de ce produit à base d'eau locale.

Afin d'attirer encore plus d'attention sur Rhäzünser Plus, les bouteilles font peau neuve. Le branding (bouquetin et la marque Rhäzünser) ainsi que le nouveau logo «La vraie Grisonne» renforce l'origine de Rhäzünser. La légèreté des produits Rhäzünser Plus doit être soulignée par le codage-couleur surtout envers les familles et les enfants conscients de leur santé. Aussi, les plus grandes images des fruits mettent en avant le goût sympa.

Rhäzünser Plus on peut aussi améliorer la rentabilité grâce au prix d'achat plus avantageux que celui des boissons gazeuses.

Axée sur les utilisateurs

Sans agents conservateurs ni édulcorants artificiels, la Rhäzünser Plus est axée sur les souhaits des utilisateurs:

- plaisir et changement
- plus qu'une simple eau
- moins de calories qu'une boisson gazeuse classique
- nature et une source d'énergie digeste



Rhäzünser, originaire des montagnes grisonnes.

Natur et plaisir: Rhäzünser Plus

Rhäzünser Plus est «la nature allée au plaisir». L'eau minérale naturelle de la source Rhäzünser est enrichie de 4% de jus de fruit, devenant ainsi une boisson désaltérante légère pour petits et grands. Les goûts se déclinent en de nom-

breuses variations, des classiques «citron» et «pêche» à la fine «Rhäzünser Plus fleur de sureau» en passant par la «Rhäzünser Plus pomme verte», lancée il y a deux ans.

En route et au repas

La responsable des marques Heidi Keller dit: «Le goût incomparable, lié aux propriétés positives du produit, font de Rhäzünser Plus une boisson appréciée lorsque l'on est en route, à l'école, au travail ou à table pour accompagner le repas.»

Une chance pour les restaurateurs

Les produits Rhäzünser Plus se prêtent à la consommation en route, à l'emporter, dans les restaurants en pleine nature ou les cantines. Ils sont donc une grande chance pour les restaurateurs dont les clients veulent un large choix de goûts. Avec



La vraie Grisonne: les bouteilles et les emballages de Rhäzünser Plus font peau neuve.

Les Suisses aiment la bière suisse

La Suisse trinque de préférence une Feldschlösschen en main

Quelle que soit la raison de la fête, la Suisse trinque de préférence avec une Feldschlösschen. Dans de nombreux établissements dans tout le pays, les restaurateurs et les habitués jurent par leur bière

préférée, parmi la vaste gamme de Feldschlösschen. SOIF s'est rendu chez quatre clients pour découvrir que pour les Suissesses et les Suisses, la marque Feldschlösschen fait partie du patrimoine.

MISCHU'S ROCK & BLUES À UTZENSTORF

Feldschlösschen à bouchon mécanique

Au «Mischu's Rock & Blues» Pub à Utzenstorf, on entend à la fin d'une journée de travail le «plop» typique des bouteilles à bouchon mécanique. «Je vends énormément de Feldschlösschen Bügel», raconte Michel Lüdi, son tenancier. En 2010, il avait participé avec son pub à la phase-test de la nouvelle bière à bouchon mécanique; le «Mischu's» est ainsi un des premiers établissements à s'y être mis, avec succès d'ailleurs. Michel Lüdi: «La bière à bouchon mécanique véhicule une tradition suisse et a immédiatement fait l'unanimité chez nous.» Cette bière couleur ambre convient parfaitement aux amateurs de bière, qui forment le gros des clients du «Mischu's». «La Feldschlösschen Bügel a simplement un excellent goût», dit Daniel Pfeiffer, qui passe au «Mischu's» boire une de ces bières au moins quatre fois par semaine.



Les clients Markus Buchser, Daniel Pfeiffer et Rolf Biedermann (depuis la g.) avec Michel Lüdi du «Mischu's Rock & Blues».

Rolf Biedermann trouve que la Feldschlösschen à bouchon mécanique est un must pour l'entreprise. «Quand j'entre dans un restaurant, je demande toujours s'ils ont de la bière à bouchon mécanique sur la carte», explique-t-il. La fermeture elle-même y contribue: «C'est marquant de l'ouvrir. Cela me rappelle le bon vieux temps.»



La Feldschlösschen à bouchon mécanique est entrée dans les mœurs au «Mischu's».

LE NEXTONE BAR À ZÜRICH

La Feldschlösschen Original



Le restaurateur Murat Akaras trinque le plus volontiers avec une Feldschlösschen Original.

Murat Akras, tenancier du «Nextone», est originaire de Turquie, mais jure par la bière de Feldschlösschen: «Je mets l'accent sur la qualité suisse. Mes clients, d'où qu'ils viennent, apprécient de boire chez nous la Feldschlösschen Original.» Demandons donc aux habitués du Nextone Bar ce qu'ils pensent de la Feldschlösschen Original:

- Claudia Minder: «La Feldschlösschen est le coupe-soif de la nation, simplement la meilleure bière suisse.»
- René Meyer: «La Feldschlösschen est ma bière



Ils choisissent l'originale: les habitués du Nextone Claudia Minder, René Meyer, Christoph Graf, Anna Weigl et Philipp Jäger (depuis la gauche).

depuis 50 ans déjà. Pour moi il n'y en a pas de meilleure.»

- Anna Weigl: «La Feldschlösschen est la meilleure bière suisse.»
- Christoph Graf: «J'apprécie la Feldschlösschen Original, car elle

est si aromatique et épicée. Elle est un morceau de Suisse.»

- Philipp Jäger: «Je bois la Feldschlösschen depuis toujours, et il en restera ainsi.»



Olivia Zünd fait la pause avec ses employés, autour d'une pizza et d'une Hopfenperle.

LA CROCE FEDERALE À BELLINZONE

Feldschlösschen Hopfenperle

«À l'instar de la Feldschlösschen Original en Suisse alémanique, la Feldschlösschen Hopfenperle est au Tessin simplement LA bière suisse», dit Olivia Zünd. La directrice de l'hôtel-restaurant Croce Federale à Bellinzone sait aussi pourquoi il en est ainsi: «Au Tessin, 90% des clients boivent une bière avec la piz-

za. Et une bonne pizza s'accorde parfaitement avec une Hopfenperle fraîchement tirée.»

La restauratrice ajoute: «Bellinzone est la ville des forts.



Maria Ventimiglia et Aris Remondini jurent par la Feldschlösschen Hopfenperle.

Ici les gens aiment la bière du château de Rheinfelden.» Par exemple Aris Remondi, habitué de la Croce Federale: «Je viens exprès dans ce restaurant à cause la Hopfenperle.» Maria

Ventimiglia qui l'accompagne ajoute: «Oui, lorsque nous buvons une bière au Tessin, la préférée est une Feldschlösschen Hopfenperle.»

BÄJI PUB À GLIS

Feldschlösschen Dunkle Perle



Deux habitués du «Bäji», Rita Bittel et Daniel Schuler, avec Sales Manager Wolfgang Wenger.

Au «Bäji Pub» à Glis près de Brigue, on est clairement content de la Dunkle Perle. «Lorsque je bois une bière, ce ne peut être qu'une Dun-

kle Perle. J'aime le goût légèrement sucré de cette bière typiquement suisse», dit Rita Bittel. Cette Valaisanne est une habituée du

«Bäji Pub». Tout comme Daniel Schuler: «Après une dure journée de travail, la Dunkle Perle est aussi la bière que je préfère, mais



La gérante Liliane Eggel trinque avec ses clients Patrik Schwery (au centre) et Stefan Nanze - naturellement avec une Dunkle Perle.

à cause de ses arômes de malt». Patrik Schwery quant à lui aime le mix: «La Dunkle Perle est équilibrée, légèrement douce et malté-fruité.» Stefan Nanzer, un autre habitué, voit en la Dunkle Perle «une excellente bière alternative et un bout de patrie».

La gérante Liliane Eggel partage l'amour de ses habitués pour cette Feldschlösschen. «La Dunkle Perle est pleine de goût. Je la recommande au lieu d'une Lager et à tous ceux qui aiment les nouvelles expériences.»

Plaisirs gourmands du fournil



Maintenant
en nouveau design



Les produits Berger sont toujours frais et disponibles au travers, entre autres, du :



Le Customer Service de Zweifel reste à votre disposition pour tout complément d'information :
Customer Service, Tél. 0800 44 22 11 (gratuit), Fax 044 344 22 42, Email: info@zweifel.ch

Cardinal

La préférée des Romands



La Cardinal est la bière préférée des Romands, également appréciée dans toute la Suisse. La marque représente tant la tradition que l'innovation. Sa dernière version développée exclusivement pour la restauration est la Cardinal Brunette.

Cardinal appartient à Fribourg comme le HC Gottéron et l'université. Même après 226 ans le cœur des Romands bat pour cette marque fondée en 1788. Cardinal ne représente cependant pas seulement la tradition, mais aussi l'innovation. Ainsi depuis des années la Cardinal est la bière des festivals suisses.

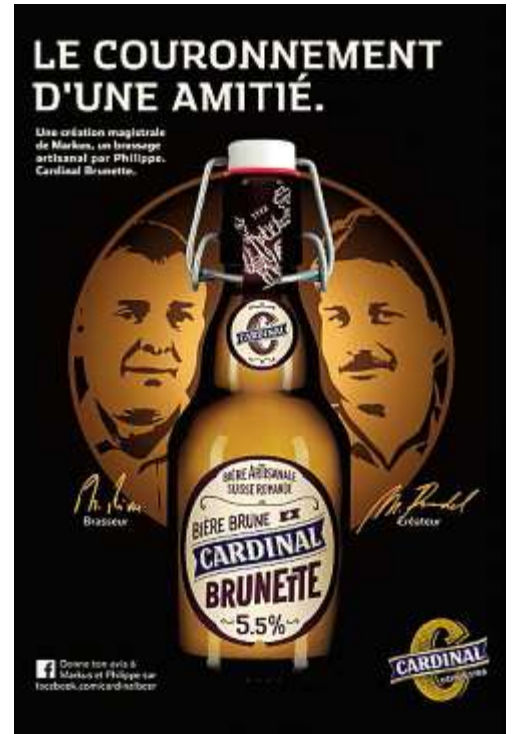
Cardinal Brunette

Cardinal surprend toujours avec de nouveaux produits, comme la Cardinal Absinth et la Cardinal Draft Lime Cut.

La dernière-née s'appelle Cardinal Brunette et a été développée exclusivement pour la restauration. Cette ale dans la bouteille à fermeture mécanique culte est idéale pour les connaisseurs qui cherchent la perle rare.

Une étiquette en français

La Cardinal Brunette souligne les liens étroits de la marque avec la ville de Fribourg et la Suisse romande en général; l'étiquette de la bouteille brune à fermeture mécanique est ainsi écrite uniquement en français.



La Cardinal Brunette est la dernière-née de la marque. Cette ale en bouteille à fermeture mécanique offre aux connaisseurs un goût parfait.

Hürlimann, Valaisanne, Blonde 25, Gurten et Warteck

Une culture de la bière régionale

Grâce à ses marques de bières régionales, Feldschlösschen contribue à la culture helvétique de la bière. La gamme comprend les principales bières des régions suisses.



La **Hürlimann** est un bout de culture zurichoise bien apprécié des autres cantons. Tant la classique Lager Hürlimann que la Hürlimann Sternbräu sont très appréciées.



La **Valaisanne** est la nature valaisanne à l'état pur, brassée avec la meilleure eau de source du canton. La **Blonde 25** est la bière culte de Sion qui règne aussi sur les nuits dans le reste du pays.



La **Gurten** est la marque de tradition de la Ville fédérale. La bière bernoise se distingue depuis 1864 par son fort goût de houblon et sa couleur jaune tendre.



La **Warteck** est aussi bâloise que le carnaval. La marque de tradition est fort appréciée de toutes les générations au nord de la Suisse.



Commander maintenant!

Feldschlösschen Amber

Mûrie sur bois de chêne.



FELDSCHLÖSSCHEN RASSEMBLE



Même sous la pluie c'est un succès: la fête à la brasserie lors du «Jour de la bière suisse» 2013.

La fête de l'Ordre à Zurich

Vu que le 19 avril tombe le Vendredi-Saint, l'Association suisse des brasseries (ASB) fête cette année la «Journée de la bière suisse» le 25 avril. Les brasseries membres de l'ASB proposent différentes activités pour rapprocher la population de l'art millénaire de la brasserie et de la multiplicité de bières.

Le soir se déroule à Zurich la fête de l'Ordre «ad gloriam cerevisiae» (à la gloire de la bière). Le point d'orgue de cette fête est la remise de l'ordre de la bière à une personnalité renommée. La grande question est qui succédera à Ueli Maurer. Le Conseiller fédéral est un amateur avéré de la bière et a reçu l'an dernier l'Ordre doré ad gloriam cerevisiae.

www.bier.ch



Le Président de la Confédération en 2013, Ueli Maurer, avec son Ordre de la bière.

Le jour de la bière suisse

Feldschlösschen ouvre le château aux amateurs de bière

La plus grande brasserie de l'Association Suisse des brasseries ouvre le 26 avril son château à la population. Feldschlösschen offre à Rheinfelden un programme varié sur la bière et une chope gratuite à chaque participant.

Le samedi 26 avril les visiteurs et visiteuses pourront faire gratuitement un tour en calèche avec les chevaux de brasserie, voir les voitures de collection Feldschlösschen, visiter la brasserie, essayer de nouveaux produits et savourer

une chope gratuite de bière fraîchement tirée.

Une chance pour la restauration

En tant que restaurateur, le «Jour de la bière suisse» est une bonne occasion de remplir votre établissement

par des actions spéciales et de vous faire de la publicité. Le 26 avril, pourquoi ne pas communiquer la culture de la bière à vos clients en les laissant déguster les nombreuses bières pression Feldschlösschen? Pourquoi ne pas leur remettre un ordre de la bière? Informez-vous du calendrier des événements sur myfeldschloessen.ch



Le PDG de Feldschlösschen Thomas Amstutz (à gauche) et Marcel Kreber (directeur de l'ASB) à la fête de l'Ordre de la bière 2013.

Swiss Nightlife Award

Un super show avec Carlsberg au «Kompl

Carlsberg est depuis toujours le Presenting Partner. C'est déjà la quatrième édition des Swiss Nightlife Awards qui a eu lieu au club zurichois Komplex 457. Zoe Torinesi et Max Loong, qui avaient déjà modéré ensemble la Street Parade, ont dirigé la soirée avec charme et humour. Les prix en forme de hibou ont été remis dans douze catégories; l'ensemble de la carrière d'Ulises Braun a aussi été honoré. L'award présenté par Carlsberg pour «The Best New Location» a été remis au Café Gold à Zurich.

La fête dure toute la nuit

Comme toujours, après la remise des prix on a dansé jusqu'aux petites heures au «Komplex 457».

www.swissnightlifeaward.com



Zoe Torinesi et Max Loong ont mené la soirée avec charme et humour.



Marco Rimmaudo Location au Café

Swiss Nightlife Award: Les douze gagnants



DJ Antoine de Bâle est le meilleur House DJ. Il séjournait en Italie et fut relié par vidéo.



Le Café Gold à Zurich a été primé comme Best New Location grâce à son lancement parfait.



Les représentants de l'énorme Street Parade de Zurich avec le hibou du Best Big Event.



Le 1^{er} Août de Zurich se réjouit de son hibou.



Lorsqu'un événement décolle comme une fusée, c'est que l'équipe «Rakete» se cache derrière.



Lukas Porro (Carlsberg) reçoit le hibou au nom du Zurich Openair pour Paul Kalkbrenner.



Congratulazioni! Jay-K du Tessin se réjouit de son hibou.



Ulises Braun se réjouit pour l'ensemble de sa carrière.



Yes, I can! Andrea Oliva de Bâle remercie pour son Award de Best Electronica DJ.



C'est ça le bonheur: l'équipe du club romand D! Club est primée comme Best Big Club.



Cet établissement à un bel avenir: l'Award du Best Club est allé au «Zukunft» à Zurich.



L'Award du Best Club est allé au bernois Zukunft.

ex 457»



AMIADO GROUP

a remis le prix de Best New
é Gold à Zurich.



People du canton de Vaud se
on prix de Best Event.



n (au centre) reçoit un Award
mble de sa carrière.



Most Original Nightlife Bar est allé
«Kapitel Bollwerk».



Prenez Feldschlösschen Amber
et des légumes: le cuisinier de
la TV Andreas C. Studer
présente la cuisine à la bière.

Les clients de Feldschlösschen à la Muba

Show culinaire avec Andreas C. Studer

La Foire aux échantillons de Bâle offrait cette année encore beaucoup d'attractions, parmi lesquelles la hutte de lutte et de jeux alpestres de Feldschlösschen qui proposait de la bière fraîchement tirée. Le 17 février, Feldschlösschen a invité ses clients à la Muba pour une occasion très spéciale. Andreas C. Studer, animateur de show culinaire à la TV, a présenté aux clients le sujet «cuisiner à la bière». Bien sûr, on a aussi bu de la bière.



Ambiance festive à la Foire aux échantillons de Bâle pour les clients de Feldschlösschen.

La Teamnight Feldschlösschen

Les Ours ont soif après le match



Et c'est parti: les joueurs se lancent à l'Arena.



C'était cool: les joueurs étanchent leur soif d'ours.

Les cracks du SCB avaient encore le premier entraînement avec le coach Guy Boucher dans les jambes et les invités Feldschlösschen ont d'abord dû s'habituer à la glace. La Team-

night Feldschlösschen à Berne fût néanmoins un succès. Les Noirs ont battu les Blancs par 10:5. Mais il n'y eut pas de perdants et il y avait assez de Feldschlösschen pour étancher

la soif des «Ours» bernois. Le sponsor SCB Feldschlösschen avait aussi invité des clients de la restauration à sa Teamnight, et on pouvait même gagner une participation sur Facebook.

**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



Denis Baumgartner (à g.) en compagnie de Jacqueline et Christoph Zwaehlen.

Une bière avec...

CHRISTOPH ET JACQUELINE ZWAHLEN, HÔTEL-RESTAURANT JURA À CHIÈTRES

Denis Baumgartner (Sales Manager): Christoph, je vous ai apporté la nouvelle Cardinal Brunette. Tu dois absolument la goûter!

Volontiers. Nous avons des clients plutôt conservateurs qui boivent de préférence de la lager. Mais leur faire essayer quelque chose de nouveau comme la Cardinal Brunette, ça en vaut la peine. Et la bouteille est vraiment super!

Comment fais-tu pour amener tes clients à tester une nouvelle bière?

Facile, je suis leur modèle et j'essaie d'abord. Il faut croire au produit que l'on vend, c'est très important. Tout comme chouchouter les habitués. Le vendredi j'ai toujours une table réservée pour eux et je m'assois parmi eux. Au lieu de gros moyens publicitaires, je leur offre plutôt une bière.

Jacqueline, vous faites aussi de la pub à travers vos manifestations. Le 5 avril, vous fêtez la sortie de votre nouveau clip vidéo, celui dans lequel je joue du piano.

Eh oui, nous nous réjouissons beaucoup. Je viens de Courgenay, alors j'ai eu l'idée de réaliser un clip vidéo du style du film «Gilberte de Courgenay». On trouve d'ailleurs le clip sur YouTube en tapant les mots-clés «Gilberte de Courgenay» et «Ben Berg». Nos hôtes ont vraiment été emballés par la réalisation de Ben Berg et ta façon de jouer du piano. Ce fut une sacrée fête!

C'est d'ailleurs grâce à la musique que nous nous sommes rencontrés, tu t'en souviens?

Oui, c'est juste. Je t'avais contacté pour l'anniversaire de Christoph et nous en sommes venus à discuter. Peu après nous avons signé le contrat avec Feldschlösschen.

Christoph, j'espère que vous êtes satisfaits de Feldschlösschen et de moi aussi.

Oui bien sûr, nous sommes pleinement convaincus d'avoir fait le bon choix. Et nous ne pouvons pas imaginer une meilleure prise en charge.

CHRISTOPH ET JACQUELINE ZWAHLEN

dirigent l'hôtel-restaurant Jura à Chiètres depuis 19 ans avec beaucoup de plaisir et d'engagement. Le restaurant est connu pour ses cordons bleus préparés de 20 différentes manières.

COMMANDER MAINTENANT!

myfeldschloesschen.ch

Wie Wellness von innen. Nur besser.

Entdecken Sie das Geheimnis der Ocean Spray® Getränke mit Cranberrysaft. Sie erfahren einen fruchtig-herben Geschmack, spüren eine Erfrischung von innen und finden ein ideales Getränk, das pur oder gemixt zu geniessen ist.

Wer's einmal probiert hat, bleibt dabei.



Ocean Spray. Das Original.

Pour un bien-être de l'intérieur.

Découvrez le goût unique d'Ocean Spray® Cranberry. Vous apprécierez son goût authentique légèrement acidulé et délicieusement rafraîchissant. Profitez du plaisir et des bienfaits d'Ocean Spray Cranberry, nature ou en cocktail.

Qui l'a goûtée une fois y reste.



Ocean Spray. L'original.



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 sous «Gérer votre business / Deals».

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



Concours

Sets de jass exclusifs Feldschlösschen

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

1. A quelle date se déroule cette année la Journée suisse de la bière?

- S** le 15 mars
- A** le 25 avril
- V** le 35 mai

2. Qui a reçu un prix pour l'ensemble de sa carrière aux Swiss Nightlife Awards?

- T** Ulises Braun
- O** Ilises Weiss
- C** Denise Schwarz

3. Depuis quand existe la Feldschlösschen Academy?

- L** depuis un mois
- O** depuis un an
- C** depuis une décennie

4. Quelle bière régionale fait partie intégrante de la culture zurichoise?

- D** La Warteck
- I** La Gurten
- U** La Hürlimann

5. Quelle marque de bière verdit les villes suisses?

- T** Hoegaarden
- D** Guinness
- A** Grimbergen

6. Quelle est la bière pression préférée du Tessin?

- A** Feldschlösschen Original
- L** Feldschlösschen Amber
- S** Feldschlösschen Hopfenperle

La solution est:

--	--	--	--	--	--



Cinq sets de jass

Le jass fait autant partie de la tradition suisse que la bière. Nous tirons donc au sort, à l'occasion de la Journée suisse de la bière, cinq sets de jass exclusifs Feldschlösschen. Ces sets ont été créés spécialement pour ce concours et comprennent: 1 tapis de jass, 1 jeu de cartes de jass, 1 jeu de cartes supplémentaire, 1 crayon, 1 taille-crayons, 1 éponge, 1 plaque en tôle décorative et 1 pile de sous-verres à bière pour une tournée agréable.

Participez

Envoyez le mot de la réponse et vos données par fax au **058 123 42 80** ou par e-mail à **durst@fgg.ch**. Avec un peu de chance, vous gagnerez un des sets de jass exclusifs Feldschlösschen. Nous vous souhaitons beaucoup de chance.

La date limite d'envoi est le 10 avril 2014

Gagnants du concours de SOIF de février 2014

Deux cartes journalières pour le domaine skiable d'Arosa-Lenzerheide ou Verbier ont été gagnées par **Bertrand Favre** (Ovronnaz), **Bruno Klingler** (Gachnang), **Isabelle Wyss** (Stein) et **Inès Cornut** (Miex). Toutes nos félicitations!



**COMMANDER
MAINTENANT!**
myfeldschloesschen.ch

Avec Rhäzünser découvrez le goût!



**Nouveau
design!**

* Lancement avant
la fin mai



Rhäzünser

Rhäzünser. L'eau minérale suisse des montagnes grisonnes
plus 4% jus de fruit et 6 vitamines.
www.rhaeuenser.ch

 ein Stück
graubünden

Agrischa – Découvrez l'agriculture

Fromage, lait et bien plus des Alpes du Sud des Grisons

Pour la cinquième fois déjà, «Agrischa – Découvrez l'agriculture» jettera un pont les 26 et 27 avril prochains à Zernez entre les populations agricole et non agricole. Le thème principal de la région d'accueil Engadine/Sud des Grisons sera cette année l'économie alpestre.

Environ 20% de la superficie des Grisons est couverte de pâturages, d'où proviennent le fromage et le beurre alpestres les plus fins. Les 7500 hectares de prairie sont en hiver des pistes de ski très prisées. La plupart d'entre nous sommes donc quelque part liés à l'économie alpestre.

Feldschlösschen y sera

La région d'accueil Engadine/Sud des Grisons montre à quel point cette économie est intéressante et diverse. L'«Agrischa» présente des attractions intéressantes, de la course de bœufs à l'exposition de béliers en passant par le mignon zoo minia-



Production naturelle de fromage et de beurre.



Ciel bleu, herbe luxuriante: pâturage des Grisons.

ture et la rue commerçante régionale qui réjouira les sens et les papilles.

Bien sûr les boissons de Feldschlösschen se doivent d'être au programme, au milieu de tant de joie de vivre et de tradition. La plus grande brasserie suisse est partenaire exclusif de l'Association agricole des Grisons, qui organise l'«Agrischa». Elle fournira la bière et les boissons non alcoolisées.

Jeux olympiques en famille

La désalpe du dimanche est un temps fort destiné à illustrer l'économie alpestre.

Ecoles, associations ou groupes de personnes intéressées: quiconque a une idée originale peut participer. Les Jeux olympiques en famille sont particulièrement appréciés. Les familles gagnent des points grâce à leur savoir, leur potentiel ludique et leur esprit d'équipe et peuvent remporter des prix.

Bien entendu, la bonne ambiance se poursuit pendant la soirée: les Midnight Ladies de Bavière enflamment la tente avec leurs belles voix et leur concentré d'énergie.

www.agrischa-erlebnis.ch



Zoo miniature.



Course de bœufs.

1 an de Feldschlösschen Academy

Vous voulez vendre plus de bière? Faites former votre personnel!

Un personnel compétent vend plus de bière et crée plus de revenus. Faites donc confiance à nos Sales Managers pour former vos employés à la Feldschlösschen Academy.

Hôtel Aarehof à Wildegg. Plus d'une douzaine de collaborateurs des AargauHotels sont venus suivre un cours de forma-

tion de deux heures avec le Sales Manager Luca Sgura. Leur objectif est d'étendre leur savoir de la bière et pouvoir ainsi se montrer encore plus efficaces auprès des clients. Cette formation fait partie de l'offre de la Feldschlösschen Academy, qui a vu le jour il y a un an.



Le Sales Manager Luca Sgura discute avec un client.

Importance du personnel de service

Les Sales Managers ont déjà rendu visite à presque 4000 clients restaurateurs et formé le personnel de service si important aux ventes de bière. L'objectif de la Feldschlösschen Academy est de générer de nouveaux revenus avec les restaurateurs.



Une employée des AargauHotels étudie la documentation pendant la formation. En arrière-plan, le Sales Manager de Feldschlösschen, Luca Sgura.

Au «Aarehof», les deux heures de formation sont presque terminées. Les participants savent maintenant comment stocker et tirer parfaitement la bière pression. Ils ont aussi reçu des

conseils précieux pour la vente active. Ils sont maintenant bien préparés à augmenter les ventes de bière et à générer de nouveaux revenus grâce à la Feldschlösschen Academy.

La bière parfaite 11

Les 10 règles d'or du tirage parfait

1 Préparer le verre: rincer le verre à l'eau froide et le mettre à égoutter

2 Tirer la bière dans les règles de l'art: ouvrir rapidement le robinet à fond et positionner le verre **dessous** en l'inclinant à 45°

3 Remplir le verre: faire couler la bière le long de la paroi du verre jusqu'à ce qu'il soit rempli aux deux tiers

4 Maintenir la position: ne pas bouger le verre ni vers le haut ni vers le bas et ne pas mettre le robinet au contact de la bière

5 Laisser reposer: poser le verre le temps de laisser la mousse reposer

6 Compléter le remplissage: jusqu'à ce que le verre soit rempli

7 Parachever: enfin, pousser le robinet vers l'arrière afin d'obtenir une couronne de mousse parfaite

8 Mettre de côté: ne pas laisser le verre sous le robinet qui goutte

9 Sécher: uniquement le dessous du verre avec un torchon

10 «Décorer»: disposer la collerette (pour verre tulipe) et servir sur la sous-chope de la marque correspondante

COMMENT TIRER D'AUTRES SORTES DE BIÈRE?

- En principe, vous pouvez tirer toutes les bières dans le verre correspondant en suivant ces directives.
- Les bières rizen et Pilsach (p. 45, Categorie) suivent également le même principe.
- Si vous avez une bière en bouteille (p. 46, bière bière), égouttez la bouteille avant de tirer. Remplir la bière dernière goutte de bière et ainsi obtenir une couronne parfaite.

PLUS DE SUCCÈS TOUT SIMPLEMENT.

Les clients sont satisfaits

Fabian Leubin est satisfait par les formations sur place. «Nos clients confirment que leur personnel en tire de grands bénéfices», dit le Channel Development Manager On Trade. Fabian Leubin souligne l'importance de la Feldschlösschen Academy, car: «Ceux qui sont formés sont compétents pour conseiller les clients et vendent plus de bière.»



Des collaborateurs du groupe hôtelier AargauHotels pendant la formation à l'hôtel Aarehof à Wildegg.

Tout sur l'Academy sur myfeldschloesschen.ch

Acquérir le savoir important en ligne

La Feldschlösschen Academy connaît déjà un grand succès un an après sa naissance – en ligne aussi sur myfeldschloesschen.ch.

L'objectif de l'Academy, c'est de générer de nouveaux revenus avec vous, notre client restaurateur. Pour ce faire, nos Sales Managers disposent d'outils précieux pour former votre personnel. Ceux-ci comprennent un coffret de formation avec les matières premières que sont le houblon et le malt, un thermomètre pour la température de la bière, une pommade pour lèvres pour simuler les dépôts gras sur un verre et un verre de bière pour s'entraîner à tirer correctement. De plus, il contient un classeur de forma-

tion avec beaucoup d'informations sur les différents produits, des instructions pour tirer correctement et des conseils pour la vente active.

Trois domaines de formation

Tous les documents de la Feldschlösschen Academy sont aussi disponibles en ligne. Vous pouvez ainsi acquérir à tout moment et confortablement depuis votre ordinateur un savoir de la bière précieux pour le succès de votre entreprise. Sur myfeldschloesschen.ch cliquez simplement sur la rubrique «Trainings», pour afficher un grand choix d'outils dans le centre de connaissances. Cet espace traite des trois domaines de formation de la Feldschlösschen Academy:

- Connaissance de la bière
 - La bière parfaite
 - Vente active
- Exploitez ce savoir précieux

pour augmenter vos revenus et transmettez-le aussi à votre personnel.

www.myfeldschloesschen.ch



Le Sales Manager Marcel Frey présente le matériel de formation complet de la Feldschlösschen Academy.

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!

Inscrivez-vous vite
et profitez!



MyFELDSCHLOESSCHEN.ch
Soif, envie de plus

Le Linden-Pub, Bäretswil

Le petit village qui tient à sa Guinness



La Guinness domine visuellement le Linden-Pub.

«Un petit village a la fièvre de la Guinness», avait titré le journal «Zürcher Oberländer». Ce petit village situé dans un creux entre le Glattal et le Tösstal s'appelle Bäretswil. Le responsable de cette fièvre est Peach Keller qui tient le Linden-Pub à Bäretswil.

«La pression est encore meilleure»

La Guinness est la bière préférée du restaurateur. Il la vendait en cannettes jusqu'en octobre dernier, puis est passé à la pression avec l'aide de Feldschlösschen. Cet amateur de la stout ir-

landaise le sait, «la Guinness pression est encore meilleure qu'en cannette.»

Élargir la zone d'appel

Ses clients sont visiblement du même avis. Peach Keller précise: «Nous vendons environ 150 litres de Guinness par mois. C'est impressionnant pour un petit établissement comme le Linden-Pub.»

Le restaurateur veut maintenant utiliser la Guinness pour élargir la zone d'appel de son pub. «Pour l'instant, ce sont surtout les gens du village qui viennent au pub, et ils aiment la Guinness»,



Le fan de Guinness, Peach Keller.

explique Peach Keller. Mais il a des idées: «À Wetzikon, juste à côté, il n'y a pas de pub avec la Guinness pression. J'espère que ses fans monteront bientôt chez moi.»

www.linden-pub.ch

Hôtel Post, Sargans

Une bière zurichoise à Sargans

Espaces pour séminaires et banquets équipés high-tech pour 200 personnes, 600 places assises, 50 chambres, 97 lits, 5 salles, 1 restaurant, 1 terrasse, 1 bar, et jusqu'à 30 collaborateurs pendant la haute saison: l'hôtel Post de Sargans est le plus grand établissement de la région. Et il mise maintenant sur la bière et les boissons de Feldschlösschen.

«La meilleure offre et le meilleur

service»: c'est ce qui l'a décidé à choisir Feldschlösschen, dit Rico Kunz. Il dirige l'établissement innovant depuis trois générations, avec l'aide de ses parents, Edith et Peter Kunz, ainsi que son épouse Patricia Baer.

Hürlimann à la pression

La famille Kunz est originaire de Zurich et offre la bière zurichoise Hürlimann à la pression. «La bière Hürlimann est aussi très appréciée ici à Sargans», dit Rico Kunz. L'offre de bières en bouteilles est énorme et va de la Cardinal à la Corona en passant par la Schneider Weisse.

www.hotelpost-sargans.ch



Rico Kunz (2^e depuis la gauche) avec sa mère Edith (à gauche), son père Peter et sa sœur Judith Kunz.



Hôtel Post à Sargans.



Patrick Gil (à gauche) et Alain Pichot, les patrons du Bar Le Lynx.

Bar Le Lynx, Leysin

Assiette du Lynx et bière

On ne peut pas rater le lynx qui décore les murs du Bar Le Lynx, dans la station de montagne de Leysin. Si le client a l'estomac qui gronde après une promenade au grand air, le Bar du Lynx est l'endroit qu'il lui faut. Le clou du menu, c'est l'assiette du Lynx.

L'origine des produits a une importance particulière pour les deux patrons, Patrick Gil et Alain Pichot. «Nos fournisseurs nous approvisionnent en excellents pro-

duits régionaux», explique Alain Pichot.

Maison de la bière

Le Bar Le Lynx s'appelle aussi «Maison de la Bière». L'établissement offre aux clients le luxe de choisir selon leurs goûts parmi onze bières de la carte de Feldschlösschen. «Nous pouvons ainsi profiter énormément du grand professionnalisme de Feldschlösschen», explique Patrick Gil.

ab € 140 p.P./Tag
mit allen Quellenhof
Inklusiv-Leistungen

a partire da € 140 a p./giorno
con tutti i servizi inclusi
del Quellenhof

**à partir de € 140 par
personne/jour**
avec tous les services
compris

SÜDTIROLS GRÖSSTES WELLNESS-, SPORT & FREIZEITPARADIES

- 8.000 m² Wellness & Spa
(Bereiche für Ruhesuchende und Familien getrennt)
- 4 Loch-Golfplatz, 8 Tennisplätze,
neue Reithalle mit Koppel
- Kinderclub mit Betreuung
und Animation (ganzjährig und
ganzjährig)

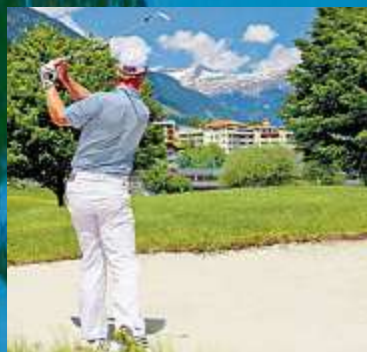
IL PARADISO PER IL TEMPO LIBERO, WELLNESS & SPORT

- 8.000 m² benessere & spa
(esclusivi reparti con zona
separata per famiglie)
- Campo da golf (4 buche), 8 campi
da tennis, maneggio coperto e
recinto per equitazione
- Mini-club con assistenza

LE PARADIS POUR LES LOISIRS, LE BIEN-ÊTRE ET LE SPORT EN HAUT-ADIGE

- 8.000 m² de bien-être et spa (espaces
bien-être exclusifs, une très belle
zone séparée réservée aux familles)
- terrain de golf (4 trous), 8 terrains
de tennis, manège couvert et
enclos pour l'équitation
- mini-club avec assistance
professionnelle

www.quellenhof.it



House of Beer

Hoegaarden Urban Garden Lounges parent les villes suisses de vert

Au printemps, la gastronomie suisse se parera de vert: Hoegaarden et la «House of Beer» de Feldschlösschen offrent à leurs clients une Urban Garden Lounge très tendance.

Jardiner dans les villes, planter dans des caisses en bois, des vieux pneus ou des bacs troués, est en vogue depuis très longtemps. Le jardinage urbain s'est imposé et éclaire la grisaille quotidienne de beaucoup de villes – en partie grâce à la plus célèbre des bières blanches belges! Hoegaarden, aux côtés de la «House of Beer» et des restaurateurs, crée des oasis de verdure dans des villes suisses, les «Hoegaarden Urban Garden Lounges».



Hoegaarden, la plus célèbre des bières blanches belges.

Jardiner soi-même

Les coins de verdure intimistes et décorés avec humour veulent inspirer les consommatrices et consommateurs à jardiner en ville. Les Urban Garden Lounges ne réjouissent donc pas seulement l'œil, mais deviennent un univers expérimental. Six Hoegaarden Lounges ont déjà vu le jour dans des villes suisses, dix autres suivront cette année.

Parfait désaltérant

La Nature et Hoegaarden est une association qui marche! Désaltérante parfaite pendant la saison chaude, la bière blanche belge au beau voile blanc mystérieux est douce-amère en bouche, mais séduit par son fruité. Sur des notes de coriandre et d'écorces d'orange séchées, Hoegaarden offre

une expérience gustative unique, très appréciée des femmes et des hommes.

Verre légendaire

Parce que boire est aussi une expérience visuelle, la Hoegaarden développe tout son goût dans le verre légendaire qui porte son nom. Ce verre hexagonal est devenu sa marque de fabrique



et vous verrez vos clients (re)commander spontanément une autre Hoegaarden.

www.houseofbeer.com

Tendance: les Hoegaarden Urban Garden Lounges dans les villes suisses.



Cidrerie Möhl

Sain et délicieux: le cidre

La cidrerie Möhl est l'une des rares en Suisse à entreposer son cidre non filtré dans des fûts de bois. Seul l'entreposage dans du bois de chêne sain garantit le véritable cidre naturel dans la «qualité originale Möhl» que les clients de la restauration aiment tant.



La spécialité de la cidrerie Möhl: le cidre non filtré est mis en cave dans des fûts de chêne.

Les clients des restaurants sont de plus en plus attentifs à consommer des produits suisses ou régionaux. Les jus de pommes et cidres de Möhl répondent parfaitement à leur demande car Möhl attache beaucoup d'importance au facteur régional. Cette cidrerie de Suisse orientale se procure ses pommes et ses poires exclusivement chez des agriculteurs de la région.

Tous les fruits traités par la maison Möhl possèdent le label «Suisse Garantie» et «Culinarium Ostschweiz».

Saine maturation en fût de chêne

Lors de la réception, on contrôle si les fruits sont mûrs, propres et sains puis ils sont lavés et traités. Il en résulte un assortiment de jus de pommes et cidres

d'excellente qualité (voir variétés de bouteilles ci-dessous à gauche).

Le cidre du fût Möhl dans la bouteille traditionnelle à fermeture mécanique est déjà devenu une boisson culte. La cidrerie obtient une qualité inégalable grâce à la maturation en fûts de chêne. Le cidre est mis en cave pendant deux à trois mois dans de grands tonneaux allant jusqu'à 20 000 litres, puis on y ajoute 30 % de jus de pommes doux avant de le mettre en bouteille. Il acquiert ainsi une saveur douce et harmonieuse.

Longue tradition, qualité contrôlée

Depuis 1985, la cidrerie Möhl s'est spécialisée dans les boissons de haute qualité à base de fruits suisses. Ernst et Markus Möhl représentent la quatrième génération de la famille et dirigent 60 collaboratrices et collaborateurs. La fabrication et la commercialisation du cidre sont donc une tradition de longue date. Des produits de qualité, des collaborateurs motivés et des consommateurs avertis qui savent apprécier les produits régionaux: des conditions optimales pour perpétuer la tradition.

www.moehl.ch



Un assortiment très populaire en restauration: jus de pommes clair, Shorley, cidre clair Möhl (avec et sans alcool), cidre à la pression (avec et sans alcool) et Swizly.

Action de mai: un cadeau par caisse



Vous recevrez **avec chaque caisse** de jus fermenté (Saft vom Fass ou Möhl Saft clair) **un petit panier à pain très pratique** en rotin naturel. Profitez de cette offre et passez commande chez Feldschlösschen Boissons SA pendant le mois de mai.

La tradition
depuis 1895

MÖHL
Apfelsäfte

Mosterei Möhl SA, 9320 Arbon



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

La hotline de la bière

Stephan: As-tu véritablement installé chez toi une hotline de la bière? Beat: Oui, ça marche super bien. **Alors que veulent savoir les gens?** Hier soir par exemple, quelqu'un voulait connaître

la différence entre le goulasch flamand et le hongrois.

Et tu le savais? Non, naturellement pas. J'ai dû appeler le consul de Belgique et lui demander.

Est-ce qu'il a pu t'aider?

Malheureusement pas, il est végétarien. Mais finalement l'ambassadeur tchèque l'a su.

Et alors, quelle est la différence? Les Flamands le

font avec un litre et demi de bière maltée, alors que les Tchèques ne prennent qu'une seule bouteille de Pilsener.

Alors laquelle des deux recettes est la préférée du curieux et de la hotline de la bière? Aucune des deux, mes recherches avaient duré si longtemps qu'il avait déjà bu la bière et donné la viande au chat.

Qui répond à la hotline quand tu n'es pas chez toi? Tu ne vas plus jamais en vacances? C'est bien là le problème. Je suis allé à Londres pour le week-end. J'ai constaté que ma plus grosse dépense a été le tarif de roaming de la hotline. Heureusement, j'ai pu noyer ma colère dans une bière.

Agenda présenté par **MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**

Concerts en avril

• **Pro 7 Mountain Jam:** L'événement musical d'Engelberg aura lieu du 4 au 6 avril pour la deuxième fois. Le programme a été encore élargi par rapport à la première édition. Notamment, l'événement sera inauguré le vendredi par un concert au Kursaal de «Rea Garvey», ex-coach de «The voice of Germany». Carlsberg est partenaire du Pro 7 Mountain Jam.

www.prosiebenmountainjam.ch



Pro 7 Mountain Jam à Engelberg.

• **Festival Electron:** Du 17 au 20 avril, les fans de musique électronique ont rendez-vous à Genève. Le Festival Electron en est déjà à sa 11^e édition. Les musiciens présentent leurs œuvres au cœur de la ville, et leurs compositions sont accompagnées d'effets visuels et de danse. En outre, il y aura notamment de la musique live, DJs, installations, conférences, etc.

www.electrofestival.ch



Festival Electron à Genève.



LEXIQUE DE LA BIÈRE

M comme Maibock

Les bières bock sont des bières fortes. Elles ont une teneur en moût d'origine d'au moins 16% et 6,5% vol. d'alcool ou plus. La **Maibock** est une bière bock qui doit son nom à la saison de sa mise en vente (avril à juin). Contrairement à la plupart des autres bières bock, elle est blonde. C'est une bière de haute fermentation qui tient sa générosité de sa haute teneur en moût original, de son assez haut degré d'alcool et de la grande quantité de houblon aromatique utilisée. Dans beaucoup de régions d'Allemagne, l'arrivée de la Maibock donne lieu à une petite fête populaire. À propos: tout comme la «Maibock», on appelle «Rehbock» un jeune cerf que l'on chasse en mai dans sa deuxième année.



La BLAGUE du mois

«Docteur, qu'est-ce qu'il faut faire contre l'insomnie?» – «Moi, je bois une bière à intervalles réguliers.» «Et ensuite vous vous endormez?» – «Bientôt. Mais avant cela, rester éveillé est beaucoup plus amusant!»

**Notre Suisse -
Notre bière
Feldschlösschen
est notre atout!**



Consommer
avec modération.



FELDSCHLÖSSCHEN RASSEMBLE