



SOIF

Le magazine de restauration de Feldschlösschen Boissons SA – www.journalsoif.ch
 N° 6 | Juin 2014



Feldschlösschen
Academy

Savoir égale CA

Page 10

Somersby

Le succès d'Apple Original auprès de vos clients en ce mois de juin

Page 9

Bières de la CM

Surprenez vos clients par des bières des nations participantes

Page 25

Exceptionnelle!



Feldschlösschen
Original

1.32

Prix net
au lieu de 1.56
VC caisse 10 x 0,50
VC caisse 20 x 0,50



Pour vos invités,
soucieux des calories.

NOUVEAU



INDIAN TONIC
ZERO

D'après la recette originale
du Schweppes Indian Tonic.
Sans sucre, sans calories.

SCHWEPPE'S. L'ORIGINAL DEPUIS 1783.

www.schweppes.ch

Éditorial

À la découverte de nouveaux horizons



Chères lectrices, chers lecteurs,

Il y a un an, nous avons créé à la demande de nombreux restaurateurs la Feldschlösschen Academy. Depuis lors, nos Sales Managers dispensent leur savoir de la bière de manière ciblée au personnel de service de nos clients. Pour vous aussi c'est une chance unique, car lorsque vous servez une chope parfaitement tirée à vos clients stupéfaits par vos compétences en bière, cela paie: 85% des amateurs de bière déclarent préférer la bière à la pression et sont prêts à déboursier un peu plus pour une chope toute fraîche.

À partir de la **page 10** des clients satisfaits racontent comment ils tirent profit de la Feldschlösschen Academy. Envoyez votre personnel suivre nos cours, vous ne tarderez pas à en constater les effets! Connaissances accrues + compétences élargies = CA en hausse: cette équation est valable également pour votre entreprise.

À propos: les documents de formation et de nombreux conseils utiles sont disponibles sur Internet. Cliquez sur **myfeldschloesschen.ch** à la rubrique «Trainings» et partez à la découverte de nouveaux horizons avec votre partenaire Feldschlösschen!

Frédéric Bertholier,
Area Sales Director
Suisse romande

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 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, Thomas Buchwalder



Nouvelle garde-robe 26

Ordre de la bière 16



Feldschlösschen Academy 10

myfeldschloesschen.ch

Accès gratuit à Internet pour les clients du «Krone»

«C'est une offre imbattable et son écho auprès des clients est incroyablement positif», affirme Guido Frei, qui dirige le «Krone» à Hindelbank et qui a choisi le paquet WiFi de Feldschlösschen et Monzoon. Avec un investissement minime, il a réussi à procurer un grand plaisir à ses clients.



Guido Frei, gérant du «Krone», surfe confortablement sur le Net depuis son restaurant.

Guido Frei a comparé plusieurs offres: «Elles m'auraient toutes coûté au moins 1000 francs ou plus. Je n'étais pas prêt à investir autant pour un accès Internet.»

Sur la terrasse aussi

Il est d'autant plus satisfait de l'offre de Feldschlösschen à ses clients de la restauration, en collaboration avec Monzoon AG. «Seulement 28 francs de frais de fonctionnement par mois et hardware gratuit: c'est imbattable! J'ai bien sûr accepté tout de suite», poursuit Guido Frei. Ses clients apprécient infi-

niment l'accès gratuit à Internet: «À 6 h du matin, les premiers d'entre eux naviguent déjà sur le Net en avalant un café et un croissant. Nous avons obtenu un écho incroyablement positif. Et dehors, sur la terrasse, le WiFi fonctionne également sans le moindre problème.»

Profitez-en!

Voulez-vous, vous aussi, profiter de cette offre exceptionnelle? Alors abonnez-vous directement pour trois ans, comme Guido Frei. Nous vous offrons alors le matériel informatique d'une valeur de 199

francs, et les frais mensuels effectifs se montent à seulement 28 francs pour vous. Vous trouverez plus d'informations ainsi que le formulaire de commande sur myfeldschloesschen.ch à la rubrique «Meilleure gestion» sous «Offres».

MyFELDSCHLOESSCHEN.ch

Accès gratuit à Internet pour vos clients

De matériel informatique d'une valeur de 199 CHF offert!

Grâce à la société Monzoon AG, vos clients pourront accéder gratuitement à Internet. Si vous nous contactez vos 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 trouvez de plus amples informations et un bon de commande sur myFELDSCHLOESSCHEN.ch sous «Gérer votre business / Deals».

Une offre imbattable de Feldschlösschen et Monzoon.



LA BIÈRE PARFAITE

FELDSCHLÖSSCHEN ACADEMY



SAVIEZ-VOUS que 85% des consommateurs préfèrent la bière à la pression à celle en bouteille?

Astuce du mois

Rendez-vous sur myfeldschloesschen.ch et lisez dans la rubrique «Trainings» les dix règles d'or pour une bière bien tirée. Ainsi vous pourrez toujours servir la bière parfaite dans votre établissement!



LE VIN DU MOIS

Chardonnay

LES PERRIÈRES CAVE & DOMAINE

Le **Chardonnay** séduit par son élégance et sa rondeur. Ce vin se distingue par ses arômes admirablement puissants, son fruité exotique et son équilibre parfait.

Se marie parfaitement avec...

Le Chardonnay est un accompagnant léger à l'apéritif. Il sied par exemple aux toasts au saumon et aux spécialités suisses, entre autres les fromages locaux.

«THE BOTTLE» – Food & Wine:

www.bottle.ch



Commander maintenant!

11.90CHF

la bouteille

Chardonnay Geneva
Art.11774
6x75cl VP carton

www.myfeldschloesschen.ch





Gurten Bäre Gold

150 ans de Gurten Bier

Unique depuis 1864: la Gurten Bier fête un anniversaire important. Depuis 150 déjà, les Bernois se délectent de leur bière. La **Gurten Bäre Gold** est la préférée des connaisseurs. En effet, cette bière spéciale pétillante se distingue par son goût de houblon exceptionnel, son caractère bien marqué et une saveur qui reste en bouche.

Joyeux anniversaire, Gurten Bier! Gurten Bäre Gold, c'est la joie de la bière pour les instants privilégiés de la vie, dans toute la Suisse et particulièrement dans la capitale.

Commander maintenant!

1.28 CHF

la bouteille

Gurten Bäre Gold
Art.10122
24x0,33 cl VC verre

www.myfeldschloesschen.ch



Apéro-bière

Bouchées aux rösti et bière bernoise

Faut-il ajouter du lard aux rösti bernois? C'est là que les esprits s'échauffent, mais ce qui est sûr, c'est que des bouchées aux rösti, garnies à volonté de viande, de fromage ou même de légumes, s'accordent à merveille avec une bonne Gurten Bäre Gold.

RÖSTI BERNOIS À L'EMMENTAL

INGRÉDIENTS POUR 10 PIÈCES: 500 g de pommes de terre fermes bouillies la veille, 1 cc de sel, 2 à 3 cs de beurre, 2 cs de lait, 5 tranches de lard à griller, 50 g d'emmental, persil

PRÉPARATION: râper les pommes de terre et les mélanger soigneusement avec le sel, chauffer le beurre, y verser les pommes de terre. Presser en un gâteau, humecter de lait et couvrir. Rôtir pendant environ 20 minutes à feu moyen en remuant de temps en temps. Puis tourner sur une assiette et découper des bouchées rondes. Garnir à volonté, p. ex. avec du fromage, du lard grillé et du persil. Fixer à l'aide de cure-dents.



Sion sous les étoiles

Le know-how de Feldschlösschen

Corneille, Patrick Bruel, Christophe Maé, Amel Bent, Brice Conrad et Tal: de nombreuses stars de la musique francophone se produiront les 19 et 20 juin à l'occasion de «Sion sous les étoiles». Même Stress sera au «Tourbillon». L'organisateur est Live Music Production, le leader en Suisse romande.

Les louanges de l'organisateur

«Nous sommes heureux de l'engagement de Feldschlösschen. L'entreprise a le know-how événementiel pour calmer la soif de plus de 20 000 fans et pour nous soutenir fortement dans la logistique», dit Stéphanie Saad Hirschy de Live Music Production. En tant qu'Event Coach de Feldschlösschen, Samuel Taschner est responsable de la

coordination avant, pendant et après l'événement. Feldschlösschen livre en plus de la bière de nombreuses autres boissons et aussi huit tentes, cinq camions frigo et deux camions pression. Les six points de vente proposeront bien entendu la Valaisanne, mais aussi la Carlsberg et, dans la zone VIP, la bière valaisanne festive Blonde 25.

www.livemusic.ch

Bernard Barmaz (à gauche), Samuel Taschner (à droite, tous deux de Feldschlösschen), Stéphanie Saad Hirschy (Live Music Production) et Gennaro La Corte (catering) trinquent au partenariat réussi au Tourbillon.



Des billets à gagner

Nous tirons au sort pour chacune des soirées de concert de «Sion sous les étoiles» 4x2 billets. Voici comment participer: écrivez un e-mail avec le mot clé «Etoiles» à soif@fgg.ch. Nous vous souhaitons bonne chance.

L'âme sonore du championnat

La chanson «Game Of Your Life» a été composée par Lou Geniuz et one30 spécialement pour la projection publique du championnat du monde de football à la Vögele Arena de Coire. Feldschlösschen est le partenaire de la Vögele Arena, qui sera inaugurée le 12 juin par Christa Rigozzi.

Corrigendum

Tout comme au foot, il y a aussi des fautes chez les rédacteurs. Dans le numéro de mai de SOIF, les initiateurs de la Vögele Arena, Ivo Frei et Sandro Peder, n'étaient pas visibles sur la photo, contrairement à ce qui était indiqué. La rédaction s'accorde un carton jaune et présente ses excuses.

www.khur.ch

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.



LA BOISSON DU MOIS

«London Lemonade»: super rafraîchissant, avec Schweppes et Teisseire

Le gin est le meilleur point de départ d'un cocktail rafraîchissant. C'est pour cela que le «London Lemonade» se boit volontiers en été. Préparez ce cocktail avec du Schweppes Indian Tonic et du jus de pamplemousse et accordez-lui une note toute particulière en y ajoutant du sirop Teisseire aux arômes de limette et de pêche.

Teisseire convient parfaitement aux cocktails. Placez le «London Lemonade» sur votre carte en juin et profitez de la grande promotion Teisseire (cf. ci-dessous).

Ingrédients pour un verre

4 cl	St. Paul London Dry Gin
2 cl	Sirop Teisseire à la pêche
2 cl	Sirop Teisseire limette
4 cl	Jus de pamplemousse
10 cl	Schweppes Indian Tonic
	Tranches de citron et de pêche
	Glaçons

Préparation

Placer les sirops, les glaçons, le gin et le jus de pamplemousse dans un shaker, bien secouer et verser dans un verre à long drink. Compléter avec le Schweppes Indian Tonic, remuer et servir.



Teisseire

Le n° 1 des sirops français disponible chez nous

En matière de sirops, le leader incontesté en France, c'est Teisseire. Le vaste assortiment de sirops bien-aimés de la marque est aussi fort apprécié dans de nombreux autres pays: faisant partie du groupe britannique Britvic, l'entreprise française fondée en 1720 déjà est aujourd'hui présente dans plus de 70 pays.

Développé spécialement pour les restaurateurs

Teisseire a été développé spécialement pour les restaurateurs et est utilisé par les pros pour les boissons les plus diverses. Il est délicieux en simple sirop, mais convient aussi pour aromatiser thés, cafés ou bières, et même pour affiner les desserts ou autres cocktails (comme la «London Lemonade» de l'article précédent).

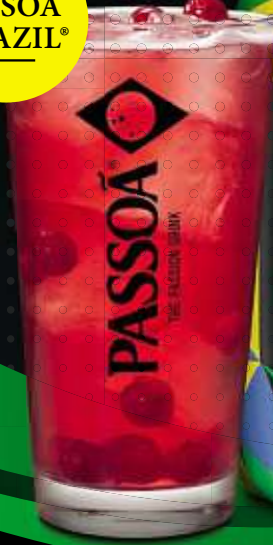
La meilleure qualité au meilleur prix

Teisseire symbolise la meilleure qualité. Les arômes fortement concentrés ont un goût intensif inimitable sans que des arômes artificiels ou des conservateurs n'y soient ajoutés. Ce mois-ci,

une promotion exclusive est faite sur le sirop Teisseire pour les restaurateurs. Vous obtiendrez en tant que client les sirops de toute la gamme Teisseire jusqu'à 31 % moins cher.

Jetez un coup d'œil sur le HIT-FLASH de ce numéro de SOIF!





PASSOÃ
BRAZIL®



CAIPI-
RINHA®

Somersby Apple Original

Pourquoi la nouvelle boisson à la pomme passe déjà bien en juin

Somersby est une plus-value pour les restaurateurs et leurs clients: la boisson aux pommes, rafraîchissante et différente, ensoleille votre terrasse, pour en augmenter le chiffre d'affaires. En juin déjà, Somersby ne devrait manquer sur aucune carte.

Quoi de mieux que de se rencontrer au soleil après le travail et de passer du bon temps sur une terrasse ou au bord de l'eau avec des amis? Nous répondons volontiers à l'appel du soleil et avons besoin de contacts sociaux. Cela nous met de bonne humeur et nous rend plus ouverts aux autres.



La Somersby Apple Original, bien glacée dans un verre, offre des moments de plaisir agréablement différents.

Contacts sociaux

Le goût agréablement différent de Somersby Apple Original invite à partager cette chaleur humaine retrouvée avec des amis. Le soir, nous passons du mode travail au mode loisirs. Nous oublions le stress du quotidien professionnel et nous recentrons sur nos besoins sociaux.

Le solstice d'été

En été, le soleil et les belles et longues journées intensifient ce sentiment. Le 21 juin est le plus long jour de l'année et nous permet de savourer le soleil encore plus longtemps. Cette année, le solstice tombe sur un samedi, ce qui promet des pique-niques au bord du lac, des grillades ou des

moments de détente dans le jardin d'un restaurant. Nous avons plus de temps que jamais pour apprécier un verre de rafraîchissement glacé et pour laisser la journée nous apporter ce qu'elle veut. «Stay open-minded!» pourrait être la devise des connaisseurs de la boisson aux pommes.



Cet été sera Somersby

Somersby Apple Original est fabriqué à base d'ingrédients naturels sans aucun édulcorant, colorant, ni arôme. Somersby est ouverte et décontractée, se distingue de la masse sans pour autant être rebelle, ouvre et explore de nouvelles perspectives. La boisson aux pommes différente et rafraîchissante complète idéalement votre carte. Soyez aussi ouvert aux nouveau-

tés et rafraîchissez votre chiffre d'affaires: Somersby Apple Original est un must pour chaque pub et une richesse pour tout établissement. Un verre de Somersby on the rocks offrira un petit bonheur à vos clients.

Commandez Somersby dès maintenant afin de proposer en juin déjà la boisson rafraîchissante aux pommes sur votre carte.

Plus d'informations sur:

www.somersby.ch
www.facebook.com/SomersbySwitzerland

Commander maintenant!

1.90 CHF

la bouteille

Somersby Apple Original
 Art. 11926
 24x33 cl VP verre

www.myfeldschloessen.ch

Clients satisfaits: l'Academy nous apporte un soutien précieux

Savoir accru + compétence accrue = CA accru. Nos clients connaissent très bien cette équation. De ce fait, ils font former leur personnel par nos Sales Managers à la Feldschlösschen Academy. Dans la

présente édition de SOIF, ils témoignent comment ils profitent concrètement de leur savoir accru en matière de bière. On n'a jamais fini d'apprendre: vous aussi, suivez Feldschlösschen Academy!

KONRAD SEGLIAS, RESTAURANT STEINERHOF À URDORF

«Le personnel applique de nombreuses astuces utiles»

« En août nous fêtons un anniversaire à chiffre rond: cela fait dix ans que ma femme Adélia et moi-même dirigeons le «Steinerhof». Pendant tout ce temps, Feldschlösschen a été un partenaire parfait qui nous a soutenus dans la formation du personnel. Au début, nous avons soumis notre entreprise au Gastro-check que Feldschlösschen propose en collaboration avec Feuerring Sàrl. Le Sales Manager Angelo An-

tonucci a formé une partie de notre personnel dans le cadre de la Feldschlösschen Academy l'automne dernier, puis une autre partie au printemps.

Un sous-verre pour la bière

Comment bien présenter une bière? Comment la vendre de manière active? Le personnel reçoit des astuces répondant à ces questions et à bien d'autres, qu'il applique maintenant. J'ai toujours insisté: le col de mousse

doit être beau, le verre servi sur un plateau avec le logo et un sous-verre posé sous la chope comme il se doit. Depuis la formation de Feldschlösschen, ces règles sont beaucoup mieux respectées. Et les employés savent maintenant aussi que notre spécialité, le cordon bleu, se marie mieux avec une Schneider Weisse qu'avec un vin.»

www.steinerhof.ch



«Nous venons d'avoir la deuxième formation.»

Konrad Seglias, Steinerhof



Angelo Antonucci forme le couple de restaurateurs du «Steinerhof», Adélia et Konrad Seglias (depuis la gauche) et son personnel.

RALF KÖCKRITZ, BAR BONAZÜNS À RHÄZÜNS

«Il y a des bières qu'on n'oublie pas»

« Au «Bonazüns», chaque nuit est une nuit blanche et la culture de la bière prime. Mon épouse Angela, mes employés et moi-même, devons être en mesure de conseiller nos clients dans le choix de leur bière. Nous devons savoir ce qu'ils désirent boire et pouvoir leur proposer des bières alternatives. À cet égard, nous avons beaucoup appris de Remo Flütsch, Sales Manager de Feldschlösschen et Horst Welzenbacher, sommelier de la bière. Leur cours est à la fois divertissant, instructif et pratique. Nous avons pu sentir, goûter et toucher nous-mêmes et ainsi retenu beaucoup plus qu'en lisant tout simplement une brochure.

qu'on n'oublie pas. Grâce à la formation que nous avons reçue, nous pouvons désormais conseiller les plus exigeants de nos clients. Cela profite à la culture de la bière et à nos ventes.»

www.bonazuens.ch



«La formation est à la fois divertissante, instructive et pratique»

Ralf Köckritz, Bar Bonazüns

Ventes accrues

Les plus jeunes de nos clients apprécient une Smithwick's ou une Guinness de temps à autre. Ils savent qu'il y a des bières

Tournez la page, s.v.p.



L'équipe du «Bonazüns» observe le verre plein de la Feldschlösschen Academy.



La bonne température et bien plus: Ralf Köckritz et son équipe en formation chez le Sales Manager Remo Flütsch.



**COMMANDER
MAINTENANT!**

myfeldschloesschen.ch



**MAINTENANT,
AVEC 20%
EN PLUS!**

**La nouvelle
bouteille
de 33cl!**

Mit Verantwortung
genießen.




FELDSCHLÖSSCHEN
PREMIUM

 facebook.com/fspremium

MARTIN JEHLI, MANTRA BAR À ZOUG

«Savoir plus signifie vendre plus»

« La bonne cuisine ne se déguste pas qu'avec du vin mais aussi avec de la bière. Grâce à la formation reçue dans le cadre de la Feldschlösschen Academy, nous savons désormais quelle bière accompagne le mieux chacun de nos plats. La Sales Manager Dominique Bréchôt nous a également beaucoup sensibilisés à la vente active: au client qui commande «une bière», nous demandons s'il désire goûter une Guinness ou une Grimbergen. La marge de profit est en effet plus élevée pour les bières spéciales, ce qui compte pour nous.

Avantage concret

Lors d'une soirée ordinaire, nous réalisons un - voire deux - tiers de



«Maintenant, nous savons combiner plats et bières.»

Martin Jehli, Mantra Bar

nos ventes avec la bière. J'en suis certain: plus je m'y connais en la matière, plus je réussirai à vendre. La Feldschlösschen Academy est un enrichissement pour nous restaurateurs.»

www.mantra.ch



Domenique Bréchôt initie l'équipe du «Mantra» à l'art de bien tirer une bière.



Une fois la formation terminée, Martin Jehli, adjoint du patron, et son équipe s'accordent une bière avec la Sales Manager Dominique Bréchôt (à g.).

MAINTENANT
ACTION



L'énergie naturelle

RAMSEIER est synonyme de

- ✓ fruits suisses
- ✓ 100% naturel
- ✓ sans adjonction de sucre



Ramseier, naturellement

DENIS MAILLARD, RESTAURANT LE PHARAON AU LOCLE

«Nos hôtes méritent un service irréprochable»

« Des verres propres, un tirage professionnel et le service correct de la bière: c'est en maîtrisant tout cela à la perfection que nous répondons aux exigences de qualité de nos clients. La formation reçue du Sales Manager Thierry Cure nous a permis d'en apprendre beaucoup sur ces sujets et sur la bière pression parfaite.

Les astuces du pro

Il suffit qu'un verre soit très légèrement sale, à cause d'une trace de rouge à lèvres ou de gras par exemple, pour perturber voire empêcher la création de la mousse parfaite. On l'oublie trop souvent dans le chaos du quotidien. C'est là l'importance de la formation dans le cadre de la Feldschlösschen Academy. Mes employés et moi-même avons volontiers donné deux heures pour recevoir de précieux conseils du pro de la bière.

La température de la bière

La formation au robinet de fût a été particulièrement intéressante. Thierry Cure nous a montré comment tenir le verre correc-



Le Sales Manager Thierry Cure forme l'équipe du «Le Pharaon».



Denis Maillard et son équipe ont été particulièrement intéressés par la formation au robinet de fût.

tement pour tirer, soit à un angle de 45°. Le Sales Manager a très justement insisté sur le fait que la température de la bière devait être contrôlée régulièrement au thermomètre. Nos clients méritent un service irréprochable, et une bière à température idéale en fait partie.

La recommandation d'une bière

Le service impeccable était au cœur de la formation, dont le conseil judicieux et la proposition de bières spéciales et de nouveautés. En outre, les employés doivent aussi savoir quelle bière se marie bien avec quel plat. Grâce à Thierry Cure, nous avons également appris un tas de choses intéressantes à ce sujet.»



«La formation au robinet de fût a été particulièrement intéressante.»

Denis Maillard, Le Pharaon

Aussi sur myfeldschloesschen.ch

À quelle température faut-il servir la bière? Quelle devrait être l'orientation du logo sur un verre? Comment créer un lien positif avec le client? Vous trouverez tous les renseignements sur le service parfait ainsi que les autres thèmes de

la Feldschlösschen Academy sur myfeldschloesschen.ch. Cliquez sans plus tarder dans le champ «Training» pour accéder aux documents de formation.

MyFELDSCHLOESSCHEN.ch

Servir

Dernières astuces pour que la réussite soit totale – pour vous et pour votre client!

La bière parfaite est prête à être servie. Attention: vous pouvez encore faire quelque chose pour améliorer l'impression de qualité et proposer au client une expérience de dégustation parfaite.

- Servez toujours la bière tirée sur un plateau. Apporter la bière à la main peut être considéré par le client comme un manque de respect.
- Placez toujours le verre sur une sous-chope de la marque correspondante.
- Servez le verre de manière à ce que le logo soit face au client.
- Prenez toujours un verre par sa partie inférieure.
- Créez un lien avec le client par exemple en lui offrant un verre.

© 2014 FELDSCHLÖSSCHEN ACADEMY

La Journée de la bière suisse

Les amateurs de bière chez Feldschlösschen

À l'occasion de la «Journée de la bière suisse», Feldschlösschen a ouvert ses portes le 26 avril. Le programme attrayant axé sur la bière a attiré au château près de Rheinfelden 3000 visiteurs de toute la Suisse et des pays limitrophes.

Visites guidées

Les visites guidées gratuites à travers la plus grande brasserie de Suisse ont été particulièrement appréciées. Les amateurs de bière ont eu un aperçu de l'histoire de Feldschlösschen et du processus de fabrication de la bière. Les visites sur des thèmes comme l'environnement ou l'architecture, ainsi que la conférence sur «Les femmes et la bière» ont rencontré un franc succès.

Train à vapeur

Les amateurs de véhicules anciens ont trouvé leur bonheur grâce à la visite de l'exposition d'automobiles anciennes et au petit voyage en train à vapeur, tandis que les enfants ont adoré les tours en calèche avec les chevaux de la brasserie.



Des témoins du passé de Feldschlösschen: train à vapeur, automobiles anciennes, chevaux et vieux tracteurs.



Les visiteurs se sont régalés chez Feldschlösschen.



La plus belle salle de b...

Mike Müller reçoit l'ordre d'or de la bière 2014

Le lauréat de l'ordre d'or de la bière 2014 s'appelle Mike Müller. L'acteur a reçu la distinction lors de la fête de la bière suisse, à la fête de l'ordre à Zurich. Les festivités, réunissant près de 200 porteurs de l'ordre et invités, ont été menées par Judith Wernli, personnalité de la radio.

L'Association suisse des brasseurs a décerné l'ordre d'or «ad gloriam cerevisiae»

(en l'honneur de la bière) à Mike Müller pour avoir fait honneur à la culture suisse de la bière en tant qu'amateur avoué. L'acteur a inauguré la saison de la bière 2014 en ouvrant un fût, selon la tradition.

Un autre moment fort a été l'Indian Pale Ale brassée spécialement par les apprentis pour la fête de la bière suisse.

www.bier.ch



Non sans mal, l'acteur Mike Müller, porteur de l'ordre, ouvre le fût et par la même occasion la...



sschen



brassage de Suisse.



saison de la bière 2014.



Depuis la terrasse du restaurant on voyait le cabanon de lutte alpestre: les clients Feldschlösschen ont passé une bonne journée à la BEA.

Événement clients Feldschlösschen Un bel élan à la BEA

L'attelage à six de Feldschlösschen a rencontré un grand succès à la BEA/Cheval. L'avant-dernier jour de la foire bernoise, les lutteurs sont entrés en scène pour le concours du Plateau suisse. Jour idéal pour la grande manifestation clients de Feldschlösschen.

Les invités ont pu admirer les lutteurs, ont bien aimé être assis à la terrasse du restaurant pour le repas de midi et ont parlé de tout et de rien, mais sûrement aussi de restauration.



La visite de la fête de lutte du Plateau suisse à la PostFinance Arena.



Les clients et les Sales Managers de Feldschlösschen réunis à la BEA/Cheval.

NOUS VINS D'ÉTÉ. POUR PLUS DE PROFIT!



Commandez par Telesales 0848 80 50 10 ou sous www.myfeldschloessen.ch

easy
WINE



Cindy Emmenegger (Sales Manager) et Sascha Welz (restaurateur du Berlin Bar et du «Ufschüttli» à Lucerne).

Une bière avec...

SASCHA WELZ, RESTAURATEUR À LUCERNE

Cindy Emmenegger (Sales Manager): Sascha, tu es Berlinois. Pourquoi sers-tu la Gurten Bier à Lucerne?

Pour l'ours, peut-être: sur le blason de Berlin se dresse un ours et sur l'étiquette de la Gurten Bier aussi. Non,

sérieusement: je sais, bien sûr, que la Gurten Bier est originaire de Berne et que l'ours est le symbole de la ville de Berne. Je voulais avant tout une bière qui ne soit pas tellement répandue à Lucerne. J'ai choisi la Gurten Bier à cause de son goût spécial et à cause du rapport qualité/prix.

Quand tu as introduit la Gurten Bier au «Ufschüttli» il y a six ans, tu étais le seul restaurateur à servir cette bière bernoise à Lucerne...

C'est vrai. Mais entre-temps, certains de mes collègues restaurateurs lucernois ont également découvert cette délicieuse bière. Mes clients suisses et allemands l'apprécient énormément et leurs commentaires sont toujours positifs.

Cette année, la Gurten Bier fête un grand anniversaire. Sais-tu depuis combien d'années on la brasse déjà?

50 ans? 100 ans? J'imagine que l'ours bernois boit cette bière depuis pas mal de temps.

La Gurten Bier a même déjà 150 ans. La qualité va souvent de pair avec la tradition! Dans mes locaux, je ne cesserai de la servir avec plaisir. Durant les mondiaux, je trinquerai avec mes clients pour fêter cet anniversaire. Un Public Viewing se tiendra à proximité du Berlin Bar et j'attends ce moment avec impatience. Durant le championnat d'Europe il y a deux ans, l'équipe suisse a fêté sa réussite sur le gazon et la Gurten Bier dans le local.

UN BERLINOIS QUI SERT DE LA BIÈRE BERNOISE À LUCERNE

Sascha Welz, restaurateur de Berlin, vit à Lucerne depuis de nombreuses années. Il y gère le Berlin Bar et le «Ufschüttli», le seul bar lucernois situé directement au bord de l'eau. Sascha Welz fut le premier restaurateur lucernois à servir la Gurten Bier de Berne.

1664 BLANC

LE GOÛT À LA FRANÇAISE

À commander sur myfeldschloesschen.ch

THUNERSEESPIELE PRÄSENTIEREN
ELTON JOHN & TIM RICES

AIDA

Musik von
ELTON JOHN

Gesangstexte von
TIM RICE

DAS MUSICAL

8. JULI–28. AUGUST 2014

Buch von
LINDA WOOLVERTON und
ROBERT FALLS & DAVID HENRY HWANG
Deutsch von **MICHAEL KUNZE**

Die Übertragung des Aufführungsrechtes erfolgt in Übereinkunft mit JOSEF WEINBERGER LTD im Namen von MUSIC THEATRE INTERNATIONAL
Österreichischer Musikverlag und Bühnenvertrieb Zürich AG

Jetzt
Tickets
sichern

Presenting Sponsor



Hauptsponsor



Klimapartner



Künstlersponsor



THUNERSEESPIELE.CH

zusammen träumen

Hauptpartner



BZ BERNER ZEITUNG
TT THUNER TAGBLATT



Concours – à gagner:

Entrées journalières au festival du Gurten

Avez-vous bien lu ce numéro de SOIF? Alors ce quiz ne devrait pas vous poser de problèmes. Les lettres des six réponses correctes vous donneront la solution.

1. En quelle année la Gurten Bier a-t-elle été brassée pour la première fois?

- S** 1964
- B** 1914
- G** 1864

2. Quel sujet majeur la Feldschlösschen Academy traite-t-elle?

- U** Vente active
- L** Affaires relatives
- M** Attente passive

3. Comment s'appelle la boisson aux pommes parfaite pour le mois de juin?

- S** Applesby
- R** Somersby
- G** Wintersby

4. Combien de sondés préfèrent la bière pression à celle en bouteille?

- A** 65 pour cent
- I** 75 pour cent
- T** 85 pour cent

5. Quelle est la lager favorite de l'Espagne, championne du monde et d'Europe de foot?

- E** San Miguel
- K** San Carlos
- G** San Javier

6. Qui disputera le match d'ouverture des mondiaux en perspective?

- S** Suisse – France
- N** Brésil – Croatie
- B** Luxembourg – Liechtenstein

La solution est:

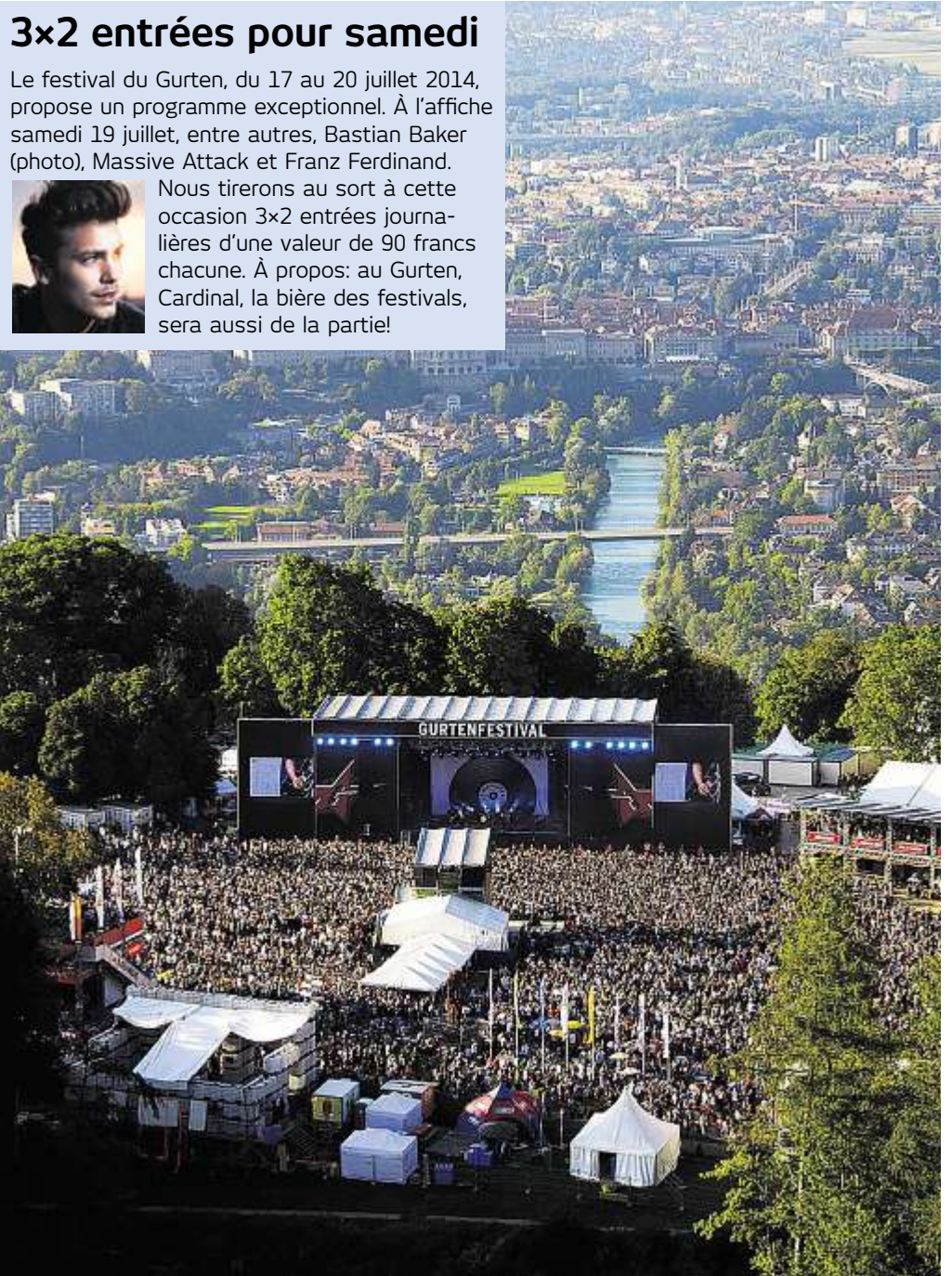
--	--	--	--	--	--

3x2 entrées pour samedi

Le festival du Gurten, du 17 au 20 juillet 2014, propose un programme exceptionnel. À l'affiche samedi 19 juillet, entre autres, Bastian Baker (photo), Massive Attack et Franz Ferdinand.



Nous tirerons au sort à cette occasion 3x2 entrées journalières d'une valeur de 90 francs chacune. À propos: au Gurten, Cardinal, la bière des festivals, sera aussi de la partie!



Ambiance unique au festival du Gurten, qui domine la ville de Berne.

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 deux entrées journalières au festival du Gurten.

La date limite d'envoi est le 10 juin 2014.

Les gagnants du concours SOIF d'avril 2014

Les personnes suivantes ont chacune gagné un set de jass Feldschlösschen: **Sébastien Dumoulin** (Yverdon), **Ursula Schelbert** (Horgen), **Christophe Gétaz** (Bex), **Dominique Chee** (Oberlunkhofen) et **Alessandra Ramelli** (Davos-Soragno). Félicitations à tous et à toutes!



6 AILERS DE CHOC POUR VOTRE CHIFFRE D'AFFAIRES.*



* Part de marché de Red Bull (valeur) 57.0%, semaine 16 2014. (Source: AC Nielsen, Energy Drinks pour le CD CH, K-Kiosk compris)



.....
AU-DELÀ DE NOS FRONTIÈRES

À Copenhague, **Mikkeller & Friends** célèbrent la culture de la bière

Le bar «Mikkeller & Friends» à Copenhague reflète la culture de la bière. Baigné de lumière, il est aménagé avec élégance et propose à ses clients cultivés une vaste sélection de bières de première classe. «Mikkeller & Friends» poursuit ainsi un concept novateur.

Mikkel Borg Bergsjø, le fondateur de la microbrasserie danoise Mikkeller, est un pionnier. Ses bars à Copenhague, San Francisco et Bangkok sont aménagés par des décorateurs d'intérieur avant-gardistes et représentent de véritables oasis de bien-être.

Plus de 600 bières

Mikkel Borg Bergsjø, ancien enseignant de maths, doit sa carrière de restaurateur et brasseur à son marketing exceptionnel et son idée de la microbrasserie. Cette dernière se sert des équipements de production de brasseries plus grandes, tout en misant sur ses propres recettes.

Ce qui commença pour Mikkel Borg Bergsjø en tant que hobby en 2003 aboutit trois ans plus tard à la

fondation de la brasserie Mikkeller avec le journaliste Kristian Klarup Keller, pour devenir l'actuel réseau d'envergure mondiale de brasseries établies, qui concrétisent les conceptions des deux Danois. Il en résulte plus de 600 bières de classe, de styles et goûts variés, primées en partie, que Mikkeller propose dans 40 pays différents.

Fromage suisse

Le légendaire bar «Mikkeller & Friends» à Copenhague propose à lui seul 40 sortes de bières à la pression et 200 en bouteilles. À déguster avec du fromage suisse de haute qualité, également disponible dans ce local unique en son genre.

www.mikkeller.dk



Mathématicien expert en matière de bière: Mikkel Borg Bergsjø.



Au bar «Mikkeller & Friends», la culture de la bière règne.



Le bar a été aménagé avec le sens du détail.

JOIN THE FOOTBALL PARTY

Gagnez un **voyage**
au **CM de football**
et d'autres prix fabuleux.



TRAVEL CLUB
ZWEIFEL



PUMA



PlayStation SONY



Nous faisons tout pour produire les meilleures chips.

Z
ZWEIFEL

LES PROS
DES CHIPS

Toutes les infos sur les sachets de chips, www.zweifel.ch ou www.zweifel.ch/facebook

zweifel.ch/gastro

Proposez à vos clients quelque chose de spécial

Les bières des nations du ballon rond mettent de l'ambiance dans votre local

Le match qui opposera la France à la Suisse est également une rencontre entre Feldschlösschen et 1664. Et lorsque les Etats-Unis affronteront l'Allemagne, les fans trinqueront avec Brooklyn Lager et Schneider Weisse. La House of Beer vous propose une vaste sélection de bières issues des nations participant aux mondiaux au Brésil – vos clients s'en délecteront volontiers durant cette période dédiée au foot.

Suisse



Le football premium avec Feldschlösschen Premium

Feldschlösschen unit les fans de foot: Feldschlösschen Premium mûrit extrêmement lentement à une température basse, ce qui lui confère son arôme de bière extraordinairement plein. La meilleure du château est parfaite pour la meilleure période de l'an – pour les jeux de l'équipe de Suisse lors du Mondial au Brésil. Savourez les moments premium du foot avec la bière Premium de Feldschlösschen.



Allemagne



Bière blanche pour savourer les parties du onze germanique

Schneider Weisse est le produit phare de l'art brassicole bavarois. Depuis plus de 140 ans, cette bière aromatique rousse, un véritable feu d'artifice malté, est brassée dans l'entreprise familiale. Entre connaisseurs, on la déguste indépendamment des événements sur le terrain de foot, mais il va de soi que les fans de l'équipe allemande trinqueraient bien volontiers à la victoire de cette dernière.



France



Allez les Bleus, vive la France, et une autre tournée de 1664

Lager premium, la 1664 provient de houblon aromatique, différentes variétés de malt et cultures exclusives de levure. Cette bière incarne le savoir-vivre et l'élégance qui émane des joueurs de la «Grande Nation». Au fait: le lendemain de la finale, les Français célèbrent leur Fête nationale – une autre entrée sur scène pour 1664.

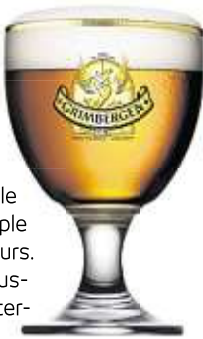


Belgique



Aspirant au titre de champion mondial en matière de bières

La Belgique n'est pas en tête de la concurrence au niveau du foot, mais elle est le numéro 1 mondial en matière de malt et de houblon. La Grimbergen est une bière d'abbaye au goût fruité. Aussi disponible en Double brune ou en Triple ultra-forte pour connaisseurs. La Belgique saura-t-elle aussi nous surprendre sur le terrain de jeu?



Mexique



Vivre la CM du Brésil en compagnie de Corona Extra

Une bouteille qui renferme le soleil de l'Amérique du Sud: la couleur jaune clair et l'odeur de foin font de la Corona Extra la parfaite boisson d'été, même après les mondiaux. Pour mettre de l'ambiance dans votre local, allumez la télé, regardez les matchs et servez la Corona. Et quand ce sera au Mexique ou au Brésil de célébrer le foot au rythme de la samba, tout le monde sera aux anges.



Espagne



San Miguel est la favorite du pays du champion

San Miguel est la bière préférée de l'Espagne depuis des décennies. Cette lager jaune dorée se veut être la compagne de douces soirées d'été sous le signe de la salsa, des tapas et du tempérament espagnol sur le terrain des mondiaux. L'Espagne est la référence absolue en matière de foot. Avec San Miguel, les matchs du championnat d'Europe et du monde sont encore plus haletants.



États-Unis



Cette lager nous amène l'American Lifestyle en direct de Brooklyn

Brooklyn Lager est une bière américaine merveilleusement aromatique dorée comme l'ambre. Cette bière artisanale convainc le connaisseur par son arôme malté. Brooklyn Lager sied bien sûr particulièrement bien au barbecue américain, burgers, aux plats tex mex et aux parties de l'équipe américaine lors des mondiaux. Servez donc cet American Lifestyle dans votre local, les mondiaux s'y prêtent parfaitement.



Angleterre



Old Speckled Hen, l'ale la plus coquine de toute l'île

Old Speckled Hen, une ale dorée, est la nouvelle arrivée à la House of Beer. Elle déploie une délicate note de caramel, mais reste néanmoins très désaltérante. D'apparence fraîche et de goût noble, l'Old Speckled Hen est sans doute la plus coquine des bières britanniques et met parfaitement en scène les matchs impliquant l'équipe anglaise, qui ne s'est plus vu décerner le titre de champion depuis 1966.



Bières internationales haut de gamme à la House of Beer

Les bières haut de gamme présentées ici peuvent vous donner une idée du vaste choix proposé par la House of Beer. Le centre de compétences en matière de bières internationales réserve aux restaurateurs une sélection de près d'une vingtaine de produits internationaux. Les bières internationales complètent à merveille votre gamme tout au long de l'année et surtout durant la CM du Brésil.

www.houseofbeer.ch

De nouvelles tenues de travail pour les chauffeurs

Au nom de la tradition: nos ambassadeurs vêtus de neuf

Nos chauffeurs font partie de la tradition Feldschlösschen – et ils en sont fiers. Vêtus d'un style rétro, dès juillet ils se feront remarquer encore plus par leurs clients et les passants.

La nouvelle tenue de travail de nos chauffeurs a été développée exprès pour Feldschlösschen dans le style des cochers traditionnels, pour souligner le style suisse et la tradition des livreurs de boissons. Les chauffeurs se réjouissent d'amener cet esprit dans toute la Suisse. «Les nouveaux habits ont non seulement un aspect sympa, ils sont aussi très pratiques», dit Franz Rufener, chauffeur à Berne. Son collègue Oliver Hennigs renchérit: «Personnellement, j'aime spécialement les pantalons de cuir, car ils sont non seulement typiques mais aussi très résistants.»



Les deux chauffeurs Feldschlösschen avec Christoph, Heidi et Erich Loeffel devant «Le Mazot» à Berne.

Des clients enthousiastes

Erich Loeffel du restaurant Le Mazot à Berne, tout près du Palais fédéral, est resté impressionné: «Je suis un client de longue date, et il est beau de voir nos chauffeurs avec une nouvelle tenue.» Sa femme Heidi ajoute: «On pourrait presque penser que les chauffeurs appartiennent à notre établissement traditionnel, car ils s'accordent

si bien avec notre concept de spécialités valaisannes.» Et le fils Christoph s'exclame: «C'est beau que Feldschlösschen s'engage aussi ouvertement pour les traditions suisses. C'est surtout l'amour du détail qui me plaît.» Par exemple, la poche de la chemise à edelweiss est ornée d'un bouton représentant la croix suisse.



Franz Rufener (g.) et Oliver Hennigs (dr.) se sentent bien dans leurs nouveaux habits.

L'œuvre de fournisseurs suisses avec beaucoup d'amour du détail

La nouvelle tenue de nos chauffeurs est dans la plus pure tradition suisse: une chemise à edelweiss, un gilet de cocher et un chapeau en feutre résistant à la pluie, combinés avec des pantalons de cuir Wildbock originaux – le nec plus ultra des buveurs de bière. Un ensemble parfait, et la veste softshell pro-



tège en plus du froid. Seuls des fournisseurs suisses ont été mandatés pour la fabrication de ces nouveaux uniformes: Albiro de l'Emmental et Efbesa de la région biennoise. Il a été assuré par la certification de la fondation Fair Wear

que les produits Albiro ont été fabriqués de manière durable et dans le respect des employés. La chemise de lutteur d'Efbesa correspond même à la norme Oeko-Tex Standard 100. Une bonne chose pour tous – les employés, les clients et la nature.



Une fois le travail fini, les chauffeurs prennent la pose devant le Palais fédéral.

Clients satisfaits depuis 20 ans: Murat et Hakan Kalkan

«Nous avons lié des amitiés durables avec Feldschlösschen au fil des ans»

À l'instar des frères footballeurs Murat et Hakan Yakin, ils ont grandi dans le Petit Bâle. «Murat et Hakan, c'est une vieille famille bâloise», dit Murat Kalkan en riant à qui mieux mieux avec son frère Hakan.

Le stand à saucisses

Il y a 20 ans, les deux frères restaurateurs ont ouvert leur affaire et établi un partenariat fructueux avec Feldschlösschen. «Tout a commencé un 8 août avec un stand à saucisses dans la gare de St-Gall», raconte Hakan Kalkan.

Des bières variées

Les Kalkan font aussi dans la restauration événementielle, sont également présents à l'Olma et dans les festivals. Ils dirigent depuis 14 ans le restaurant «Kalkan's» dans la vieille ville de St-Gall. La quasi-totalité de leur offre de boissons froides est assurée par Feldschlösschen et ils

proposent à leurs clients 6 bières à la pression et 15 en bouteille.

Le soutien

«Notre relation avec Feldschlösschen est bien sûr commerciale», dit Murat Kalkan. «Mais nous avons lié des amitiés durables au fil des ans.» Les Kalkan ont ainsi également fait une tournée des villes avec des collaborateurs de Feldschlösschen. Ils apprécient «le soutien flexible et sans bureaucratie» de leur partenaire au long cours pour les boissons. Feldschlösschen les a même aidés à réaliser leur installation pression maison.

La satisfaction

Les Kalkan tiennent toujours leur stand à saucisses. Ils expriment ainsi leur satisfaction: «Si nous remontions 20 ans en arrière, nous ferions tout pareil avec Feldschlösschen.»

www.kalkans.ch



Murat (à gauche) et Hakan Kalkan derrière l'installation pression de leur création.



La diversité des bières est importante dans le bel agencement du Kalkan's.



Havana Cocktail-Lounge, Amriswil

La bière fait partie de la **Recycling Night**



Encore une chope: la bière est bien appréciée dans le nouvel établissement.

Le Havana Cocktail-Lounge, ouvert depuis février à Amriswil, est chaleureux et pourtant moderne. «Nous sommes très contents des débuts et surpris de la présence de nombreux clients plus âgés», déclare Bianca Zwingli. Selon la gérante, l'établissement offre des «cocktails sensationnels et de bons petits plats».

Pendant la semaine, on propose des soirées à thème. Le mercredi par exemple est la «Pitcher Night». Et le

mardi, la «Recycling Night»: si l'on fait remplir son verre déjà utilisé, la nouvelle boisson coûte un franc de moins.

Les clients aiment la Kilkenny

La bière est appréciée tous les jours au «Havana». Bianca Zwingli ajoute: «En plus de la Feldschlösschen Original, nous avons presque depuis le début offert la Kilkenny à la pression. Cette bière irlandaise plaît énormément.»



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



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

Merci de tenir
compte de la super
action dans le Hit-Flash
de juin 2014!



NOUVEAU!
dans la gamme

NOUVEAU!
dans la gamme



Nouveau:
happy day
Fruit de la passion
et Rauch
Cassis

Rauch. Fruit, famille et nature. Depuis 1919.

Le plus grand festival de musique latino d'Europe

Samba olé: festival Caliente et bière San Miguel

Le 19^e «Caliente!» promet d'être chaud cette année. Le plus grand festival européen de musique latino aura lieu du 4 au 6 juillet dans le District 4 à Zurich – pendant la Coupe du monde de football au Brésil.

«Caliente!» et football au Brésil: cette combinaison de feu annonce un nouveau record d'affluence cet été. «Nous attendons environ 300 000 fans pendant les trois jours», déclare l'organisateur Roger Furrer. Il nous promet une méga-party aux rythmes endiablés du répertoire latino.

Partenaire officiel

La bière San Miguel sera présente bien sûr aussi cette année. Bière la plus connue et la plus appréciée d'Espagne, elle sera distribuée sur environ 120 points de vente de boissons. Partenaire officiel du festival Caliente de Zurich, la San Miguel ne saurait évidemment venir à manquer. Toute une colonne de camions frigorifiques assurera le ravitaillement et délivrera des milliers de canettes de bière fraîche à la foule assoiffée.

Écoles de samba à l'honneur

En plus des 250 stands au total qui proposeront des spécialités et des boissons rafraîchissantes ainsi que des objets d'artisanat des pays d'Amérique latine, d'innombrables formations musicales, dj et groupes de danse mettront une joyeuse ambiance dans le triangle Volkshaus-Helvetiaplatz-Kaserne. Pendant la Coupe du monde, les écoles bré-

siliennes de samba seront tout particulièrement à l'honneur.

San Miguel parfaite pour l'événement

Il fera chaud au «Caliente!» 2014. La bière San Miguel bien fraîche convient donc parfaitement à ce festival. www.caliente.ch

House of Beer

Vous prévoyez vous aussi de chaudes fiestas, par exemple pendant la Coupe du monde du Brésil? Mettez donc quelques San Miguel au frais, vos hôtes en seront ravis. Vous pouvez commander cette célèbre bière espagnole à la House of Beer, le centre de compétences des bières étrangères de Feldschlösschen. www.houseofbeer.ch

La fête avec San Miguel: «Caliente!»



La chronique exclusive d'Andreas C. Studer pour SOIF

Vive le mois de juin – et les grillades

Vive le mois de juin, car il y aura beaucoup de foot, et aussi beaucoup de grillades. J'adore les grillades depuis de nombreuses années: il n'y a rien de plus décontractant que de faire chauffer les braises au jardin, sur le balcon ou la terrasse, et bien entendu aussi sur la terrasse d'un restaurant.

Quelle belle odeur nous titille le nez

J'en suis convaincu, vos clients aussi apprécieront la viande grillée au menu. Les restaurateurs qui font installer par beau temps un grill dehors marqueront des points – même sans ballon. Et s'ils installent un écran, le temps du championnat du monde de foot, tant mieux! Des délices rapides à préparer passent toujours bien, et la belle odeur des grillades ne manquera pas de titiller les clients.

L'essayer, c'est commander

Pour servir des amuse-bouche directement du grill, faites rôtir des saucisses bien croquantes, coupez-les en tranches pas trop fines et jetez-y une larme de ma moutarde forte d'un vert pétant. Assaisonnez

avec quelques pousses de betterave, et voilà déjà des petits essais qui vont donner envie de continuer.

Et une Dunkle Perle, sans faute

Bluffez vos clients avec vos compétences en matière de bière: ma recommandation rafraîchissante et pétillante avec les tranches de saucisse est la Dunkle Perle de Feldschlösschen.

Bon appétit et santé!

Studi

Andreas C. Studer

Chef télévisé, chroniqueur pour SOIF et champion du grill: Andreas C. Studer.

La moutarde aux herbes de Studi

INGRÉDIENTS POUR 10 SAUCISSES

- 6 cs moutarde mi-forte
- 4 cs crème fraîche
- 1 cc wasabi
- ½ botte persil, finement haché
- 1 botte ciboulette, finement hachée

Servez la moutarde aux herbes maison avec des saucisses à rôtir grillées croquantes ou des cervelas.

Studi est le chef télévisé le plus connu de Suisse

Andreas C. Studer, que ses fans affectionnent affectueusement «Studi», est le chef télévisé le plus connu de Suisse. Il cuisine

actuellement sur «Küchenschlacht» à la ZDF et sur «Land-Liebe TV» sur Sat1 Suisse. Il a développé des recettes à la

bière pour Feldschlösschen et tient désormais une chronique exclusive dans SOIF.

www.studionline.de





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

Assurance complémentaire

Stephan: Je dors mal ces derniers temps. Beat: Quand ça m'arrive, je bois une bière brune. C'est très efficace.

Un véritable somnifère, on dirait? C'est remboursé par la caisse-maladie? Hé-las, non. J'essaie toujours

de convaincre la caisse-maladie de proposer une assurance-bière complémentaire.

Pas mal comme idée – d'ailleurs, l'homéopathie est, elle aussi, basée sur des remèdes à base d'alcool. Ton

assurance couvrirait quoi au juste? La bière brune détend, elle est donc idéale en cas de stress ou lors d'un examen.

Les collégiens seraient censés boire de la bière à dix heures du matin, avant leur

examen de géo? Non, évidemment. Cela ne vaudrait que pour les examens de fin d'apprentissage ou à l'université. Quant aux examens du permis de conduire, il vaudrait sans doute mieux que seul l'expert boive une bière.

Une lager, ça nettoie les reins et augmente l'envie d'uriner, la bière blanche contient des vitamines et une bière maltée sans alcool est un bienfait pour les femmes enceintes. De manière générale, la bière remonte le moral. Sans en oublier l'effet positif sur le système cardio-vasculaire et la tension des muscles.

Tu es sûr que la bière a cet effet-là? Absolument. Sur-tout si on porte les caisses au troisième étage.

Agenda présenté par **MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**

Son à Nyon et football au Brésil

• **Caribana Festival à Nyon:** Le Caribana Festival se tiendra sur les rives du lac du 4 au 8 juin. Il y aura un mix de musique rock, pop, folk, r'n'b et rap. Pour Bastian Baker, ce sera un match à domicile. En plus du fameux Lausannois, le public rencontrera entre autres Miles Kane, Passenger et Queens of the Stone Age. 1664, la bière premium française, est partenaire du festival.

www.caribana-festival.ch

• **CM du Brésil:** Le match opposant le Brésil et la Croatie donnera le coup d'envoi de la Coupe du monde de football le 12 mai, et la finale se tiendra le 13 juillet. Un mois entier qui promet aux restaurateurs des chiffres d'affaires accrus. Nuits tièdes d'été, football et bière: profitez de la Coupe du monde pour proposer à vos clients une ambiance spéciale et faites-vous le vainqueur de cette fête du foot!

www.fifa.com/worldcup



Le logo du Caribana Festival à Nyon.



C'est autour de cette coupe que se tient la Coupe du monde de football.



LEXIQUE DE LA BIÈRE

O comme obergärig

Les bières à haute fermentation sont des bières plutôt douces, brassées à l'aide de levure de fermentation haute qui remonte à la surface durant la fermentation. Il faut pour cela une température de fermentation plus élevée, entre 15 et 22 °C. Avant l'invention du réfrigérateur en 1876, la production de bières de basse fermentation se limitait à la période froide, et les bières à haute fermentation prédominaient. Aujourd'hui, la plupart sont des bières à basse fermentation. La nouvelle Cardinal Brunette en bouteille à fermeture mécanique est la seule bière à haute fermentation de Feldschlösschen Boissons SA. Les bières blanches comme la Schneider Weisse sont également brassées avec de la levure de fermentation haute.



La BLAGUE du mois

«Je vous sers votre dîner en cabine?» demande le garçon sur le paquebot de croisière à un patient souffrant du mal de mer. «Ou préférez-vous que je le jette tout de suite par-dessus bord?»

ORANGINA

Shake the pulp!



**Commander
maintenant
et s'assurer un kit de
visibilité gratuit!**

10 caisses d'Orangina
15x25 cl, VP, art. 11899

CHF 1.10 la bouteille

Tél. 0848 805 010

**La boisson authentique
pour vos clients.**

- Teneur en jus de fruit de 12% et pulpe véritable
- Ne pas oublier de secouer légèrement avant l'ouverture!

www.orangina.ch