



SOIF

Le magazine de restauration de Feldschlösschen Boissons SA – www.journalsoif.ch
N° 7 | Juillet 2014



Restauration de plein air

Un parfum d'été

Page 10

Moins de travail

Nos clients sont emballés par la nouvelle installation d'auto-nettoyage

Page 23

Plus de recettes

Andreas C. Studer donne des conseils pour réussir ses fêtes d'été

Page 30

Exceptionnel

Cardinal Spéciale

1.03

Prix net
au lieu de 1.23
VC caisse 24x0,25

Cardinal Spéciale

1.08

Prix net
au lieu de 1.32
VC caisse 24x0,33





**Grâce au Swiss Tour,
pars à la découverte
de la Suisse et
gagne des prix d'une valeur
de CHF 200'000 !**



**Move
& Win**

www.rivella.ch/swisstour

Aucune obligation d'achat. Fin de la promotion : 30.9.2014.
Code gratuit : SMS avec RIVELLA au 959 (CHF 0.20/SMS).



Editorial

Pour de bonnes affaires de plein air



Chères lectrices, chers lecteurs,

L'été est arrivé! Les journées se font longues et les soirées tièdes. Dans le domaine de la restauration, c'est la saison des terrasses et jardins, où les affaires vont bon train. Feldschlösschen vous aide volontiers à stimuler vos ventes de plein air. Outre les boissons qui s'y accordent, nous vous réservons le matériel publicitaire qu'il vous faut. Renseignez-vous sur myfeldschloesschen.ch et inspirez-vous de nos 10 conseils smart en **page 10** pour booster vos affaires de plein air.

Avec l'été vient la fête: retrouvez en **page 10** les tuyaux d'Andreas C. Studer, cuisinier TV et chroniqueur SOIF, pour transformer votre fête en succès. «Stu-di» nous dévoilera également la recette de son pesto aux épices d'été.

Feldschlösschen unifie les yodleurs. Ceux-ci se donnent rendez-vous à Davos en juillet, à l'occasion de la Fête fédérale des yodleurs. Découvrez **aux pages 7 et 26** ce que Feldschlösschen contribue à cet événement en tant que sponsor principal et faites youtser à votre tour vos clients en les surprenant avec une Jodler Bügel. Cette bière du mois très helvétique déploie son caractère prononcé **à la page 4**.

Frédéric Bertholier
Area Sales Director
Suisse romande

IMPRESSUM

SOIF

Le magazine de restauration 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, Markus Raub, Thomas Buchwalder



Restauration de plein air 10



Orangina 8



Maibock 16



Jodler Bügel

La bière des yodleurs



Feldschlösschen est sponsor principal de la Fête fédérale des yodleurs qui a lieu à Davos Klosters du 3 au 6 juillet. Pour l'occasion, notre Bügel classique a revêtu un costume de yodleur. La **Jodler Bügel** est disponible de mai à juillet. Vos hôtes pourront aussi en profiter car 25 x 2 cartes d'entrée pour les deux jours de la manifestation sont à gagner. Pour participer au tirage au sort, veuillez consulter l'étiquette de la bouteille.

La Jodler Bügel s'adresse en premier lieu aux amis suisses de la bière qui aiment la bière assez corsée mais pas particulièrement les spécialités de bières extravagantes. Cette bière de caractère d'un volume d'alcool de 4,8 % est brassée avec des ingrédients soigneusement sélectionnés. Elle possède un goût corsé et un puissant arôme de houblon: en un mot,

elle convient parfaitement à la Fête fédérale des yodleurs. Avec Feldschlösschen comme chef d'orchestre et sa Jodler Bügel, vos clients pousseront sûrement quelques youtsés de plaisir.

Commander maintenant!

1.93 CHF

la bouteille

Jodler Bügel
Art.10975
20 x 50 cl VC caisse

www.myfeldschloesschen.ch



SAVOIR DE LA BIÈRE



ACADEMY

SAVIEZ-VOUS que la bière s'accorde à la perfection avec de nombreux produits?

Conseil du mois

Rendez-vous sur le site myfeldschloesschen.ch et cliquez à la rubrique «Trainings». Examinez la carte nationale culinaire de la bière. Vous obtenez une vue d'ensemble des bières convenant à votre carte de desserts.



LE VIN DU MOIS

Œil-de-Perdrix

AOC VALAIS, J & M DIZERENS

L'**Œil-de-Perdrix** développe un bouquet de délicates notes de framboise enrichies d'arômes exotiques. Il surprend le palais par une note pétillante et fruitée, alors qu'au final il conjugue une subtile harmonie de douceur et d'acidité fruitée.

Parfait avec...

Cet Œil-de-Perdrix convient parfaitement aux plats accompagnés de riz et de nouilles de la cuisine asiatique, de même qu'aux amuse-bouches proposés au bar. Il convient aussi aux viandes en sauce de la cuisine suisse.

Commander maintenant!

11.90 CHF

la bouteille

Œil-de-Perdrix
Art.11791
6 x 75 cl VP carton

www.myfeldschloesschen.ch

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

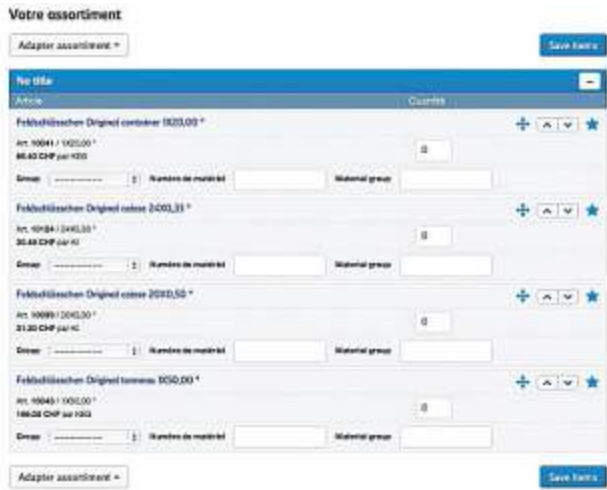


Apéro-bière

Un en-cas avec la Jodler Bügel

La Jodler Bügel est une bière corsée qui accompagne à merveille les en-cas. Proposez une délicieuse sélection de fromages et viandes, enrichie de fruits confits et secs – vos clients ne seront pas pressés de rentrer à la maison et commanderont volontiers une autre Bügel.





Maintenant encore plus facile à utiliser: la saisie rapide dans l'e-shop.

myfeldschloessen.ch

Maintenant avec Drag & Drop

En tant que restaurateurs, vous pouvez maintenant gérer votre gamme encore plus simplement sur myfeldschloessen.ch. Dans la saisie rapide de l'e-shop vous disposez maintenant d'une fonction «Drag & Drop». Cela signifie qu'il suffit de cliquer sur la croix d'un article et de le déplacer tout simplement avec la souris à l'endroit souhaité. Vous pouvez d'ores et

déjà utiliser cette nouvelle fonctionnalité depuis un PC; elle sera bientôt aussi disponible pour les appareils mobiles.

Ajouter et supprimer

Dès maintenant et sur tous les appareils, vous pouvez facilement ajouter des favoris à la saisie rapide de l'e-shop, ou en supprimer. C'est à cela que sert l'icône de l'étoile.

Rivella Cliq

Collaboration avec les fans de Rivella

Le goût unique de Rivella existe à présent aussi aux arômes fruités de pêche et de rhubarbe. Rivella Cliq a été développé en collaboration avec les consommateurs. Plus de 800 suggestions de nouvelles variétés de Rivella ont été rassemblées grâce à la communauté en ligne.

Les fans de Rivella furent impliqués dès l'idée de départ, puis dans la création du nouveau nom et le lancement du produit. De nombreuses personnes ont

ensuite testé le Rivella Cliq en avant-première. Les nouvelles boissons Rivella furent proposées à tous ceux qui étaient prêts à s'investir soit dans une chanson, soit en effectuant 50 flexions ou encore quelques pas de breakdance. La diversité des idées montre bien que pour un Rivella Cliq, on est volontiers enclin à fournir une prestation en contrepartie. Une bonne raison de l'inscrire à votre carte!

www.rivella-cliq.ch

Commander maintenant!

1.46 CHF

la bouteille

Rivella Cliq Rhubarbe
Art. 12239
6x4x0,5 PET

www.myfeldschloessen.ch



Commander maintenant!

1.46 CHF

la bouteille

Rivella Cliq Pêche
Art. 12238
6x4x0,5 PET

www.myfeldschloessen.ch



Co-promotion «graubünden» et Rhäzünser

Vous et vos clients pouvez aussi en profiter

Jusqu'en fin d'année, les marques «graubünden» et Rhäzünser s'associent pour une co-promotion. Les similitudes sont évidentes: le bélier, l'humour, la popularité et les bienfaits sont quatre signes distinctifs parmi tant qui rapprochent la région touristique et la marque Rhäzünser.

Comment en profiter

Depuis mi-mai les bouteilles en verre Rhäzünser (35 cl, 50 cl, 100 cl) sont munies d'une étiquette à décoller au dos. Vos clients y trouveront un code permettant de gagner de jolis lots. Des vacances dans cette belle région pour le grand gagnant! Chaque étiquette donne une chance

de gagner, ce qui donne envie à vos clients d'acheter plus de bouteilles. Le spot TV montre

la bouteille en verre 1 litre: vos clients ont donc la marque Rhäzünser bien en tête grâce à

la promotion – profitez-en aussi comme restaurateurs.

www.rhazunser.ch



Pour vos invités,
soucieux des calories.

NOUVEAU



INDIAN TONIC
ZERO

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





LA BOISSON DU MOIS

Avec Queens Ice Tea, le Long Island Ice Tea fait honneur à son nom

Nous savons tous que le «Long Island Ice Tea» original – contrairement à ce que pourrait laisser supposer son nom – ne contient pas de thé froid. Mais pourquoi ne pas essayer? Le Queens Ice Tea Lemon donne à ce long drink un véritable goût de thé froid. Essayez vous aussi et surprenez vos hôtes en leur faisant goûter un «Long Island Ice Tea» qui rend hommage à son nom.



Ingrédients pour un drink

2 cl rhum «Santa Cruz Silver Dry»
 2 cl Cointreau
 2 cl jus de citron
 2 cl sirop de sucre
 2 cl «St. Paul London Dry Gin»
 2 cl vodka «Aicy Russian Recipe»
 4 cl Schweppes Cola
 2 cl Queens Ice Tea
 Cubes de glace

Préparation

Mettre tous les ingrédients sauf le thé et le cola dans un shaker avec des cubes de glace et bien secouer. Remplir un grand verre à long drink à moitié de glace pilée, ajouter le mélange du shaker et verser le cola et le thé. Servir avec une paille et un bâtonnet mélangeur.



Commander maintenant!

1.74 CHF

la bouteille

Queens Ice Tea

Art. 11699

6 x 1,5 VP PET caisse

Art. 11702

6 x 1,5 VP PET FOB

www.myfeldschloessen.ch

Fête fédérale des yodleurs

À Landquart, on yodle en chœur

La Fête fédérale des yodleurs de Davos Klosters est la plus grande manifestation à avoir jamais eu lieu dans le Landwassertal. Pendant les quatre jours, dès le 3 juillet, on attend près de 100 000 spectateurs. Pour l'équipe Feldschlösschen de Landquart, il s'agit d'un défi de taille.



Urs Hofmann (à droite, debout) et l'équipe Feldschlösschen de Landquart attendent la fête des yodleurs de pied ferme.

Afin d'éviter aux yodleurs de Davos Klosters d'avoir le gosier complètement desséché, l'équipe du centre de distribution de boissons Feldschlösschen de Landquart est sous pression. Ce dépôt est l'un des 17 autres en Suisse et pour la première fois, il sera responsable de la logistique de la restauration de cet événement important.

Soutien de Dietikon

«Nous recevons de l'aide de Dietikon», affirme Urs Hofmann, responsable logistique de Landquart. Le dépôt de Dietikon s'y connaît en manifestations de grande envergure, il s'est occupé précédemment des Fêtes fédérales de lutte à Aarau, Frauenfeld et Berthoud.

Urs Hofmann: «Notre plus grand

défi sera le temps, car il influence beaucoup la consommation», explique le responsable des livraisons aux clients des Grisons/vallée du Rhin/Glaris.

Feldschlösschen chef d'orchestre

Le lundi précédant la fête, l'équipe de Landquart se mettra en route en direction du Landwassertal en emportant une réserve de près de 140 000 litres de bière, eau minérale et sodas.

Feldschlösschen est sponsor principal de la Fête des yodleurs. Urs Hofmann espère que la fête sera réussie. «Ensuite, je m'accorderai moi aussi une Feldschlösschen.»

Fête fédérale des yodleurs à Davos Klosters: voir page 26

ORANGINA

Shake the pulp!

L'original pour vos clients.

Orangina est non seulement synonyme de goût fruité, mais aussi de charme et de joie de vivre. Exactement les qualités avec lesquelles nous aimerions animer nos restaurateurs à assurer à la boisson culte riche en tradition une présence percutante dans leurs établissements. Communiquez son charme et sa joie de vivre à vos clients, et vous ferez régner facilement une ambiance estivale dans votre établissement. Avec le paquet visibilité d'Orangina, nous mettons à votre disposition un outil de promotion de vente attractif.



Fait plaisir et communique la joie de vivre: Orangina apporte de la couleur à la vie – la marque culte dispensera également de la fraîcheur et une ambiance agréable dans votre établissement.

Commander maintenant

et s'assurer un kit de visibilité gratuit!

Orangina 15x25 cl, VC, art. 11899

CHF 1.10 la bouteille

Tél. 0848 805 010

Orangina – l'original pour vous et vos clients:

- Orangina est L'original – depuis 1935 dans la «bouteille ronde» cultissime.
- Orangina ...
 - ... séduit avec ses **12% de jus de fruits et de la vraie pulpe de fruits**,
 - ... est un mélange rafraîchissant de différents agrumes: orange, pamplemousse, mandarine,
 - ... est légèrement pétillant
 - ... und ne contient pas de colorants artificiels, d'arômes, d'édulcorants ni de conservateurs.

Ne pas oublier: Shake the pulp! www.orangina.ch

Les plus-values Orangina pour les restaurateurs:

Faites de la marque culte Orangina votre avantage concurrentiel.

Le kit de visibilité contient de nombreux superbes instruments qui vous permettront de rendre votre établissement plus attractif, que vos clients apprécieront, qui les divertiront et créeront une agréable atmosphère. Le kit de visibilité Orangina comprend:



- 3 plaques rétro culte pour la décoration murale de votre «coin français».
- 1'000 sets de table avec deux différentes bandes dessinées qui feront passer plus vite le temps d'attente pour vos clients, qui les amuseront et leur offriront un sujet de discussion.
- 5 autocollants pour les fenêtres qui vous permettront d'attirer l'attention des passants sur l'ambiance plaisante et rafraîchissante de votre établissement.
- 500 dessous de verre fleuris Orangina, qui mettront en valeur le charme et la fantaisie de la boisson culte.



Orangina, c'est l'été par excellence!

Comme l'ambiance d'été va si bien à Orangina, nous soutenons le SummerBeach sur le toit du parking de la gare de Berne. Jusqu'au 2 août 2014, nous y faisons régner la joie de vivre avec le Lounge Orangina.

Comme vous le voyez, la présence de la marque Orangina véhicule plaisir et fun.





En respectant ces dix tuyaux, vous êtes prêt pour une saison d'été réussie, en terrasse ou au jardin.

Dix tuyaux pour les jours chauds

Pour les **jours chauds**, offrez à vos clients le **rafraîchissement parfait**

Quelles bières les clients aiment-ils quand l'été se fait particulièrement chaud? Sert-on en priorité en chope ou à la bouteille? Comment renouveler les ambiances au jardin ou en terrasse sans grands

frais? Et que faire pour retenir les clients plus longtemps au jardin en fin de soirée? SOIF vous propose dix bons tuyaux pour faire flamber vos affaires à l'extérieur.

1 L'apéro estival: Surprenez vos clients grâce à un tuyau-apéro détonnant tel le Somersby Apple Original: servi on the rocks, c'est LA boisson rafraîchissante par excellence. Madame préfère une Eve? Attirez bien son attention sur l'édition spéciale de cet été, conçue en vue de la Coupe du Monde, l'Eve Caipirinha.

2 Des bières légères: Feldschlösschen vous aide à fidéliser votre clientèle. Les jours chauds, les bières légères de notre vaste gamme sont particulièrement appréciées. En proposant une Corona Extra ou

une Draft à vos clients, vous pouvez être sûr qu'ils seront bien rafraîchis. Et les jours de forte chaleur, une Feldschlösschen sans alcool aidera vos clients à garder la tête bien froide.

3 La température de service: Vérifiez la température au moment de servir vos bières pression. Une bière trop chaude est absolument réhibitoire, mais elle ne doit pas être servie trop froide non plus. La température idéale d'une bière à la pression est comprise entre 6 et 9°C. La bière doit être conservée de 5 à 10°C.

4 De la glace à gogo: Des glaçons, des verres refroidis et bien sûr des glaces; avec ce choix, vous ne pouvez pas vous rater quand il fait chaud. Gardez-en toujours à portée de main et garnissez-en généreusement les verres. Servies on the rocks, les boissons rafraîchissantes comme Somersby Apple Original feront encore plus d'effet.

5 Le service des boissons: Quand il fait chaud, c'est un service de boissons impeccable qui paie le mieux. Commencez par préparer les boissons froides et les bières en bouteille. Occupez-vous ensuite des



Du feu et de la glace, des bières légères et Somersby, Eve pour madame, et bien sûr Feldschlösschen Original. Tout ce qu'il faut à vos clients cet été.

boissons chaudes et finissez par la bière à pression. Servez cette dernière en priorité, puis les bières en bouteille et autres boissons. N'oubliez pas de servir la bière dans le bon verre et sur un sous-bock.

6 Del'ombre: Beaucoup de clients aiment le soleil, d'autres préfèrent l'ombre. Et le soleil a une fâcheuse tendance à se déplacer dans le ciel au cours de la journée. Voilà pourquoi obtenir l'ombrage voulu est un véritable défi. Les arbres offrent l'ombre la plus naturelle, mais les voiles d'ombrage et les stores réglables sont aussi de bonnes solutions. Les parasols ont l'avantage de pouvoir être déplacés pour «suivre» le soleil.

7 Mettre à l'aise: Les clients ne veulent pas seulement se rafraîchir chez vous, mais aussi se détendre. Des sièges inclinables avec accoudoirs seront sûrement fort appréciés. Partagez votre jardin ou votre terrasse en îlots bien séparés afin que les clients profitent de leur séjour dans leur petit «havre de paix» entre amis, en toute intimité.

8 Au goût du jour: Prévoyez une rénovation de votre jardin ou de votre

terrasse tous les deux ou trois ans. Vous pouvez ainsi offrir du nouveau à vos clients, sans pour autant avoir à changer toutes les tables et chaises. Changez les couleurs, la décoration, les nappes. Avec des fleurs, des vases, des serviettes, des sets de table, et des photophores, vous pouvez créer de nouvelles ambiances sur une terrasse sans toucher au mobilier. En extérieur, il ne faut jamais utiliser des fleurs artificielles, uniquement des vraies plantes.

9 Le feu et le grill: Quoi de plus relaxant que d'être dehors et regarder le feu crépiter dans la tiédeur d'un soir d'été? Evidemment, c'est d'autant plus intéressant si vous avez ensuite besoin de réutiliser les braises pour des grillades. Les grillades et la bière Feldschlösschen font toujours bon ménage.

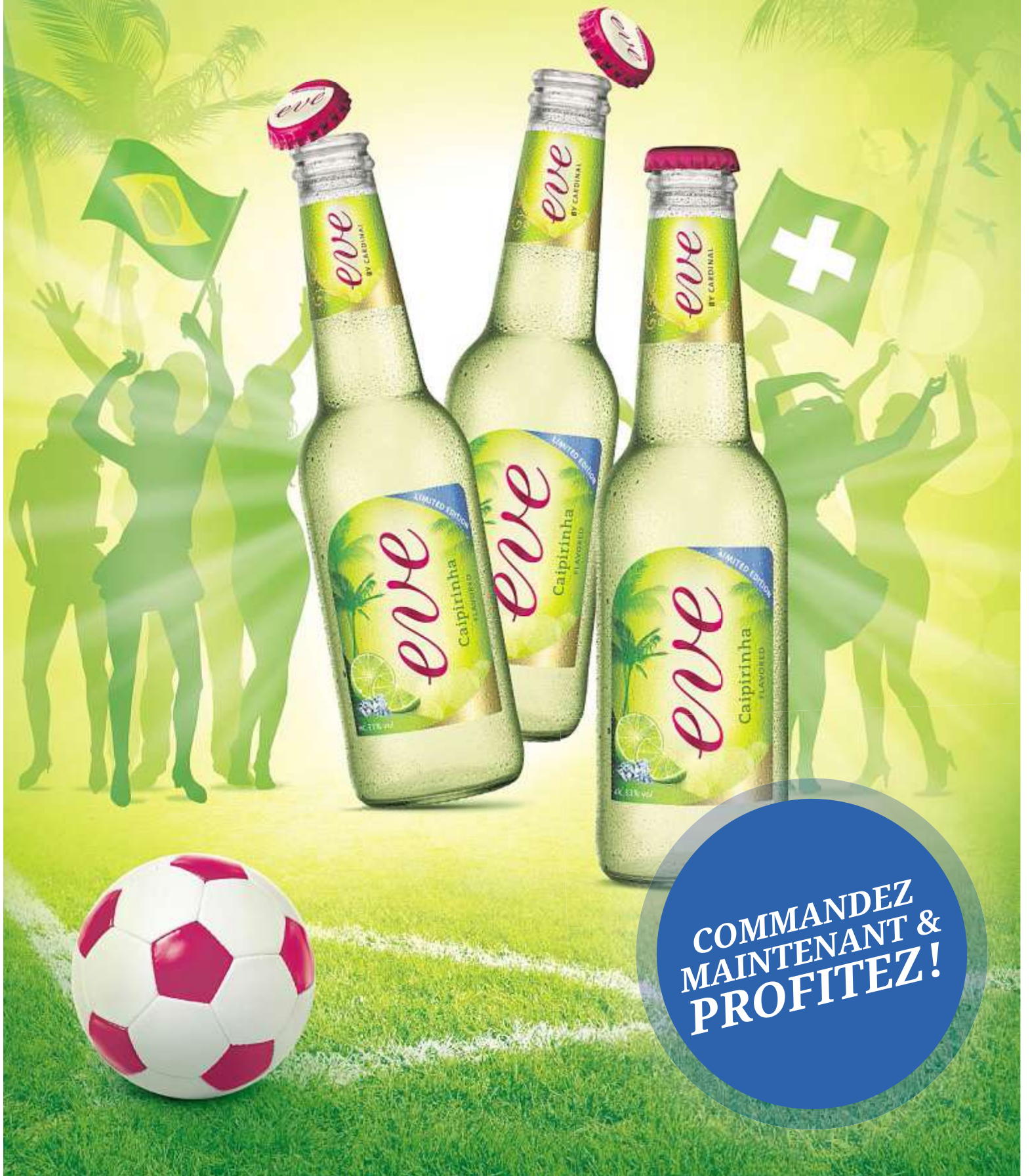
10 Réchauffer les soirées: L'été aussi, la nuit peut être fraîche. En proposant des couvertures, en installant des chauffages portatifs ou en allumant un feu, vous garderez les clients en terrasse ou au jardin plus longtemps.



Les arbres constituent un ombrage naturel. Les parasols sont aussi une bonne solution.

Eve Caipirinha

*La samba brésilienne pour
votre clientèle féminine!*



**COMMANDEZ
MAINTENANT &
PROFITEZ!**



Restaurant Côté Vignes, Anières

Le grill met le feu aux ventes

Au bord du Léman, le patron Eric Pouly et son chef Yves Landolt mettent le feu aux ventes des mois d'été grâce au grill: au restaurant Côté Vignes à Anières, ils allument le grill presque tous les jours de beau. Les clients sont ravis et abondent.

Sur le chemin du restaurant déjà, on est happé par les effluves enivrants de la fumée et du charbon de bois, et le fumet de la viande grillée. L'azur du ciel, la douceur estivale et le panorama idyllique y ajoutent un parfum de vacances. Toutes les conditions sont réunies pour un vrai barbecue dominical.

Barbecue et bière

Sur la grille, des côtes de bœuf colossales crépitent. Le patron Eric Pouly et son chef Yves Landolt sont dans leur élément. Bière à la main, les clients observent. Grande est la joie quand les grillades tant attendues sont enfin servies, accompagnées de leurs légumes et pommes-de-terre. «Bien que notre canton soit viticole, une

bière fraîche est très appréciée avec les grillades», témoigne Eric Pouly.

Soirée barbecue et musique

Des balbutiements de l'été à l'automne, le grill est utilisé presque tous les jours de beau temps au Côté Vignes. Des tournois de pétanque et de jass sont aussi organisés de façon récurrente et connaissent l'apothéose avec la grillade. «Feldschlösschen m'offre régulièrement des jeux de carte et de jass», raconte Eric Pouly, avant d'enchaîner, les yeux brillants du souvenir des soirées barbecue au son du boogie-woogie: «C'est alors que l'ambiance est vraiment à son comble.»

Et les ventes aussi!



Yves Landolt, chef, et Eric Pouly, patron, allument le grill tous les jours en été.



Pour savourer une grillade, les clients préfèrent une bière fraîche.

NOUS VINS D'ÉTÉ. POUR PLUS DE PROFIT!



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

easy
WINE

Restaurant Beaulieu, Berne

La terrasse est une oasis appréciée

Durant les mois d'été, les clients affluent vers la châtaigneraie du restaurant Beaulieu à Berne. Lucas Weder, le gérant, nous raconte ce qui rend cet endroit extraordinaire et quel profit il en tire pour ses affaires quotidiennes.

La châtaigneraie héberge 150 places assises, «et même plus, s'il le faut», déclare Lucas Weder, gérant de l'établissement. Par beau temps, les tables en bois sont occupées jusqu'à la dernière place, midi et soir. Étudiants, hommes d'affaires ou familles: tous trouvent leur compte à la Länggasse, pour un moment agréable et tranquille tout proche de la ville.



Bière fraîche, décor relax: Lucas Weder, gérant du «Beaulieu».

Température agréable, bière fraîche

«Quand la chaleur se fait insupportable, il émane des marronniers une fraîcheur agréable», déclare Lucas Weder. L'ambiance est accueillante. Le soir, la lumière discrète des guirlandes et des grandes boules blanches baigne le jardin d'une ambiance sereine qui invite à boire une bière en bonne compagnie. La bière est en effet la boisson la plus consommée au jardin», poursuit Lucas Weder. Au vu de notre sélection allant de

la Feldschlösschen Original aux bières spéciales de saison, les clients n'ont que l'embarras du choix.

Service en été et en hiver

«En été, le service est bien sûr plus compliqué vu l'affluence, et les chemins à parcourir sont plus longs», déclare Weder. Comme il y a cependant moins de places à gérer à l'extérieur, le temps investi n'augmente

guère. Ainsi, une jeune équipe de 20 collaborateurs, dont 10 dans le service, assurent le bien-être de leurs hôtes tout au long de l'année. Et quand les couronnes des arbres ne les protègent plus des caprices de la météo, les convives se déplacent à l'intérieur du petit bistrot indissociable du quartier depuis 1895, pour y déguster une autre bière.

www.restaurantbeaulieu.ch

Fähribeizli, Muri près de Berne

«C'est comme être en vacances»



Un lieu idyllique: le «Fähribeizli» de Muri se trouve juste au bord de l'Aar.

Si on marche depuis le zoo de Dählhölzli pendant une demi-heure le long de l'Aar, le fleuve qui traverse Berne, on ne peut pas rater le «Fähribeizli» qui, traduit depuis le bernois, veut dire: le bistrot de la navette. Depuis mi-avril, ce délicieux pe-

tit troquet a rouvert ses portes, après avoir été restauré en hiver. Mareen Fleischmann, la nouvelle propriétaire, ne perd pas une occasion de le mettre en valeur: «L'endroit est assez excentré, on se croit presque en vacances!» Et ses clients

lui donnent bien raison; quand il fait beau, ils font même la queue pour accéder à la terrasse du petit resto. Clients de passage, hommes d'affaires, touristes: tous cherchent un peu de fraîcheur au «Fähribeizli». «Quand ils commencent à changer de

place ou à déplacer les tables, on ne s'y retrouve presque plus», dit Mareen Fleischmann en riant.

La pluie et son lot de complications

Et comment ça se passe les jours de pluie? «On fait des choses que l'on n'a pas le temps de faire normalement. On trouve toujours quelque chose à faire», dit Mareen Fleischmann. Certes, si un orage éclate à l'imprévu, les clients s'empressent de se mettre à l'abri sous la grande marquise ou à l'intérieur.

Pour se rendre au «Fähribeizli» sans se mouiller, on peut aussi prendre la navette. Le passeur est toujours disposé à conduire les assoiffés de l'autre côté du fleuve.

www.faebribeizli-muri.ch

Défilé des célébrités à la Basler Volkshaus

«Tout Bâle» fête le traditionnel «Maibock»

Warteck et Feldschlösschen Boissons SA ont lancé une invitation au traditionnel «Maibock», et le «Tout Bâle» a répondu présent. Près de 400 personnes de la politique, de l'économie, de la culture et du sport ont saisi cette occasion de la mi-mai pour un échange et une rencontre sous le signe de la culture de la bière.

«Maibock», bière festive

La bière «Maibock» fut bien entendu la star de la soirée. Et on parla bien sûr de football, puisque la rencontre avait lieu à Bâle et que Bernhard Heusler, président du FCB, était parmi les invités. Feldschlösschen est partenaire du parc St-Jacques depuis 2001 et fournisseur de bière, eau minérale et soft drinks. Depuis l'été passé, Feldschlösschen est en outre partenaire principal du FCB.



Lukas Engelberger, candidat au Conseil d'État (à g.) et Carlo Conti, conseiller d'État.



Alec Scharrer (migrolino), Micha Roth (Bell) et Dominik Nyffenegger (Basel Tattoo Productions).



Thomas Keller (Kaserne Basel), Petra Emmel (Ramada Plaza) et Michael Bellgardt (Theater Basel).



Bière et foot bâlois de tout premier plan: Bernhard Heusler, président du FCB, savoure sa Warteck.



Toni Schürmann et Walter Brack de la Fondation Christoph Merian.



Armin Faes (duo comique) (police cantonale de BL) et autres hôtes.



Les chevaux de la brasserie Feldschlösschen savourent leur apparition sur scène.



Daniel Egloff (Basel Tourismus) et Erik Julliard (Basel Tattoo Productions).



Daniel Vetsch (graphiste États BL), Felix Rudolf (du carnaval) et Urs Bos.

SWISS PREMIUM SELECTION



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

SYMPATHIQUE. ECONOMIQUE. AUTHENTIQUE.

WWW.SWISS-PREMIUM-SELECTION.CH



La restauratrice Maja Setoric et le Sales Manager Fabio Cascili trinquent à l'avenir sur la terrasse du «Grottino».

MAJA SETORIC dirige le «San Martino Grottino 91» à Porto Ronco depuis début mai. L'établissement propose cinq chambres avec vue sur le lac. Auparavant restaurant de luxe, le nouveau «Grottino» devrait attirer une clientèle variée. Le chef cuisinier originaire de Sardaigne concocte de délicieuses recettes méditerranéennes.

Une bière avec...

MAJA SETORIC,
RISTORANTE ALBERGO SAN MARTINO
GROTTINO 91, PORTO RONCO

Fabio Cascili (Sales Manager): Maja, tu es depuis peu à la tête du «Grottino». Comment vois-tu ce premier été?

Maja Setoric: C'est une période astreignante et passionnante aussi. Je dirige pour la première fois une entreprise seule; cela demande du courage. Il faut maintenant faire connaître le nouveau «Grottino». J'ai eu un coup de cœur pour cet endroit et j'espère qu'il en ira de même pour nos hôtes.

La terrasse avec vue sur le lac Majeur est un bon argument.

C'est vrai. C'est pourquoi je suis plutôt confiante. En pleine saison, les bateaux pour les îles Brissago accostent toutes les demi-heures juste au pied du «Grottino». Notre terrasse de 40 places est parfaite pour l'apéro.

Sais-tu quel serait l'apéro idéal pour les hôtes du «Grottino»? Une Somersby bien fraîche avec un doigt de Prosecco!

Bonne idée! Jusqu'ici je buvais la Somersby de préférence seule (elle rit). Il faudra que je

donne à mes clients le goût d'essayer cette nouvelle recette.

Ils y viendront, et par ailleurs ta cuisine méditerranéenne s'accorde aussi très bien avec la bière. La Hopfenperle par exemple ferait merveille avec tes plats de poisson.

Merci pour le tuyau. Mon poisson vient tout droit du poissonnier d'à côté. Nos produits sont issus de la région et nous autres commerçants, nous nous entraînons mutuellement, c'est très important pour moi.

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



LES NOUVEAUX FORD **TRANSIT**



Go Further

LE COURONNEMENT D'UNE AMITIÉ.

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


**COMMANDER
MAINTENANT!**

myfeidschloesschen.ch



Ph. Hime
Brasseur

M. Prudel
Créateur

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



Concours – à gagner:

Entrées au Paléo Festival à Nyon

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. Quelle est la température idéale d'une bière à la pression?

- B** 0 à 3 °C
L 3 à 6 °C
E 6 à 9 °C

2. Quelle bière a été lancée par Feldschlösschen à l'occasion de la Fête fédérale des yodleurs à Davos?

- P** Jodler Chörli
S Jodler Bügel
O Jodler Hopfen

3. À qui s'adresse le Mad Staff Event de 1664?

- T** Au personnel de service
D Aux chefs de cuisine
R Aux hôteliers

4. Quel événement traditionnel donne rendez-vous au Tout-Bâle au printemps?

- A** Rheinspass
M Aprilglocke
I Maibock

5. Comment s'appelle la mascotte des CE d'athlétisme de Zurich?

- V** Cooly
E Speedy
P Züüry

6. Quelle bière désaltère les fans lors du tournoi de tennis ATP à Gstaad?

- A** Schneider Weisse
E Corona Extra
D Stella Artois

La solution est:



3x2 entrées pour samedi

Une fois de plus, le Paléo Festival à Nyon propose un programme trié sur le volet. Du 22 au 27 juillet, la ville sera placée sous le signe de la musique: rock, pop, électro, chanson, hip-hop, world et reggae. Nous tirons au sort 3x2 billets pour le samedi qui réunira sur scène James Blunt, Vanessa Paradis et tant d'autres.



Le Paléo Festival à Nyon: James Blunt et la bière Cardinal répondent présents.

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 pour le samedi au Paléo Festival à Nyon. Bonne chance!

La date limite d'envoi est le **10 juillet 2014**

Les gagnants du concours SOIF de mai 2014

Les personnes suivantes ont chacune gagné un set de fan Feldschlösschen comprenant un t-shirt et une écharpe aux couleurs de l'équipe nationale suisse, ainsi qu'un ballon de foot:

Gabriella Horber (Zurich), **Karin Rieben** (Kehrsatz), **Serge Gremion** (Chablons), **Juan Garcia** (Meyrin) und **Walter Schüpbach** (Frauenfeld).

Nous les félicitons.



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»

Installation autonettoyante Feldschlösschen

«Cette installation constitue un vrai soulagement au quotidien»

Travailleuse comme la fourmi et simple d'utilisation comme un lave-linge: l'installation autonettoyante pour conduites à bière met le marché en émoi. Bruno Cogliati, restaurateur à Wädenswil, se réjouit des gains en temps et en argent ainsi que de la qualité de la bière.

L'hôtel Engel à Wädenswil a depuis février dernier un nouveau collaborateur. Il est fiable, nettoie impeccablement, est économique et travaille comme une bête, à la baguette, sans relâche. On parle bien sûr de l'installation autonettoyante Feldschlösschen, que le patron Bruno Cogliati a fait poser il y a quelques mois. «Elle constitue au quotidien un vrai soulagement», témoigne-t-il.

Différents programmes

Jadis, les experts du nettoyage le facturaient; c'est désormais l'installation autonettoyante qui s'en charge à l'hôtel Engel de Wädenswil: un programme d'opération électronique

guide l'utilisateur pas-à-pas au fil des différents programmes de nettoyage des conduites de bière.

Facile d'utilisation

L'installation autonettoyante n'est pas plus difficile à utiliser qu'un simple lave-linge. Matthias Suter, responsable Backoffice Gastroservice chez Feldschlösschen, confirme: «L'installation mélange de l'eau et le produit de nettoyage dans un ratio déterminé. Grâce à un voyant qui change de couleur, du violet au vert, on voit très facilement l'efficacité du nettoyage. Un autre avantage de ce voyant est de pouvoir toujours constater si c'est du produit nettoyant



Avec l'installation autonettoyante, le restaurateur Bruno Cogliati ...

ou juste de l'eau qui coule du robinet.»

«Assurément hygiénique»

Sur un écran, les restaurateurs effectuent eux-mêmes les réglages fins lors de la mise en service, assistés par un technicien du nettoyage. Ces réglages n'ont pas posé problème à Bruno Cogliati, de l'hôtel Engel à Wäden-

swil. Il affirme: «L'installation autonettoyante a un fonctionnement hygiénique irréprochable et la qualité de la bière est remarquable.»

Des gains multiples

Vos avantages en tant que restaurateur:

- **Service non-stop:** Vous choisissez le moment du nettoyage.
- **Indépendance:** Vous ne dépendez pas d'un technicien.
- **Contrôle gratuit:** Feldschlösschen contrôle votre installation gratuitement deux fois par an.
- **Des bières parfaites:** L'installation autonettoyante vous garantit des bières toujours fraîches.
- **Coûts réduits:** Vous réalisez environ CHF 700 d'économie par an. L'installation, pour un prix de CHF 870, est déjà amortie après quinze mois. Si vous souhaitez plus d'informations ou encore commander tout de suite l'installation, appelez-nous au 0848 125 101 ou rendez-vous sur notre site myfeldschloesschen.ch.

... peut servir plus facilement des bières toujours fraîches.





COMMANDEZ
MAINTENANT!

1128
+ GRIMBERGEN +
ABDIJBIER - BIÈRE D'ABBAYE

Giron à Farvagny

Le CO mise sur Feldschlösschen

80 000 visiteurs, un budget de 2 millions, trois semaines de fête: le giron n'est pas un événement quelconque du canton de Fribourg. Et les organisateurs comptent sur Feldschlösschen.

Vincent Neuhaus est un jeune homme de 23 ans. En tant que président du comité d'organisation du 1^{er} giron cantonal à Farvagny (FR), il a endossé une responsabilité hors du commun. Cette manifestation durera en effet 18 jours et s'étendra sur 15 hectares, ce qui en fait un événement de grande envergure cantonale, voire nationale. Le budget est fixé à 2 millions de francs suisses et on attend près de 80 000 visiteurs.

Félicitations à Feldschlösschen

La marque Cardinal est sponsor officiel et fournisseur des boissons de ce projet de tous les superlatifs. Vincent Neuhaus: «Feldschlösschen est un partenaire très expérimenté en gestion d'événements d'envergure natio-

nale et dispose surtout de la logistique nécessaire. Avec lui, nous sommes certains de pouvoir assurer le bien-être de tous, visiteurs et collaborateurs, même aux moments les plus intenses. Le CO aura à ses côtés l'Event Coach Samuel Taschner et le Sales Manager Raymond Rigolet, deux professionnels en la matière.

Girons

Les girons sont organisés dans les cantons de Fribourg et Vaud et depuis peu aussi en Valais. Les jeunes concurrents issus de diverses associations, clubs et groupes de jeunes s'affronteront lors de concours d'habileté qui rappellent les «Jeux sans frontières». Le giron de Farvagny est le premier giron cantonal. www.farvagny2014.ch



Sales Manager Raymond Rigolet, le président du CO Vincent Neuhaus et Samuel Taschner, Feldschlösschen Event Coach.



La petite mascotte Cooly se réjouit déjà des championnats d'Europe.

Patrick Magyar, CEO des CE d'athlétisme

«Je compense avec Rhäzünser»

Les CE d'athlétisme de Zurich commencent le 12 août. Le CEO Patrick Magyar s'entretient avec nous du partenariat avec Feldschlösschen.

Du point de vue logistique, les championnats européens d'athlétisme sont une manifestation gigantesque. Pourquoi avez-vous choisi un partenariat avec Feldschlösschen?

Parce que Feldschlösschen a un super assortiment. De plus, peu d'entreprises peuvent répondre à des défis logistiques tels que ceux des championnats d'Europe.

Quels sont ces défis?

Tout d'abord, il faut desservir de nombreux emplacements comme le stade du Letzigrund, les lieux d'entraînement et d'échauffement, la place des Sechseläuten ou encore les divers hôtels des équipes et des VIP. Pour les athlètes, il est très important que les bouteilles en PET soient scellées. Si une bouteille a été ouverte, il y a un risque que son contenu ait été «contaminé» par une substance quelconque. Les sportifs pourraient alors



«Feldschlösschen a un super assortiment.»

Patrick Magyar, CEO des CE d'athlétisme de Zurich

avoir des problèmes lors de contrôles antidoping.

Que buvez-vous quand vous avez très soif?

Pendant une journée très chaude, je peux perdre plus de huit litres d'eau. Je compense avec Rhäzünser.

Fête fédérale des yodleurs à Davos Klosters

La tradition mise en valeur

La 29^e Fête fédérale des yodleurs à Davos Klosters est une véritable fête populaire. Du 3 au 6 juillet, Feldschlösschen apparaîtra en tant que sponsor principal et veillera à éteindre la soif des yodleurs.

La vallée idyllique du Landwasser se transformera début juillet en scène géante qui mettra en valeur une tradition suisse: du 3 au 6 juillet, la 29^e édition de la Fête fédérale des yodleurs aura lieu dans les Grisons. Les organisateurs comptent recevoir durant les quatre jours près de 10 000 membres actifs de l'Association fédérale des yodleurs et un nombre bien plus élevé de visiteurs.



Luzi Kindschi, président de l'Association grisonne des yodleurs, présente l'affiche officielle.

Événement de grande envergure

«La Fête fédérale des yodleurs 2014 sera le plus grand événement que le Landwassertal ait jamais connu», se félicitent les organisateurs. Quand les adeptes de la youtse se retrouveront à Davos, ils

éclipseront même la Coupe Spengler.

Le sponsor principal

Le chapiteau principal, qui abritera le programme du soir, accueillera 1500 personnes. Par la suite, 16 tentes supplémentaires pouvant héberger 400 per-

sonnes chacune sont prévues. Feldschlösschen est le sponsor principal de cet événement de grande envergure et éteindra la soif des yodleurs. En point de mire: le site Feldschlösschen de Landquart (voir en page 7). La Fête fédérale des yodleurs est un challenge

pour Feldschlösschen, mais les représentations avec brio aux Fêtes fédérales de la lutte à Aarau, Frauenfeld, Burgdorf et autres événements nationaux importants prouvent bien que la maison de Rheinfelden est à la hauteur.

www.jodlerfest-davos.ch



Billets à gagner

SOIF met au concours 4 x 2 entrées pour la Fête fédérale du yodel. Gagnez ce chapeau avec pins, il sera votre carte d'entrée pour la Fête de Davos à laquelle vont participer les meilleurs yodleurs. Pour participer, envoyez un e-mail avec le mot «Jodel» à durst@fgg.ch. Nous vous souhaitons bonne chance!

Claude Preter, responsable de projets chez Feldschlösschen

«Nous érigeons un dépôt satellite» à Davos

Lors de la 29^e Fête fédérale des yodleurs, Claude Preter assure la présence du partenaire principal Feldschlösschen. Il explique le projet et pourquoi un dépôt satellite sera instauré à l'emplacement de la fête.



Claude Preter, directeur du projet.

Claude Preter, quels sont vos devoirs en tant que directeur du projet?

Je coordonne les équipes régionales de logistique, ventes et marketing et j'essaie de les passionner pour l'événement en question, pour en assurer le succès. Il faut l'enthousiasme des clients et des collaborateurs pour mener les choses à bien.

Vous agissez donc comme interface entre les collaborateurs et les clients?

Exactement. Durant la Fête fédérale des yodleurs à Davos, par exemple, les boissons se-

«Des livraisons sans interruption»

ront fournies par notre dépôt de Landquart, qui sera soutenu par les sites Feldschlösschen de Dietikon et Rheinfelden. Nous planifions ce projet avec soin, afin d'éviter les mauvaises surprises.

À quels challenges vous attendez-vous?

Davos est la ville la plus haute d'Europe et en même temps un lieu de passage en Engadine. En cas de surcharges de trafic, nous ne pourrions pas faire le trajet depuis notre dépôt jusqu'à l'emplacement de la fête comme de coutume. Pour cette raison, nous érigeons un dépôt satellite sur le site de la fête des yodleurs. Ainsi, nous pourrions assurer des livraisons sans interruption.

Restaurant Bar Razzia, Zurich

Charme de 1920 et culture de la bière

Le «Razzia» dans le quartier zurichois du Seefeld a un passé mouvementé. Dans les années 1920, ce bâtiment néo-classique abritait le premier cinéma de la ville. 30 ans plus tard, le bâtiment fut reconstruit et son intérieur somptueux disparut derrière un revêtement mural.

Bail de longue durée

À l'échéance du 20^e siècle, le «Razzia» se retrouva abandonné pendant longtemps, avant que la Ledermann Immobilien AG n'en prenne la responsabilité en 2007, en déléguant la gérance à long terme à la Razzia Kultur AG, qui a inauguré à la mi-mai un restaurant et un bar dans le local.

Les soirées du film muet

Dans la nouvelle et splendide salle «Razzia», tout rappelle le charme désuet des années 1920, y compris le cinéma, puisque le grand écran ne sert pas de simple décoration: des films muets

y seront régulièrement projetés.

Cuisine internationale

Le local a été restauré avec amour et un soin extrême porté aux détails. Il comprend aussi un bar et une terrasse. Stefan Roth en est le copropriétaire et le gérant, qui mise sur la cuisine internationale et un choix de vins intéressants.

«La culture de la bière ne saurait faire défaut»

«Comme tous les bars et restaurants, nous accordons beaucoup de valeur à la culture de la bière», dit Stefan Roth. Le restaurateur étant depuis longtemps un client satisfait de Feldschlösschen, il propose au «Razzia» la vaste gamme de produits de son distributeur et profite du conseil de ce partenaire fiable.

Stefan Roth: «Comme bière à la pression, nous servons la Feldschlösschen Urtrüb et la Hopfenperle, et la Bügel est également très prisée.»

www.razzia-zuerich.ch



Stefan Roth et la somptueuse salle du «Razzia» dans le quartier du Seefeld.



Le «Razzia», hier et aujourd'hui.



Des films y seront toujours projetés.

Restaurant Pizzeria La Rive, Morges

Feldschlösschen, fidèle partenaire



Huseyin Sahin, le patron, et son collaborateur Giuseppe Vitale.

Depuis 11 ans déjà, Huseyin Sahin, qui tenait auparavant le restaurant L'Union à Morges, est un client fidèle et satisfait de Feldschlösschen. Depuis le mois d'avril, il dirige un nouveau restaurant au centre de cette belle petite ville des bords du lac Léman. Après avoir transformé l'ancien Café du Parc, il en a fait un nouvel établissement sympathique, le restaurant La Rive.

Partenariat avec Feldschlösschen

«En raison de mes bonnes expériences passées avec Feldschlösschen, il était évident pour moi de

continuer avec le même partenaire pour mon restaurant La Rive», déclare Huseyin Sahin.

Ouvert 7 jours sur 7

Le local aménagé avec beaucoup de goût est un heureux compromis entre restaurant et pizzeria. Les pâtes et les salades ont énormément de succès. De plus, les clients apprécient que le restaurant La Rive soit ouvert tous les jours. Parmi les cinq bières Feldschlösschen proposées, la Carlsberg est la favorite selon Huseyin Sahin.

www.restaurantlarive.ch

Accès gratuit à Internet pour vos clients



Du matériel informatique d'une valeur de 199 CHF offert

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

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



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



Crédit Agricole Suisse Open Gstaad

Les espoirs du tennis suisse et la bière premium mexicaine

Michail Juschni est-il en mesure de remporter le tournoi comme l'année passée? Stanislas Wawrinka est-il en forme? Roger Federer répondra-t-il présent au Crédit Agricole Suisse Open à Gstaad? Alors que ces questions sont encore sans réponses, une chose est pourtant sûre: la bière premium Corona Extra aura à nouveau une vitrine importante dans l'Oberland bernois.

L'année dernière, Stanislas Wawrinka était encore un porteur d'espoir pour la Suisse. Cette année, il se présentera à Gstaad comme l'un des favoris du Crédit Agricole Suisse Open (du 19 au 27 juillet). «Stan est l'homme qu'il faut battre», déclare Jean-François Collet, directeur du tournoi.

À Roland Garros, Wawrinka a cependant été éliminé dès le premier tour. Jean-François Collet en est conscient: «Cela ne sera pas du gâteau. Michail Juschni, le vainqueur de l'année passée, ou encore les Espagnols Nicolas Almagro et Fernando Verdasco sont des pros sur le sable.»

Collet compte sur Federer

Roger Federer fut le dernier Suisse à gagner le tournoi en 2004. Dix ans se sont écoulés depuis. Le grand joueur bâlois retournera-t-il cet été au pays de la Sarine? «L'année dernière, il s'est annoncé peu avant le commencement

Assistez à la finale

Pour la finale du 27 juillet, Corona tire au sort 2x2 billets premium. Pour participer, envoyez un e-mail avec le mot clé «Corona» à durst@fgg.ch. Nous vous souhaitons bonne chance.

du tournoi, nous continuons donc à espérer», déclare Jean-François Collet.

Corona Extra, un habitué de Gstaad

En tant que partenaire de l'ATP, Corona Extra est depuis longtemps présent à ce tournoi. Cette année aussi, la bière premium du Mexique enrichira le prestigieux événement dans l'Oberland bernois par sa présence. François Collet révèle aux fans: «Le bar et le salon de Corona sont des points de rencontre prisés.»



Grande photo: Michail Juschni, vainqueur du tournoi en 2013.

En haut: Jean-François Collet, directeur du tournoi. À dr.: la Corona Extra est de la partie.



Stanislas Wawrinka à Gstaad en 2013.

Corona Extra dans la House of Beer

Corona Extra est le sponsor exclusif de l'ATP Tour depuis quatre ans et atteint ainsi des millions de personnes dans 147 pays. Désirez-vous également apporter cette ambiance mexicaine fraîche et décontractée dans votre local? Vous pouvez commander la Corona Extra à la «House of Beer», le centre de compétences en matière de bières étrangères de Feldschlösschen. Nos experts vous y conseilleront volontiers.

www.houseofbeer.ch

La chronique exclusive d'Andreas C. Studer

Pour des soirées d'été parfaites

En écrivant ces lignes, je me rafraîchis le gosier avec une Feldschlösschen Sans Alcool, tout en rêvassant à la dernière fête que j'ai eue – fête très réussie d'ailleurs, et pas seulement grâce au beau temps. James Brown chantait «It's A Man's World», et il était bien minuit passé quand les derniers invités sont rentrés – contents, et moi de même.

Quelques règles à suivre

Pour réussir votre fête d'été, il vous suffit d'observer quelques règles. Avant tout, vous le savez bien: une bonne mise en place, c'est déjà la moitié du chemin! Ensuite, prenez soin d'annoncer votre fête à temps, de préparer le plus possible à l'avance et de mettre les boissons au frais, bien sûr. Une bière tiède serait une carte de visite plutôt mauvaise. En outre, songez à engager une aide auxiliaire pour vous donner un coup de main.

Bien épicer pour augmenter les ventes

À ma fête d'été, j'avais servi des crostini croustillants au pesto de basilic thaï en guise de bienvenue (voir recette ci-dessous). En effet, les épices donnent envie d'une boisson fraîche – ce qui profite à l'ambiance et au chiffre d'affaires!

Bière Feldschlösschen

Comme plats, je vous propose de miser sur les salades composées aux sauces inhabituelles (pourquoi ne pas essayer l'huile de pépins de courge?), poissons frais, ailes de poulet du grill, baked potatoes ou petites saucisses grillées avec

de la roquette. Le tout accompagné bien sûr d'une bière de la vaste sélection Feldschlösschen.

Pas de piscine

Si j'avais une piscine, une de mes hôtes aurait sans doute été faire trempette. Mais hélas! Et pensez-y: il faut savoir terminer la fête quand elle est à son apogée!

Je vous souhaite de nombreuses fêtes d'été réussies!

Studi

Andreas C. Studer



Andreas C. Studer: chef télévisé, chroniqueur pour SOIF et expert en matière de fêtes.

Pesto d'été de Studi

INGRÉDIENTS POUR ENV. 50 CROSTINI

1 botte	rucola
2 bottes	basilic thaï
1/2	chili thaï ou 1 cc de Sambal Oelek
1 dl	huile d'olive
1 cc	huile de sésame
2	gousses d'ail
4 cs	amandes effilées grillées
50 g	Sbrinz

Réduire en purée et servir tartiné sur des tranches de baguette grillée.

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

Bière chaude

Beat: Enfin les températures montent. Quoi de mieux qu'une bière fraîche?

Stephan: Exact. Bizarre pourtant que l'inverse ne soit pas tout aussi vrai. **Comment cela?** Je veux dire: on ne boit pas de bière chaude quand il fait froid.

C'est bien logique. Pourquoi? Prends l'exemple du thé: thé froid en été, thé chaud en hiver. Ou encore le vin: vin blanc bien frais lors de grandes chaleurs, vin chaud s'il fait froid. Whisky on the rocks ou hot whisky. De nos jours, même

le café se boit glacé en été. **Nos ancêtres se faisaient servir de la bière tempérée dans les restaurants, que l'on faisait alors chauffer.** Oui, mais elle était au maximum tiède, comme on la rencontre aujourd'hui en Angleterre. Mais là je veux

dire une bière vraiment brûlante.

On pourrait la mettre au soleil pour quelques heures. Et s'il fait froid? Non, il faudrait plutôt une conduite de bière chaude.

Une bière chaude atténuerait les symptômes d'une grippe d'été. Tu sais, j'ai l'impression qu'un bar à bière chaude serait un créneau de marché très gratifiant. Mon œil! Qui serait intéressé par une institution pareille?

Les touristes asiatiques, par exemple. Ils mangent bien la fondue au fromage en été. Crois-moi: c'est un marché potentiel énorme!

Agenda présenté par **MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**

Rock and roll en juillet

• **Festival Caliente à Zurich:** «Caliente!» aura lieu du 4 au 6 juillet, pendant la Coupe du monde de football au Brésil. Le plus grand festival latino d'Europe promet d'être chaud. La bière espagnole San Miguel est parfaite pour cet événement: elle sera disponible à environ 120 points de vente.

www.caliente.ch

• **Festival du Gurten à Berne:** rock'n'roll, rap-blues, dubstep, dance... et pour terminer, amour, désir et passion avec Dieter Thomas Kuhn: le festival du Gurten 2014, c'est tout cela et bien plus encore. Cardinal, la bière des festivals, participe bien sûr à ce top event!

www.gurtenfestival.ch

• **Paléo Festival à Nyon:** Elton John, James Blunt, Placebo, Vanessa Paradis et beaucoup, beaucoup d'autres sont au programme du 39^e Paléo Festival, du 22 au 27 juillet. Le Village du Monde invite cette année à découvrir la Cordillère des Andes et Cardinal étanchera la soif des fans de musique.

www.paleo.ch



LEXIQUE DE LA BIÈRE

P comme pèlerin

Les pèlerinages vers les lieux saints donnaient soif. Les pèlerins emportaient comme provisions de voyage de la bière d'avoine, connue aussi sous le nom de «cerevisia». Les pèlerins buvaient constamment et la bière de 9 heures, la «cerevisia nonalis», était presque obligatoire. Elle devait rappeler la neuvième heure de la crucifixion de Jésus-Christ, alors qu'il souffrait de la soif sur la croix.



La BLAGUE du mois

Trois retraités se retrouvent au self-service. Le premier: «Je vais chercher des glaces. Quel arôme voulez-vous?» Le deuxième: «Fraise, chocolat et vanille.» Le troisième: «Pour moi, melon, banane et framboise. Mais écris-le, tu sais bien que ta mémoire...» Le premier: «Mais non, je peux encore retenir ça.» Peu de temps après, il revient – avec trois saucisses au curry. Le troisième remarque: «Je t'avais bien dit de l'écrire. Il me manque les pommes frites maintenant!»

LA SAISON SOMERSBY EST OUVERTE



SUGGESTION DE
LORD SOMERSBY:
SAVOURER AVEC
DES GLAÇONS.

**COMMANDER
MAINTENANT!**
myfeldschloessen.ch

Somersby Apple Original ne se déguste jamais seul – c'est du moins ce que l'on raconte. Agrémentez davantage votre été. Servez à vos invités la boisson rafraîchissante à la pomme, dans l'idéal dans un verre rempli de glaçons. Cheers!

Consommer avec modération. 