



SOIF

Le magazine de restauration de Feldschlösschen Boissons SA – www.journalsoif.ch
N° 8 | Août 2014



Gastronomie

La Suisse, un atout

Page 10

Prix nets

Carlsberg et Blonde 25:
prix nets imbattables pour
les restaurateurs

Page 7

Fraîcheur naturelle

En bouteille et à la pres-
sion: un nouveau produit
pour vos clients

Page 15

Exceptionnel!

Feldschlösschen
Bügel

Prix net **1.49**
au lieu de 1.93
VC caisse 20 x 0,50

ORANGINA

Shake the pulp!



**Commandez
et profitez !**

Les 90 premières commandes
d'Orangina 15 x 25 cl,
verre consigné, art. 11899

à **CHF 1.10** la bouteille
remporteront cette super chaise longue.

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

Éditorial

«Swissness» et chiffre d'affaires



Chères lectrices, chers lecteurs,

Feldschlösschen réunit la Suisse. Et la Suisse est un atout! En **page 10** vous lirez comment nos clients restaurateurs misent avec succès sur les concepts suisses. La cuisine de notre pays est très appréciée. Les bières et autres boissons de Feldschlösschen conviennent parfaitement à la gastronomie suisse. Feldschlösschen fait partie intégrante de la culture suisse depuis 1876.

En exclusivité pour vous, Feldschlösschen Naturfrisch, une nouvelle bière typiquement suisse. La Naturfrisch existe à la pression et en bouteille à fermeture mécanique. À la **page 15** vous découvrirez en quoi cette innovation a déjà derrière elle une longue histoire... suisse!

La bière est une merveilleuse accompagnatrice de la cuisine raffinée. Le célèbre chef TV Andreas C. Studer explique en **page 25** quelle est sa bière préférée pour un apéro et pourquoi il conseille des menus combinés, comme par exemple «wienerschnitzel, pommes frites et une Feldschlösschen Original».

La fidélité est une vertu suisse. Lisez en **page 19** comment la famille de restaurateurs Marti du «Bären» à Niederbipp mise sur le partenariat avec Feldschlösschen.

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

Couverture: Valeriano Di Domenico
Freshfocus, Textension, m-press



Offensive bière pression 27



Nouveauté 15



Restauration suisse 10



Feldschlösschen Original La bière des

Suisses



Partout où l'on fait la fête en Suisse, on trinque de préférence avec une Feldschlösschen – et ce depuis l'année 1876 déjà.

La **Feldschlösschen Original** apporte à votre établissement une véritable touche suisse. Cette bière classique a su conquérir les Suisses et les Suissesses par ses notes de houblon douces amères et son goût unique.

La Feldschlösschen Original est équilibrée et de couleur jaune clair. Elle étanche les plus grandes soifs, après le sport ou le travail, à l'apéro, lors de fêtes, quand il fait chaud ou à chaque fois que vos hôtes ont envie d'une

Commander maintenant!

3.32 CHF

par litre

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

www.myfeldschloesschen.ch

vraie bière. Et depuis le re-design en début d'année, la marque Feldschlösschen est encore plus moderne et plus fraîche.



LA BIÈRE PARFAITE

FELDSCHLÖSSCHEN ACADEMY

SAVIEZ-VOUS que les sous-verres à bière ont été inventés il y a plus de 100 ans pour protéger la bière des mouches et des feuilles?

Conseil du mois

Veillez à toujours servir la bière sur un plateau et ne touchez que le bas du verre plein. En servant une bière au client, il faudrait toujours accompagner le verre d'un sous-verre portant le logo de la marque.



LE VIN DU MOIS

Grüner Veltliner

NORBERT SCHMELZER

Le **Grüner Veltliner** de Norbert Schmelzer possède une lumineuse robe jaune clair et un parfum intense au nez. Velouté en bouche, au goût fruité et délicat. Au final, une note harmonieuse et durable.

Parfait avec...

Le Grüner Veltliner convient parfaitement pour un apéro sur des olives et pour accompagner les sushis et le sashimi.

«THE BOTTLE» – Food & Wine:

www.bottle.ch



Commander maintenant!

11.90 CHF

la bouteille

Grüner Veltliner
Art.11787
6x75cl VP carton

www.myfeldschloesschen.ch



Queen's Ice Tea

Bouteilles PET de 50 cl

Le Queen's Ice Tea de Feldschlösschen est déjà bien établi en gastronomie. Vous pouvez désormais commander le Queen's Ice Tea Lemon, une boisson très appréciée des clients, en bouteilles pratiques de 50 cl en PET.

Aussi à la pression

Et bien sûr, le Queen's Ice Tea est toujours encore disponible en bouteilles PET de 150 cl ainsi qu'à la pression, en fût de 20 litres.

Commander maintenant!

1.09 CHF

la bouteille

Queen's Ice Tea Lemon
Art.12319
4x6x50cl PET

www.myfeldschloesschen.ch



Queen's Ice Tea: nouveau look dans sa bouteille PET de 50 cl.

Apéro-bière

Sushis suisses

À partir des ingrédients pour le rôti de viande hachée, on peut très bien préparer des maki sushi à la façon de l'Emmental. À manger sur le pouce avec une bière suisse.



Sushis au fromage et tartare

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

30 g de bâtonnets d'emmental, 2 cc de basilic et 2 cc de ciboulette finement hachés, 1 cc de poivre vert, 1/2 gousse d'ail, 3 tranches de jambon, sel marin, 100 g de pointe de filet de bœuf hachée deux fois par le boucher, 1/2 oignon rouge, paprika en poudre, film alimentaire.

PRÉPARATION

Poser les tranches de jambon sur 30 cm de film alimentaire. Hacher oignon et ail et les mettre dans un bol avec le basilic et la ciboulette. Ajouter la pointe de filet et les grains de poivre. Assaisonner de poivre et de sel, bien mélanger. Répartir le tartare dessus jusqu'à env. 2 à 3 cm du bord supérieur. Aligner les bâtonnets de fromage sur le bord inférieur et enrouler le tout. Mettre 20 minutes au frais. Retirer le film alimentaire, couper des tranches de 2 à 3 cm et servir aussitôt.

Recette tirée de: GuteKueche.ch – das Gourmetportal.

Concours

Comment s'appelle le nouveau Rivella?

Le goût unique de Rivella existe à présent aussi à la pêche et à la rhubarbe. Savez-vous comment se nomme la nouvelle ligne de produits Rivella? Alors participez à notre concours et **gagnez** avec un peu de chance l'un des 50 **sacs de plage** pratiques.

Comment s'appelle la nouvelle ligne de produits Rivella?

- Rivella CLIQ
- Rivella CHIC



Pour participer:

Envoyez la solution et vos coordonnées par fax au 058 123 42 80 ou par mail à durst@fgg.ch. Dernier délai d'envoi: 22 août 2014. Bonne chance!

Exclusivité pour les clients Feldschlösschen

Vestes de cuisinier à prix spécial

Une nouvelle veste de cuisinier? Les clients de Feldschlösschen profitent à présent d'une offre exclusive de Schwob AG.

La maison Schwob AG développe et produit depuis plus de 140 ans des textiles de qualité pour l'hôtellerie et la restauration. La ligne de vêtements de cuisinier de la collection «Le Nouveau Chef» s'adapte à tous les budgets et toutes les exigences. De nombreux chefs étoilés du monde entier, parmi lesquels Tanja Grandits et Andreas Caminada en Suisse, portent aujourd'hui des vêtements de la ligne «Le Nouveau Chef» et sont enchantés par leur forme

particulièrement seyante, leur côté pratique et leur excellent rapport qualité/prix.

Made in Europe

La nouvelle collection est le résultat de plus de 25 ans d'expérience et de savoir-faire. «Le Nouveau Chef» n'utilise que des tissus répondant à l'Oeko-Tex Standard 100 et tous les produits sont fabriqués en Europe.

Une offre exclusive

Offre spéciale pour clients Feldschlösschen:



49 au lieu de 64 francs



59 au lieu de 74 francs

Veste de cuisinier de la collection «Le Nouveau Chef» pour homme (à g.) et pour femme.

• Veste de cuisinier Venus pour femme, CHF 59.- au lieu de 74.-

• Veste de cuisinier Basix 4 pour homme, CHF 49.- au lieu de 64.-

Cette offre est valable à partir de deux pièces, TVA + broderie du nom et du logo non comprises. Commandes et informations di-

rectement auprès de Schwob AG: e-mail: contact@schwob.ch tél. 034 428 11 11

www.schwob.ch

Schwob
textiles of Switzerland

NOUVEAU DANS L'ASSORTIMENT
Profitez et commandez dès maintenant.

HOUSE SELECTION SPIRITS

*Exclusivement pour
les restaurateurs*

*Qualité
sélectionnée*

*Des conditions
attrayantes*



GET MORE FOR LESS.



LE DRINK DU MOIS

Appenito: un drink estival très rafraîchissant avec de l'Appenzeller

Vous aimeriez bien savoir ce qui entre dans la composition de l'Appenzeller Alpenbitter? Oubliez! La recette est un secret jalousement gardé. Ce que l'on sait pourtant, c'est que l'original suisse comprenant 42 herbes aromatiques est idéal pour les mixed drinks. Vos clients apprécieront l'Appenito servi bien frais lors des chaudes journées de l'été.

En août, **profitez de notre promotion sur l'Appenzeller Alpenbitter**. Jetez un coup d'œil sur le **HitFlash**. Vous trouverez d'autres idées de drinks raffinés à base d'Appenzeller sur le site:

www.appenzeller.com

Ingrédients pour un drink

4 à 6 feuilles de menthe fraîche
1 cc sucre de canne brut
4 cl Appenzeller Alpenbitter
1 giclée de soda
limettes ou citrons coupés en dés, glace pilée

Préparation

Mettre les dés de limette, les feuilles de menthe et le sucre de canne dans un verre, écraser avec un mortier et remplir le verre de glace pilée. Verser ensuite l'Appenzeller Alpenbitter sur le tout, ajouter une giclée de soda et servir avec une paille.



Une atmosphère unique: cinéma open air à Rheinfelden.

Cinéma open air à Rheinfelden Billets à gagner

Du 12 au 16 août 2014, la Schalanderplatz de la brasserie Feldschlösschen sera placée sous le signe du cinéma en plein air. L'Association cinéma open air de Rheinfelden présente des films variés – comédies, films dramatiques, action et science-fiction. À partir de 18 h 30, le village du cinéma invite chacun à

déguster des spécialités culinaires et propose de la musique «live». Et dès que tombe la pénombre: «Action!»

SOIF tire au sort 3x2 billets pour le film «The Lunchbox» du 13 août. Pour participer, envoyez un mail avec le mot-clé «cinéma open air» à durst@fgg.ch. Bonne chance à tous!

www.openairkino-rheinfelden.ch

Carlsberg et Blonde 25

Profitez de prix nets attractifs

Depuis le 1^{er} avril, nous offrons à nos clients de la restauration un article de Blonde 25 et cinq produits Carlsberg à des prix nets attractifs. Vous en tirez un avantage sensible car les nouveaux prix nets se situent jusqu'à 28% en dessous des anciens prix de la liste. Profitez-en!



Les prix nets

Carlsberg

24 x 33 cl (verre repris) Art. n° 10558
Nouveau prix (bouteille): Fr. 1.40
Ancien prix (bouteille): Fr. 1.75

24 x 25 cl (verre perdu) Art. n° 11506
Nouveau prix (bouteille): Fr. 0.99
Ancien prix (bouteille): Fr. 1.38

4 x 6 x 33 cl (verre perdu) Art. n° 11122
Nouveau prix (bouteille): Fr. 1.40
Ancien prix (bouteille): Fr. 1.78

24 x 50 cl (canette) Art. n° 10383
Nouveau prix (canette): Fr. 1.60
Ancien prix (canette): Fr. 1.92

4 x 6 x 50 cl (canette) Art. n° 10413
Nouveau prix (canette): Fr. 1.60
Ancien prix (canette): Fr. 1.92

Blonde 25

24 x 25 cl (verre repris) Art. n° 11265
Nouveau prix (bouteille): Fr. 0.99
Ancien prix (bouteille): Fr. 1.24

Accès gratuit à Internet pour vos clients



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

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

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

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



Lakeside Emotions à Horgen

Lakeside Emotions: les grandes émotions de la CM

Sur la rive gauche du lac de Zurich, l'équipe du Lakeside Emotions transforma la CM du Brésil en une immense fête. Au rendez-vous: de nombreux invités de marque, de jolies femmes et les boissons Feldschlösschen.

Le Lakeside Emotions ne cesse de mettre la ville de Horgen en émoi. Le team de bénévoles se recrute parmi les membres des clubs de foot et de handball de la ville et du club Box-Ring Zürichsee.

Football et spectacles

Durant les championnats du monde de football, on ne négota pas avec le niveau: presque tous les matchs furent transmis en direct et encadrés par des spectacles attrayants avec Luca Hänni, des top models, du beach-soccer, beach-handball, cinéma de plein air, une messe brésilienne, un tournoi de boxe et autres.

«Si les grandes nations européennes comme l'Italie, l'Espagne, l'Angleterre et le Portugal n'avaient pas été éliminées aussi tôt, nous aurions sans doute eu encore plus de visiteurs. Mais nous sommes tout de même contents», déclare Tobias Kron, le président du Lakeside Emotions.

Merci à Feldschlösschen

Il est aussi très satisfait de son partenaire Feldschlösschen: «Nous avons vendu beaucoup de bière, Somersby et Eve Caipirinha.» Les écharpes et les t-shirts de Feldschlösschen étaient aussi très prisés.

www.lakeside-emotions.ch



CM de football et Feldschlösschen: Public Viewing à Horgen.

Thomas Klauser, Sales Manager de Feldschlösschen (à dr.) avec Hanspeter Bösch (Bösch Getränke, à g.) et un autre client.



Cyclope

Un spectacle selon Jean Tinguely

«Cyclope» est l'invité de Bâle cet été. Ce spectacle délirant adapté librement de Jean Tinguely enchantera le public jusqu'au 7 septembre prochain.

Durant le show endiablé à ciel ouvert dans un décor de 17 mètres de haut, la sculpture de Tinguely «Le Cyclope» renaît.

Partenariat

Feldschlösschen est le partenaire de boissons de «Cyclope». Outre la bière, la maison de Rheinfelden

livre également les eaux minérales, sodas et vins pour ce spectacle artistique hors du commun.

www.cyclope2014.ch



Le spectacle «Cyclope» fera halte à Bâle cet été.

Thunerseespiele

Billets «Aida» à gagner

Mélodies émouvantes de la pop star Elton John, textes envoûtants de Tim Rice et par-dessus tout, l'histoire d'un amour interdit: «Aida – la comédie musicale» se jouera cet été aux Jeux du lac de Thoune. Feldschlösschen est le partenaire principal de cet événement traditionnel dans un décor grandiose. Nous tirerons au sort 2x2 billets pour la représentation «Aida» du 27 août. Participez vous aussi: envoyez un mail avec le mot-clé «Aida» à durst@fgg.ch. Bonne chance à tous!

www.thunerseespiele.ch



Les acteurs principaux pendant une répétition de la comédie musicale «Aida».

La suissitude prime

Single fondue, étable et l'attente de **Feldschlösschen Naturfrisch**

Les concepts suisses de nombreux restaurateurs helvétiques sont couronnés de succès: ils comblent leurs clients dans des étables, proposent des fondues pour une personne, misent sur les champions suisses

et ont hâte de promouvoir la nouvelle Feldschlösschen Naturfrisch (page 15). SOIF a séjourné chez cinq clients Feldschlösschen qui misent sur la suissitude, afin de découvrir les nombreux secrets du succès.



CHALET SUISSE À GENÈVE

La convivialité en pleine ville

À Genève, si vous recherchez un élément vraiment suisse, allez au Chalet Suisse. Dans cet établissement traditionnel à l'ambiance rustique, les habitués comme les touristes se sentent tout de suite à l'aise. Ils apprécient la cuisine typiquement suisse. À côté de la Brasserie se nichent La Cave Valaisanne et Le Village Suisse. Il vaut la peine aussi de jeter un coup d'œil à la cave où se cachent la salle des guides et un carnotzet. La propriétaire Julia Dumoulin et son fils Hervé dirigent l'établissement qui

est dans la famille depuis trois générations. «Dans notre monde fébrile, de plus en plus de gens recherchent le calme et la convivialité. Chez nous, ils trouvent les deux», explique Julia Dumoulin.

Louanges pour Feldschlösschen

Les Dumoulin sont des clients Feldschlösschen de longue date. «Les boissons de notre partenaire correspondent parfaitement à notre concept suisse», déclare Hervé Dumoulin, pleinement satisfait.

www.chaletswiss.ch



Julia et Hervé Dumoulin dans leur confortable Chalet Suisse à Genève.



STERNEN À ENNETBÜRGEN

Cuisine suisse, prix raisonnables et associations

«Beaucoup de gens en ont assez des kebab, pizzas compagnie»: dans son «Sternen» à Ennetbürgen, qu'il gère depuis un an avec son épouse Olga, Alan Kehonjic mise avec succès sur une «cuisine traditionnelle suisse aux prix abordables».

Pas plus cher que le fast-food

«Escalopes panées, émincé à la zurichoise, cordon bleu: nous vous offrons toutes les spécialités connues», dit le restaurateur. Et pas plus cher que le fast-food. Très prisé en automne: le gibier qu'Alan Kehonjic, chasseur passionné, abat lui-même. En été, il accueille une foule de touristes étrangers, résidents du camping. «Les Hollandais et les Allemands

aiment autant la cuisine suisse que les natifs.

Présence importante des associations

Les associations du village et des alentours sont particulièrement importantes au «Sternen». Alan Kehonjic: «Nous hébergeons presque tous les soirs une réunion.» Et cette réputation n'est pas feinte: «Nous parraisons le plus d'événements possible.»

«Un brin de patrie»

Pour le restaurateur, Feldschlösschen est «un bout de la Suisse». Il se réjouit à l'idée de pouvoir bientôt proposer la Feldschlösschen Naturfrisch: «Ce nouveau produit reflète très bien notre établissement. Nos clients vont beaucoup l'apprécier.»



Olga et Alan Kehonjic devant le «Sternen» et dans la salle qui héberge de nombreuses d'associations.

ADLISBERG À ZURICH

Tables d'hôtes avec produits régionaux et petits déjeuners paysans

Le restaurant Adlisberg se situe aux portes de Zurich et propose une table d'hôtes soignée. Dans l'ancienne ferme, les hôtes sont accueillis à l'étable soigneusement restaurée et à la

salle «Loorenstube» avec son poêle en faïence.

Randonnées et golf

Les petits déjeuners paysans sont particulièrement prisés et ont lieu à l'exté-

rieur par beau temps. Sur le site de l'«Adlisberg» on trouvera des suggestions de randonnées. Après leurs exploits sportifs à la piscine voisine ou quelques frappes sur le driving-range,

les clients aiment volontiers se ravitailler ici. Les menus traditionnels sont préparés avec des produits régionaux par Katharina Schwarz et son équipe, et la gérante de souligner que «notre concept rustique sera bientôt complété par Feldschlösschen Naturfrisch».

www.adlisberg.ch

L'étable et le restaurant Adlisberg, vus de l'extérieur.



Tournez la page.

Le meilleur de l'apéritif: L'accompagnement.



Nous faisons tout pour produire les meilleures chips.



LES PROS
DES CHIPS

WEISSES KREUZ À MELLINGEN

Chemises brodées, musique populaire et «cervelas Rico» en Argovie

Depuis mars 2013, Maja Gasser dirige avec Hanspeter Bärswyl le restaurant rénové «Weisses Kreuz» à Mellingen. Son fils Dany travaille lui aussi dans l'entreprise. Signe distinctif de l'établissement: les chemises de lutteurs et gilets folkloriques qu'ils revêtent pour le service. «Nous avons reçu beaucoup d'éloges au début. Un groupe de Japonais avait même été très impressionné. Nos fidèles clients sont désormais habitués à nos costumes», déclare Maja Gasser.

Comme un pique-nique en forêt

Les clients ont tout de suite apprécié les délicieuses grillades au feu de bois servies avec des pommes de terre au four ou avec le gratin de Maja. Ou pourquoi pas des «cervelas Rico»? Un classique, comme lors d'un pique-nique en forêt, où l'on met les cervelas à griller sur une baguette.

Cardinal et Naturfrisch

Les boissons Feldschlösschen veillent aussi à la touche suisse du local. Hanspeter Bärswyl a passé son



enfance à Fribourg et Maja Gasser connaissait déjà la Cardinal du temps du restaurant de ses parents. Tous deux ne jurent que par la bière fribourgeoise, mais ils ajoutent: «Nous allons introduire la Feldschlösschen Naturfrisch dans notre

assortiment, elle correspond à notre concept suisse.» La musique aussi: chaque mois, des groupes suisses se produisent au «Weisses Kreuz». Maja Gasser: «Notre petit restaurant est devenu très populaire, surtout grâce à notre équipe soudée.»



En costume traditionnel: Maja Gasser, son fils Dany et Hanspeter Bärswyl au «Weisses Kreuz».

www.weisseskreuz-mellingen.ch

CHAMPION SUISSE À FRAUENFELD

Où Roger Federer, Gölä et Guillaume Tell se sentent chez eux

Roger Federer, Guillaume Tell, Kurt Felix, Heidi Abel, Gölä, Helvetia, Polo Hofer, et bien d'autres: les murs du restaurant Swiss Champion à Frauenfeld arborent les portraits de célébrités suisses. On y mange entre autres des pizzas suisses et une fondue pour célibataires: on vous servira tous les ingrédients y compris le caquelon, et vous pourrez la mijoter vous-même. Stefan Schori et Stiwil Schoch font le service en chemise de lutteur, tandis qu'à la télé on suit

le sport suisse ou un film classique de la Cinématèque suisse. La musique est également celle de champions suisses.

Et la Suisse moderne

Depuis son inauguration en janvier 2014, ce local séduit un grand nombre de clients fidèles. «Notre suissitude n'a rien à voir avec le folklore après-ski ou le kitsch dont rêvent les Japonais. Elle reflète aussi la modernité de notre pays», déclare Christian Tanner,

le gérant du «Swiss Champion» et du «Peggy O'Neill's» adjacent.

La bière faite sur mesure

Au «Swiss Champion» on promeut les produits suisses. Selon Christian Tanner, «les bières et autres boissons de Feldschlösschen sont taillées sur mesure». Il est plein d'éloges pour les «produits sympathiques» et le Gastroservice, et il se réjouit de la prochaine arrivée de Feldschlösschen



Naturfrisch: «Nous la proposerons à la pression».

Au fait: au «Swiss Champion» on aime le jass avec les sets de Feldschlösschen. Et le chemin vers les toilettes passe par une riche collection de cartes postales suisses.

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»

Feldschlösschen Naturfrisch

Un homme, une bière, une recette pour **augmenter vos ventes**

Feldschlösschen Naturfrisch est une délicieuse bière non filtrée, brassée comme au temps de Mathias Wüthrich, co-fondateur de Feldschlösschen. Elle sera disponible dès mi-août dans la bouteille à

À peine lancée sur le marché, cette nouveauté peut déjà se targuer d'une longue tradition: la Feldschlösschen Naturfrisch est dédiée à Mathias Wüthrich, agriculteur visionnaire, qui fonda en février 1876 avec Theophil Roniger la brasserie Feldschlösschen. Dès la naissance de cette

dernière, il s'investit dans son expansion et continua de promouvoir le brassage. Feldschlösschen Naturfrisch conserve le souvenir de la verve et de la diligence de cet agriculteur passionné, dont le portrait orne l'étiquette. Délicieuse lager non filtrée, elle a de merveilleuses qualités

fermeture mécanique et à la pression - exclusivement pour nos clients restaurateurs. Étouffez votre gamme de bières et diversifiez-la grâce à Feldschlösschen Naturfrisch et dans l'intérêt de votre CA.

rafraîchissantes grâce à sa douceur.

Diversifiez et augmentez vos ventes

Feldschlösschen Naturfrisch, disponible dans la traditionnelle bouteille à fermeture mécanique et à la pression, complète à merveille votre sélection de bières. Offrez à

vos clients ce plaisir exquis de la tradition brassicole suisse et augmentez votre chiffre d'affaires.

Matériel de promotion

Pour stimuler vos ventes, nous mettons à votre disposition un grand choix de matériel publicitaire à commander auprès de votre Sales Manager.

Feldschlösschen Naturfrisch

- est une douce bière lager non filtrée
- est une boisson rafraîchissante et tonique
- présente une teneur de 5,0% de volume d'alcool
- est le complément idéal à votre gamme de bières

Disponible dès mi-août!

1.98 CHF
la bouteille

Feldschlösschen Naturfrisch
Art. 12505
20 x 50 cl VC caisse

3.67 CHF
par litre

Feldschlösschen Naturfrisch
Art. 12460
fût de 20 litres

www.myfeldschloessen.ch

NATURFRISCH
TOUT LE PLAISIR D'UNE BIÈRE

FELDSCHLÖSSCHEN NATURFRISCH EST UNE DÉLICIEUSE BIÈRE NON FILTRÉE.
BRASSÉE COMME AU TEMPS DE MATHIAS WÜTHRICH,
CO-FONDATEUR DE FELDSCHLÖSSCHEN.

Baptême du feu réussi en Valais

Le succès du chemin de la bière à E

«Les réactions ont toutes été très positives», déclare Patrick Schmidt, le président du comité d'organisation, en se rappelant l'inauguration du chemin de la bière. En route, on dégustait à sept escales toutes sortes de bières et de mets. Parmi d'autres, on trouvait la Feldschlösschen Amber et bien sûr la Valaisanne. Au terme de leur randon-

née, les amateurs de bière purent se régaler aux différents bars.

Soirée formidable

La grande fête de la bière atteint son apogée dans la soirée, lorsque le groupe Barleycorn du Haut-Valais vint mettre de l'ambiance au hangar de Feldschlösschen, partenaire de l'événement.

www.eyholzkultur.ch



Le chemin de la bière à Eyzholz. Randonnée vers l'emplacement de la fête.



Les amateurs de bière ont un penchant pour la splendide vue.



Au stand de Schneider Weisse, nos randonneurs sont de très bonne humeur.



En route, les participants pouvaient se ravitailler à sept stands.



Parcours gourmand à Saas-Fee

«Le sommet du plaisir gastronomique»

Fin juin eut lieu le traditionnel parcours gourmand de Saas-Fee. La météo mitigée contraignit les organisateurs à l'improvisation. Comme le parcours initial de Hannig à Saas-Fee avait été endommagé par la pluie, l'événement fut déplacé dans d'autres locaux où les chefs concoctèrent leurs plats dans un envi-

ronnement qui leur était étranger.

Neuf plats, 230 hôtes

Les quelque 230 hôtes comblèrent d'éloges les neuf plats qui leur furent servis. Et Medy Hischier, gérant du «Schweizerhof», de renchérir: «Ce fut le sommet du plaisir gastronomique.»



Malgré un ciel couvert, la bonne humeur a régné parmi les quelque 230 participants.



holz



Les Valaisans aiment leur Valaisanne.



La joyeuse équipe Feldschlösschen Suisse centrale a contribué pour beaucoup au succès de la manifestation.

Guide des bars de Suisse centrale

De l'ambiance et du charme

Sur invitation de Carlsberg, Insider et party-bus.ch a été célébré le lancement du nouveau «Guide des bars de Suisse centrale» au Loft Club de Lucerne. Le point culminant de la soirée fut l'élection du «bar de l'année», de la «plus charmante barmaid» et du «plus charmant barman». La mention «bar de l'année» fut décernée au Viscose-Bar à Emmenbrücke. Carmen Käppeli, barmaid au Casineum à Lucerne et Fabian Röösl, barman au Casineum lui aussi, ont remporté chacun le titre très convoité.

Fête jusqu'au petit matin

Damian Lynn, singer/songwriter lucernois, a recueilli l'enthousiasme du public avec sa loop station et sa voix. La fête se prolongea jusqu'au petit matin.



Le chanteur-compositeur Damian Lynn.



Carmen Käppeli et Fabian Röösl (tous deux du Casineum à Lucerne), barmaid et barman les plus charmants de l'année.



Barmaids nominées entourées des représentants du sponsoring.



Commander maintenant!

Feldschlösschen Bügel

La lager ambrée pour les
amateurs de bière.

FELDSCHLÖSSCHEN RASSEMBLE





UNE BIÈRE AVEC LA FAMILLE DE RESTAURATEURS MARTI À NIEDERBIPP

La fidélité réside au «Bären»



GERTRUD MARTI (2^E DE G.) AVEC SON FILS UELI (G.) ET SA BELLE-FILLE EVELINE MARTI AINSI QUE PETER RÜFENACHT, SALES MANAGER DE FELDSCHLÖSSCHEN.

Clients fidèles: annoncez vous!

La famille des gérants du restaurant Bären à Niederbipp est cliente de Feldschlösschen depuis quatre générations, soit 110 ans. Comme aujourd'hui au «Bären», elle proposait déjà la bière de Rheinfelden aux clients de l'ex-restaurant Brechbühler au début du 20^e siècle.

Nous sommes fiers de ce partenariat de longue date et voulons vous présenter au cours des prochaines éditions de SOIF d'autres clients qui nous sont fidèles depuis des décennies. En faites-vous partie, ou votre établissement? Alors envoyez nous un e-mail avec la mention «fidélité» à durst@fgg.ch. Merci beaucoup.

Peter Rüfenacht (Sales Manager): Madame Marti, jusqu'à récemment et depuis 1945, vous avez travaillé au restaurant Brechbühler et plus tard au restaurant zum Bären. Ces entreprises familiales étaient-elles toujours clientes de Feldschlösschen?

Gertrud Marti: Oui, lorsque mon grand-père Gottfried Brechbühler obtint sa patente de restaurateur en 1903, il collaborait déjà avec Feldschlösschen. Je ne saurais vous indiquer la date exacte, mais je suis sûre que ce partenariat dure depuis plus de 110 ans.

Ueli Marti: Le monde ne cesse de changer, mais une chose est certaine: nos clients aiment toujours les bières de Feldschlösschen.

Eveline Marti: Quand je pense à tout ce que ma belle-mère a fait dans sa vie: son mari Paul avait une entreprise de transports tandis qu'elle travaillait au restaurant toute la journée, tout en élevant quatre enfants.

Gertrud Marti (rit): À 85 ans, je prends les choses à un rythme plus calme, je ne m'occupe plus que des clients réguliers.

Les 30 ans du «Bären»: comment fêterez-vous cet anniversaire?

Ueli Marti: L'attelage à six de Feldschlösschen sera présent et un groupe

de musique folklorique nous mettra en ambiance. Avec nos clients de longue date, nous dégusterons la bière fraîchement tirée de la calèche...

Eveline Marti: ... et passerons ensemble une soirée sympathique.

Gertrud Marti: En fermant le restaurant Brechbühler en 1984 pour reprendre le plus grand «Bären», j'ai dû lutter pour continuer à servir les bières

Feldschlösschen à nos clients, parce que le «Bären» avait un contrat en cours avec un concurrent.

Tandis que vos clients préféraient Feldschlösschen?

Ueli Marti: Oui, nos clients sont fidèles – envers nous et aussi envers Feldschlösschen. À la pression, nous leur proposons l'aromatique Hopfenperle. En outre, nous misons sur des spécialités comme la bière de Noël ou la bière de printemps. En bouteille, nous avons entre autres Feldschlösschen Original, Premium et Schneider Weisse.

Eveline et Ueli Marti, vous êtes encore jeunes. Pensez-vous tout de même qu'un de vos enfants reprendra le «Bären» à Niederbipp dans la cinquième génération?

Eveline Marti: J'en doute. Aucun de nos enfants ne travaille dans le secteur de la restauration.

Ueli Marti: Quand nous serons à la retraite, maman reprendra la direction.

Gertrud Marti (en riant): Pourquoi pas!



Gertrud Marti encadre les clients réguliers.

Chère famille Marti, nous vous remercions de votre fidélité et vous souhaitons un anniversaire réussi.

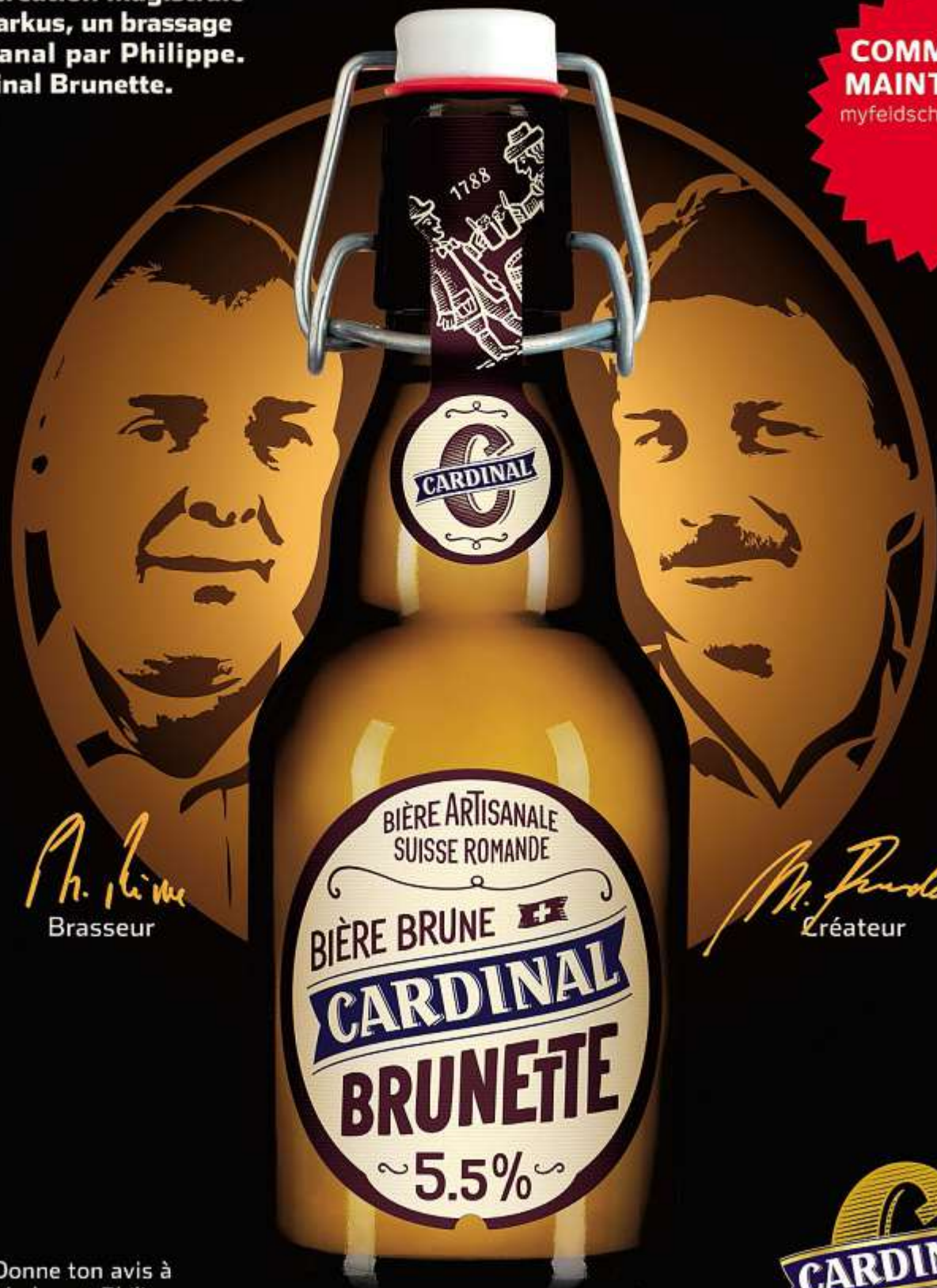
www.baeren-bipp.ch

LE COURONNEMENT D'UNE AMITIÉ.

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


**COMMANDER
MAINTENANT!**

myfeidschloesschen.ch



Ph. Ilime
Brasseur

M. Prudel
Créateur

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



Concours

Entrées **open air** à gagner

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 nouveauté les restaurateurs peuvent-ils acquérir en bouteille à fermeture mécanique ou à la pression?

- F** Felschlösschen Naturrein
P Felschlösschen Naturfrisch
D Felschlösschen Naturpur

2. Que peut-on préparer soi-même au restaurant Swiss Champion à Frauenfeld?

- A** Single fondue
T Double raclette
H Triple rösti

3. Quelle œuvre musicale est présentée au Festival du lac de Thoune?

- F** Mamma mia – un opéra
C Cats – une opérette
T Aida – une comédie musicale

4. Comment servir une bière pression suivant les règles de l'art?

- R** Sur un plateau
D Sur des sous-chopes
R En mini-jupe

5. Comment s'appelle la boisson d'été à base d'Appenzeller?

- D** Oppenito
N Eppenito
I Appenito

6. Quel événement a célébré sa première en ce début d'été au Valais?

- U** Biertisch à Zermatt
E Chemin de la bière à Eyholz
H Idée de la bière à Saas

La solution est:



En haut: Open Air Gampel.

Au milieu: Rock Oz'Arènes à Avenches.

En bas: assistantes au Zurich Open Air.

Festivals avec Cardinal

Cardinal, la bière des festivals: SOIF tire au sort 2x2 entrées journalières pour les plus grands festivals open air de cet été:

- Open Air Gampel (16 août)
- Rock Oz'Arènes à Avenches (16 août)
- Zurich Open Air (30 août)

Participez au quiz et avec un peu de chance, vous serez gagnant(e). Bonne chance!

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 billets pour un festival open air.

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

Les gagnants du concours SOIF de juin 2014

Les personnes suivantes ont chacune gagné deux entrées journalières au festival du Gurten:

Martina Langendorf (Zurich),
Sandra Blättler (Rotkreuz) et
Philippe Thétaz (Romanel).

Nous les félicitons.



Queen's Ice Tea Lemon

Maintenant
en bouteille PET
de **50 cl**




Queen's

Queen's. Le thé glacé royal à l'arôme de citron.
www.queens.ch



Beachmania à Bienne

Coronamania au paradis de plages à Bienne

Feldschlösschen sera fournisseur de boissons à l'occasion de trois événements de grande envergure en matière de beach-volley européen: durant la Beachmania 2014 et 2015 ainsi qu'aux championnats européens de 2016 à Bienne, le soleil du Mexique se lèvera au Seeland grâce à Corona Extra.

Cet été, Bienne se transformera en paradis de plages. Du 6 au 10 août, les stars du beach-volley européen se donnent rendez-vous à la «Beachmania», un tournoi de haute

volée dans le cadre des Beach Volleyball European Championship Series. Sascha Heyer, lui-même actif sur le tour pendant 20 ans, exerce aujourd'hui la fonction de directeur du

tournoi et se montre très satisfait de la collaboration avec Feldschlösschen: «Toutes les grandes manifestations en Suisse ont lieu sous l'égide de Feldschlösschen, nous comptons beaucoup sur son expérience.»

Corona, ambiance estivale
Feldschlösschen étanchera la soif des supporters lors de la «Beachmania» 2015 et des championnats européens de beach-volley en 2016, également à Bienne. Et la jolie bouteille de Corona avec un quartier de limette dans le goulot donnera à tous des idées de vacances et

de plage. «Les danseuses de la Grande Canarie, qui divertiront le public durant les pauses, sont également habillées par Corona», précise Sascha Heyer.

Grâce à Corona, Sascha Heyer (ci-dessus) garde son sang-froid à «Beachmania».

Salon et village

De par son salon et son village, le cadre de la «Coronamania» n'a rien à envier au tournoi lui-même. «Beachmania est plus qu'un sport, c'est aussi un divertissement», dit Heyer. Bâti non sur le sable mais sur Corona.



Danseuses souriantes de la Grande Canarie.

À la House of Beer

Pour introduire cette ambiance mexicaine simple et fraîche dans votre restaurant, adressez-vous à la «House of Beer», le centre de compétence de bières étrangères de Feldschlösschen. Vous y serez savamment conseillé et pourrez passer votre commande Corona.

www.houseofbeer.ch

SWISS PREMIUM SELECTION



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

SYMPATHIQUE. ECONOMIQUE. AUTHENTIQUE.

WWW.SWISS-PREMIUM-SELECTION.CH

La chronique exclusive d'Andreas C. Studer

«La bière va bien avec tous les plats»

Andreas C. Studer aime déguster une bière avec son repas. Le chef télévisé nous révèle quelle bière il favorise avec les mets variés pour l'apéro, pourquoi il préfère la bière avec les plats corsés et comment la bière nous met en bouche.

Quels mets accompagnez-vous d'une bière?

La bière sied quasiment à tous les menus – à quelques rares exceptions de la haute cuisine européenne près. Personnellement, je la préfère pour accentuer un mets corsé et épicé ainsi qu'avec tous les plats asiatiques. Une bière rafraîchissante est en parfaite harmonie avec les chicken wings et le chili. Et la bière ne manque bien sûr jamais à mes grillades d'été.

Boit-on aujourd'hui plus de bière aux repas qu'autrefois?

Oui, c'est très tendance actuellement de déguster une bière au repas. À l'époque, c'était plutôt mal vu. Heureusement que cette période est révolue, puisque la combinaison de mets et bière s'est imposée. Du reste, une bière à

l'apéro est le comble du plaisir: elle stimule la production des sucs gastriques et met les hôtes en bouche au vu du repas qui

«C'est devenu très tendance de déguster une bière lors d'un bon repas.»

les attend. Mais en principe, la bière convient vraiment à toute occasion.

Quelles sont vos favorites?

J'aime la bière brune comme par exemple la Feldschlösschen Dunkle Perle. Une bière blanche comme la Schneider Weisse me plaît également beaucoup, et elle convient d'ailleurs parfaitement aux plats variés pour l'apéro.

Feldschlösschen conseille aux restaurateurs de proposer des compositions de menu, genre escalope panée, pommes frites et Feldschlösschen Original. **À votre avis?**

C'est une excellente idée. Honnêtement: il n'y a rien de mieux qu'une Feldschlösschen Original pour accompagner les escalopes et les frites! Les clients aiment ce genre de formules. Ils apprécient qu'on fasse preuve d'imagination pour leur proposer des menus intéressants.

Vous aimez cuisiner à la bière. Vos tuyaux à l'adresse de nos lecteurs?

La bière brune confère une saveur spécialement fine aux rôtis en daube. Mon sabayon à la bière est toujours très prisé. Un doigt de bière mélangé avec un filet de crème chantilly peut ennoblir une sauce. Cuisiner à la bière requiert cependant une certaine délicatesse, car la bière devient amère si on la surchauffe. Conseil: ne faites plus bouillir votre mets une fois la bière ajoutée.



Créer des menus combinés.

Imbattables ensemble

Bière et menus sont un atout de taille pour un restaurant: ensemble, ils sont imbattables! Conseillez donc à vos clients une bière bien fraîche déjà lors de la commande du repas et qui s'accordera avec ce dernier. Mieux encore, créez des menus combinés. Pourquoi pas un wienerschnitzel, des pommes frites et une Feldschlösschen Original?

Support publicitaire gratuit

Pour vos menus combinés, nous vous fournissons un support publicitaire gratuit pour les marques Feldschlösschen, Cardinal, Carlsberg, 1664 et Grimbergen. Vous pouvez aussi personnaliser ces supports publicitaires et les commander directement sur myfeldschloesschen.ch. Sur le même site, nos experts vous indiquent par ailleurs quelle bière convient à quel mets. Vous verrez que certaines bières s'accordent même parfaitement aux desserts.

Profiter doublement

Bier & Food est une combinaison dont vous profiterez doublement: vous vous démarquez de vos concurrents grâce à votre expertise et vous augmentez votre chiffre d'affaires. De plus, la variété de vos menus combinés incitera vos clients à revenir régulièrement. Créez des menus combinés en adaptant les moyens publicitaires correspondants. Votre Sales Manager vous aidera.



Le chef télévisé Andreas C. Studer aime cuisiner avec la bière et en déguste volontiers une au repas.

Local du club de moto à Tavannes

«Avec Draught Master nous avons trouvé la solution idéale»

Le nouveau Draught Master™ permet de servir à tout moment une bière à la pression dans le local du club des Wild Condors MC à Tavannes. Silvio Colombo explique à qui il conseille ce petit système de débit au verre et pourquoi.

Voilà un mois que les 9 membres du club de moto «Wild Condors» sont les fiers propriétaires de leur propre petit local au centre de Tavannes. Tous les vendredis, ils s'y réunissent dans un cadre décontracté, où la bière est bien sûr obligatoire. Grâce au nouveau Draught Master™ de Feldschlösschen, les motards ne doivent plus se passer désormais de leur chope bien fraîche.

Facile à utiliser

«La petite installation est facile à manier et le fût en PET est vite changé», déclare Silvio Colombo, président des Wild Condors MC. Même dans le tonneau en-

tamé, la bière se conserve jusqu'à 31 jours, ce qui assure toujours une bonne bière fraîche. Le mécanisme de refroidissement est réglable à souhait et permet de conserver la bonne température. Les frais d'exploitation se limitent à un peu d'électricité.

Satisfaction générale

Le fait que Draught Master™ soit exclusivement disponible pour la Feldschlösschen Hopfenperle arrange Silvio Colombo: «J'aime beaucoup la Hopfenperle», dit-il. Lui-même ancien patron de restaurant, il recommande Draught Master™ à tous les restaurateurs pour leur terrasse. «C'est aussi l'idéal



Une Hopfenperle fraîchement tirée à n'importe quel moment: Silvio Colombo dans le local de son club.

pour les locaux d'association et les bistrotts de fêtes et tea-rooms, où le café et le thé sont plus prisés, mais où l'on aimerait également proposer une bonne bière à la pression.»

www.wild-condors.ch

Désormais à 250 au lieu de 500 francs

Commandez le Draught Master™ (Art. Nr. 11924, grande photo ci-dessous) au prix avantageux de 250 au lieu de 500 francs. Le container à 10 litres de Hopfenperle (Art.Nr. 11924, petite photo) coûte 35.20 francs.

Commandez sur Internet: myfeldschloesschen.ch

par téléphone:

0848 80 50 10

ou par fax:

0848 80 50 11

Contactez votre Sales Manager si vous avez des questions ultérieures.



Bouteilles en plastique plutôt que consignées

L'odeur d'huile se fait sentir



Bouteilles en plastique: idéales pour liquides huileux.

Les bouteilles consignées sont très appréciées parce qu'elles sont réutilisables et écologiques. Attention cependant au choix du contenu.

Si l'eau minérale provenant d'une bouteille de verre consignée a un arrière-goût de sauce à salade, il n'en tient pas à la qualité de l'eau. Le mystère semble désormais élucidé: «Le problème réside dans le fait que les bouteilles consignées sont utilisées à d'autres fins», déclare

Andreas Heger, coordinateur QM chez Feldschlösschen: certaines servent en effet à conserver des sauces à salade avant d'être rendues à Rhäzüns pour nettoyage et remplissage.

«Les bouteilles paraissent alors propres, mais il se peut qu'une odeur résiduelle d'huile rance persiste

et provoque alors des réclamations», explique Andreas Heger.

Plastique de préférence

Pour résoudre ce problème, le coordinateur QM conseille d'utiliser des bouteilles en plastique pour conserver des liquides huileux tels que les sauces à salade. Les bouteilles consignées font moins bien l'affaire, ce qui ne diminue en rien leur popularité, vu leur potentiel de réutilisation et leur éco-compatibilité.

Restaurant Kreuz, Stüsslingen

La 5^e génération passe aux commandes

40 ans, ça suffit: Denise et Anton Meier ont remis le «Kreuz» à Stüsslingen à leur fille Karin Leuenberger avec effet au 1^{er} août. L'attelage à six de Feldschlösschen fut une attraction lors de la fête des adieux. Les hôtes arrivèrent nombreux du village et des environs, pour profiter d'une belle après-midi agrémentée de saucisses et de boissons de Feldschlösschen.

Partenariat avec Feldschlösschen

Le «Kreuz» à Stüsslingen a une longue histoire. La plus ancienne mention du majestueux bâtiment au centre du village remonte à 1784. Karin Leuenberger dirige l'entreprise en cinquième génération et peut compter sur le soutien de ses parents. Avec une si longue tradition, le partenaire des boissons du «Kreuz» ne saurait s'appeler autrement que Feldschlösschen. Karin Leuenberger: «Mes parents ont vécu des décennies de satisfaction avec Feldschlösschen, je vais donc sans faute prolonger cette coopération.»

Karin Leuenberger, demoiselle du château

Ce partenariat est également ressorti à la fête des adieux. La nouvelle patronne se présenta en demoiselle du château et servit la bière directement de la calèche de l'attelage à six de Feldschlösschen. Ses parents ont pris congé comme il se doit, fiers mais non sans nostalgie.

www.kreuz-stuesslingen.ch



Portrait de famille lors des adieux: le couple Adrian et Karin Leuenberger avec leurs enfants Nick et Anja; Anton et Denise Meier, les parents, et leur fille Sarah Meier (de gauche à droite).



La nouvelle patronne Karin Leuenberger.



L'attelage à six lors de la fête des adieux.

Big Ben's Pub, Appenzell

Flegme britannique et bières irlandaises



Daniele Limone (au milieu) avec Matthias Howald (Sales Manager Feldschlösschen, à gauche) et Horst Welzenbacher (House of Beer).

Le Big Ben's à Appenzell offre tout ce que recherchent les habitués des pubs. Dans cette contrée paisible, il constitue une enclave britannique avec tapisseries aux motifs anglais, miroirs et tableaux.

Le pub est dirigé par Daniele Limone, un Bernois de 38 ans qui s'est établi en Appenzell avec son épouse il y a six ans et qui a repris depuis lors la direction du Big Ben's. «Nous avons travaillé dès le début avec Feldschlösschen et avons encore intensifié récemment notre collaboration», déclare-t-il. Concrètement, depuis avril 2014, le

pub s'est doté de six magnifiques robinets à bière, car Daniele Limone a décidé d'étoffer son assortiment de bières à la pression.

Bières irlandaises

«Les bières irlandaises telles que Guinness et Kilkenny sont très demandées par les clients des pubs», affirme Daniele Limone qui ajoute: «Feldschlösschen Boissons SA est le seul partenaire à proposer ces produits. Nous sommes très satisfaits aussi parce que nous sommes parfaitement conseillés par les gens de Feldschlösschen.»

NOTS VINS D'ÉTÉ. POUR PLUS DE PROFIT!



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

easy
WINE

Les classiques d'Italie

Campari, Aperol et Cynar donnent à votre local une atmosphère d'été

Ils sont très appréciés par les clients et faciles à préparer pour votre personnel: grâce aux cocktails à base de Campari, Aperol et Cynar, votre local fleure bon l'Italie et la bonne humeur.

Fantastico! Les cocktails à base des classiques Campari, Aperol et Cynar sont très populaires en Suisse depuis plusieurs décennies.

Comodo! Que ce soit un Campari Milano accueillant, un Aperol Spritz rafraîchissant ou un Cynar Tonic aigre-doux: vos collaborateurs auront vite fait d'instaurer une atmosphère légère de dolce far niente dans votre local. En effet, ces boissons se préparent

en un rien de temps (cf ci-dessous), ce qui représente un grand avantage dans le domaine de la restauration.

Le goût de la vie à l'italienne

Les classiques Campari, Aperol et Cynar reflètent la joie de vivre et éveillent un sentiment de vacances. Vous aussi, surprenez vos clients avec un mix rafraîchissant, originaire de notre voisin du sud.

Le «Gruppo Campari» se compose de plus de 30 marques, dont Campari, Aperol et Cynar sont les plus populaires. Simplement et avec élégance, vous aurez à portée de main une multitude de boissons pour l'apéro.

Feldschlösschen propose à ses clients restaurateurs la gamme entière d'un seul et même fournisseur: commandez dès maintenant et vous verrez le soleil réchauffer le cœur de vos hôtes. *Cincin!*

www.campari.com

Profitez-en maintenant: action dans le HITFlash du 11 au 22 août 2014

Commander maintenant!

22.90 CHF
la bouteille

Campari
100 cl / 23 vol. %
pack de 6 Art. 10318

www.myfeldschloesschen.ch

Commander maintenant!

11.69 CHF
la bouteille

Aperol
70 cl / 11 vol. %
pack de 6 Art. 11123

www.myfeldschloesschen.ch

Commander maintenant!

19.40 CHF
la bouteille

Cynar
100 cl / 16,5 vol. %
pack de 6 Art. 10309

www.myfeldschloesschen.ch

CAMPARI

Le classique élégant avec une saveur unique et couleur rouge invitant.

Campari Milano

- 4 cl Campari
- 4 cl Jus de canneberge
- 8 cl Cinzano Prosecco
- Fuilles de menthe fraîche

APEROL

Boisson italienne originale depuis 1919. À ce jour, l'apéritif rouge-orange est fabriqué selon la recette originale.

Aperol Spritz

- 6 cl Cinzano Prosecco
- 4 cl Aperol
- Une giclée d'eau minérale
- Demi rondelle d'orange

CYNAR

Un classique à la robe ambrée et au goût doux-amer.

Cynar Tonic

- 4 cl Cynar
- Tonic



ENJOY RESPONSIBLY

GRUPPO
CAMPARI

La chronique exclusive d'Andreas C. Studer



Andreas C. Studer: chef télévisé, chroniqueur pour SOIF et amateur de bières suisses.

Vive la variété des bières suisses!

Noix au chili et au miel

INGRÉDIENTS

200 g noix de pecan
2 cc curry de Madras
½ cc flocons de chili
½ cc fleur de sel
1 cc miel d'acacia
1 cc beurre

PRÉPARATION

Faire griller les noix sans graisse. Ajouter les épices et le sel, bien mélanger. Ajouter ensuite le miel et le beurre, faire mousser brièvement, mélanger et répartir dans des bols.

La Suisse possède une incroyable diversité de bières. J'ai pris l'habitude en allant au restaurant de m'efforcer d'apprendre à connaître toute la gamme des bières de notre pays.

Original pour commencer

Un bon conseil: une bière douce amère et rafraîchissante s'impose pour commencer. En accompagnement, on proposera des amandes grillées ou des noix au chili et au miel (voir recette ci-contre). Cela stimule l'appétit et dope par

là même les ventes de bière au bénéfice du restaurateur.

Vente active

Une Feldschlösschen Bügel conviendra très bien ensuite pour accompagner les traditionnelles spécialités suisses comme la saucisse à rôtir, sauce à l'oignon et rösti. Ou une Feldschlösschen Amber de couleur ambre, brassée avec du malt d'orge torréfié, que les amateurs de bière reconnaissent à sa très légère note de caramel. La Suisse possède une vraie richesse

en bières qu'il vaut la peine de découvrir. Votre personnel peut contribuer activement à la promotion de nouvelles bières en éveillant la curiosité des clients.

Vélo et transports publics

Certains s'étonneront peut-être de ce que j'aie essayé tant de sortes de bières, mais je me déplace à vélo ou en transports publics. C'est pourquoi je peux me permettre de déguster une bière de plus que les automobilistes. Dans tous les cas, il y a encore la Feldschlösschen Sans Alcool et son doux arôme de malt!

Studi est le chef télévisé le plus connu de Suisse

Andreas C. Studer, que ses fans nomment 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

Santé et bon appétit!

Studi

Andreas C. Studer

Au restaurant avec Beat Schlatter

Gamelle et tasse espresso

Beat: Imaginons que les deux jet-setteuses Irina Beller et Verena Dillier entrent dans ton local et commandent pour leurs chiens un filet de saumon aux olives noires et basilic. Servirais-tu les deux chiens?

Bruno: Pourquoi pas?

Le serveur se mettrait alors à quatre pattes pour parvenir sous la table?! Il n'utiliserait pas le même couvert que pour nos clients, évidemment. Il mettrait le saumon dans une gamelle qu'il poserait par

terre avant de la glisser élégamment sous la table avec le pied.

Qu'est-ce qu'on te vole le plus souvent ici? (Bruno réfléchit tandis que Beat contemple un moulin à poivre sur la table. Bruno s'en aperçoit.) Un moulin comme ça vaut 45 francs. Après utilisation, nous le rangeons immédiatement. **Tu as raison de le garder à l'œil. Son mécanisme de broyage est excellent.** Tu piques des choses au restaurant, toi?



Localité:
Restaurant
Schützengasse,
Zurich

Interlocuteur:
Bruno Exposito,
restaurateur.

Un hôtelier me disait que c'était pour lui la meilleure des pubs de se faire voler quelque chose par ses clients. Une fois de retour chez eux, ils se souviendraient de son établissement à travers cet objet. Pour en revenir à ta question: il m'est déjà arrivé de m'approprier une tasse espresso. Arrête! (Bruno va chercher une tasse espresso.) Tiens, je te l'offre.

Beat Schlatter (à dr.) est acteur, cabarettiste, scénariste et président du CA de Hürlimann Bier AG.

Mon cher Bruno, jamais je ne volerais une tasse pareille! C'est un produit de masse. Une véritable tasse espresso, c'est fait en porcelaine épaisse et possède une magnifique impression. Tu ne veux donc pas de ma tasse espresso?

Pour rien au monde!

Agenda présenté par MyFELDSCHLOESSCHEN.ch

Musique à Berne et motocross à Roggenburg

• **Buskers Festival à Berne:** Le festival de musique de rue Buskers réunira à Berne, du 7 au 9 août, des artistes venus des cinq continents. Flamenco, bluegrass hillbilly, jongleurs Edo-Daikagura, musique populaire suisse ou encore Rebétika & Smyrneika de Grèce: le festival propose un programme diversifié qui saura combler tous les goûts. Et pour étancher la soif, il y a la bière Gurtten. Cette célèbre bière bernoise est partenaire du Buskers de Berne.

www.buskersbern.ch



Musiciens de rue à Berne.

• **Motocross à Roggenburg:** Le week-end des 23 et 24 août, les moteurs revrombiront à Roggenburg lors de l'événement traditionnel du village. Les duos se livreront une course mondiale dans leurs side-cars, tandis que les solistes boosteront leurs scores dans le cadre des Championnats suisses. Feldschlösschen est sponsor et partenaire des boissons du motocross de Roggenburg.

www.mc-roggenburg.ch



Motocross à Roggenburg.



LEXIQUE DE LA BIÈRE

Q comme qualité

En matière de bière, l'assurance de qualité se fait d'une part par la vérification de caractéristiques objectives comme la composition, la date limite de consommation et le procédé de brassage. Mais il importe également de vérifier les caractéristiques subjectives comme le style, la température, la formation de mousse, la couleur, l'odeur, le goût et la digestibilité.

La qualité est régulièrement contrôlée à tous les niveaux de la production, commençant par les différentes matières premières et allant jusqu'à l'emballage du produit final. On effectue des contrôles sérieux et des tests de laboratoire dans le but de garantir une qualité constante et de reconnaître les erreurs à temps.



La BLAGUE du mois

«Chef, j'aimerais une augmentation. Mon salaire ne me permet pas de faire de grands bonds.» – «Et alors? Vous travaillez chez nous comme cuisinier, pas comme kangourou.»

NOUVEAU!
DISPONIBLE DÈS
LA MI-AOÛT!



FELDSCHLÖSSCHEN

N° A01876



NATURFRISCH



FELDSCHLÖSSCHEN

NATURFRISCH

ALC. 5.0% VOL

ERLADEND, SÖFFIG UND HERREICH TROUB

NATURFRISCH
TOUT LE PLAISIR
D'UNE BIÈRE TROUBLE