



SOIF

Le magazine de restauration de Feldschlösschen Boissons SA – www.journalsoif.ch
N° 9 | Septembre 2014

L'automne, saison des récoltes

Dix bons tuyaux pour un automne gastronomique doré Page 10



Exceptionnelle!!

Feldschlösschen Original

Prix net **1.32**
au lieu de 1.56
VC caisse 20 x 0,50

Cardinal Blonde

Prix net **1.32**
au lieu de 1.56
VC caisse 20 x 0,50



Roadhouse

Le plus grand débit de bière est heureux d'être passé chez Feldschlösschen

Page 27

Andreas C. Studer

Le chef télévisé explique comment réussir la Fête de la bière dans votre établissement

Page 30



**Commandez
jusqu'au 30.09.2014!**

Bière de Noël Feldschlösschen

Une tradition à la saison froide.

Cette spécialité de bière au goût puissant à la teneur en alcool de 5.5%, séduit année après année par son arôme équilibré et sa couleur ambrée.



FELDSCHLÖSSCHEN RASSEMBLE

Éditorial

Augmentez votre chiffre d'affaires cet automne



Chères lectrices, chers lecteurs,

«L'automne est toujours notre meilleur temps», écrivait Goethe. Et il avait raison, ce grand poète! L'automne est la saison des récoltes – non seulement dans la nature, mais aussi en restauration. Retrouvez à partir de la **page 10** de cette édition automnale de SOIF dix astuces pour augmenter votre chiffre d'affaires cet automne.

L'automne regorge de senteurs intenses. Mais aussi de bières! Grâce à la nouvelle Feldschlösschen Naturfrisch et à la Feldschlösschen Amber, notre gamme offre en cette troisième saison deux variétés qui se marient parfaitement avec vos plats à base de chasse et de champignons. En **page 30**, découvrez les deux bières conseillées par Andreas C. Studer pour la Fête de la bière. Le chef-vedette et chroniqueur de SOIF explique à quoi il faut veiller pour vous assurer une ambiance d'Oktoberfest et pour que vos clients rigolent comme des fous.

C'est également un grand honneur pour nous de compter désormais le «Roadhouse» de Lucerne parmi nos restaurateurs partenaires, et ainsi le plus grand débit de bière en Suisse. En **page 27**, Mike Tribelhorn, patron du «Roadhouse», raconte pourquoi ce changement pour Feldschlösschen le réjouit et quelles boissons ses clients préfèrent.

Je vous souhaite un automne réussi.

Jean-Claude Minguely

Regional Sales Manager Fribourg

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 2000

Droits d'auteur

Les articles contenus dans ce journal
sont protégés par les droits d'auteur.
Tous droits réservés.

Droits sur les images

Freshfocus, Textension, pixelio.de



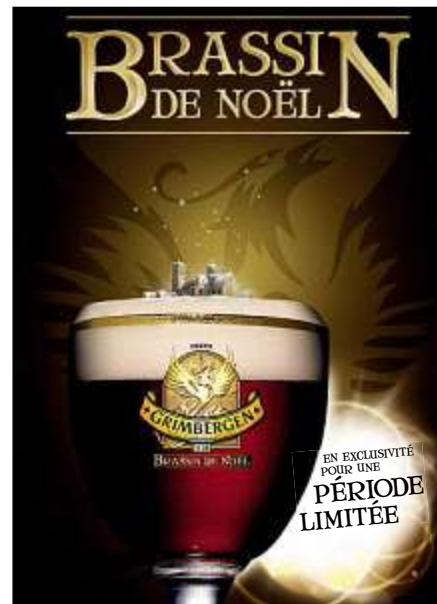
Roadhouse 27



Automne 10



Fête fédérale du yodel 16



Ambiance de l'avent dans votre établissement avec les bières de Noël de Feldschlösschen, Cardinal et Grimbergen.

Feldschlösschen, Cardinal et Grimbergen

Commandes de bières de Noël

Avec les bières de Noël de Feldschlösschen, Cardinal et Grimbergen, vous pourrez offrir à vos hôtes quelque chose de spécial pour célébrer la période de l'avent.

Montrez vos compétences en bière en choisissant des bières spéciales convenant à l'am-

bianche du mois de décembre. Au cours des dernières années, la demande en bières de Noël n'a cessé d'augmenter.

Les bières de Noël sont brassées à la demande. Saisissez cette occasion unique et commandez votre bière de Noël jusqu'au 30 septembre au-

près de votre Sales Manager Feldschlösschen.

Livraison en novembre

La commande sera livrée entre le 3 et le 21 novembre. La quantité minimale pour les bières de Noël Feldschlösschen et Cardinal est de 6 fûts de 20 litres

chacun. Pour la Grimbergen Brassin de Noël, il faut commander au minimum 4 fûts de 20 litres. Nous vous fournirons bien entendu le matériel publicitaire correspondant.

Pour de plus amples informations, veuillez téléphoner au 0848 80 50 10.



SAVOIR DE LA BIÈRE

FELDSCHLÖSSCHEN ACADEMY

SAVIEZ-VOUS que la bière blanche est de plus en plus populaire en Suisse et que Feldschlösschen en propose plusieurs sortes?

Conseil du mois

Consultez myfeldschloessen.ch > Training > Connaissances de la bière. La petite encyclopédie de la bière vous apprendra comment différencier les sept catégories de bières. Vous pourrez ainsi informer vos clients avec compétence, gagner leur confiance et augmenter vos ventes de bières.



LE VIN DU MOIS

Ribera del Duero Crianza

BODEGAS BALBAS

Le **Ribera del Duero Crianza** dégage des arômes de mûre, de prune et de cassis et un soupçon de poivron vert ; on distingue aussi des notes de vanille et de rôti provenant de l'élevage en barrique. Souple, aromatique, agréable et rond au palais.

Se marie avec...

Le Ribera del Duero Crianza se marie parfaitement avec les grillades et les viandes, particulièrement les viandes rouges.

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



Commander maintenant!

19.90CHF

la bouteille

Ribera del Duero Crianza
Art. 11738
6 x 75cl VP carton

www.myfeldschloessen.ch



Apéro-bière

Bâtonnets de courge avec dips

La courge est un vrai don de l'automne. En bâtonnets frits, accompagnés de dips assortis, ils constituent un délicieux amuse-bouche. Et font redemander une chope!



Bâtonnets de courge en manteau de graines de courge

Ingrédients pour 10 personnes: 3 kg de courge musquée parée et épépinée, 200 ml de Balsamico Dressing Thomy, 200 g de miel, 50 g de Moutarde à l'Ancienne THOMY, 20 ml d'Olio di Oliva Classico Thomy, 500 g de graines de courge moulues, 100 g de farine, 200 ml d'œuf entier.

Dips: 300 ml de Devil's Jam Maggi, 300 ml de Salsa Mex Maggi.

Préparation: Couper la courge en morceaux de même taille, faire cuire au four avec le Balsamico Dressing, le miel, la moutarde et l'Olio di Oliva jusqu'à ramollissement, puis laisser refroidir. Tailler les quartiers de courge en bâtonnets, puis les paner avec les graines de courge et les frire.

Recette disponible sur: www.nestleprofessional.com



Grimbergen

Aussi Blanche et Rouge



Grimbergen, la bière belge d'abbaye, a su séduire les amateurs de bières spéciales. Enrichissez votre offre de bières pression tout en augmentant vos ventes: la **Grimbergen Blanche** est disponible depuis juin déjà, à quoi vient s'ajouter dès maintenant la **Grimbergen Rouge**.

Commander maintenant!

5.09 CHF

par litre

Grimbergen Blanche
Art. 12032 fût de 20 litres

5.09 CHF

par litre

Grimbergen Rouge
Art. 12616 fût de 20 litres

www.myfeldschloesschen.ch

La Grimbergen Blanche est une bière de froment à l'arôme délicat et aux notes d'agrumes, d'épices et de bergamote. La Grimbergen Rouge combine les doux arômes de sureau, cranberry et fraise avec les notes épicées d'une authentique bière d'abbaye.

Nouveau: set d'aromatiques pour la restauration

Un Gin Tonic un peu spécial pour vos clients

Le gin est la boisson tendance de cette année et le Gin Tonic est très apprécié. Vous pouvez désormais lui donner une touche personnalisée grâce au set d'aromatiques «Toque especial». Cette boîte, conçue spécialement pour la restauration, contient neuf ingrédients de grande qualité pour réaliser des Gin Tonic spéciaux. Parmi ceux-ci, cardamome, réglisse, fleurs d'hibiscus, baies de genièvre et plusieurs sortes de poivre.



Commandez chez Gerig

Vous trouverez le Schweppes Indian Tonic et des variétés de gin raffinées chez Feldschlösschen. Commandez le set d'aromatiques (340 g) au prix de 45,90 francs auprès de Gustav Gerig AG (e-mail: bestellung@gerig.ch, tél. 044 444 33 33).

www.gerig.ch



En haut: Un Gin Tonic avec une touche spéciale
En bas: Le set d'aromatiques «Toque especial».



Commander maintenant!

26.10 CHF

la bouteille

Bombay Sapphire
Art. 10815, 70cl

12.90 CHF

la bouteille

Curtain's
Art. 10302, 70cl

18.90 CHF

la bouteille

St.Paul
Art. 12022, 100cl

17.90 CHF

la bouteille

Gordon's
Art. 10312, 70cl



Schweppes Indian Tonic:
1.09 CHF la bouteille,
Art. 10020, 4 packs de 6

www.myfeldschloesschen.ch

Variétés tendance rafraîchissantes de la vallée Rauch



Veuillez faire attention à la promotion importante sur les prix dans le flash HT de septembre 2014!

happy day Mangue

Fruit tendance authentique | Goût exotique et plaisir onctueux | Harmonieusement assorti avec une dose de fruit de la passion | Une expérience gustative sublimement intense | Extrêmement apprécié dans les bars pour élaborer des cocktails

Rauch Cranberry

Produit de très grande qualité convenant spécialement à la gastronomie | Couleur rouge extraordinairement lumineuse | Goût amère fruité et rafraîchissant | Peu importe qu'ils soient utilisés pur, mélangés ou en boisson de mélange

happy day Fruit de la passion

Fruit généralement tendance | Goût exotique et rafraîchissant | Un plaisir - pur, extrudé ou en cocktails pour le bar

Rauch Cassis

Goût plus intense de baies totalement mûres | Avec de la vitamine C naturelle | Plaisir particulier: pur sur des glaçons

Veuillez trouver des recettes de cocktails frais fruités sur le site de Rauch www.rauch.cc



LE DRINK DU MOIS

El Diablo c'est diablement bon

Pour ce cocktail, le diable n'est décidément pas dans les détails. Cette boisson fort appréciée est toute simple à préparer. L'«El Diablo» combine typiquement la Tequila avec des limettes.

Exclusivement pour vous

La Crème de Cassis donne à ce cocktail une note sucrée et le Schweppes Ginger Ale bien corsé lui accorde une fraîcheur agréable ainsi qu'un



léger tranchant. Dans notre gamme «House Selection Spirits», choisie exclusivement pour vous les restaurateurs, vous trouverez la Tequila Acapulco, une marque d'agave mexicaine de la meilleure qualité.

Manipulation facile

La quantité généreuse de 100 cl facilite la manipulation derrière le bar et donne plus de verres par bouteille.

Ingrédients

- 5 cl Tequila Acapulco (blanche)
- 12 cl Schweppes Ginger Ale
- 2 cl Crème de Cassis
- 1 Limette Glaçons

Préparation

Placer les glaçons dans un verre à long drink. Couper la limette en quartiers, en presser le jus dans le verre et y ajouter deux quartiers. Y verser la Tequila et le Cassis et bien remuer à la cuillère. Compléter de Schweppes Ginger Ale, remuer brièvement.



Commander maintenant!

19.90 CHF

la bouteille

Tequila Acapulco Silver
35% Art. 12025
6x100cl VP verre

www.myfeldschloessen.ch

Feldschlösschen au Tessin

Notre site de Taverne vous ouvre ses portes

Feldschlösschen réunit le Tessin et le nord de la Suisse. Notre siège de Taverne organise une journée portes ouvertes le 20 septembre et présente à ses hôtes un programme attractif.



Les organisateurs de la journée portes ouvertes: Marco Cattani, Luana Buzzetti, Rolf Burkhard et Guy Trentin (de g. à dr.).

Le 20 septembre 2014, l'équipe Feldschlösschen présentera à ses clients et à la population son siège tessinois. De 10 h à 21 h se déroulera un programme attractif. «Il y aura entre autres un parcours de la bière, un biergarten Schneider Weisse, des dégustations et un concours», explique Rolf Burkhard, responsable des livraisons clients du Tessin.

Musique live

Gastroservice présentera la nouvelle installation de bière pression. Il y aura bien sûr de la bière et d'autres boissons, des grillades et de la musique live. Gazzose Ticinesi (producteur et fournisseur de boissons gazeuses) et Chiodi Vini (producteur et fournisseur de notre Merlot) seront présents. Toute l'équipe Feldschlösschen de Taverne se réjouit de votre visite.



Freestyle.ch

Des billets à gagner

Les 27 et 28 septembre, les meilleurs skieurs freestyle, snowboarders, skateboarders et rideurs FMX et mountainbike mondiaux montreront à nouveau leurs plus belles figures, leurs flips et leurs sauts sur le Landiwiese au bord du lac de Zurich. freestyle.ch est le plus grand événement de sports extrêmes d'Europe.

Cardinal est le partenaire de freestyle.ch

Cardinal est le partenaire de freestyle.ch. Nous tirons au sort 2x2 billets pour la manifestation. Voici comment participer: écrivez un e-mail en mentionnant «freestyle.ch» à soif@fgg.ch.

Nous vous souhaitons beaucoup de chance.

www.freestyle.ch

Wie Wellness von innen. Nur besser.

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

Wer's einmal probiert hat, bleibt dabei.



Ocean Spray. Das Original.

Pour un bien-être de l'intérieur.

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

Qui l'a goûtée une fois y reste.



Ocean Spray. L'original.

**COMMANDER
MAINTENANT!**
myfeldschloessen.ch



Schlör AG, 5737 Menziken, www.oceanspray.ch

Vous voulez transporter des charges rapidement et de manière sûre ?

L'EJE 116k est un chariot particulièrement rentable. Que ce soit pour le chargement ou le déchargement de camions ou pour le transport de palettes sur de courtes distances. La compacité de la partie motrice permet à l'EJE d'être maniable en espace restreint. Puissant grâce à un moteur de traction à courant triphasé sans entretien.



A partir de CHF

129.-*

Nouveau chariot à partir de l'entrepôt

* Mensualité de leasing de CHF 129.-, durée de contrat de 48 mois, valeur résiduelle CHF 600.- / prix spécial CHF 5'970.-, TVA et transport exclus

JUNGHEINRICH
Machines. Ideas. Solutions.

Académie gastronomique Schneider Weisse

Bière, verre et menu unis pour le plaisir de la bière

À l'Académie gastronomique Schneider Weisse, le gratin des restaurateurs suisses apprend à accorder parfaitement ses menus à la bière. Ce n'est que quand la bière est servie dans le bon verre et accompagnée du menu approprié que les clients peuvent goûter au vrai plaisir de la bière.

Pour sa deuxième édition, l'«Académie gastronomique Schneider Weisse» a invité en mai dernier le gratin des restaurateurs suisses. Pendant trois jours, ils ont appris comment un menu peut être choisi pour se marier parfaitement avec les neuf produits Schneider Weisse.

Commencer par une bière légère. Le but de l'académie était de permettre aux participants d'utiliser leur savoir brassicole pour créer des menus étonnants qui se marient avec la bière et/ou sont préparés avec elle.

Pour l'Académie gastronomique de cette année, le chef de télévision Andreas Studer était de la partie. Ensemble, lui et les restaurateurs suisses ont créé un menu brassicole en cinq plats autour des produits Schneider Weisse. La règle selon laquelle «On commence par une bière légère» y a été respectée: Avec l'entrée (wontons au cocktail d'écrevisses), il y avait une «Mein Kristall» (TAP2), toute en limpidité.

Nos recommandations. En plus de la «Mein Kristall», Schneider Weisse offre aussi chez Feldschlösschen



La gamme Schneider Weisse: on y trouve un accompagnement pour chaque menu.

- «Unser Original» (TAP7), «Mein Blondes» (TAP1), «Unser Aventinus» (TAP6) et «Mein Alkoholfreies» (TAP3). Elles se marient avec les plats suivants:
- **«Unser Original»:** pâté de foie, rôti de porc, crevettes marinées, Camembert et saucisse blanche.
- **«Mein Blondes»:** salade,

- plats méditerranéens aux légumes, saucisse blanche, chèvre frais et crème de cource.
- **«Unser Aventinus»:** chasse, rôtis riches et copieux, desserts aux fruits et au chocolat et fromages persillés.
- **«Mein Alkoholfreies»:** salades, pains aux fruits, fromages frais, en-cas, saucisses à rôtir et gâteaux aux noix.



Le chef de télévision Andreas «Studi» Studer (toque rouge) cuisinait avec des restaurateurs suisses à l'Académie gastronomique Schneider Weisse.



Des wontons farcis de cocktail d'écrevisses. Servir avec une TAP2 «Mein Kristall».

L'habit fait le moine et le verre fait la bière

Il n'y a qu'avec le bon verre que le plaisir de boire est total.

La forme et les bords du verre sont des éléments cruciaux pour le plaisir de la bière:

- Plus la bière est forte, plus le verre doit être ouvert (par ex. pour la Doppelbock).
- Un ballon retient et concentre les arômes (par ex. la bière de Noël).
- Des bords fins permettent à la bière de rencontrer l'avant de la langue, là où se situent les papilles pour les goûts sucrés et acides.

La propreté est importante: utilisez pour les verres un lave-vaisselle séparé avec du produit spécial. Ne pas essuyer les verres avec un linge, les rincer au contraire à l'eau froide.

Astuce: essayez de goûter la même bière dans des verres différents et constatez par vous-même les différences de goût.





Dix bons tuyaux **pour u**

L'automne n'est pas que la saison des récoltes. En tant que restaurateur créatif, proposez à vos clients quelque chose de spécial et alors que les feuilles des arbres chutent, votre chiffre d'affaire augmentera. La rédaction de SOIF vous a concocté dix bons tuyaux pour une saison d'automne réussie. Laissez l'inspiration vous guider pour faire vos propres «récoltes»!

1 Touristes autochtones: De nombreux Suisses et Suissesses profitent des vacances d'automne pour explorer leur pays. Ces touristes sont une manne pour les restaurateurs. Quand le soleil automnal brille, ils savourent volontiers les dernières chaleurs en terrasse ou au jardin. Proposez quelque chose de spécial comme des concerts ou des menus enfant originaux, vous fidéliserez ces nouveaux clients.

2 Bière d'automne: L'automne, ça sent aussi la bière. La Feldschlösschen Naturfrisch et la Feldschlösschen Amber se marient parfaitement aux senteurs de l'automne. Vous pouvez dès à présent les commander sur myfeldschloessen.ch. La Naturfrisch se décline en bouteille en verre à fermeture mécanique 50 cl (art. 12505, 1,98 francs/bt.) et en pression (art. 12460, 3,67 francs/litre). L'Amber est disponible en bouteille 33cl (art. 11144,

1,50 francs/bt.) et aussi en pression (art. 11113, 3,67 francs/litre).

3 En couleurs: Invitez les couleurs de l'automne dans votre établissement. Associez pour la décoration des feuilles de couleurs et des courges. C'est le légume de l'automne par excellence, rayonnant de chaleur. De plus, la courge symbolise aussi Halloween, une fête de plus en plus suivie par chez nous.



1 En automne, les excursionnistes sont une manne pour les restaurateurs.



n automne doré



3 Grâce aux courges, créez une ambiance d'automne dans votre établissement.



2 Feldschlösschen Naturfrisch (en haut) et Feldschlösschen Amber (à gauche) sont des bières automnales typiques.

Tournez s.v.p.



Commander maintenant!

Feldschlösschen Amber

Mûrie sur bois de chêne.



FELDSCHLÖSSCHEN RASSEMBLE



4 L'automne, c'est la saison de la randonnée. Proposez des paniers pique-nique ou même des itinéraires culinaires (grande image de gauche).

4 Randonneurs affamés: En automne, la randonnée revient en force. Et la rando, ça creuse et ça donne soif. Alors proposez à ces randonneurs autre chose que de la soupe et du pain. Pourquoi pas un menu associant une assiette du randonneur et une Feldschlösschen Naturfrisch? En faisant un peu de pub pour vos paniers pique-nique, vous trouverez des débouchés intéressants. Un itinéraire culinaire, pour cheminer de restaurant en restaurant avec des offres spéciales, demande plus d'effort, mais nous en sommes convaincus: la marche gastronomique a le vent en poupe, surtout en automne.

5 Moût frais: Automne rime aussi avec moût de raisin. Le Sauser de Ramseier est produit à base de raisins fraîchement récoltés et se marie par-

faitement avec la chasse. En tant que restaurateur, vous pouvez commander cette spécialité saisonnière (dès la semaine 37, dans la limite des stocks) en bouteilles recyclables de 1 litre (art. 11185, 3,22 francs /bt.). Le Sauser de Ramseier est très légèrement alcoolisé, à 1,5% vol. d'alcool.

6 Manne d'automne: L'automne est aussi la saison où la nature porte ses fruits. Faites bon usage de sa riche manne et proposez des menus de saison. Les champignons de la région se doivent de figurer sur toute carte d'automne digne de ce nom, et les marrons du Tessin laisseront vos clients sans voix. Pommes et noix élargissent encore la gamme des saveurs. La courge, qui refait son apparition avec l'automne, permet de créer des soupes délicieuses et bien d'autres mets.

Tournez s.v.p.



6 Marrons, champignons, pommes, courges et bien d'autres: profitez de la manne automnale.

5 Dès la semaine 37, commandez de nouveau le Sauser de Ramseier (dans la limite des stocks).



UNE PUISSANTE RENCONTRE. UN MALBEC JUAN BENEGAS DE MENDOZA POUR UN FILET DE BŒUF JUTEUX.

THE BOTTLE sélectionne des vins de qualité qui s'adaptent à vos plats. Pour trouver l'accord mets et vins parfait et obtenir des informations sur notre assortiment, faites appel à nos conseillers ou consultez notre site: www.bottle.ch

THE
BOTTLE
VIN A PARTAGER





MyFELDSCHLOESSCHEN.ch

10 Sur myfeldschloesschen.ch, notre plateforme pour les restaurateurs, retrouvez d'autres tuyaux pour réussir votre saison d'automne. Et commandez tous les articles de saison sur l'e-shop.



7 Pression à flots: Andreas C. Studer, chef expérimenté et vedette de la télé (à droite), recommande les bières Schneider Weisse pour l'Oktoberfest.



7 Fête de la bière à la folie: Des clients qui dansent sur les tables et des employés en costume folklorique: augmentez votre chiffre d'affaires grâce à l'Oktoberfest! En page 30 de ce numéro de SOIF, le chef de la télé Andreas C. Studer explique comment il fait de la fête de la bière un succès. Et cela passe évidemment par une bière de froment bavaroise. Nous vous proposons pour l'occasion sept produits Schneider Weisse.

appréciée qu'à la campagne. Nous vous recommandons de collaborer avec un boucher-charcutier de la région. Et quand vous proposez la bouchoyade, que résonne la musique folklorique.



8 Il ne faut pas se contenter de l'escalope Mirza: comme Peter Knab (en haut), proposez une chasse originale (en bas: brochettes de chevreuil).

8 Chasse: Grâce à la chasse, vous pouvez appâter de nombreux (nouveaux) clients. Faites confiance aux produits régionaux. Et il ne faut pas se contenter de proposer une escalope de chevreuil Mirza! Faites comme Peter Knab, chasseur et patron du «Linde» à Belp et proposez une chasse originale, par exemple des brochettes de chevreuil.

10 Plateforme de formation: Vous souhaitez découvrir encore d'autres tuyaux pour réussir votre saison d'automne? Alors rendez-vous sur myfeldschloesschen.ch. Vous y trouverez de nombreuses idées d'événements et d'autres astuces pour l'automne. Remplissez votre propre «grenier à blé» dans votre établissement!



9 Dans le cochon, tout est bon: Boudin, saucisse de foie, choucroute et patates. La bouchoyade n'est pas

9 Attirez de nouveaux clients grâce à la bouchoyade.

Fête fédérale des yodleurs à Davos

Le «Vorjodler» Feldschlösschen entre e

«Vive la tradition!» Karin Niederberger a récolté un tonnerre d'applaudissements en prononçant ces paroles à l'ouverture de la fête. La présidente de la Fédération des yodleurs a bien raison. En ce début juillet, les chants des yodleurs, cors des Alpes, lancers de drapeaux et une incroyable foule de personnes joyeuses se sont donné rendez-vous à la Fête fédérale de Davos. «Nous avons largement atteint les 80 000 personnes en comptant les visiteurs et les participants», déclare Tarzisius Caviezel, président du CO. «La foule était si dense qu'il n'y avait guère de risque de tomber.»

Une longue expérience

Feldschlösschen a notablement contribué au succès des trois jours de fête du Landwassertal. Le «Vorjodler» (sponsor principal) a fourni les boissons et a assuré toute la logistique de l'événement. L'équipe Feldschlösschen a bénéficié pour cela de sa longue expérience des fêtes fédérales.

Jodlerbügel et attelage à six

La bière Jodlerbügel créée spécialement à l'occasion de la fête et l'attelage à six de Feldschlösschen ont eu beaucoup de succès à Davos. Les vêtements de travail traditionnels portés par les collaborateurs Feldschlösschen ont rencontré un écho très positif eux aussi.



Une Jodlerbügel du «Vorjodler» Feldschlösschen, il n'y a rien de mieux pour étancher la soif des yodleurs.



L'attelage à six de Feldschlösschen.



Discussions animées autour d'une Feldschlösschen.



L'équipe Feldschlösschen en vêtement



Dames en costumes colorés.



La maîtrise de la situation: Sandro Hofmann (Feldschlösschen).

n scène

Une canette de bière géante au «Löwen»

À Boswil dans le canton d'Argovie, les passants s'étonnent depuis quelques semaines d'une énorme canette de Feldschlösschen Original: elle garde les mêmes proportions qu'une canette Feldschlösschen normale, mais mesure 3 mètres de haut. L'auteur de cette œuvre est la fanfare Sumpfer-Stilzli, qui se rend souvent au «Löwen» de Peter Wyrsh, client de Feldschlösschen. Les deux musiciens Marco Berger et Lukas Koch ont pensé et réalisé la canette géante. «L'idée nous est venue autour d'une bière», dit Marco Berger, qui raconte pourquoi en haut de ses 3 mètres, la canette a un trou: «Quand nous trinquons au Löwen, on s'amuse à viser ce trou avec nos shots vides.»

www.loewen-boswil.ch



Crédit Agricole Suisse Open Gstaad

Corona est une valeur sûre



Il a plu des trombes incessantes fin juillet dans l'Oberland bernois, et le tournoi de tennis ATP de Gstaad a couronné un outsider en la personne de l'Espagnol Pablo Andujar. Une des valeurs sûres de ce pays de Saanen fut à nouveau la Corona Extra. Cette bière premium mexicaine, partenaire du tour ATP, a apporté un peu de soleil d'Amérique centrale à Gstaad.

Le soleil au cœur au Corona Lounge

Même pendant les heures les plus pluvieuses, on voyait des visages rayonnants au Corona Lounge. C'est là que les fans se rencontraient, que les joueurs signaient des autographes et que l'on sirotait une Corona Extra.



En haut à gauche: des fans joyeux au Corona Lounge.

En haut à droite: le vainqueur du tournoi, Pablo Andujar.

Ci-contre: Tomasz Bellucci signe des autographes au Corona Lounge.



s de travail traditionnels.



Une bière bien méritée.

CARLSBERG T'INVITE À SA TOURNÉE WTP!

PLUS DE 60 SOIRÉES
DE SEPT. À NOV.



RETIRE DÈS MAINTENANT TON
PASS BIÈRE GRATUIT!

SUR [FACEBOOK.COM/CARLSBERGSWITZERLAND](https://www.facebook.com/carlsbergswitzerland)
DATES DE TOURNÉE SUR [WWW.CARLSBERG.CH](http://www.carlsberg.ch)



That calls for a **Carlsberg**

NOUVEAU: Eve Hugo

*L'irrésistible Limited Edition inspirée
par la boisson tendance culte.*



Commandez
maintenant!

eve
BY CARDINAL

Consommer
avec modération.





Sascha Tribolet (restaurateur) et
Frédérique Poulet (Sales Manager).

Une bière avec...

SASCHA TRIBOLET BAR LA CHIMÈRE, GENÈVE

Frédérique Poulet (Sales Manager): Êtes-vous satisfait du nouveau système de bière à la pression Draught Master?

Sascha Tribolet: Très satisfait! Dès l'ouverture de notre bar en décembre dernier, nous avons utilisé la nouvelle installation pour bières à la pression. Cette nouvelle installation, tout à fait révolutionnaire, a même dépassé mes attentes, pourtant grandes.

Quels sont les avantages de l'installation?

La durée de conservation de la bière est vraiment impressionnante. Jusqu'à présent, elle n'était que de quelques jours. Avec le Draught Master, même après un mois, la bière est encore parfaitement fraîche. Un autre élément important, c'est l'hygiène. Le nettoyage automatique fait gagner du temps et se révèle fort pratique.

Donc, vous recommanderiez ce nouveau système modulaire à pression aux autres restaurateurs?

Complètement. Je n'ai pas eu à m'en plaindre une seule fois au cours des huit derniers mois. Je suis vraiment emballé par ce système. De plus, le partenariat avec Feldschlösschen fonctionne à merveille.

On dirait que vous avez encore envie de dire quelque chose.

Oui. Actuellement, Feldschlösschen propose les bières Carlsberg, Carlsberg Elephant et Grimbergen Blanche pour le système Draught Master. Nos clients aiment beaucoup ces trois bières, mais nous se-

rons vraiment heureux de pouvoir proposer à la pression la bière Cardinal, très appréciée en Suisse romande, grâce au système Draught Master.

PIANO-BAR BRANCHÉ

«La Chimère» est un piano-bar branché au cœur de Genève. Des concerts live y sont régulièrement organisés.
www.lachimere-bar-geneve.ch

DRAUGHT MASTER

Le nouveau système de bière à la pression Draught Master est une invention brevetée par le groupe Carlsberg. La bière peut être conservée durant 31 jours après ouverture. Le système fonctionne sans CO₂ et se nettoie automatiquement, ce qui vous fait gagner du temps, et donc de l'argent. Pour plus d'informations, rendez-vous sur myfeldschloesschen.ch. Votre Sales Manager est également là pour vous aider.

FLÜGEL FÜR JEDEN GESCHMACK – UND IHREN UMSATZ.*



**COMMANDER
MAINTENANT!**
myfeldschloesschen.ch

* Red Bull Marktanteil (Wert) 56.9%, KW 48 2013. (Quelle: AC Nielsen, Energy Drinks im DH CH inkl. K-Kiosk)

LE COURONNEMENT D'UNE AMITIÉ.

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


**COMMANDER
MAINTENANT!**

myfeldschloesscher.ch



Ph. Hime
Brasseur

M. Prudel
Créateur

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



Concours

Billets à gagner pour les cinémas Pathé

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. Comment s'appelle la bière de Noël de Grimbergen?

- F** Brassin Saint Nicolas
C Brassin de la Fête
S Brassin de Noël

2. Quelle autre bière conseille Andreas C. Studer pour l'Oktoberfest hormis la Schneider Weisse?

- A** Feldschlösschen Hopfenperle
Z Cardinal Draft Lime Cut
B Corona Extra

3. Où se trouve le siège tessinois de Feldschlösschen?

- F** À Ascona
I À Taverne
T À Chiasso

4. Combien y a-t-il de salles de cinéma Pathé dans toute la Suisse?

- K** 30
G 50
S 70

5. Où la Fête fédérale du yodel a-t-elle eu lieu cet été?

- L** À Arosa
O À Davos
D À Coire

6. Comment s'appelle le festival de Metal qui se déroule à Hüttikon en septembre?

- N** Meh Suff!
F Meh Bier!
R Meh Kamillenteel!

La solution est:



Cinémas Pathé à Dietlikon.

Cinq fois plus de détente cinéophile pour dix personnes

Les cinémas Pathé exploitent en tout 70 salles à Dietlikon, Berne, Bâle, Lausanne et Genève. Et comme plus on est de fous, plus on rit, nous offrons justement 5 x 10 billets Pathé. Participez au quiz et avec un peu de chance, vous

pourrez gagner un moment de détente cinéophile pour vous et votre personnel. Les tickets peuvent être utilisés dans tous les cinémas Pathé de Suisse.

www.pathe.ch



Participez!

Envoyez votre solution et vos coordonnées par fax au **058 123 42 80** ou par e-mail à durst@fgg.ch. Vous aurez peut-être la chance de gagner 5 x 10 entrées pour les cinémas Pathé.

Date limite d'envoi:
10 septembre 2014

Les gagnants du concours SOIF de juillet 2014



Les personnes suivantes ont chacune gagné deux entrées pour le Paléo Festival à Nyon (à droite): **Angela Amrein** (Saint-Gall), **Rita Hirschi** (Thoune) et **François Terrapon** (Carouge).

Les personnes suivantes ont chacune gagné deux places pour les finales du Crédit Agricole Suisse Open de Gstaad: **Astrid Traber** (Herdern) et **Werner Häusermann** (Frauenfeld).





VODKA ORANGE, RUSSE
BLANC OU BLOODY MARY:
LA VODKA QUI BRISE LA
GLACE.



De grandes bouteilles à petits prix. Découvrez
les formats pratiques 100 cl de House Selection Spirits.

COMMANDER ET PROFITER
www.myfeldschloesschen.ch 0848 805 010



**HOUSE
SELECTION
SPIRITS**

GET MORE FOR LESS.



.....
AU-DELÀ DE NOS FRONTIÈRES

Pour économiser, souriez!



À gauche: le «Kantinchen» à Stuttgart.

En bas: Carsten Hendricks et sa collaboratrice Martina Schmitt.

La gentillesse ne paye pas toujours, surtout pas en argent comptant. Mais le café en plein air «Kantinchen» à Stuttgart fait exception: il accorde aux clients un rabais de gentillesse qui fait la une des journaux.

Carsten Hendricks, restaurateur, a conçu son idée en observant des éléments de la vie quotidienne comme effectuer ses courses au supermarché ou dîner au restaurant. «Il m'est apparu que les gens ont de moins en moins de respect envers les autres», souligne-t-il.

Le sourire détermine le prix
Carsten Hendricks a décidé de changer cela. Il est propriétaire du «Kantinchen», un snack-café en plein air près du marché aux puces de Stuttgart. Sur une pancarte devant son «Kantinchen», on peut lire:
«Un café: 7 euros – Un café s'il vous plaît: 5 euros – Bonjour, un café s'il vous plaît: 2 euros»

Il avait bien escompté des réactions positives, mais son initiative a dépassé toutes ses espérances. «On dirait que les médias n'attendaient que cela», dit-il fièrement.

Carsten Hendricks a atteint son objectif: «Je voulais donner matière à réflexion aux gens, car aujourd'hui hélas des valeurs telles que le respect et la gentillesse ne vont pas de soi au quotidien.»

Des clients ravis

La clientèle du «Kantinchen» a accueilli tout à fait favorablement l'offensive gentillesse. Carsten Hendricks entend bien les propos tenus à ce sujet par ses contemporains dans



la file d'attente devant le comptoir de son bar.

Autres actions à venir

«Nous allons continuer à mener d'autres actions en faveur de la gentillesse et du respect», affirme Carsten Hendricks avec conviction. Finalement, un sourire permet d'économiser doublement – et ceci ne vaut pas seulement pour les habitants de Stuttgart.

www.kantinchen.com

Manieren in der Gastronomie

Der Griesgram zahlt drauf

Erik Ralot 26.02.2014 12:03 Uhr



Grand écho médiatique: un article du «Stuttgarter Zeitung» à propos de l'offensive gentillesse du «Kantinchen».

LA SAISON SOMERSBY EST OUVERTE



**COMMANDER
MAINTENANT!**

myfeldschloessen.ch

Consommer avec
modération.



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!

Offensive qualité

Vos clients méritent une Guinness parfaite – pinte après pinte

Vos clients déboursent volontiers un peu plus pour une Guinness fraîchement tirée. Il est d'autant plus important que la qualité de ce stout irlandais joue jusqu'à la dernière pinte.



La tendance du «Week-end Millionnaire» prévaut aussi dans nos contrées: pendant la semaine, les Suisses sont économes, mangent à la maison et renoncent aux grandes dépenses. Mais le week-end, ils sont prêts à y mettre le prix.

«Explore the extraordinary» Les pubs sont fréquentés surtout pendant le week-end. Cela signifie peu de journées, mais avec un chiffre d'affaires important, lors

desquelles la qualité doit jouer. En tant que marque premium, la Guinness coûte plus à vos clients qu'une bière pression normale. La qualité étant particulièrement importante, Guinness, par sa campagne «Explore the extraordinary», soutient les

débits pour que celle-ci soit toujours au top.

30 manifestations en Suisse Trente manifestations seront organisées dans toute la Suisse pour que les clients tirent leur propre Guinness. Cela permet-

tra au personnel, mais aussi aux clients, d'apprendre à connaître les critères de qualité. Ces **cinq règles d'or** permettent à Guinness de résumer les critères de qualité essentiels. Suivez-les, et vous garantirez à votre clientèle un plaisir constant.

Les cinq règles d'or pour une Guinness à l'aspect et au goût agréables



Vos clients trinqueront à qui mieux-mieux avec une Guinness parfaite.

Règle 1: le bon gaz

Le choix du bon gaz est la base pour une Guinness parfaite. Le mélange qu'il faut:

- 30 %/70 % pour une utilisation normale.
- 20 %/80 % en dessous de 8°C.
- 40 %/60 % au-dessus de 26°C.

Règle 2: la bonne température

La bonne température est pour 80 % des consommateurs le principal signe d'une boisson de qualité. La température de stockage optimale est entre 10

et 12 degrés Celsius.

Servez la Guinness à votre clientèle à une température de 5 à 8°C.

Règle 3: l'hygiène nécessaire

Nettoyez votre conduite de bière une fois par semaine.

- Enlevez la buse et placez-la dans de l'eau chaude.
- Rincez les restes de bière à l'eau froide claire.
- Nettoyez le système avec la quantité recommandée de produit de nettoyage.

- Laissez agir le produit pendant 20 minutes. Ouvrez au moins une fois le robinet afin d'augmenter l'efficacité du processus de nettoyage.

- Rincez à nouveau le système à l'eau froide claire.

- Nettoyez la tête de soutirage à l'eau chaude et remettez la buse.

Règle 4: un verre propre

Une Guinness se sert dans un verre original Guinness.

- Assurez-vous qu'il y ait assez de verres dans votre établissement, même dans les périodes d'effervescence.
- Laissez égoutter les verres sur une étagère ou une natte en plastique.
- Ayez toujours du produit de nettoyage pour verres à disposition.

- Utilisez le «Renovate» une fois par mois pour maintenir vos verres en bon état.

Règle 5: tirer juste

La base d'une Guinness parfaitement tirée est:

- Ne pas toucher le bord supérieur du verre.
- Le robinet de soutirage ne doit toucher ni le verre ni la bière.
- Tirer la Guinness en deux étapes:
 - Remplir le verre aux $\frac{3}{4}$.
 - Laisser reposer la bière.
 - Remplir le verre de 10–15 mm de mousse.
 - Servir tout de suite.

Une manifestation sympa pour la bonne cause

«À Saas-Fee, Feldschlösschen est de mise»



Que les hôtes du parcours gastronomique de l'année dernière étaient beaux!

«150 ans de sports d'hiver», voici le thème du parcours gastronomique nostalgique de Saas-Fee. Feldschlösschen attire les amateurs de bonne chère le 7 septembre; les bénéfices de la manifestation seront utilisés à des fins caritatives.

Le 7 septembre, la rue du village de Saas-Fee se transformera pour la neuvième fois en un parcours nostalgique et, bien évidemment, gastronomique.

Des costumes insolites

«Nous attendons environ 3500 personnes arborant les costumes les plus insolites, et le plus original sera récompensé», dit Medy Hischier, directeur de l'hôtel Schweizerhof.

Le long de la rue du village

Comme par le passé, Feldschlösschen se placera le long de la rue du village. «Il n'y a aucun doute, nous comptons absolument sur la participation de Feldschlösschen à notre parcours gastronomique», dit Medy Hischier, dont l'épouse Benita est présidente du CO.

Pour une œuvre de bienfaisance

Le choix du style d'habillement est laissé aux visiteuses et visiteurs, mais doit correspondre au thème de l'année. Et justement, cette année le parcours gastronomique nostalgique est placé sous le signe de «150 ans de sports d'hiver». Les bénéfices de ce grandiose festin seront reversés en 2014 à la fondation «Nachbarn in Not – Section Haut-Valais».

www.saas-fee.ch



PHOTOPRESS / DENIS ENERY

Medy Hischier lors du parcours gastronomique de 2013. À propos: la barbe et les sourcils sont faux, il ne les porte qu'à cette occasion particulière.

Fête des mazots à Saas-Fee

Des mets délicieux et des bières exquis de Feldschlösschen

En attendant les championnats du monde de cuisine, une fête des mazots monte à Saas-Fee les 26 et 27 septembre 2014. D'authentiques greniers à grain se transforment en bar à vin, bistrot Feldschlösschen et mazot karaoké.

Saas-Fee accueillera à l'automne 2015 les premiers championnats du monde de cuisine amateur. La fête des mazots de septembre en donne le coup

d'envoi. Les vieux entrepôts à grain à l'entrée de Saas-Fee deviennent des bars. C'est tout naturel pour Feldschlösschen de servir d'exquises bières dans

son propre mazot. D'autres sont aussi dédiés au vin, au karaoké, et même au peepshow.

Concours de cuisine

Une partie du programme des championnats du monde sera testée dans les mazots. Un concours entre les meilleurs cuisiniers de Saas-Fee, originaires

de divers pays d'Europe, sera la cerise sur le gâteau. Comme pour les championnats du monde, le public notera la cuisine des chefs. L'organisateur, Medy Hischier, de l'hôtel Schweizerhof, se réjouit: «Si la météo est de la partie, nous attendons plusieurs centaines de visiteurs.»

www.schweizerhof-saasfee.ch



Heureux du passage à Feldschlösschen: le patron, Mike Tribelhorn. – En haut à droite: le «Roadhouse» présente fièrement son nouveau partenaire.

Roadhouse, à Lucerne

Le plus grand débit de bière vend depuis juin de la Feldschlösschen

Le «Roadhouse» à Lucerne est le plus grand débit de bière de la restauration suisse et client de Feldschlösschen depuis début juin. Mike Tribelhorn, le patron, raconte le passage à Feldschlösschen: «Je suis content. Les collaborateurs de Feldschlösschen font un boulot génial et nos clients adorent les nouvelles boissons.»

Depuis plusieurs années déjà, le «Roadhouse» en face de la gare de Lucerne se maintient toujours en première ou deuxième position des plus grands débits de bière de Suisse. La bière représente facilement 50 % de son chiffre d'affaires. Dix ans après son ouverture, le «Roadhouse» passe à Feldschlösschen.

Merci aussi à Orangina

«Avant on était un bar rock, maintenant on s'est reconverti en club. Et Feldschlösschen colle parfaitement au concept», explique le patron, Mike Tribelhorn. Ce changement le rend heureux pour plusieurs raisons:

«Les clients adorent les nouvelles boissons. Ils trouvent que la Guinness et le Somersby sont cool; la Feldschlösschen Original et la

Carlsberg sont les plus commandées. Je suis aussi super content d'Orangina, c'est une marque géniale.»

«Pour nous, c'est important de vite servir les clients aux heures de rush. Grâce aux installations de débit automatiques Feldschlösschen, nous avons pu faire encore mieux. Ça vaut de l'or.»

«Les collaborateurs de Feldschlösschen font un boulot génial. Ça a tout bonnement joué dès le début.»

Beaucoup de pitchers

Richard Dreikorn, responsable du service technique aux clients: «Du fait de la popularité des pitchers au «Roadhouse», nous avons adapté l'installation en conséquence. Et ça paie, le personnel du «Roadhouse» travaille très efficacement.»

Bientôt des bières saisonnières

Désormais, le «Roadhouse» se fournit aussi auprès de Feldschlösschen pour l'eau minérale et les boissons non alcoolisées. Mike Tribelhorn ajoute: «Et bientôt aussi pour le vin. Nous voulons de plus proposer aux clients des bières saisonnières.»

www.roadhouse.ch



Mike Tribelhorn (à gauche) trinque au partenariat Feldschlösschen avec Cindy Emmenegger (Sales Manager) et Reto Erdin (Regional Sales Manager).



Mike Tribelhorn et Richard Dreikorn (service technique aux clients Feldschlösschen) à côté des cinq cuves de bière de 1000 litres.



Une pub Feldschlösschen au «Roadhouse».

PROMO: à partir de la mi-septembre environ, jusqu'en octobre

Ecrivez un
PROVERBE PAYSAN
et augmentez vos chances de gagner.

WIN A CRAZY



FARIM ADVENTURE



PARTICIPEZ ET GAGNEZ:

Crazy Farm Adventure pour vous et
10 de vos amis. Rodéo, parcours en
tracteur, traite du bétail, massage dans
le foin et bien d'autres expériences
captivantes vous attendent au
Feierlenhof!



AGRITOURISME
SUISSE
WWW.AGRITOURISME.CH

Vacances à la ferme

Nous faisons tout pour produire les meilleures chips.

Z
ZWEIFEL

LES PROS
DES CHIPS

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

zweifel.ch/gastro

Ernst Möhl du pressoir Möhl

«La pomme, c'est notre spécialité»

Ernst Möhl dirige le pressoir Möhl depuis 40 ans, avec son frère Markus, et bientôt ce sera la cinquième génération qui reprendra les rênes de l'exploitation familiale. SOIF s'est entretenu avec lui au sujet du succès, de la succession et des boissons aux pommes préférées de la clientèle suisse.

Tandis que de nombreux pressoirs ont dû mettre la clef sous la porte ou ont été vendus ces dernières années, vous restez indépendants et avez du succès.

Pourquoi tout vous sourit?

Nous avons l'organisation simple d'une entreprise familiale, ce qui facilite le travail et est un facteur important du succès. De plus, notre spécialité, c'est la pomme: nous produisons du cidre et du jus de pomme de la meilleure qualité.

N'avez-vous jamais pensé à d'autres produits?

Le sujet de l'exploitation de nos installations pour mettre en bouteille du jus d'orange ou des boissons sucrées est revenu plusieurs fois sur la table. Mais lancer une nouvelle marque, c'est très difficile. Nous avons donc toujours écarté ces projets.

Quels sont les produits Möhl préférés des Suisses, qui ne doivent manquer sur aucune carte?

C'est évident, le Shorley. Mais dans les restaurants, le jus sans alcool à la pression est nettement le produit qui marche le mieux. Son goût est semblable à la variante alcoolisée, sans être trop doux, et se marie avec tous les plats.

Le Shorley a fait un véritable carton il y a 15 ans. Avez-vous encore une nouveauté en prévision?

Nous n'avons pas de nouveau produit en vue pour l'instant. Néanmoins, un nouveau produit innovant pour la gastronomie compléterait bien la gamme; les possibilités des boissons mélangées sont inépuisables, mais ce ne sont



Fin connaisseur: Ernst Möhl est déjà la quatrième génération qui vend avec succès des produits à base de pommes.

souvent que des produits de niche. Nous nous concentrons donc plutôt sur un marketing encore meilleur de la gamme existante.

nos visiteurs. L'ouverture de ces installations importantes est prévue en 2017.

« Les clients des restaurants préfèrent le jus sans alcool à la pression. »

Ernst Möhl, directeur du pressoir Möhl

Quelle est la clef du succès du pressoir Möhl?

Nous avons un personnel compétent et la famille est très dévouée. L'exploitation est entourée d'arbres fruitiers de grande qualité. Tandis que de nombreux concurrents ont disparu, nous passons le témoin à la cinquième génération et sommes très optimistes quant à sa réussite.

La succession est un moment difficile pour de nombreuses entreprises.

Comment vous y prenez-vous?

Nous bénéficions d'un accompagnement professionnel. Et c'est évidemment un grand avantage que nos successeurs, mon fils et mon neveu, connaissent bien la branche.

www.moehl.ch

Prévoyez-vous de grands investissements?

Nous venons de commencer la construction d'une nouvelle cave qui accueillera les grandes cuves en acier, mais aussi trente fûts en bois de 20000 litres chacun. Au-dessus de la cave des fûts en bois, nous avons prévu un musée du pressoir, un centre d'accueil pour



Ernst (à g.) et Markus Möhl proposent une gamme appréciée en restauration: jus de pomme clair, Shorley, jus Möhl clair, jus à la pression (avec et sans alcool) et Swizly.



Andreas C. Studer en exclusivité pour SOIF

Un parfum d'Oktoberfest dans votre établissement

Lors de ma première Oktoberfest, ça se bousculait devant les tentes et il régnait un terrible chaos. Heureusement, mes amis munichois avaient réservé des tables, car peu après, les premières tentes, trop pleines, ont dû être fermées. De toute ma vie, je n'oublierai jamais ma première Oktoberfest.

Danser sur la table

Objectivement, j'étais ensuite assis sur les bancs en bois, dans une tente, avec 5000 autres personnes et avec un orchestre. Ni plus, ni moins. Danser sur la table? Ce n'est pas fait pour moi! C'est ce que je pensais. Mais après trois mesures, le Studi dansait et se déchaînait aussi sur les bancs, puis, avec au moins un pied, sur la table. L'ambiance était à son comble, le four à pain dégageait



L'Oktoberfest est l'occasion de voir de charmantes dames en costume folklorique.

une odeur appétissante et les bretzels étaient délicieux.

La liesse de l'Oktoberfest

La grande question est: peut-on reproduire cette ambiance dans un bistrot suisse? Clairement pas! Mais nous pouvons faire en sorte que nos clients se sentent presque comme s'ils y étaient. Avec quelques efforts, votre éta-

blissement peut prendre un petit air d'Oktoberfest.

Bière, musique et folklore

Tout d'abord, il faut bien sûr beaucoup de bière bien fraîche. Je conseille la Feldschlösschen Hopfenperle ou la Schneider Weisse. Ces deux bières passent très bien avec des plats consistants comme mon «obatzter» (recette en bas à droite).

Les autres éléments incontournables sont: une bonne musique de fanfare, des drapeaux bavarois bleus et blancs et des serveuses en costume folklorique. Et ensuite, de la nourriture simple, goûteuse, comme des demi-

poulets rôtis avec une salade de pommes de terre, ou du fromage d'Italie avec des petits pains et des bretzels.

Un, deux, cul-sec!

Il est aussi important d'avoir un «meneur» qui lance des «Un, deux, cul-sec!» toutes les 20 minutes pour rendre vos clients encore plus joyeux et plus assoiffés.

Je vous souhaite une bonne Oktoberfest dans votre établissement.

Andreas C. Studer

Andreas C. Studer, chef à la télévision

Andreas C. Studer est surnommé affectueusement Studi par ses fans. C'est le chef-vedette le plus connu de Suisse. Actuellement, il cuisine dans «Küchenschlacht» (ZDF) et dans «LandLiebe TV»

(Sat 1. Suisse). Studi invente aussi des recettes à base de bière pour Feldschlösschen. Désormais, il donne des astuces utiles aux restaurateurs dans sa chronique SOIF.

www.studionline.de

Andreas C. Studer:
chef-vedette,
chroniqueur pour SOIF et
amateur d'Oktoberfest.



L'«obatzter» de Studi pour l'Oktoberfest

INGRÉDIENTS POUR HUIT PERSONNES

| | |
|---------|---------------------------------------|
| 2 | oignons nouveaux |
| 1 botte | ciboulette |
| 1 | camembert Baer |
| 200 g | fromage frais, par ex. Philadelphia |
| | sel, poivre du moulin, paprika (fort) |

PRÉPARATION

Couper les oignons nouveaux en fines rondelles et hacher la ciboulette. Couper le camembert en dés, mélanger avec les oignons, la ciboulette, le fromage frais, le sel, le poivre et le paprika et bien assaisonner. Mettre dans des ramequins et servir avec du pain de seigle ou des bretzels et des radis pour accompagner la bière.

Au restaurant avec Beat Schlatter

À bière fraîche, nouvelle tenue

Localité:

Rheinfelder Bierhalle, Zurich

Interlocuteur:

Walter Schöb, aubergiste

A la table des habitués, Beat installe son smartphone, qui lui sert d'enregistreur pour l'entretien. Il le pose sur son verre rempli de bière.

Walter Schöb: Tu as perdu la raison! Après ça tu ne pourras plus boire ma bière fraîche, et j'ai la plus fraîche de toute la ville.

Beat remet en place son en-

registreur et prend une gorgée pour goûter.

Beat Schlatter: En effet! Je n'ai encore jamais bu une bière si fraîche. En comparaison, une eau de source qui jaillit directement de la falaise a le goût d'une eau bénite stagnante.

Beat regarde autour de lui.

Tu as de nouvelles tables et chaises?

Non, elles ont été repeintes. Des prisonniers ont fait le travail, dans une prison près de Zoug. Comment s'appelle-t-elle déjà?



Beat Schlatter (à gauche) en discussion avec Schöb. Schlatter est acteur, cabarettiste, scénariste et président du CA de Hürli-mann Bier AG.

Je n'y suis jamais allé. Des prisonniers zougais? Ce sont donc tous des anciens financiers, et ils sont aussi habiles de leurs mains?

Et comment! Ils avaient aussi un concept raffiné: les tables et les chaises sont beaucoup plus claires qu'avant. Le mobilier foncé attirait une clientèle à 95% masculine, mais maintenant des femmes viennent aussi dans mon restaurant avec leurs enfants.

Beat regarde autour de lui, voit encore 95% d'hommes, et se tait.

Quand est-ce que tu décides de ne plus servir une bière à un client?

La limite, c'est la douzième bière: lorsque le client boit à la même table que ses amis, la douzième bière provoque une dispute avec eux. Mais si le client est seul à sa table, il arrive à en ingurgiter plus.

Lorsqu'un client a trop bu et sort de chez toi, l'appelles-tu plus tard pour savoir s'il est bien rentré?

Ils ne veulent pas qu'on les appelle... et la plupart de ceux qui quittent mon restaurant dans cet état continuent encore leur tournée.

Agenda présenté par **MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**

Sciure, heavy metal et bière «auf der Wiesn»

• **Metal Festival «Meh Suff!»:** les 5 et 6 septembre, Hüttikon (ZH) sera la Mecque des fans de metal. De nombreux groupes célèbres joueront sur la scène du «Meh Suff!». Feldschlösschen est partenaire du festival.

www.mehsuff-metalfestival.ch

• **Kilchberger Schwinget:** cette fête de lutte n'a lieu que tous les six ans et est l'une des plus exclusives de ce sport. Christian Stucki mettra son titre en jeu le 7 septembre. En 2008, lors de la passe finale, il avait remporté la victoire contre l'ancien roi de la lutte Matthias Sempach.

www.kilchberger-schwinget.ch

• **Oktoberfest à Munich:** le 20 septembre, on boira de la bière «auf der Wiesn» et on fera la fête jusqu'au 5 octobre. L'Oktoberfest munichoise attirera cette année aussi de nombreux visiteurs suisses et on y verra des stars comme les joueurs du FC Bayern.

www.oktoberfest.de



Kilchberger Schwinget 2008: le vainqueur Christian Stucki (à dr.) contre Matthias Sempach.



Oktoberfest 2013: Xherdan Shaqiri (à dr.) avec deux joueurs du FC Bayern.



LEXIQUE DE LA BIÈRE

Levure sélectionnée (R comme Reinzuchtheffe)

Carlsberg fut fondée par Jacob Christian Jacobsen en 1847. Pour plus d'inspiration, le Danois traversa l'Europe en calèche. Il ramena de son voyage de la levure bavaroise dans une boîte à chapeau et instaura le laboratoire Carlsberg pour étudier les bases scientifiques de la production de bière. On y parvint à isoler une cellule de levure en 1883. La découverte de la **levure sélectionnée** révolutionna le monde du brassage. Carlsberg fit participer toute la branche à cette percée qui attira les jeunes brasseurs du monde entier à Copenhague.



La BLAGUE du mois

«Garçon, j'aimerais le médaillon de bœuf haché gratiné au fromage sur garniture avec des bâtonnets de pommes de terre dans leur sauce épicée aux tomates.» Le serveur passe la commande à la cuisine: «un cheeseburger avec pommes frites et ketchup.»

NOUVEAU!
COMMANDEZ
MAINTENANT!



FELDSCHLÖSSCHEN
NATURFRISCH
ALC. 5.0% VOL
EINLADEND, SÖFFIG UND HERRLICH TRÜB

NATURFRISCH
TOUT LE PLAISIR
D'UNE BIÈRE TROUBLE