



SOIF

Le magazine de restauration de l'entreprise Feldschlösschen – www.journalsoif.ch
N° 10 | Octobre 2014

Food & Wine Pairing

Les vins adéquats pour accompagner vos menus



Markus Wicki, restaurateur:
«The Bottle» est un véritable
enrichissement
Page 10

Eaux minérales

Swiss Premium Selection
pour l'hôtellerie et la res-
tauration haut de gamme

Page 15

Long drinks

House Selection Spirits,
la base parfaite pour des
créations magnifiques

Page 29

Exceptionnel!

Feldschlösschen
sans alcool

Prix net **0.95**
au lieu de 1.19
VC caisse 24x0,33

Feldschlösschen
sans alcool

Prix net **1.20**
au lieu de 1.44
VC caisse 20x0,50





HALLOWEEN SPECIAL

Commandez vite 3 trays Dr Pepper.
Les 100 premières commandes recevront
**gratuitement un kit de
décoration Halloween**
d'une valeur de 60 francs.

Tél.: 0848 805 010

Dr Pepper 4x6x33 cl, n° d'art. 11898, CHF 1.18 la boîte*

DR PEPPER ONE OF A KIND

Le set contient 1 toile d'araignée d'env. 30 m², 3 chapeaux de sorcière, 12 glaçons en plastique avec des insectes, 2 guirlandes citrouilles, 60 araignées de décoration, 6 x 2 m de chauves-souris à suspendre au plafond et 20 supports de table pour la promotion des ventes.

*Les conditions de livraison habituelles de Feldschlösschen Boissons SA s'appliquent, hors TVA et taxe de recyclage.

Éditorial

Nos œnologues à votre service



Chères lectrices, chers lecteurs,

La bière est la compétence clé de Feldschlösschen. Nos innovations ont de quoi surprendre nos clients parfois, par exemple Feldschlösschen Naturfrisch. Nous proposons aussi aux restaurateurs une large palette de bières étrangères. Vous lirez en **page 26** comment le Barbershop Bar à Genève a rencontré un succès immédiat grâce aux bières US de Brooklyn Brewery.

Il y a un an, nous avons lancé le concept de vins «The Bottle» et avons développé nos compétences en vins. À la **page 10**, le restaurateur Markus Wicki raconte comment, grâce au «Food & Wine Pairing» de «The Bottle», il peut épater ses hôtes par des conseils astucieux en vin. Vous apprendrez en **page 13** comment notre nouvelle action «EasyWine» peut vous assurer une marge de rêve.

En tant que partenaire de boissons, nous vous livrons bien sûr les eaux minérales correspondantes. Lisez en **page 15** pourquoi la Swiss Premium Selection recommande les marques Rhäzünser et Arkina, qui sont parfaites pour l'hôtellerie et la gastronomie haut de gamme.

Pour les alcools forts aussi, vous avez fait le bon choix avec Feldschlösschen. À la **page 29**, les conseils de House Selection Spirits vous dévoileront le secret de la préparation de long drinks pas tout à fait comme les autres.

Frédéric Bertholier
Area Sales Director
Suisse romande



L'éditorial du dernier numéro de SOIF a été écrit par notre Regional Sales Manager Fribourg. Il ne s'appelle pas Jean-Claude Minguely mais Jean-Pierre Minguely. La rédaction s'excuse de cette erreur.

IMPRESSUM

SOIF

Le magazine de restauration de l'entreprise Feldschlösschen
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, Gabriela Bättig, Martin Jossen, Kevin Suter, Fotolia.de



Eau 15



Brooklyn 26



Vin 10, 13 et 19



Approvisionnement silencieux et sans émissions: le camion électrique de Feldschlösschen roule à l'énergie hydraulique.

Résultat d'une analyse comparative scientifique de l'EPF Zurich:

Le camion électrique est écologique

Depuis septembre 2013, l'entreprise Feldschlösschen mise sur le premier camion électrique de 18 tonnes de la maison suisse E-Force One pour approvisionner ses clients. Ce véhicule qui roule à l'énergie hydraulique est utilisé surtout en zone urbaine et dans les agglomérations de Bienne et Zurich. Après un an, l'EPF Zurich a réalisé en août

2014 une étude opposant le camion électrique de 18 tonnes au camion diesel de 18 tonnes.

En ville: cinq fois moins de consommation en énergie

Cette étude met en évidence l'efficacité du camion électrique avant tout dans la circulation dense en ville et à petite vitesse, où il est cinq fois moins

énergivore que le camion diesel. Sur l'autoroute, ce taux atteint encore 2,2, et la consommation moyenne du camion électrique sur tous les tronçons s'élève à 83 kWh/100 km. Cela correspond à 8,4 litres de diesel sur 100 km, donc un tiers seulement de la consommation du camion diesel. Feldschlösschen est heureuse et fière de

pouvoir approvisionner ses clients aussi durablement.

L'estime des clients

Un tiers des clients que nous approvisionnons par camion électrique déclare que cet aspect écologique a été pour eux décisif dans le choix de leur fournisseur des boissons.



VENTE ACTIVE



FELDSCHLÖSSCHEN
ACADEMY

SAVIEZ-VOUS que 82% des clients choisissent leur boisson spontanément au restaurant?

Conseil du mois

Créez sur myfeldschloessen.ch vos cartes de bières personnalisées à mettre sur les tables, qui reflètent votre sélection de bières. Ainsi vos clients sauront toujours quelles bières ils peuvent déguster chez vous et ils seront sans doute curieux d'en goûter une nouvelle de temps à autre.



LE VIN DU MOIS

Prosecco Spumante DOC
VINICOLA SERENA

Le **Prosecco Spumante DOC** séduit de par sa note fleurie en bouche, qui annonce un vin mousseux filigrane et délicat. Une mousse prononcée envahit le palais d'une fraîcheur nuancée et fruitée.

Se marie avec...

Le Prosecco Spumante DOC accompagne parfaitement les petites bouchées au bar et à l'apéritif.

Commander maintenant!

8.50CHF

la bouteille

Prosecco Spumante
Art. 10941
6x75cl VP carton

www.myfeldschloessen.ch



Apéro-bière

Jalapeños piquants à la viande de gibier

Cette variation à la viande des célèbres «Jalapeño Poppers» se compose de viande de gibier, piments jalapeños et lard. Un amuse-bouche savoureux qui donne soif.



Jalapeños à la viande

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS: 250 g de viande de gibier (steak ou filet), 12 jalapeños frais, 12 tranches de lard, 200 g de fromage blanc, sel et poivre.

PRÉPARATION: couper la viande en tranches et mettre à mariner. Découper les jalapeños et ôter les pépins. Garnir les piments d'une tranche de gibier et recouvrir d'une cc de fromage blanc. Enrouler dans une tranche de lard et fixer à l'aide d'un cure-dents. Saler et poivrer. Faire revenir à la poêle pendant 10 minutes environ, jusqu'à ce que le lard soit croustillant.

Grapillon

C'est si bon!

Un nectar encore plus rafraîchissant, pour encore plus de plaisir à chaque occasion. Une étiquette rajeunie souligne la joie de vivre et l'authenticité de la marque: voici le nouveau Grapillon.

Ce produit naturel reste fidèle à son célèbre slogan «c'est si bon». Le Grapillon contient 100% de sucre de raisin que le corps absorbe immédiatement et transforme en énergie. De ce fait, Grapillon soutient les performances physiques et mentales.

Le nouveau Grapillon est proposé en action du 13 au 24 octobre.



www.grapillon.ch

Commandes

1.38 CHF

la bouteille

Grapillon Nectar Rouge
Art. 10851
30x0.20 VC

www.myfeldschloessen.ch

Commandes

3.39 CHF

la bouteille

Grapillon Nectar Rouge
Art. 10850
30x1.00 VC

www.myfeldschloessen.ch



Eve Hugo

Boisson culte dans la bouteille

Eve a réinterprété la boisson culte «Hugo». De par son allure fraîche et fruitée et sa légère teneur en alcool, Hugo s'adapte parfaitement au palais des amantes d'Eve. La boisson culte dans la bouteille séduisant avant tout les femmes adeptes de cocktails et long drinks, Eve Hugo vous permettra d'atteindre un segment de clientèle encore plus large. Tendres fleurs de sureau alliées à la saveur du citron vert et des feuilles de menthe, ce mariage s'apprécie tout au long de l'année. Le parfum doux

et sucré et la couleur dorée déploient leur charme en été comme en hiver.

Ce tout récent succès d'Eve est limité et sera disponible jusqu'au printemps 2015.



Commander maintenant!

1.97 CHF

la bouteille

Eve Hugo
Art. 12477, 6 packs de 4

www.myfeldschloessen.ch

Swiss Nightlife Award

Le spectacle continue avec Carlsberg

Carlsberg vient de renouveler son contrat de Presenting Sponsor du célèbre Swiss Nightlife Award pour quatre ans. La manifestation désigne les plus importants protagonistes de la vie nocturne suisse. Elle aura lieu début 2015 pour la cinquième fois déjà.

«Une plate-forme idéale pour Carlsberg»

«Le Swiss Nightlife Award est notre vaisseau amiral», déclare Lukas Porro, directeur Sponsoring & VIP Events, en ajoutant: «Avec Carlsberg, nous avons à l'occasion de cet événement une plate-forme idéale pour valoriser l'image de la marque dans un environnement familial et gagner en crédibilité.» Carlsberg est l'indissociable partenaire de diverses fêtes de la scène nocturne suisse («Verbier High Five», «Electronica» à Arosa, «Modernity» à Davos, etc.).

www.swissnightlifeaward.com



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)

Carlsberg
WHERE IS
THE PARTY?
Club Tour

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.





LE DRINK DU MOIS

Ginger Ale Mint: incomparable et vraiment délicieux

Du Schweppes Ginger Ale, des feuilles de menthe fraîche et de la glace – c'est tout! Un drink sans alcool qui, malgré sa simplicité, séduit par son ingéniosité.

Plus qu'un soda

Le Schweppes Ginger Ale passe pour le «champagne des sodas». Son goût unique provient d'arômes naturels de racine de gingembre. Voilà le secret de ce soda découvert en 1870

et qui le rend si extraordinairement rafraîchissant.

Goût de menthe plus prononcé encore

Un petit tuyau pour plus de fraîcheur encore: si vous désirez servir à vos clients un «Ginger Ale Mint» au goût de menthe plus prononcé, mixez huit à dix feuilles de menthe directement dans le verre avant d'ajouter le reste des ingrédients.

Ingrédients

20 cl Schweppes Ginger Ale
2 tiges de menthe, cubes de glace

Préparation

Frotter légèrement le verre avec la menthe. Détacher les feuilles de la tige, ajouter les cubes de glace et le Schweppes Ginger Ale.

Commander maintenant!

1.14 CHF

la bouteille

Schweppes
Ginger Ale
Art.10013
30x20cl VC

www.myfeldschloesschen.ch



Newsletter en ligne pour la restauration

Cinq iPads pour participants au sondage

Pour nous permettre d'axer notre nouvelle newsletter sur les besoins et les intérêts de nos clients, nous avons réalisé une enquête en ligne. Parmi les nombreux participants, nous avons ensuite tiré au sort cinq iPads d'une valeur de 789 francs chacun.



Maja Gasser et Hanspeter Bärswyl (au milieu) du «Weisses Kreuz» à Mellingen reçoivent leur iPad de Denise Freiermuth (responsable du projet newsletter en ligne, à g.) et Luca Sgura (Sales Manager, à dr.).

Feldschlösschen a l'intention de lancer une newsletter en ligne pour la restauration, dans le but de fournir ses clients d'informations ciblées par rapport à ses produits et promotions. En tant que client restaurateur, cette newsletter vous permettra de profiter encore davantage et de faire en plus des économies de temps.

Offres et rabais

Nos clients étant au centre de nos préoccupations, nous avons réalisé un sondage pour connaître leurs besoins. Ils ont été nombreux à nous répondre, et leurs opinions ont révélé les résultats suivants:

- ce sont surtout les offres intéressantes et rabais avantageux qui éveillent la curiosité du lecteur
- une newsletter est généralement lue sur PC ou portable.
- presque 50% souhaitent une parution mensuelle.

• les interviewés préfèrent nettement être informés par e-mail ou en ligne sur myfeldschloesschen.ch.

Ils ont gagné un iPad

Nous remercions nos clients d'avoir participé au sondage et avons tiré au sort cinq iPads Air Wi-Fi + Cellular 32 GB d'une valeur de 789 francs chacun. Voici les gagnants:

- **Restaurant Weisses Kreuz** à Mellingen (Maja Gasser)
- **Hotel Walensee Trattoria** à Weesen (Reto Ziegler)
- **Pizzeria Primavera** à Locarno (Giuseppe Salsano)
- **Restaurant de Mategnin** à Meyrin (François Abbe)
- **Restaurant Romantic** à Thoun (Patrick Näf).

Et vous?

Notre nouvelle newsletter vous intéresse? Alors enregistrez-vous sur myfeldschloesschen.ch et vous serez dorénavant informé en ligne.

LA TRADITION SUISSE DANS LA BOUTEILLE À FERMETURE MÉCANIQUE

The advertisement features two bottles of Swiss beer with mechanical closures. The left bottle is 'Naturfrisch' (5.0% alcohol) and the right is 'Bügel' (4.8% alcohol). Both bottles are set against a background of a golden wheat field, a wooden table with a scythe and a basket of grain, and a large stone castle in the distance under a blue sky. A yellow circular callout on the right says 'ESSAYEZ-LA MAINTENANT!'. Two small signs at the bottom describe the beers: 'Naturfrisch' as 'tout le plaisir d'une bière trouble' and 'Bügel' as 'la lager pleine de caractère'.

ESSAYEZ-LA MAINTENANT!

NATURFRISCH
TOUT LE PLAISIR D'UNE BIÈRE TROUBLE

BÜGEL
LA LAGER PLEINE DE CARACTÈRE

Somersby Apple Original

Après l'été, Somersby s'installe définitivement en Suisse

Lord Somersby a sillonné la Suisse pendant tout l'été afin de présenter la boisson aux consommateurs. En automne aussi, il vaut certainement la peine de proposer Somersby Apple Original à votre carte. En effet, les amateurs de Somersby sont ouverts à toute nouveauté à n'importe quelle période de l'année.

De mai à fin août, Lord Somersby a parcouru la Suisse avec ses assistantes en distribuant des échantillons gratuits de Somersby. Plusieurs milliers de consommatrices et consommateurs ont ainsi pu déguster la boisson à la pomme. Les avis étaient unanimes: Somersby Apple Original a un goût frais et différent!

La fête continue

En plus des promotions, Lord Somersby, qui se déplaçait à bord du nouveau bus Somersby, une attraction très prisée du public, a participé à d'inoubliables fêtes pop-up dans toute la Suisse. L'année prochaine, la fête continue. Lord Somersby se réjouit d'avance d'une année 2015 qui s'annonce grandiose. Même si la météo laissait souvent à désirer au cours de l'été

dernier, Lord Somersby a toutefois réussi à transmettre l'état d'esprit Somersby aux consommateurs à travers les

divers events. Partout où fut servie la légère boisson à la pomme, on passa de joyeux moments ensoleillés empreints de convivialité. En fait, Somersby semble attirer comme par magie les gens ouverts à tout et partageant les mêmes intérêts.

Attendre l'inattendu

Et qui sait, peut-être que nous aurons un magnifique automne aux températures inhabituellement douces. Dans ce cas, une boisson rafraîchissante comme Somersby sera la bienvenue à coup sûr. Lord Somersby a coutume de dire: «Attendons-nous à l'inattendu!»



Lord Somersby et ses assistantes ont sillonné la Suisse à bord du bus Somersby et ont organisé des fêtes mémorables.

Ouvrez-vous à la nouveauté

Somersby Apple Original est le complément idéal de votre portfolio. Somersby est une boisson décontractée qui sort du lot sans être rebelle pour autant. Elle cherche, découvre et emprunte de nouvelles voies. Soyez vous aussi ouverts à la nouveauté et pensez à votre chiffre d'affaires. Avec un verre de Somersby sur des glaçons, vous offrez à vos hôtes un pur moment de bonheur.

Informations:

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

Commander maintenant!

1.90 CHF

la bouteille

Somersby Apple Original
 Art. 11926
 24x33 cl VP verre

www.myfeldschloessen.ch





Markus Wicki (à g.), restaurateur, et Patrick Krapf, Senior Portfolio Manager chez Feldschlösschen, mettent notre concept de vins à l'épreuve au «Hirschen» à Oberkirch. Leur jugement: les conseils «The Bottle» s'harmonisent parfaitement avec les menus proposés dans ce restaurant.

Notre nouveau concept de vins «The Bottle»

Un autre verre? Adaptez votre choix des vins à votre menu

Si le vin accompagnant leur menu est bien choisi, vos clients en recommanderont volontiers un verre – voire une bouteille. Pour cette raison, «The Bottle» s'adapte à votre carte de menus. Markus Wicki est enchanté des propositions de vins que lui réserve notre concept pour

chacun de ses menus, dans le cadre d'un «Food & Wine Pairing». Grâce à «The Bottle», le restaurateur du «Hirschen» à Oberkirch sait désormais que l'émincé de veau et les rösti se marient harmonieusement avec un vin blanc long en bouche du genre Roero Arneis La Brenta.

«The Bottle» réunit des vins intéressants à des prix raisonnables», déclare Markus Wicki. Le gérant du restaurant Hirschen à Oberkirch est plein d'éloges pour «Food & Wine Pairing» au sein du concept des vins de Feldschlösschen et renchérit: «C'est une excellente approche qui doit encore s'établir dans la restauration.»



«The Bottle nous aide à booster nos ventes.»

Markus Wicki,
«Hirschen» à Oberkirch

accueillis, déclare Markus Wicki: «Les clients sont ouverts à l'extraordinaire.»

Des vins en harmonie avec les mets

Avec Patrick Krapf, Senior Portfolio Manager chez Feldschlösschen, Markus Wicki teste les conseils «The Bottle». Résultat: le Winkeler Hasensprung Riesling Vendange Tardive correspond parfaitement au roquefort, et les autres mets trouvent éga-

lement leur équivalent parmi les vins «The Bottle».

La participation d'experts indépendants

«The Bottle» collabore étroitement avec l'«École d'Ingénieurs de Changins» à Nyon et ne commercialise que des vins en exclusivité pour les clients approvisionnés directement par Feldschlösschen.

www.bottle.ch, www.hirschen-oberkirch.ch

THE
BOTTLE

Markus Wicki présente: un menu à trois plats et les vins assortis «The Bottle»

ENTRÉE

Saumon fumé et Chardonnay Pencarrow

«Je trouve très pertinent ce choix <The Bottle>: grâce à son onctueux arôme de bois grillé, ce vin blanc représente le parfait complément du saumon fumé et aussi de la truite fumée. Les arômes nuancés de torréfaction du Chardonnay Pencarrow lui permettent de subsister malgré l'intense goût de fumée du poisson.»

Commander maintenant!

12.90 CHF

la bouteille

Chardonnay Pencarrow
Art.11829
6×75 cl VP carton

www.myfeldschloesschen.ch



PLAT PRINCIPAL

Émincé de veau, rösti et Roero Arneis La Brenta

Commander maintenant!

13.90 CHF

la bouteille

Roero Arneis La Brenta
Art.11722
6×75 cl VP carton

www.myfeldschloesschen.ch

«Les experts <The Bottle> ont raison: l'émincé de veau à la zurichoise et les rösti se dégustent très bien avec du vin blanc. Grâce à son arôme mûr et une légère acidité, le Roero Arneis La Brenta du Piémont, qui est un vin long en bouche, établit un excellent lien avec ce copieux repas, la richesse aromatique du veau, des champignons et de la sauce à la crème.»



DESSERT

Roquefort et Winkeler Hasensprung Riesling Spätlese

«Voici une autre recommandation très subtile émise par <The Bottle>: l'acidité modérée de ce vin blanc de vendange tardive, qui va de pair avec sa moelleuse douceur, harmonise le gras et le salé d'un bon roquefort. L'acidité de ce Riesling tranche pour ainsi dire avec les épices du fromage, purifiant ainsi le palais à chaque gorgée.»

Commander maintenant!

18.90 CHF

la bouteille

Winkeler Hasensprung
Riesling Spätlese
Art.11816
6×75 cl VP carton

www.myfeldschloesschen.ch



SÉLECTION

«The Bottle» n'a dans son assortiment que des vins qui se marient parfaitement avec vos menus.



TEST

«The Bottle» fait tester la qualité de tout son assortiment par un partenaire neutre, l'École d'Ingénieurs.



EXCLUSIVITÉ

Nos vins sont destinés exclusivement aux clients livrés directement par Feldschlösschen.



SWISS PREMIUM SELECTION

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



**COMMANDER
MAINTENANT!**

myfeldschloessen.ch

SYMPATHIQUE. ECONOMIQUE. AUTHENTIQUE.

WWW.SWISS-PREMIUM-SELECTION.CH

NOS VINS D'AUTOMNE. POUR PLUS DE PROFIT!



* prix conseillé

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

easy
WINE

Spécialités de café! Simplees comme bonjour.

Calculez maintenant
votre marge brute
potentielle avec
NESCAFÉ Milano 2.0 sur
nescafe-solutions.ch >
Calculez votre marge



NESCAFÉ Milano 2.0 ouvre à l'hôtellerie, aux restaurants et aux tenanciers de bars les portes d'un nouveau monde du café. Grâce au menu convivial que vous propose **l'écran tactile aux dimensions généreuses**, vous satisfaites simplement et rapidement tous les souhaits de vos clients et pouvez développer votre carte grâce à un assortiment de **boissons tendance** telles qu'un Caramel Latte Macchiato, un Latte Art ou un Iced White Chocolate Macchiato. La nouvelle fonction d'assemblage vous permet de créer le mélange de café qui deviendra votre marque de fabrique. La manutention, le remplissage et le nettoyage sont simples, hygiéniques et non salissants. De plus, vous bénéficiez du support technico-commercial de ProCare.



NESCAFÉ
Milano

Swiss Premium Selection

Eau parfaite pour l'hôtellerie et la restauration haut de gamme

Le secteur de l'hôtellerie et de la haute gastronomie a plusieurs bonnes raisons de proposer à ses clients la nouvelle Swiss Premium Selection d'Arkina et Rhäzünser: la conception des bouteilles est simple

et sympa, la taille des emballages très pratique et les produits Arkina et Rhäzünser sont réputés de haute qualité suisse. La Swiss Premium Selection est en outre synonyme de rapport qualité-prix top.

Swiss Premium Selection est une nouvelle ligne d'eaux minérales, lancée ce printemps et conçue pour les besoins de l'hôtellerie et de la restauration haut de gamme. Que vos clients préfèrent le calme naturel ou le spectacle pétillant, Swiss Premium Selection d'Arkina et Rhäzünser leur propose les deux:

- **Arkina** n'est que légèrement minéralisée (464,5mg/l). De caractère naturel et équilibré, elle est l'eau plate de la Swiss Premium Selection.
- **Rhäzünser** est gazeuse (1701mg/l) et racée. Elle augmente la vitalité et la vigueur.

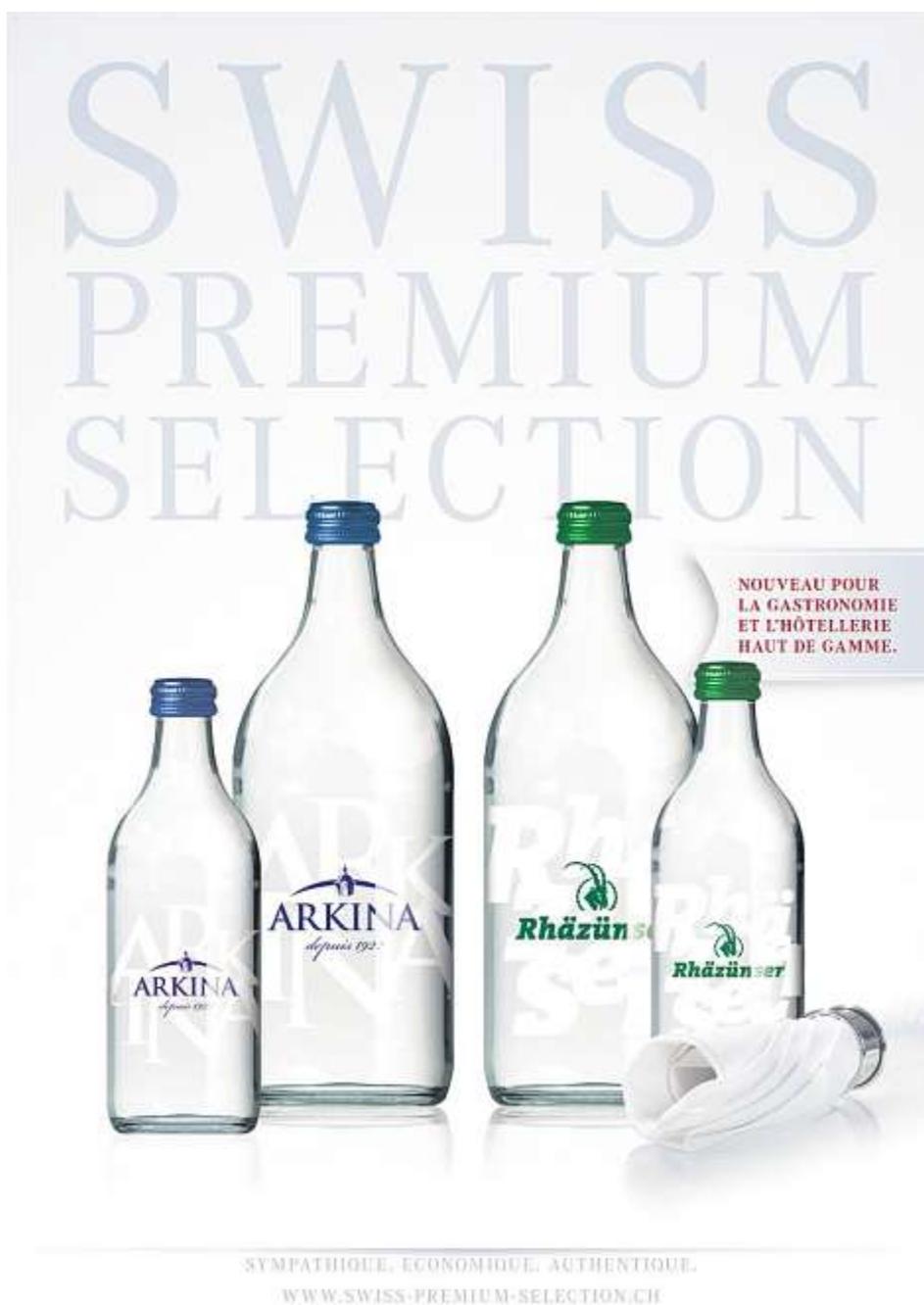
Bouteilles aux dimensions idéales

Ces deux vieux de la vieille ont été raffinisés par les Alpes suisses. D'allure sympathique, naturelle et discrète, ces bouteilles premium ne passeront cependant pas inaperçues sur vos tables.

En outre, ces originaux suisses sont synonymes de qualité, élégance et rentabilité. Avec quatre articles seulement (40cl et 80cl chacun) les entreprises gastronomiques couvrent grâce à la Swiss Premium Selection tout l'éventail des eaux minérales suisses de qualité. Le précieux bouchon à visser en aluminium avec son anneau de sécurité est facile à manier par le personnel de service et se prête très bien à l'emploi dans les chambres d'hôtel ou en salle de séminaire.

La qualité à un prix favorable

Les restaurateurs sont désireux de qualité et attendent un prix équitable. Ceci a été pris en compte lors de la création de la Swiss Premium Selection. Raison de plus pour la proposer à vos clients.



Commander maintenant!

| | | | |
|---|---|--|--|
| 1.00 CHF la bouteille | 1.10 CHF la bouteille | 1.10 CHF la bouteille | 1.00 CHF la bouteille |
| Arkina bleue sans CO ₂ Art. 11849 20 x 40cl VC verre | Arkina bleue sans CO ₂ Art. 11850 12 x 80cl VC verre | Rhäzünser avec CO ₂ Art. 11852 12 x 80cl VC verre | Rhäzünser avec CO ₂ Art. 11851 20 x 40cl VC verre |

The Irish Pub Company

Visite à Rheinfelden: fun maximum



Environ 50 collaborateurs de la Irish Pub Company ont visité la brasserie Feldschlösschen à Rheinfelden durant deux jours à la mi-juillet. Après leur visite au château, les experts en matière de pubs se consacrèrent à la dégustation de toute une palette de bières et eurent ensuite droit à une soirée barbecue dans

une cabane forestière. Les photos témoignent du fun que les délégués de la Irish Pub Company ont eu durant leur séjour à Rheinfelden. Le photographe de SOIF a accompagné l'équipe zurichoise du «Paddy Reilly's», tandis que le reste de la Irish Pub Company a visité Feldschlösschen le lendemain.



Instants divertissants chez Feldschlösschen: l'équipe du Paddy Reilly's Pub à Zurich, qui fait partie de la Irish Pub Company, a bien profité de sa visite à Rheinfelden.



Joséphine Eggenschwiler (gérante du Britannia Pub, Bätterkinden, à g.) et son amie Brandy, Ramon Schärer (Sales Manager, 2^e à partir de la g.) et Christian Gerber (gérant du restaurant de montagne Ristis, Engelberg).



Open Air Gampel

Clients à l'aise à «notre fête»

93200 visiteurs en quatre jours: pour la première fois de sa longue histoire, l'Open Air Gampel a dépassé la barre des 90 000 participants! Le programme très varié

et musclé comprenait des chansons en dialecte, chanteurs/compositeurs, club sound, punk, rock et techno. La finale du dimanche soir appartient aux vétérans du

groupe «Krokus». Les clients de Feldschlösschen ont également savouré leur soirée en Valais et bien entendu Cardinal, la bière du festival.



L'équipe Gastro Service.



Kathrin Schläppi (Barrique, Salgesch) avec le Sales Manager Martin Jossen.



Raimar Eggel (devant), le chef du restaurant Staldbach, au grill avec un collègue.



Clients de Feldschlösschen dans le nouveau salon VIP.



CULTIVEZ L'AMOUR
de LA TABLE.

Live in Italian

ACTION
3+1
S. Pellegrino
& Acqua Panna
50cl & 100cl VC
13 - 31.10.14

Découvrez l'histoire sur youtube.com/SanPellegrinoTV





Thomas et Barbara Held avec Sara Tanskanen, Sales Manager Wine (de g.).

Un verre de vin avec...

BARBARA ET THOMAS HELD, RESTAURANT «EINTRACHT», BÂLE

Sara Tanskanen (Sales Manager Wine): Depuis que vous gérez le «Eintracht», vous optez en matière de vins surtout pour le Ripasso et l'Amarone. Pour quelles raisons?

Thomas Held: Nos clients adorent ces deux vins et le rapport qualité-prix en est équitable. Nous avons mis des présentoirs sur les tables et ainsi l'Amarone et le Ripasso ont vite été très appréciés.

Vos clients boivent-ils ces vins lors du repas ou viennent-ils simplement prendre un verre?

Thomas Held: L'Amarone est généralement très apprécié au dîner. C'est un vin qui plaît à tout le monde...

Barbara Held: ... Même à moi qui ne suis pas une experte en vins. Avec les spaghettis je prends volontiers un verre d'Amarone.

Thomas Held: L'Amarone possède un potentiel d'addiction, c'est sûr. Mais les adeptes du Ripasso sont tout aussi nombreux.

Vendez-vous également ces deux vins au verre?

Oui, car bon nombre de nos clients ne désirent pas consommer une bouteille entière, et cela représente pour nous une marge financière intéressante.

Les vins de Feldschlösschen sont en vente exclusive pour les restaurateurs. En tirez-vous profit?

Thomas Held: Oui. Le client ne trouvera pas nos vins dans le commerce de détail – c'est un avantage pour nous.

Que dites-vous de notre nouveau concept de vins «The Bottle»?

Thomas Held: Ce printemps, j'ai participé à la dégustation sur le bateau sur invitation de Feldschlösschen et je suis persuadé que, de par son exclusivité sur des produits de marque, «The Bottle» est très intéressant pour les restaurateurs amateurs de vins et même les vintothèques, qui peuvent ainsi commander toutes leurs boissons auprès d'un seul fournisseur chez Feldschlösschen. Par contre l'«Eintracht» est un typique bistrot de quartier. Nous profitons du concept «Easy Wine», qui, heureusement, comprend lui aussi un Ripasso et un Amarone.

«BISTROT DE QUARTIER»

Barbara et Thomas Held gèrent le restaurant «Eintracht» au Petit-Bâle depuis bientôt trois ans. Ils ont de nombreux clients habitués de la région et qualifient leur local de «typique bistrot de quartier».

www.eintracht-basel.ch

Pour un régal typiquement Zweifel!

10%
DE RABAIS
EN OCTOBRE



DÈS MAINTENANT AVEC UN NOUVEAU DESIGN



Nous faisons tout pour produire les meilleurs snacks.



LES PROS
DES CHIPS



zweifelchips

zweifel.ch

MAINTENANT
ACTION



L'énergie naturelle

RAMSEIER est synonyme de

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



Ramseier naturellement

ramseier.ch

Concours

Vins exclusifs et «Zünsis»

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. Quels plats le Riesling vendanges tardives Winkeler Hasensprung complète-t-il à merveille?

- A** Pizza et pâtes
- B** Plats suisses et fromages
- S** Barbecue et viandes

2. Comment s'appelle le nouveau concept de vins de Feldschlösschen?

- P** The Wine
- K** The Glass
- O** The Bottle

3. À quels clients de Feldschlösschen ce concept est-il exclusivement destiné?

- T** À la restauration
- C** Au commerce de détail
- L** Aux grandes boucheries

4. Quels vins priment au restaurant Eintracht de Bâle, qui est géré par Barbara et Thomas Held?

- L** Malbec et Barolo
- F** Primitivo et Rioja
- T** Ripasso et Amarone

5. Comment s'appelle la nouvelle boisson culte de la marque Eve?

- B** Eve Caro
- L** Eve Hugo
- S** Eve Sugo

6. Comment s'appelle la nouvelle gamme d'eaux minérales de Feldschlösschen?

- E** Swiss Premium Selection
- K** Swiss Alpine Selection
- G** Swiss Water Selection

La solution est:



Perseus Pinot Noir, propriété Schmidheiny



Roero Arneis La Brenta d'O



Winkeler Hasensprung Riesling Spätlese, propriété Prinz von Hessen

3x3 bouteilles de vin et 3 «Zünsi» à gagner

Dans votre local, misez-vous déjà sur les vins exclusifs de notre nouvelle gamme «The Bottle»? Découvrez-en vous-même la qualité: SOIF tire au sort trois bouteilles de Perseus Pinot Noir, Roero Arneis et Winkeler Hasen-

sprung. Et ce n'est pas tout: 3 peluches «Zünsi» sont également à gagner, le support publicitaire de Rhäzünser, eau minérale qui rejoint Arkina pour parfaire le plaisir du vin dans le palais de vos clients.

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 trois bouteilles de vins de qualité exclusifs ou une peluche sympa nommée Zünsi.

Date limite d'envoi:
le 10 octobre 2014

Les gagnants du concours SOIF d'août 2014

Deux entrées chacun pour l'Open Air Gampel (photo): **Singh Lakhveer** (Winterthur) et **Christine Maurer** (Bâle).

Deux entrées chacun pour Rock Oz'Arènes à Avenches: **Christian Luisier** (Ovronnaz) et **Konrad Rüegg** (Ebnet-Kappel).

Deux entrées chacun pour le Zurich Open Air: **Beat Eichenberger** (Sulz) et **Sophie Gerum** (Corcelles-près-Payerne).



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.

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!**
myfeldschloesschen.ch



Schlör AG, 5737 Menziken, www.oceanspray.ch

Clubbing 23

Danser et fêter au supermarché

Clubbing 23 est un concept de fête qui a été instauré depuis un an et demi au centre commercial City West à Coire. Pour le sponsoring et la livraison des boissons, deux amis de longue date se sont associés.

Au départ, une bonne idée, devenue au fil du temps une véritable affaire de famille pour Rico Böni. Âgé de 54 ans, il est à la tête du «Clubbing 23», une fête qui a lieu au centre commercial City West de Coire. Fidèle à la devise: danser et faire la fête là où d'autres font leur shopping.

Une longue amitié

Pendant que Rico Böni organise les fêtes avec son fils et fait la promotion sur Internet, sa fille donne un coup de main au bar et son épouse s'occupe des finances.

Pour le sponsoring et les boissons, Rico Böni a fait appel à un ami de longue date: Jürg Felix, Sales Manager Feldschlösschen. Par le passé, tous deux se rencontraient assez souvent lors des manifestations organisées dans le

cadre de l'ancien concept «Clubbing 25» à l'«Alte Schoggifabrik» à Coire.

Carlsberg est sponsor

Aujourd'hui, Jürg Felix livre les bouteilles de bière Carlsberg, sponsor de l'événement, et il aide en même temps Rico Böni à mettre sur pied une fête attrayante et de haut niveau. «Certains fois, nous avons tellement de monde que nous pourrions remplir le Hallenstadion», affirme fièrement Rico Böni.

www.clubbing23.ch



Rico Böni.



Ambiance de fête au centre commercial: Clubbing 23 à Coire.



Cardinal est une valeur sûre au freestyle.ch.

Peter Hürlimann, directeur du freestyle.ch

«Aide précieuse de Feldschlösschen»

freestyle.ch est un des plus grands événements d'action sportive et se tiendra à la Landiwiese de Zurich les 27 et 28 septembre 2014. Peter Hürlimann, son directeur, nous dit pourquoi il a renoué le contrat avec Feldschlösschen et l'ambiance de fête qui règne au freestyle.ch.

Pourquoi avez-vous renouvelé le contrat de freestyle.ch avec Feldschlösschen en tant que partenaire de boissons?

Feldschlösschen est en mesure de nous livrer toutes les boissons qui correspondent à notre événement. Et Feldschlösschen nous donne de précieux conseils quant à la logistique de la restauration durant ces deux jours. Grâce à l'infrastructure de notre partenaire, nos visiteurs pourront déguster une bière fraîche à tout moment.

Quelle importance a la bière au freestyle.ch?

Elle est fondamentale. En effet, freestyle.ch est non seulement un événement sportif, mais aussi une fête qui dure jusqu'à 2 h du matin. Nos clients consomment beaucoup de bière et avec la Cardinal, la bière du festival, Feldschlösschen nous propose



une marque qui souligne très bien notre événement qui, je le précise, ne s'adresse pas qu'aux

«La bière est primordiale au freestyle.ch.»

Peter Hürlimann, CEO freestyle.ch

jeunes. Les visiteurs de tout âge sont chaque année charmés par l'ambiance et les présentations des freestyleurs.

RAFRAÎCHISSEZ VOTRE QUOTIDIEN AVEC SOMERSBY.



**COMMANDER
MAINTENANT!**

myfeldschloessen.ch

Somersby Apple Original rompt la monotonie de vos soirées – c'est du moins ce que l'on raconte. Servez à vos invités la boisson Afterwork rafraîchissante, de préférence dans un verre, sur un lit de glaçons. Cheers!

Consommer avec
modération.





Rafael Nadal, Stanislas Wawrinka et Roger Federer (de g. à dr.): affiche officielle des Swiss Indoors.

Swiss Indoors à Bâle et bière premium

Game, set, Corona!

Aux Swiss Indoors de Bâle, au moins deux chouchous du public seront présents cette année: Roger Federer et la bière premium Corona. Les fans de tennis pourront savourer une bière fraîche au Corona Lounge et y rencontrer les champions du monde de la raquette.

«Avec notre partenaire ATP Corona, nous avons déjà pu organiser des choses un peu spéciales. De plus, le Corona Lounge est une valeur sûre de notre tournoi», déclare Patrick Ammann. Il est Managing Director des Swiss Indoors qui auront lieu cette année du 18 au 26 octobre.

Une nouvelle culture

Au Corona Lounge, les fans de tennis auront peut-être la chance de rencontrer des tennismen de classe mondiale. Patrick Ammann: «La bière mexicaine à boire à la bouteille est à la mode. Ce produit convient parfaitement à notre manifestation. Il apporte aux Swiss Indoors une nouvelle culture de la boisson bienvenue.»

Joie de la fête

Depuis l'entrée en scène de Corona il y a quatre ans comme sponsor des tournois de tennis de l'ATP, les

organisateurs tels que Patrick Ammann ont le sentiment d'être vainqueurs eux aussi. En effet, la Corona a le don d'insuffler à des événements comme les Swiss Indoors une note festive et joyeuse.

À la bouteille

Même dans les zones VIP, les amateurs de tournois de tennis délaissent volontiers leurs coupes de champagne pour une Corona bien fraîche, que les connais-

seurs boivent bien sûr à la bouteille. Les fans de tennis suisses se réjouissent quant à eux de trinquer avec une Corona à la victoire de Roger Federer et Stanislas Wawrinka.

House of Beer

Pour les restaurateurs, la bière Corona est disponible à la House of Beer. Vous pouvez la commander à l'adresse myfeldschloessen.ch.

www.swissindoorsbasel.ch



Billets à gagner

Aimeriez-vous être présent en direct à Bâle lorsque Roger Federer rencontrera chez lui d'autres vedettes mondiales comme Rafael Nadal, Stanislas Wawrinka et le champion en titre Juan Martín del Potro? Alors participez au tirage au sort de SOIF. Vous pourrez gagner 3x2 billets pour le mardi 21 octobre.

Pour participer: envoyez-nous un e-mail avec le mot-clé «Corona» et vos coordonnées par fax au **058 123 42 80** ou par mail à durst@fgg.ch. Dernier délai d'envoi: 10 octobre 2014. Bonne chance!



Le Corona Lounge et le Corona Bar, deux points de rencontre très appréciés des Swiss Indoors.



L'enseigne Brooklyn à l'entrée du «Barbershop».

Les tenanciers Marc Perona et Kevin Boston ont beaucoup de succès avec les bières américaines.

The Barbershop Bar à Genève

Un parfum d'Amérique avec les bières Brooklyn

Le Barbershop Bar à Genève a connu une réussite éclatante dès son ouverture. Les bières US Brooklyn Lager et Brooklyn East India Pale Ale ont très nettement contribué à ce succès.

Marc Perona et Kevin Boston montrent fièrement l'enseigne ronde portant le logo «Brooklyn Brewery» au-dessus de la porte d'entrée de leur Barbershop Bar. Leur atout: la bière appartenant aux marques les plus célèbres du bastion de la brasserie à New York. Le Barbershop Bar a connu un succès ful-

gurant dès le premier jour grâce à sa bière ambrée à l'arôme si particulier.

Lancement réussi

Les deux jeunes tenanciers ont ouvert leur bar américain il y a six mois. Cet établissement situé dans le quartier des banques connaît désormais

une forte fréquentation. «Au départ nous avons uniquement des bières en bouteille. Le succès fut si impressionnant que nous avons décidé d'essayer le comptoir à bière pression. Le résultat fut probant: en six mois nous avons doublé notre chiffre d'affaires comparé à l'ancien exploitant», affirme Kevin Boston.

Manager, ne s'y est pas trompé en tout cas pour le Barbershop Bar: «J'ai toujours su que les bières Brooklyn allaient faire un tabac ici. Et ce pourrait être vrai également pour beaucoup d'autres établissements, j'en suis persuadé!»

www.lebarbershop.ch

Bières US en tête

Les bières favorites, à côté de Carlsberg, Grimbergen, Corona et 1664, sont la Brooklyn Lager et la Brooklyn East India Pale Ale. Marc Perona: «De nombreux Américains vivent à Genève et ces bières leur rappellent leur patrie. Mais parmi les Genevois aussi nous avons constaté un certain penchant pour les bières US.»

Pour d'autres aussi

Est-ce le signe d'une nouvelle tendance en faveur des bières américaines? Boris Chamoulaud, Feldschlösschen Sales



Les clients du Barbershop Bar aiment la Brooklyn Lager et la Brooklyn East India Pale Ale.

| Commander maintenant! | |
|--|--|
| <p>4.90 CHF par litre</p> <p>Brooklyn Lager Art. 12169, fût de 30 litres</p> | <p>2.08 CHF la bouteille</p> <p>Brooklyn Lager Art. 11980, 24x35,5cl VPV</p> |
| <p>2.08 CHF la bouteille</p> <p>Brooklyn Brown Ale Art. 11981, 24x35,5cl VPV</p> | <p>2.08 CHF la bouteille</p> <p>Brooklyn East Ind. Pale Ale Art. 11982, 24x35,5cl VPV</p> |
| <p>Notre offre de produits Brooklyn pour restaurateurs comprend les quatre produits ci-contre.</p> | |
| <p>www.myfeldschloessen.ch</p> | |

Les 30 ans du restaurant Weingarten, Affoltern am Albis

Ambiance familiale, cœur et esprit ouverts



Anita et Andreas Häberling, le couple des gérants lors du jubilé de leur restaurant.

Il y a douze ans qu'Anita et Andreas Häberling ont repris le restaurant «Weingarten», alors géré par les parents d'Andreas depuis 1984. Cette année, ils ont pu fêter leurs trente ans en compagnie de leurs clients habituels avec un barbecue, de la musique Dixieland et les boissons de Feldschlösschen.

veille et notre Sales Manager Angelo Antonucci est toujours à nos côtés.»

LE point de rencontre

Le «Weingarten» est géré «cœur et esprit ouverts», déclare le couple. Ouvert 362 jours par an, il est le point de rencontre de toute la région. De nombreuses associations y ont leurs événements, la chaleur humaine et la qualité des menus créés à base de produits régionaux sont autant appréciées que les chambres d'hôtes, locaux de banquet et le catering barbecue.

30 ans avec Feldschlösschen

Depuis son ouverture le 24 mai 1984, le restaurant a entretenu un partenariat avec Feldschlösschen. Anita Häberling: «Les produits nous conviennent à mer-

www.weingarten.ch

Elite Sierra, Düringen/Guin

Cardinal pour les clients

«Nos clients ont clairement exprimé leur préférence pour la bière Cardinal», explique Jacqueline Brügger de l'«Elite Sierra» à Düringen. Depuis ce printemps, Jacqueline Brügger, René Buntschu et l'«Elite Sierra» sont des clients Feldschlösschen et la Cardinal figure à leur carte. Ouvert depuis six ans, ce pub situé au cœur de Düringen est devenu un endroit incontournable

du lieu. De nombreux events et des jeux attirent une clientèle de tout âge à l'«Elite Sierra».

À la rencontre des clients

«Happy Girls Day», pool sur la terrasse ou tombola: les gérants de l'«Elite Sierra» n'hésitent pas à venir à la rencontre de leurs clients. «Chez nous, il y a toujours de l'animation», déclare Jacqueline Brügger.

www.facebook.com/pubelite.sierra



Depuis ce printemps, des clients satisfaits du Sales Manager Denis Baumgartner (à g.): Jacqueline Brügger et René Buntschu de l'Elite Sierra à Düringen.



Yan Mey Meier au «Hong-Kong Food Paradise» à Oerlikon.

Hong-Kong Food Paradise, Oerlikon

Succès fulgurant

Thomas et Yan Mey Meier ont géré depuis 1996 et jusqu'à échéance du bail en 2007 le restaurant Hong-Kong dans le quartier zurichois du Seefeld. Ensuite, le couple a appliqué un nouveau concept qui a fait ses preuves, en ouvrant dans des quartiers densément peuplés et créateurs d'emplois déjà le quatrième «Hong-Kong Food Paradise». Yan Mey Meier, d'origine chinoise, affirme: «Nous prenons toutes nos boissons chez Feldschlösschen, dont les produits et services sont impeccables.»

à des prix modérés. Le service rapide est aussi notre atout, ce que les hommes et femmes d'affaires apprécient durant leur pause de midi.»

Éloges à Feldschlösschen

Le plus récent «Hong-Kong Food Paradise» se trouve près du CS-Tower à Oerlikon. Yan Mey Meier, d'origine chinoise, affirme: «Nous prenons toutes nos boissons chez Feldschlösschen, dont les produits et services sont impeccables.»

www.hongkongfoodparadise.ch



**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.

House Selection Spirits

Une palette de produits aux possibilités infinies

Les clients adorent les long drinks. Grâce à «House Selection Spirits», vous possédez la clé qui vous permettra de préparer les drinks les plus demandés afin de satisfaire les désirs de chacun.

«Get more for less»: depuis le début de l'année, de nombreux clients de Feldschlösschen se sont laissé tenter par la devise de House Selection Spirits (voir encadré ci-contre: «Vos avantages en un coup d'œil»). Cette ligne de spiritueux a beaucoup de succès. Whisky, rhum, vodka, gin ou tequila – avec House Selection Spirits, misez sur un assortiment de qualité soigneusement sélectionné.

Aicy Vodka: gage de qualité

L'Aicy Vodka est issue d'une ancienne recette de 1842 et les meilleurs blés ainsi que

de l'eau fraîche de montagne entrent dans sa composition. Elle se distingue par une finale en bouche neutre et pure, synonyme de haute qualité.

Rhum blanc des Caraïbes

Le Santa Cruz Silver Dry est réalisé à partir de sucre de canne des îles Caraïbes. Le goût de ce rhum blanc est souligné par une légère note sucrée avec une prise de réglisse et une touche de cannelle.

Whisky: recette spéciale

Le Sailor's Whisky est un mélange de différents whiskys de

HOUSE SELECTION SPIRITS

malt et de grain. Il est produit selon une recette spéciale et on le laisse mûrir pendant trois ans en petits fûts de chêne sous contrôle strict. Le Sailor's se distingue par son arôme de fruits exotiques, de vanille et un dosage précis entre doux et une note de malt et de tourbe.

Pour cocktails et long drinks

Les spiritueux de «House Selection Spirits» se prêtent tout à fait pour les cocktails et les long drinks – essayez par vous-même!



Vos avantages en un coup d'œil

- Exclusivité pour clients de la gastronomie
 - Qualité sélectionnée
 - Conditions attractives
 - Nombreuses prestations de service
 - Élégantes bouteilles de 100 cl: jusqu'à 25 drinks*
 - Manipulation facile
 - Bouteille longue durée
 - Pour préparer et mixer les drinks les plus demandés
- * Sur la base 4 cl par drink, + 8 drinks de plus comparé aux bouteilles de 70 cl.

Informations sur les prix, numéros d'articles, etc.: voir HitFlash.

Trois drinks très en vogue: vodka, rhum et whisky



White Russian

- 3 cl Aicy Vodka
- 3 cl Kahlúa
- env. 5 cl de crème

Mélanger la vodka avec le Kahlúa dans un verre à mélange, verser ensuite sur des cubes de glace dans un verre. Garnir le drink avec un peu de crème fouettée.



Mojito

- 6 cl Ron Santa Cruz Silver Dry
- beaucoup de glace pilée
- 2 cl eau gazeuse
- 2 cl jus de limette
- 4 feuilles de menthe fraîche

Bien mélanger les feuilles de menthe, le jus de limette et le rhum blanc dans un verre. Remplir ensuite de glace pilée et d'eau gazeuse.



Whisky Sour

- 4 à 5 cubes de glace
- 3 cl jus de citron
- un peu de sirop de sucre
- 5 cl Sailor's Whisky

Secouer les ingrédients avec les cubes de glace à l'aide d'un shaker. Laisser égoutter ensuite à travers un tamis de bar dans un verre à whisky rempli de cubes de glace.

La chronique exclusive d'Andreas C. Studer

Halloween dans votre restaurant

J'adore les films d'horreur aux alentours de Halloween, et cette tradition de s'effrayer mutuellement qui a conquis nos latitudes. Mais tout cela est bien inoffensif par rapport à la maison de l'horreur aux Universal Studios à Los Angeles, que j'ai quittée en criant, hanté par les monstres de Frankenstein, un loup-garou et le type à la tronçonneuse!

Costumes amusants

N'ayez crainte, je ne vous encourage pas à attaquer vos clients avec une tronçonneuse! Mais vous aurez tôt fait de plonger votre local dans une glauque ambiance de Halloween, par exemple à l'aide d'un potiron évidé, illuminé par la flamme vacillante d'une bougie chauffe-plat. À leur tour, vos collaborateurs déguisés le soir du 31 octobre et la fête de Halloween qui se tiendra alors dans



votre local alimenteront certainement la conversation au village. À manger: des mets à la courge, la soupe se peaufine à la citronnelle et les

plats de gibier sont accompagnés de spätzli à la courge. À l'apéritif, je vous conseille mes quartiers à la courge (recette dans l'encadré ci-dessous à droite).

1978. Mais assurez-vous au préalable que personne ne soit planqué dans votre placard...

Je vous souhaite un effroyable Halloween et comme toujours bon appétit.

Andreas C. Studer: chef télévisé, chroniqueur pour SOIF et fan de Halloween.

Andreas C. Studer, chef télévisé

Andreas C. Studer, que ses fans nomment affectueusement «Studi», est le chef télévisé le plus connu de Suisse. Il a développé des

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

www.studionline.de

Film de «détente»

Une fois que vous aurez survécu à tout cela et que les comptes sont bons, détendez-vous donc avec «Halloween», grand classique de

Studi

Andreas C. Studer



Les courges évidées et illuminées par une bougie diffusent une ambiance de Halloween.

Quartiers de courge et dip aux herbes

BOUCHÉES POUR 6 PERSONNES

- 1/2 potiron Hokkaido
- 3 cs huile d'olive
- 250 g crème fraîche
- 1 botte de ciboulette
- 4 cs huile de pépins de courge
- fleur de sel, poivre du moulin

PRÉPARATION

Épépiner le potiron, découper en quartiers de 1,5 cm d'épaisseur. Répartir sur la plaque de cuisson, badigeonner d'huile, saler. Faire cuire au four à 190 °C pendant env. 15 min. Entre-temps, mélanger la ciboulette finement coupée à la crème fraîche et à l'huile de pépins de courge, assaisonner de sel et poivre. Servir avec les quartiers de courge.

Au restaurant avec Beat Schlatter

Du reggae contre la violence

Localité:

Restaurant Hardhof, Zurich

Interlocuteurs:

Flo Bobst et Céline Tschanz, couple de gérants

Beat: Quelle sorte de restaurant éviteriez-vous à tout prix de fréquenter?

Céline: Tu veux dire en aucun cas?

Beat: Oui, même si vous mouriez de faim. Flo: En tant que restaurateur je m'aperçois tout de suite en rentrant si un local est bien tenu ou pas.

Beat: Ces classiques établissements malpropres existent-ils encore ou ont-ils disparu? Flo: Il y en a encore, mais ils sont devenus rares à Zurich.

Beat: Nous manqueront-ils? Céline: À moi non. Je préfère nettement quand c'est propre. Chez moi je ne cuisine pas non plus avec des casseroles sales. Pourquoi ta question? Tu aimes les restaurants crasseux?

Beat: Je ne saurais même plus où les trouver. Le dernier que je connaissais, c'était l'ancien Tessinerkeller. On l'appelait «le fou-



Entretien de Beat Schlatter (au milieu) avec Céline Tschanz et Flo Bobst du «Hardhof» à Zurich.

toir». Si tu ne commandais pas une bière et un side-car dès le matin, on ne te servait même pas. Mais les choses ont évolué depuis au «Tessinerkeller». Céline: Le gérant a démissionné. Il est à présent client régulier chez nous.

Beat: Au fait, quel client vous rapporte davantage: celui qui commande le plat le plus cher ou celui qui consomme une grande quantité d'alcool? Flo: Celui

qui consomme une grande quantité d'alcool.

Beat: Quels sont les clients les plus difficiles que vous rencontrez? Céline: Ceux à qui rien ne fait plaisir, qui font déjà la tête en entrant. Par expérience, je sais qu'il est impossible de les satisfaire.

Beat: Votre local est à proximité immédiate du stade de football du Letzigrund. Vous arrive-t-il de trembler pour vos meubles lors de matchs particulièrement susceptibles de donner lieu à des litiges, comme par exemple FCZ contre Bâle ou un derby local FCZ contre GC? Flo: Ces jours en question, nous mettons du reggae par haut-parleurs, pour calmer les esprits. C'est tout le contraire du hard-rock.

Agenda présenté par **MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**

Fêtes d'octobre et Olma avec Lucerne

• **Basel Wiesn:** La fête de la bière «Basel Wiesn» aura lieu cette année du 18 au 27 septembre. Pendant ces dix jours, le plaisir de la fête et la bière Feldschlösschen attendent les visiteurs.

www.basel-wiesn.ch



La joie de la fête à Bâle.

• **Olma:** La Foire suisse de l'agriculture et de l'alimentation Olma à St-Gall se tiendra cette année du 9 au 19 octobre. L'invité d'honneur est le canton de Lucerne et Feldschlösschen sera là comme toujours avec son attelage à six.

www.olma-messen.ch



Attelage à six de Feldschlösschen à l'Olma.

• **Fête d'octobre au Tannenbaum:** Le restaurant Tannenbaum à Winznau n'existe plus, mais un comité composé de jeunes et moins jeunes organise pour la première fois la «Fête d'octobre au Tannenbaum» les 10 et 11 octobre. Feldschlösschen y sera.

www.oktoberfest-tannenbaum.ch



Fête d'octobre au Tannenbaum à Winznau.



LEXIQUE DE LA BIÈRE

Mousse (S comme Schaum)

La bière ne mousse pas de colère. La **mousse** se forme à partir de l'acide carbonique, libéré au moment où la bière est tirée ou versée, qui forme de fines bulles avec les restes de houblon et de protéine. La mousse d'une bière parfaite est stable et à bulles fines. Pour l'obtenir, il faut bien tirer ou verser la bière dans un verre propre. La mousse d'une bière permet aussi d'avoir des renseignements sur la bonne composition du moût, la qualité du houblon et la teneur en protéine du malt. On l'appelle aussi fleur, col ou chapeau.



La BLAGUE du mois

Deux médecins suisses se rencontrent: «Et ta nouvelle assistante de Munich, ça va?» – «Oui! Toujours de bonne humeur et très compétente. Une seule chose me tracasse. Après une prise de sang, elle crie à travers tout le cabinet: «le tonneau est percé!»»

Food & Wine Pairing – octobre

UNE PUISSANTE RENCONTRE. BARBARESCO VAREJ DE FONTANAFREDDA POUR ACCOMPAGNER UN MORCEAU JUTEUX DE BŒUF ET GIBIER.

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



Passez votre commande: www.myfeldschloessen.ch 0848 805 010