



# SOIF

Le magazine de restauration de l'entreprise Feldschlösschen – [www.journalsoif.ch](http://www.journalsoif.ch)  
N° 11 | Novembre 2014

Après-ski dans tout le pays

## La bière est un atout même en hiver

Page 10



**Exceptionnelle!**

Pommery  
Brut Royal  
**29.95**

Prix net  
au lieu de 37.90  
VP verre 6x0,75

Prix pour  
grandes quantités  
**28.95** 1 dl = 3.86  
dès 2 cartons



**Bonnes bouteilles**  
À commander: grand  
choix de champagnes  
et vins mousseux

**Page 25**

**Boissons spéciales**  
À tester: trois recettes  
originales de boissons  
festives

**Page 29**

Promotion de Noël

# LE PLUS BEAU DES CADEAUX

*Pommery Brut Royal:  
Le champagne pour les fêtes  
à un prix imbattable*

à partir  
de CHF  
**28.95**  
au lieu de  
**37.90**

CHF **29.95**  
LA BOUTEILLE  
AVEC 1 CARTON

CHF **28.95**  
LA BOUTEILLE  
À PARTIR  
DE 2 CARTONS



Offre valable du 10 au 21 novembre 2014

Disponible uniquement pour une durée limitée au  
0848 805 010 ou sur [www.myfeldschloessen.ch](http://www.myfeldschloessen.ch)

CHAMPAGNE POMMERY  
**140 ans**  
Création du Brut

Éditorial

# La bière des sportifs en hiver



Chères lectrices, chers lecteurs,

La bière est aussi un atout en hiver. De nombreux restaurateurs et responsables touristiques témoignent dans ce numéro de SOIF de l'importance de la bière pendant l'hiver, surtout pour l'après-ski. À partir de la [page 10](#), découvrez comment Feldschlösschen réunit les amateurs de sports d'hiver et pourquoi une vaste gamme de bières peut aussi rapporter aux restaurateurs, même en hiver.

Ces dernières années, Carlsberg est devenue la marque de l'après-ski par excellence. À Verbier, Carlsberg est omniprésente. Eric Balet, directeur de Téléverbier, raconte en [page 15](#) que la bière premium est devenue incontournable dans sa station, au point que l'on surnomme Verbier «Carlsberg City».

Et en attendant les Fêtes, la bière de Noël Feldschlösschen, à commander en exclusivité pour les restaurateurs, a également toute sa place. L'engouement pour notre bière de Noël est tel que nous avons même pu créer une nouvelle tradition: la mise en perce officielle de la bière de Noël Feldschlösschen. En [page 26](#) vous apprendrez pourquoi le premier vendredi de novembre va devenir un jour très spécial, mais aussi comment profiter de cette mise en perce officielle en tant que restaurateur.

Philippe Bouhan,  
Regional Sales Manager  
Vaud

**IMPRESSUM**

**SOIF**

Le magazine de restauration de l'entreprise Feldschlösschen  
[www.journalsoif.ch](http://www.journalsoif.ch)

**Édition**

Feldschlösschen Boissons SA  
Theophil-Roniger-Strasse  
4310 Rheinfelden  
Téléphone 0848 125 000  
[www.feldschloesschen.com](http://www.feldschloesschen.com)

**Responsable**

Gabriela Bättig

**Responsable rédactionnelle**

Gabriela Bättig

**Annonces**

[durst@fgg.ch](mailto: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](http://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, Rolf Eicher



**7 novembre à 20.24 h**  
Mise en perce officielle de la bière de Noël Feldschlösschen

[feldschloesschen-weihnachtsbier.ch](http://feldschloesschen-weihnachtsbier.ch)



Nouvelle tradition de Noël 26

Tessin 17



Après-ski avec sa bière préférée 10



Blonde 25

## La bière après-ski du Valais



Avec la **Blonde 25**, proposez à vos clients quelque chose de spécial et d'authentique. Les touristes du monde entier l'emportent aussi volontiers depuis des années, pour garder un souvenir mémorable de leur séjour en Suisse.

La Valaisanne jouit également d'une grande popularité dans le reste de la Suisse. Dans un café-concert zurichois ou un bar genevois, on rencontre de plus en plus cette petite bouteille verte bien typée avec son logo «Casablanca» inimitable. La Blonde 25 est surtout appréciée par un public jeune ou resté jeune.

En Valais, la bière culte, d'un jaune clair avec d'agréables bulles, se retrouve à tous les après-ski, dans beaucoup d'autres fêtes, et pendant le carnaval bien sûr.

Commander maintenant!

**0.99 CHF**

la bouteille

Blonde 25  
24x25 cl VC caisse  
Art. 11265

[www.myfeldschloesschen.ch](http://www.myfeldschloesschen.ch)



LE VIN DU MOIS

## Barbaresco Varej

FONTANAFREDDA

Le **Barbaresco Varej** est rouge rubis avec des reflets grenat. Le bouquet contient des notes de prunes mûres, myrtilles et violette. Les tannins sont bien structurés et les arômes de fruits intenses confèrent à ce vin une bouche ample et opulente.

**Parfait avec...**

Le Barbaresco Varej convient parfaitement aux plats de viande, en particulier à la viande rouge.

«THE BOTTLE» – Food & Wine:

[www.bottle.ch](http://www.bottle.ch)



Commander maintenant!

**26.90 CHF**

la bouteille

Barbaresco Varej  
Art. 11701  
6x 75cl VP carton

[www.myfeldschloesschen.ch](http://www.myfeldschloesschen.ch)



## Apéro-bière

### Une affaire qui tourne rond

**Bière et choucroute vont très bien ensemble. Essayez donc la combinaison suivante: les boules de choucroute frites sont délicieuses durant la saison froide et font envie de bière.**



## Boules de choucroute avec jambon

**INGRÉDIENTS POUR 20 PIÈCES:** 500 g de jambon, 450 g de choucroute, 1 oignon finement haché, 100 g de fromage frais, 2 cs de persil haché, 1 cs de moutarde, 50 g de farine, 2 œufs, 1 dl de lait, un peu d'ail en poudre et poivre, panure et huile pour frire.

**PRÉPARATION:** Mélanger jambon, choucroute, oignon et 2 cs de panure. Mélanger séparément fromage frais, persil et moutarde et assaisonner de poivre et ail. Incorporer dans le mélange de choucroute et laisser reposer au frais pendant une heure au minimum. Mélanger œufs et lait. Former des boules avec la masse et tourner dans la farine, l'œuf et la panure. Frire.

Recette trouvée sur: [tasteofhome.com](http://tasteofhome.com).



LA BIÈRE PARFAITE

## FELDSCHLÖSSCHEN ACADEMY

**SAVIEZ-VOUS** qu'il convient de laisser reposer un ou deux jours les tonneaux après la livraison? L'acide carbonique, qui s'est dissocié de la bière lors du transport, peut alors se relier à elle. Pour les bières non filtrées comme la Feldschlösschen Naturfrisch et toutes les bières blanches, il convient de conserver le tonneau à l'envers, pour garder constante l'opacité de la bière après la percée.

### Conseil du mois

Rendez-vous sur [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch) et découvrez dans la section Training les neuf conditions essentielles pour une bière parfaitement tirée. Grâce à une rigoureuse mise en pratique, offrez à vos clients un plaisir encore plus accompli.



## Cardinal Brunette

# La révolution dans votre gamme de bières

Les amateurs de bière apprécient la Cardinal Brunette pour son goût intense. La bouteille à fermeture mécanique incite chacun à goûter une fois à cette bière. Ainsi, Cardinal Brunette est un complément unique à votre gamme de bières, et elle rapporte.

La Cardinal Brunette est une ale brune typique brassée en Suisse romande. Les bières ale sont parmi les plus traditionnelles et les plus intenses. Une levure spéciale pour ale rentre dans son brassage et développe des notes fruitées pendant la fermentation.

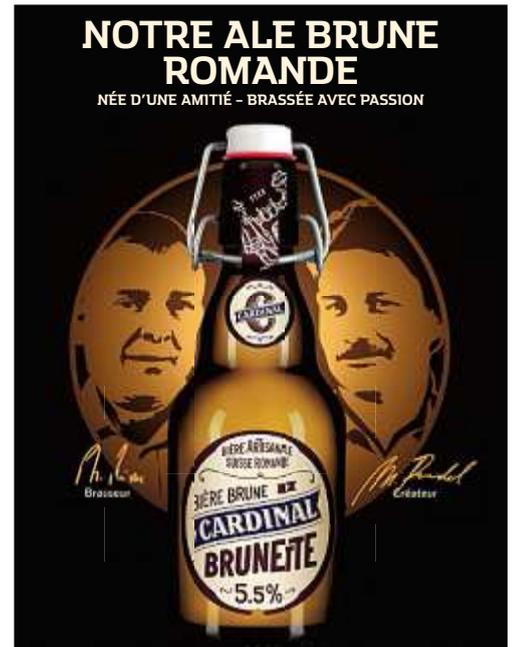
### Une expérience gustative pour tous

La Cardinal Brunette a un goût malté, avec des arômes fumés agréables, et légèrement amer; elle constitue ainsi un complément unique à votre carte. La bouteille à fermeture mécanique, culte

entre amis grâce à son effet «plop», garantit une expérience gustative pour tous, pas seulement les amateurs de bière.

### Une bière révolutionnaire sur votre carte

Vous aussi, élargissez votre gamme de bières avec la Cardinal Brunette au goût intense, la première bière artisanale de la marque Cardinal, et la seule bière de fermentation haute du groupe Feldschlösschen, développée en exclusivité pour la restauration. Une vraie révolution sur votre carte des bières!



Commander maintenant!

**1.58 CHF**

la bouteille

Cardinal Brunette  
Art. 11920  
20x0,33 VP verre

[www.myfeldschloessen.ch](http://www.myfeldschloessen.ch)

Commander maintenant!

**4.05 CHF**

par litre

Cardinal Brunette  
Art. 12005  
1x fût de 20 litres

[www.myfeldschloessen.ch](http://www.myfeldschloessen.ch)

## Bière et hockey sur glace

# Cardinal et Gottéron font toujours équipe

Cardinal et le HC Fribourg-Gottéron ont bien des choses en commun et font partie intégrante de Fribourg. Cardinal honore ses origines en renouvelant ce partenariat d'or de trois ans.

Le HC Fribourg-Gottéron et Cardinal ont confirmé leur partenariat de longue durée. De par cet engagement, les responsables de Feldschlösschen soulignent l'importance de l'origine fribourgeoise de leur marque de bière. Cardinal reste donc aux côtés de Fribourg-Gottéron en tant que partenaire de restauration et sponsor pour trois années de plus.

### Depuis plus de 30 ans

Depuis 30 ans, Cardinal est

sponsor et partenaire du HC Fribourg-Gottéron et a décidé de prolonger ce partenariat jusqu'en 2017.

### Bien enracinée dans le canton

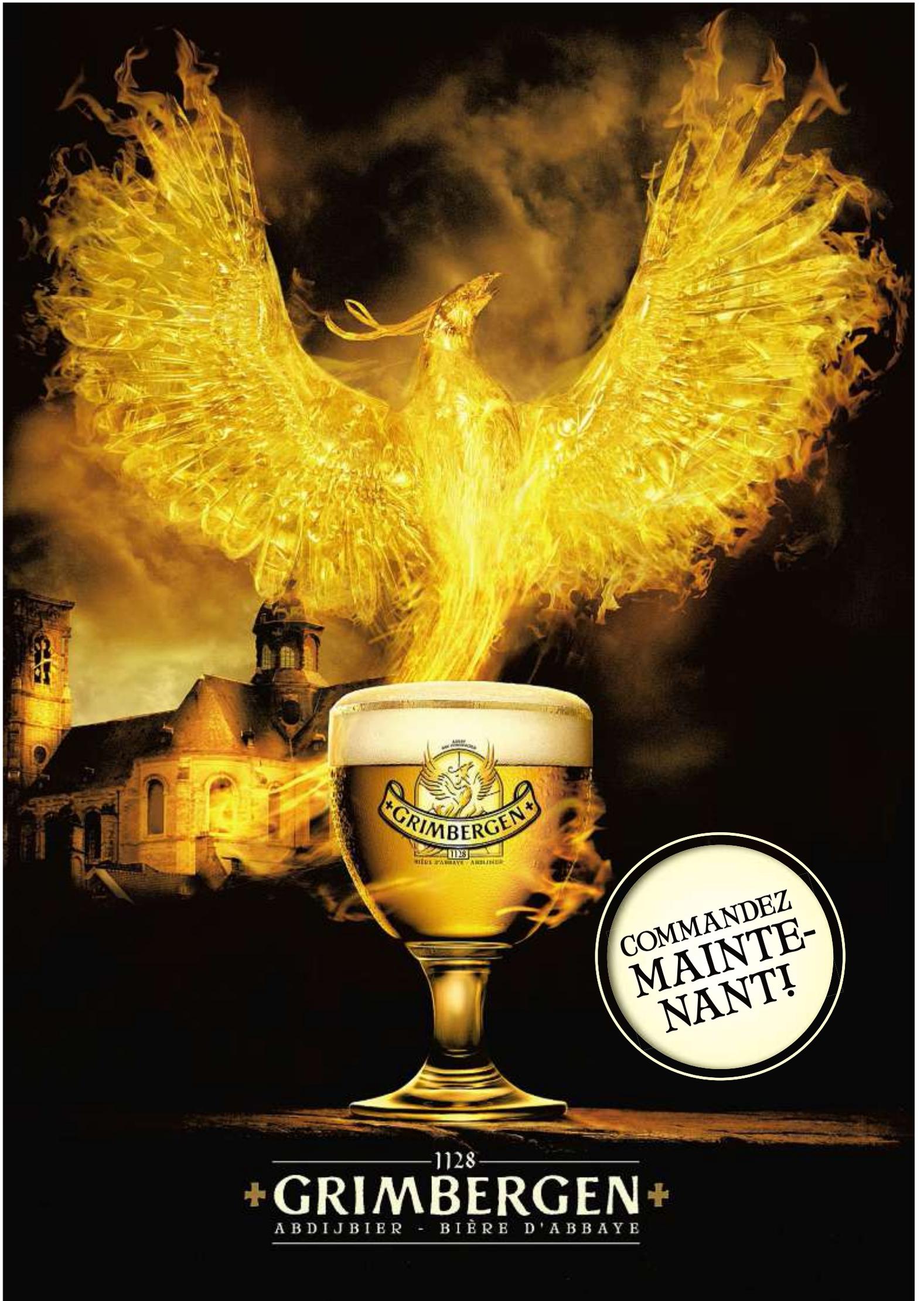
Gérard Schaller, responsable des ventes pour la restauration chez Feldschlösschen: «Le club de hockey sur glace représente bien plus qu'un important partenaire de restauration. Notre collaboration témoigne des solides racines de notre marque dans le canton de Fribourg.»



Raphaël Berger (3<sup>e</sup> de g.), directeur général de Gottéron, Gérard Schaller (Feldschlösschen, à dr.) avec des collègues lors de la signature de la prolongation du contrat.

Et Raphaël Berger, directeur général du HC Fribourg-Gottéron, de renchérir: «Le hockey sur glace et la bière imprègnent

l'histoire de notre canton. Nous sommes ravis de collaborer avec cette marque légendaire qu'est Cardinal.»



COMMANDEZ  
MAINTENANT!

1128  
**+ GRIMBERGEN +**  
ABDIJBIE - BIÈRE D'ABBAYE



## LA BOISSON DU MOIS

# Un goût d'Amérique – servi avec un rafraîchissant Ginger Ale

Jim Beam est le plus prisé des bourbons issus de la distillerie Jim Beam, fondée en 1795. Chaque bouteille révèle l'art artisanal de sept générations – auquel s'ajoutent maïs, seigle, orge maltée, une eau de source de haute qualité, temps et fierté.

## Un vrai Kentucky Bourbon

À chaque gorgée de Jim Beam, vos hôtes dégustent un vrai Kentucky Bourbon Whisky, produit selon la recette originale depuis 200 ans. Qu'on le savoure seul ou entre amis, pur, sur des

glaçons ou en cocktail – comme ci-contre le «Jim Beam Ginger Tumbler» – son arôme caractéristique de vanille et les fines notes de caramel ne manqueront pas de charmer les connaisseurs.

## Cent-off en novembre

Profitez au mois de novembre d'un cent-off de 3 francs sur chaque bouteille de Jim Beam. Commandez-le en carton de six ou en bouteille individuelles – vous trouverez toutes les informations dans le HitFlash.

### Ingrédients

4 cl Jim Beam Bourbon  
Schweppes Ginger Ale

### Préparation

Verser le Jim Beam dans un verre à whisky avec des glaçons et remplir de Schweppes Ginger Ale.

Commander maintenant!

**18.50 CHF**  
au lieu de 21.50 CHF

la bouteille

Jim Beam Bourbon 40%  
Art. 11530, 6x 0,70 VP verre  
[www.myfeldschloessen.ch](http://www.myfeldschloessen.ch)



## Chauffage à distance

# La bière, écologique et chaleureuse

Depuis septembre, Feldschlösschen fournit en chaleur 200 ménages à Rheinfelden. C'est le coup d'envoi d'un projet pilote dans la droite ligne de la tradition écologique de l'entreprise.

Le lancement a eu lieu fin septembre: le chauffage à distance Rheinfelden Mitte, créé par AEW Energie AG et la ville de Rheinfelden en coopération avec Feldschlösschen, est officiellement entré en service. À Rheinfelden, 200 habitations sont depuis lors chauffées de manière écologique, et plus de 400 mé-

nages supplémentaires s'y ajouteront jusqu'à fin 2015.

## Un projet pilote

La chaleur mise à la disposition du chauffage à distance par Feldschlösschen provient des installations de la brasserie. Un circuit de chaleur rejetée récolte celle-ci auprès de diverses sources, et des pompes à chaleur la



La chaleur rejetée est stockée dans des réservoirs spéciaux dans la cave de Feldschlösschen.



Le lancement d'un projet pilote (de g. à dr.): Franco Mazzi (maire de Rheinfelden), Daniel Schibli (président du conseil d'administration du chauffage à distance), Thomas Amstutz (PDG de Feldschlösschen).

portent de 25 degrés environ à 81 degrés, avant de l'injecter dans le réseau. Plus de 90 % de la chaleur est obtenue sans CO<sub>2</sub>.

## L'écologie, c'est une tradition

«L'écologie a chez nous une longue tradition et est un élément central de notre philosophie d'entreprise», dé-

clare le PDG Thomas Amstutz lors de la mise en service du chauffage à distance. Feldschlösschen a pris au cours des dernières années des mesures importantes pour accroître son efficacité énergétique et diminuer ses rejets de CO<sub>2</sub>. Grâce à ces efforts, Feldschlösschen est aussi une des brasseries qui rejette le moins de CO<sub>2</sub> au monde.

# RAFRAÎCHISSEZ VOTRE QUOTIDIEN AVEC SOMERSBY.



**COMMANDER  
MAINTENANT!**

[myfeldschloessen.ch](http://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.



C'est la fête!

# Carlsberg et Modernity réchauffent l'atmosphère à Davos

Cet hiver à nouveau, Carlsberg animera diverses fêtes dans les stations suisses de sports d'hiver. À fin décembre débutera l'édition de Noël de Modernity sur la Schatzalp à Davos. Par le biais de notre action de promotion, vos clients ont une chance de participer à l'événement. Et vos ventes de bière en profiteront aussi.

Modernity est une légendaire fête electro avec des line-ups qui, dans le cercle de la musique électronique, suscitent toujours un vif intérêt. Cette fête a eu lieu pour la première fois en 2013 sur la Schatzalp à Davos. Des DJs expérimentés, mais aussi l'air de la haute altitude font battre plus vite le pouls des participants.

## Édition de Noël

Carlsberg et Modernity réchaufferont l'atmosphère de la Schatzalp lorsque la foule en liesse dansera à près de 2000 mètres. La «Mdrnty Xmas Edition» réunira le 20 décembre 2014 de nombreux fans de musique electro et leur fera passer des moments inoubliables. Grâce à la promotion Carlsberg, vos clients pourront gagner un package exclusif, nuitée comprise. Par la même occasion, vous verrez vos ventes de bière s'envoler. Le

principe est simple: chaque Carlsberg commandée est inscrite dans le «carnet de bière» des clients. Outre des prix immédiats qu'ils peuvent retirer au bar, ils prennent part à un tirage au sort pour le package de fête lorsque leur carnet de bière est rempli. Des posters et présentoirs de table mettent l'accent sur cette promotion.

## Excursion en groupe

Les restaurateurs et leur équipe ont tout à gagner eux aussi: parmi tous les établissements qui auront retourné les carnets de bière dans la boîte préaffranchie, nous tirerons au sort un week-end de fête pour quatre personnes.

**Avez-vous encore des questions? Votre Sales Manager y répondra volontiers.**



Une chance de gain pour vos clients.



Après le ski, on fait la fête avec les lunettes Carlsberg tout en dansant dans la lumière verte.

Festival d'humour et bien plus encore avec Carlsberg au Schanfigg

## Arosa apprécie son partenaire Feldschl



*Arosa offre beaucoup plus que du soleil et de la neige.*

**Directement sur la piste, lors d'un des nombreux événements ou au restaurant, parfois on sème la pagaille au village: à Arosa, les amoureux de la neige ont de nombreuses occasions de siroter une Carlsberg bien fraîche après le ski.**

À Arosa, on rit aussi beaucoup même en dehors du festival d'humour. Après le raccordement en janvier du domaine skiable d'Arosa à celui de Lenzerheide, le directeur d'Arosa Tourisme Pascal Jenny se réjouit de lancer pour la première fois la saison des sports d'hiver en commun, le

29 novembre. Pour les clients, cela signifie plus de kilomètres de pistes et aussi plus d'opportunités pour l'après-ski.

### **Après-ski directement sur les pistes**

À cet égard, il suffit de regarder l'offre à Arosa même. Pour ne

donner que deux noms, l'ambiance atteint des sommets au Tschuggenhütte dans le Kuh-Bar à l'heure de l'après-ski. La bonne humeur est aussi garantie au Sternbar du Brüggerstube. Ces établissements sont deux des quatre restaurants d'altitude des remontées mécaniques d'Arosa, qui misent sur la collaboration avec Feldschlösschen.

### **Humour, hockey et ski cross**

On ne manque pas d'occasions pour trinquer à Arosa grâce aux diverses manifestations. Après

onze jours sous le signe de la neige et du rire grâce au festival d'humour dès le 4 décembre, on organise les 19 et 20 décembre le tournoi de hockey sur glace «Arosa Challenge». Puis en février, les meilleurs athlètes de ski cross dévaleront la piste Carmenna lors de l'Audi FIS Skicross World Cup. Et ce ne sont là que trois des nombreux prétextes pour avaler une bière.

### **Du foot dans la neige**

Une autre manifestation à ne pas manquer: «La Coupe du



Pascal Jenny (au centre), directeur d'Arosa Tourisme, avec les deux anciens footballeurs allemands Thomas Helmer (à gauche) et Thomas Berthold



Le foot-spectacle sous la neige.

# össchen et ses hôtes rient beaucoup

monde de foot inofficielle est une chose vraiment spéciale», dit Pascal Jenny. Les 22 et 23 janvier, l'Allemagne cherchera à défendre son titre contre la Suisse, les Pays-Bas et une équipe All-Star lors du «Arosa IceSnowFootball».

## «Un partenaire précieux»

Les matchs se dérouleront au milieu des montagnes enneigées d'Arosa. «Les joueurs se disputent souvent la balle sous la neige, pour le plus grand plaisir des spectateurs», explique Pascal Jenny. Les chances de boire une Carlsberg avec un grand nom du foot sont importantes: «Des stars comme Christian Karrembeu, Lothar Matthäus, Aron



À la Tschuggenhütte, l'ambiance atteint des sommets à l'après-ski.

Winter ou Stéphane Chapuisat se dévoilent en toute simplicité à Arosa», enchaîne Pascal Jenny. Lors de l'après-ski et des événements, Arosa peut compter sur

le soutien de Feldschlösschen, «un partenaire fiable et précieux», dit Pascal Jenny. «Et vu que chaque sportif, bénévole ou client boit volontiers une bière

après une victoire ou une défaite cuisante, Carlsberg est la marque qui colle le mieux au cadre sportif et événementiel d'Arosa.»

## «Tout simplement différent»: ça vaut aussi pour l'après-ski à Arosa

Au restaurant «aifach» et à l'hôtel «Provisorium 13» à Arosa, on fait les choses différemment. Ou «tout simplement différent», comme les deux entrepreneurs Flo Weiler et Mark Stalder qualifient leur philosophie de la restauration. Ainsi, tous les soirs, on ne propose qu'un menu 4 plats à 58 francs. «Nous cuisinons ce qui nous fait plaisir – et c'est pour ça que c'est bon», explique-t-il. Et les clients lui donnent raison. On s'arrache les 45 places toute l'année et en hiver la cadence est très rude, ajoute-t-il.

### L'après-ski «tout simplement différent»

Les deux compères n'en sont qu'à leur deuxième hiver aux commandes du «Provisorium 13». Le bar et la terrasse ont la cote pour l'après-ski. Et pour ceux qui

se demanderaient, il est aussi différent. «Chez nous ce n'est pas le bazar, nos clients poursuivent leur journée de ski avec classe», explique Sascha Buchser, responsable night life et service-client au «Provisorium 13».

### La Carlsberg est de rigueur

Que ce soit pour l'après-ski ou pour les concerts live après le souper, la marque Carlsberg est de rigueur dans les établissements «tout simplement différents». Ces derniers ont un partenariat très fort avec Feldschlösschen, dit Flo Weiler.

### Feldschlösschen donne du souffle

Le fournisseur de boissons a une forte influence sur le bon développement des établissements. «Nous trouvons toujours une oreille attentive. Cela nous

a ouvert de nombreuses portes et a donné du souffle à nos idées», dit Flo Weiler. Avec ce souffle, les choses vont bon train. Cet hiver, l'offre s'élargit avec un night-club. On s'impatiente de voir ce qui y sera «tout simplement différent».



Le «Provisorium 13» est apprécié pour savourer une Carlsberg fraîche après le ski.



L'équipe du restaurant «aifach»: Flo Weiler (au milieu) et Mark Stalder (à gauche).

# LA TRADITION SUISSE DANS LA BOUTEILLE À FERMETURE MÉCANIQUE

The advertisement features two bottles of Feldschlösschen beer. The bottle on the left is 'Naturfrisch' (5.0% alcohol) and the one on the right is 'Bügel' (4.8% alcohol). Both bottles have mechanical closures and are set against a background of a golden wheat field, a wooden table with a scythe, 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

Adelboden, pas seulement lors de la Coupe du monde

# «L'après-ski attire toujours plus de clients autour d'une bière»

**Peter Willen est hôtelier et président de la Ski World Cup à Adelboden. Il raconte pourquoi cet événement est si important pour Adelboden et pourquoi les établissements doivent miser sur l'après-ski.**

Dans l'Oberland bernois, l'hiver est la saison qui rapporte le plus, assure Peter Willen, gérant de l'hôtel «Bären» à Adelboden. «Et c'est surtout vrai pour la restauration.» En termes de quantité et de qualité, les établissements y sont bien positionnés.

Quant à la publicité, la région a un atout: tous les ans, le monde entier suit sur le petit écran comment la Coupe du monde met le feu au Chuenisbärgli. «La plus belle vitrine qu'une région de ski puisse avoir», rajoute-t-il.



Peter Willen, hôtelier et président de la Coupe du monde de ski à Adelboden.

## Une carte des bières bien fournie

L'engouement pour l'après-ski a un peu baissé ces dernières années, selon Willen, également président de la Coupe du monde

à Adelboden. Il est donc d'autant plus important d'être bien préparé. Et la bière a son rôle. «Les clients souhaitent de plus en plus la qualité, il faut donc proposer des bières variées

pour l'après-ski», conseille-t-il. Il mise lui-même sur une collaboration avec Feldschlösschen depuis 1989.

Adelboden regorge de bons établissements de restauration.

## Découverte d'une lacune à Grindelwald

# Un vieux bus point de rencontre apprécié

Erlend Gass, de Grindelwald, apporte la preuve que l'après-ski est apprécié lorsque le concept est bon.

Il a acheté un bus de 1960 et l'a transformé en bar sur roues. Depuis décembre 2013, le «Bus Stop» sta-

*Le début d'une folle nuit au «Bus Stop».*



tionne à First Grindelwald et est accessible directement à skis et en snowboard. Erlend Gass déclare avoir découvert une lacune dans le marché. «Il y a plein de cabanes, mais le Bus Stop est différent, plus moderne, il correspond à l'air du temps.»

## L'atout, c'est la Gurten

Dès sa première saison, le bar était déjà une scène à la mode. D'après Erlend Gass, «lorsque le DJ fait danser les amateurs de sports d'hiver sur la terrasse le samedi, on peut être certain que la fin d'une belle journée laisse présager le dé-

but d'une folle nuit».

En plus de ses propres créations comme le «café huile-moteur», il ne faut pas oublier une bière fraîche. «Avec la Gurten Lager, j'ai trouvé le désaltérant parfait et peux me démarquer de la concurrence avec une bière régionale.» Le Bus Stop propose également la Cardinal Draft et la Cardinal Brunette.

Gass affirme qu'il accorde une grande importance au contact personnel avec son Sales Manager. «Il connaît mon entreprise, peut évaluer mon public cible et ainsi me conseiller parfaitement.»

# *NOUVEAU: Eve Hugo*

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



**Commandez maintenant!**

*eve*  
BY CARDINAL

Consommer avec modération.





Sur les cabines de Téléverbier, dans les établissements, sur les pistes et dans la bouche des vacanciers: Carlsberg est omniprésente à Verbier.

## Verbier et Carlsberg: un partenariat fructueux

# À «Carlsberg City» l'après-ski se fête tous les soirs

Ce qui se passe à Verbier après le plaisir des pistes fait partie de ce que les Alpes offrent de mieux. L'après-ski du paradis alpin valaisan tourne à plein régime, et c'est grâce au partenariat de plus de 15 ans entre Téléverbier et Carlsberg, dont profitent aussi les restaurateurs.

«Jeune, dynamique, active et sportive: Carlsberg sied parfaitement à la philosophie de notre station», résume Eric Balet. Le directeur de Téléverbier évoque la relation entre sa station de sports d'hiver et la bière premium: «Je suis convaincu que c'est un partenariat pour toute la vie.»

### Le chalet Carlsberg sur les pistes

- Que ce soit sur ou à côté des pistes, pendant ou après le ski, Carlsberg est omniprésente à Verbier.
- le chalet Carlsberg au milieu de la piste des Attelas est un point fixe pour les skieurs et snowboarders, qui ne laisse pas indifférent. C'est ici que l'on fête l'événement «Verbier High Five by Carlsberg»



«C'est un partenariat pour toute la vie.»

Eric Balet, directeur de Téléverbier

à la fin de la saison, toujours avec de nombreuses stars du ski.

- Pour une super ambiance

après-ski avec beaucoup de musique, de fun et d'hilarité, «Le Farinet» («Ici il se passe toujours quelque chose») et le «Fer à cheval» avec ses concerts live sont des valeurs sûres à Verbier.

- Le must absolu, c'est le Pub Mont Fort, qui a depuis longtemps atteint un statut culte. C'est ici que l'on vit l'après-ski à l'état pur, ici que la soirée devient le point d'orgue des vacances d'hiver.

### Présente partout et pour tout

Pas de doute, Carlsberg, en tant que partenaire de Verbier, est présente partout et pour tout. «C'est pour cela que Verbier s'appelle aussi Carlsberg City», plaisante Eric Balet, directeur de Téléverbier.

## Le partenaire idéal trouvé

À Verbier, on ne boit qu'une seule bière d'après Eric Balet – Carlsberg: «Nous voulions absolument une marque premium et l'avons trouvée avec Carlsberg», raconte le directeur de Téléverbier.

### Un service professionnel

La plupart des établissements qui n'appartiennent pas à Téléverbier offrent aussi la Carlsberg. Ils sont tous heureux du partenariat avec Carlsberg et des services professionnels de Feldschlösschen.

[www.televerbier.ch](http://www.televerbier.ch)

300 participants de bonne humeur à la Soirée Cardinal au Forum Fribourg

# Les Fribourgeois fêtent leur **bière favo**

«Notre rencontre ici est un signe de notre consécration totale à la marque Cardinal», faisait remarquer Thomas Amstutz, CEO de Feldschlösschen, dans son discours de bienvenue. Près de 300 représentants du monde de la politique, de l'économie, du sport, de la société et de la restauration étaient conviés à la Soirée Cardinal pour y savourer une atmosphère décontractée et la bière des Fribourgeois.

### «Santé Cardinal!»

Cardinal est appréciée «dans tout le pays» et déploie votre «charme suisse romand», assurait Thomas Amstutz aux invités, avant de clore son speech en trinquant: «Santé Cardinal».



De g. à dr.: Stéphane Peyry (Grand Conseil Fribourg), Gabriel Kolly (Conseil municipal Corbières), Roger Schuwey (Grand Conseil Fribourg et propriétaire de l'hôtel Hochmatt, Im Fang), Jean-François Rime (Conseil national) et Jean-Daniel Wicht (directeur Société fribourgeoise des entrepreneurs).



Les serveuses ont eu du travail plein les mains.

Visages réjouis et la bière préférée des Fribourgeois à la Soirée Cardinal.

rite



Thomas Amstutz, CEO de Feldschlösschen (à g.) et le conseiller national Dominique de Buman.



Gérard Schaller (directeur des ventes Gastronomie, Feldschlösschen, à g.) et Raphael Gerber (directeur HC Fribourg-Gottéron).



Claude Blatter (Senior Project Manager Sponsoring Feldschlösschen, à g.) avec Isabelle Emmenegger et Albert Bachmann de la Fête fédérale de lutte suisse 2016 à Estavayer.



Des concerts live et des invités joyeux sur le site tessinois de Feldschlösschen à Taverne.

## Journée portes ouvertes à Taverne

# Feldschlösschen unit le Tessin

Feldschlösschen a ouvert les portes de sa plaque tournante logistique à Taverne le 20 septembre, et plus de 2500 visiteurs du Tessin s'y sont rendus. Parmi

eux, de nombreux restaurateurs et des personnalités politiques de Suisse méridionale. Outre des mets et de la boisson, les invités ont pu profiter de concerts live,

de dégustations et bien plus encore. Le soleil était au rendez-vous, l'ambiance bon enfant. Bref: Feldschlösschen réunit le Tessin.



De nombreuses distractions attendaient les invités lors de la journée portes ouvertes à Taverne.

## Brève passe finale

# Le roi Sempach règne aussi à Kilchberg

La passe finale contre Philipp Laimbacher ne dura que sept secondes, puis Matthias Sempach fut établi vainqueur de la lutte de Kilchberg, qui a lieu tous les six ans. Remporter la lutte de Kilchberg en tant que roi en exercice est un exploit que seul Ernst Schläpfer avait réussi auparavant. Le «Kilchberger Schwinget» marqua l'apogée de la saison de lutte 2014, qui fut accompagnée par Feldschlösschen à maintes reprises. Lors de la «Fédérale» 2016 à Estavayer, Feldschlösschen répondra de nouveau présent en tant que partenaire roi.



Matthias Sempach, vainqueur à Kilchberg.

# FÊTEZ L'HIVER AVEC CARLSBERG! COMMANDEZ CARLSBERG DÈS À PRÉSENT.



ADELBODEN  
 Ski World Cup 2015

AROSA ELECTRONICA



Consommer avec modération.

That calls for a **Carlsberg**



Le goût de la fraîcheur  
 du fruit cueilli sur l'arbre.

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

**NOUVEAU!**  
 dans la gamme



**NOUVEAU!**  
 dans la gamme

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



**Nouveau:**  
 happy day  
 Fruit de la passion  
 et Rauch  
 Cassis



Rauch. Frucht, Familie & Natur. Seit 1919.



UNE BIÈRE AVEC FRÉDÉRIC FÜSSENICH ET HANS BÜHLMANN

# «Carlsberg nous convient très bien»



DE GAUCHE: FRÉDÉRIC FÜSSENICH (DIRECTEUR ENGELBERG-TITLIS TOURISMUS), RETO ERDIN (REGIONAL SALES MANAGER SUISSE CENTRALE FELDSCHLÖSSCHEN) ET HANS BÜHLMANN (DIRECTEUR HOTELS & RESTAURANTS TITLIS BAHNEN).

**Reto Erdin:** C'est l'automne et nous sommes devant le chalet à la station de vallée du Titlis-Bahn. Bientôt on se redonnera rendez-vous ici pour s'adonner à l'après-ski.

**Hans Bühlmann:** Souvent, l'après-ski commence déjà avant la dernière descente. On se rencontre en bas au chalet pour boire une bière et avoir de bonnes discussions, avant de redescendre au village. Chez nous à Engelberg, la tradition de l'après-ski est plutôt discrète, mais elle représente bien sûr une partie intégrale de notre offre globale.

**Frédéric Füssenich:** Nos clients viennent à Engelberg pour faire du ski, les fêtes nocturnes sans fin les intéressent moins. Mais ils apprécient tout autant l'ambiance ici au chalet et la musique live, qui fait partie de leur bonheur. Ils préfèrent la musique rock au folklore et ils ne s'éternisent pas, puisqu'ils se veulent en forme le lendemain pour reprendre le ski.

**Reto Erdin:** Quelle importance a la bière dans l'après-ski à Engelberg?

**Hans Bühlmann:** Il n'y a pas d'après-ski sans bière! Plus la saison dure et les températures montent, plus nous ven-

dons de bière. Carlsberg est notre marque principale. En plus de la Carlsberg, nous proposons à nos clients la Schneider Weisse à la pression, ce qui accroît énormément notre volume.

**Pourquoi appréciez-vous tant la collaboration avec Feldschlösschen à Engelberg?**

**Frédéric Füssenich:** Feldschlösschen est un partenaire fiable et Carlsberg est une marque qui convient très bien au positionnement d'Engelberg. Cette bière

danoise est très prisée dans le Nord, et nous avons de nombreux clients scandinaves. Ils raffolent de la bière Carlsberg et, très honnêtement, ils consomment beaucoup de bière.

**Hans Bühlmann:** J'aimerais rajouter quelque chose quant au partenariat avec Feldschlösschen: quand l'idée nous est venue le 18 décembre 2003 de construire un chalet près de la station de vallée du Titlis-Bahn en guise de local après-ski, Feldschlösschen a tout de suite décidé de participer. Ce partenaire a vite compris ce qu'il nous fallait et nous a soutenus. Le jour de Noël déjà, le local – un igloo – était prêt. Un an plus tard, nous avons réalisé le chalet.

**Reto Erdin:** L'après-ski peut-il être considéré comme un événement social?

**Hans Bühlmann:** Absolument, c'est un aspect très important.

**Frédéric Füssenich:** Skier et se divertir à fond: c'est la devise de nos vacanciers, mais bien dans cet ordre-là!

**Reto Erdin:** À Engelberg, tout est compris: hôtellerie, pistes de ski, divertissements et après-ski.

**Hans Bühlmann:** Et la bière aussi, heureusement, grâce à Feldschlösschen!

**Frédéric Füssenich:** Nous nous réjouissons déjà de passer un excellent hiver avec Feldschlösschen, le saut à skis et tous les autres événements que vous rendez possibles.

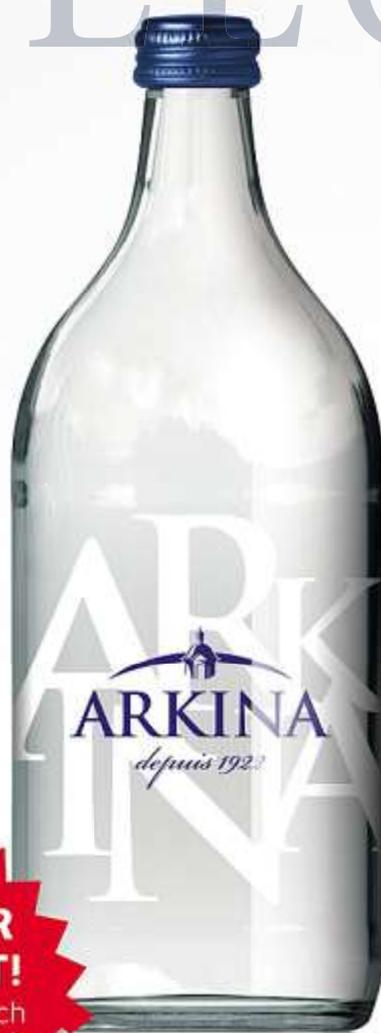
[www.engelberg.ch](http://www.engelberg.ch)



Après-ski sur la terrasse du chalet à la station de vallée du Titlis-Bahn à Engelberg.

# SWISS PREMIUM SELECTION

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



**COMMANDER  
MAINTENANT!**

[myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch)

SYMPATHIQUE. ECONOMIQUE. AUTHENTIQUE.

[WWW.SWISS-PREMIUM-SELECTION.CH](http://WWW.SWISS-PREMIUM-SELECTION.CH)

Concours – à gagner:

# Un an de Nescafé Milano 2.0

Avez-vous lu attentivement ce numéro de SOIF? Alors ce quiz ne devrait pas vous poser de problèmes. Les lettres des cinq bonnes réponses forment le mot de la solution. Le lot mis en jeu est une machine à café Nescafé Milano 2.0 pendant un an.

1. Comment s'appellent les remontées mécaniques de Verbier qui entretiennent un partenariat avec Feldschlösschen?

- M** Téléverbier
- B** Radioverbier
- A** Internetverbier

2. La luganighetta passe pour être une spécialité tessinoise. De quoi s'agit-il?

- C** Un dessert sucré
- I** Une saucisse rôtie
- A** Une pilule amère

3. Où se déroule chaque automne la «Soirée Cardinal»?

- F** A Bâle
- C** A Rheinfelden
- L** A Fribourg

4. Comment s'appellent les fêtes électro avec line-ups organisées par Carlsberg dans les stations de ski?

- A** Modernity
- N** Fidelity
- C** Infinity

5. Comment s'appelle la bière valaisanne culte appréciée des aficionados de l'après-ski?

- B** Brunette 24
- N** Blonde 25
- D** Châtaigne 26

6. Quand aura lieu la mise en perce de la bière de Noël Feldschlösschen?

- V** Le troisième mardi de juillet
- O** Le premier vendredi de novembre
- J** Le 35 mai

La solution est:

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

## Comment participer

Envoyez la solution et vos coordonnées par fax au **058 123 42 80** ou par courriel à **durst@fgg.ch**. Avec un peu de chance vous gagnerez une machine à café Nescafé Milano 2.0 pendant un an.

**Date limite d'envoi: 10 novembre 2014**



Nescafé Milano 2.0.



## Nescafé Milano 2.0: Le système de préparation du café du futur

La machine Nescafé Milano 2.0 est une révolution dans le monde du café pour la restauration. Grâce à un menu de commande tactile simple et agréable, vous pourrez combler les désirs de vos clients et enrichir votre offre de café avec des boissons tendance. Avec sa fonction de

blending, créez votre propre mélange de café et ainsi votre nouvelle marque de fabrique.

### Participer et gagner

La machine Nescafé Milano 2.0 transmet les données au PC, ainsi vous pouvez surveiller votre service de café depuis votre bureau. La

manipulation et le nettoyage sont hygiéniques et simples. A gagner, une machine Nescafé Milano 2.0 pendant un an (valeur du prix: environ 3500 francs). Participez, gagnez et révolutionnez votre quotidien avec le système de préparation du café du futur. [www.nescafe-solutions.ch](http://www.nescafe-solutions.ch)

## Les gagnants du concours SOIF de septembre 2014

Les personnes suivantes ont gagné chacune deux billets pour les cinémas Pathé:

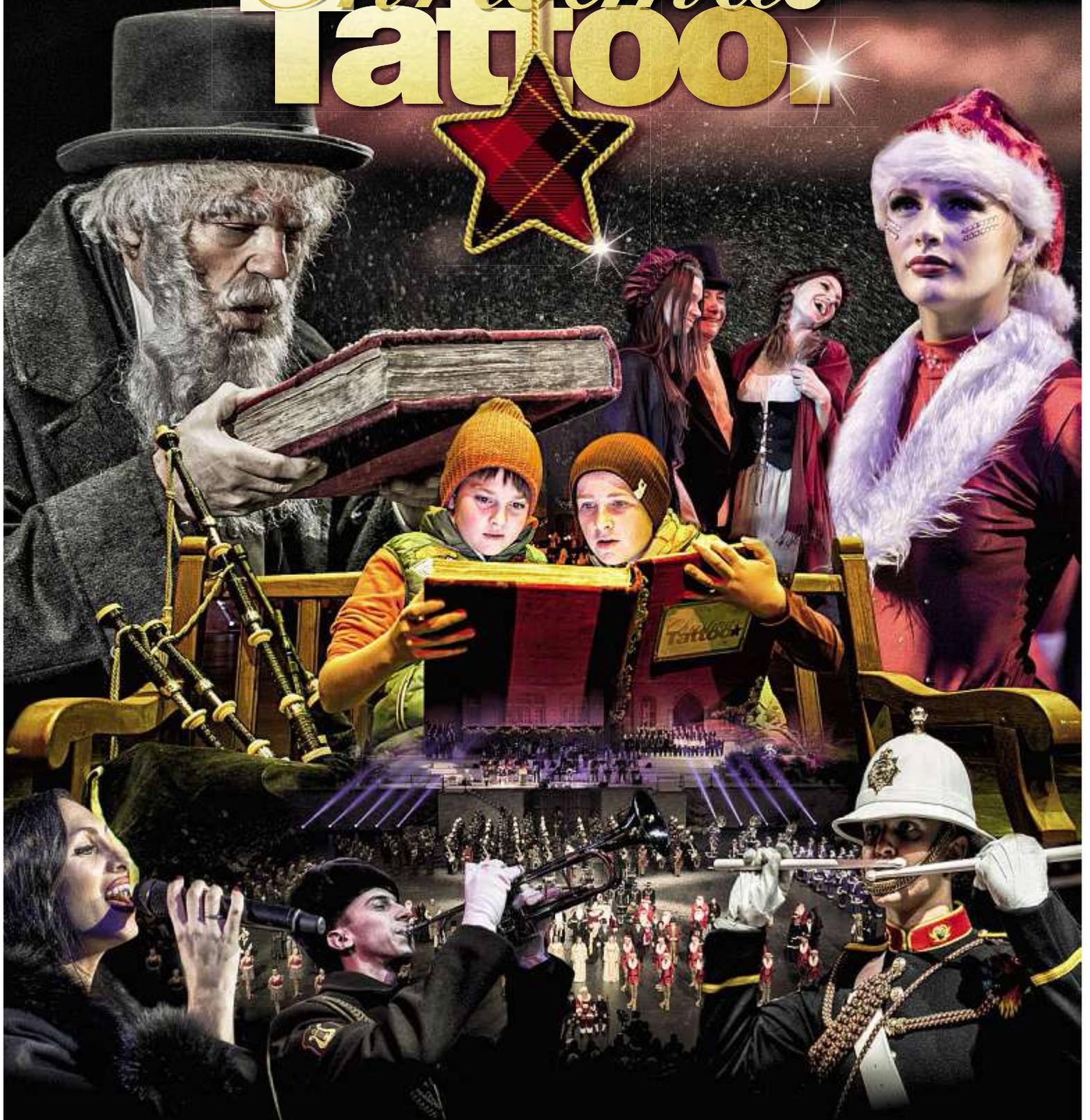
**Beatrice Wanner** (Baden),  
**Beatrix Zeller** (Tertianum AG, Soleure),  
**Mirjam Lüscher** (Bâle),  
**Peter Loder** (Mauren)  
 et **François Croteau** (Eclagnens).

Nos félicitations!



BASEL TATTOO PRODUCTIONS ET ABC PRODUCTION PRÉSENTENT

# Christmas Tattoo.



Du 10 au 13 décembre 2014 | Halle St-Jacques, Bâle

Billets:

[www.christmas-tattoo.ch](http://www.christmas-tattoo.ch) | +41 61 266 1000 | Ticketcorner

Sponsor principal  
**coop**

Event Partner  
**Bell**

Supplier  
**FELDSCHLÖSCHEN**

Partenaires médias nationaux  
**APG | SGA** **touring**

Partenaires médias régionaux  
**BASILEX** **Basler Zeitung** **Basel City Hall** **Basel** **Die Oberbadische**

Host City  
**Basel**  
[www.basel.ch](http://www.basel.ch)

**AU-DELÀ DE NOS FRONTIÈRES**

La «Kolariks Almhütte», un endroit où les Viennois aiment à se retrouver pour se laisser entraîner dans la magie des contes d'hiver.

## Magie de la **montagne** en pleine **ville**

**Vienne est une métropole de 1,8 million d'habitants. En plein centre de la capitale autrichienne, on peut trouver refuge dans une cabane de montagne et savourer une bière et des mets bio de la région. Les citadins retrouvent ainsi la féerie des contes d'hiver dans une ambiance d'après-ski.**

L'hiver approche. Beaucoup sont irrésistiblement attirés par les montagnes enneigées, d'autres préfèrent le charme des marchés de Noël de la ville. À Vienne, il est possible de combiner les deux.

### **Paysage de glace**

Le 22 janvier 2015, la place de l'Hôtel de Ville de Vienne se transformera une fois de plus en un conte d'hiver enchanteur. C'est dans cette atmosphère magique que s'inscrit la «Kolariks Almhütte». De cette cabane rustique, on peut contempler un panorama de rêve et un merveilleux paysage hivernal glacé, confortablement installé au chaud. Les clients jouissent ici d'une ambiance hivernale unique sans devoir se déplacer à la montagne.

### **Bière et après-ski**

La «Kolariks Almhütte» sert des mets classiques et raffinés et des boissons chaudes dans la tradition montagnarde. La bière coule à flots dans une ambiance d'après-

ski, sur la grand-place en plein centre de Vienne!

### **Produits bio et plats végétaliens**

La «Kolariks Almhütte» mise sur l'économie durable et l'écologie. «Nous mettons l'accent sur les produits bio provenant de la région et avons encore développé cet aspect pour la saison à venir. Ainsi, outre les traditionnels pieds de porc à la mode Kolarik, nous servons également des mets végétaliens», déclare Nadja Mann, porte-parole du Koralic.

### **Idées de fête originales**

La famille Kolarik est connue pour ses idées originales dans l'organisation de fêtes. Cela va de l'anniversaire d'un enfant à la fête de la bière ou à la célébration d'un mariage – pour toute occasion, les Koralic proposent une offre gastronomique diversifiée. À bientôt donc au chalet de la place de l'Hôtel de Ville de Vienne!

[www.kolarik.at](http://www.kolarik.at)



Charme contrasté: le chalet de montagne devant l'hôtel de ville néogothique.



Comme à la montagne: les citadins apprécient l'ambiance sympathique de la cabane.



Un parfum d'après-ski: les clients boivent volontiers une bonne bière fraîche à l'«Almhütte».

# Le meilleur de l'apéritif: L'accompagnement.



Nous faisons tout pour produire les meilleures chips.



LES PROS  
DES CHIPS

Pétillant

# Pas de fête sans champagne et prosecco

Aucune boisson ne convient aussi bien aux Fêtes que le vin mousseux. Qu'il s'agisse de champagne ou de prosecco, vous trouverez certainement dans notre gamme les bonnes bouteilles pour mettre vos clients dans l'ambiance des Fêtes.

On ne boit jamais autant de vin mousseux qu'à Noël et pour le Nouvel An. Le lien entre les festivités et les bulles dans le verre se rapporte à l'histoire même du champagne.

### Luxe, pouvoir et festivités

Le plus réputé des vins pétillants est né par hasard au 17<sup>e</sup> siècle à partir d'un vin blanc plat: comme celui-ci supportait mal le transport en fûts, les vignerons de la région champenoise commencèrent à mettre le vin en bouteille sur le lieu de production pour garder sa fraîcheur. Le vin continuait à fermenter en bouteille. Ce vin pétillant n'a que peu convaincu les vignerons, car les bouchons sautaient et occasionnaient de grandes pertes, mais les Anglais l'appréciaient.

En très peu de temps, cette boisson devint l'indispensable de toute fête qui se respecte. Le champagne était surtout dégusté lors de fêtes aristocratiques ou même royales. Cette association avec le pouvoir

et le luxe s'est répandue comme une traînée de poudre dans toutes les cours royales et princières d'Europe.

### Champagne ou prosecco?

Aujourd'hui encore, le champagne est une boisson noble et luxueuse pour laquelle les amateurs mettent le prix. Ces dernières années, le prosecco s'est fait une place comme alternative toujours plus appréciée, car sa qualité s'améliore. Il est plus simple à produire car la deuxième fermentation se fait dans des fûts d'acier et non en bouteille.

### Le bon mousseux pour vous

Champagne et prosecco sont tous deux vivifiants et pétillants et ne sauraient manquer à aucune fête. Votre Sales Manager en vins se fera un plaisir de vous conseiller les champagnes et prosecco adaptés à votre établissement.



### Notre gamme

- Prosecco Spumante DOC 20 cl / 75 cl
- Spumante Rosé 75 cl
- Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG 75 cl
- Champagne H. Lanvins & Fils 37,5 cl / 75 cl
- Pommery Silver Brut 75 cl
- Heidsieck Monopole Brut 75 cl

[www.bottle.ch](http://www.bottle.ch) / [www.myfeldschloesschen.ch](http://www.myfeldschloesschen.ch)



Art. 11012/10941  
CHF 3.30/8.50 la bouteille



Art. 11240  
CHF 9.80 la bouteille



Art. 11730  
CHF 12.90 la bouteille



Art. 11724  
CHF 25.90 la bouteille



Art. 12215  
CHF 29.90 la bouteille



Art. 12213  
CHF 42.50 la bouteille

Mise en perce officielle de la bière de Noël Feldschlösschen

# Feldschlösschen lance cette année une nouvelle tradition de Noël

Le premier vendredi de novembre sera à l'avenir une journée spéciale pour la gastronomie. Avec la perce officielle de la bière de Noël Feldschlösschen, nous créons une tradition de Noël avec un grand potentiel. Ce qui débutera le 7 novembre 2014 dans des établissements choisis sera fortement développé au cours des années à venir.

Feldschlösschen crée un lien avec l'Avent. La perce officielle de la bière de Noël Feldschlösschen est quelque chose de très particulier pour les restaurateurs: les établissements recevront à l'avance des kits spéciaux, avec notamment des give-aways. Jusqu'à 20 h 23, chaque client qui commande une bière recevra un give-away. Ceux-ci seront en partie distribués par des cochers et des demoiselles de château de Feldschlösschen qui vont arriver ici et là dans les établissements. À 20 h 24 précises, la bière de Noël est officiellement mise en perce.

Une tournée de bière est offerte, puis la fête de la bière de Noël continue jusque tard dans la nuit.

### Bientôt une grande fête

Plus de vingt établissements dans cinq villes participeront à la première du 7 novembre. Feldschlösschen s'efforce de transformer la perce officielle de la bière de Noël en une manifestation incontournable dans tout le pays. C'est une chance pour vous d'offrir quelque chose de spécial à vos clients au début du mois de novembre.

[www.feldschloesschen-weihnachtsbier.ch](http://www.feldschloesschen-weihnachtsbier.ch)



Mise en perce officielle de la bière de Noël Feldschlösschen

Tous les premiers vendredis en novembre

[feldschloesschen-weihnachtsbier.ch](http://feldschloesschen-weihnachtsbier.ch)

Une atmosphère d'Avent: la mise en perce officielle de la bière de Noël.



7 novembre à 20.24 h

Mise en perce officielle de la bière de Noël Feldschlösschen

[feldschloesschen-weihnachtsbier.ch](http://feldschloesschen-weihnachtsbier.ch)

## Au Danemark, c'est depuis longtemps un événement national

Au Danemark, le jour de la bière de Noël est d'une certaine importance depuis des années. La mise en perce officielle de la bière de Noël Feldschlösschen en Suisse veut reprendre cet exemple où, lors du «jour J» tant attendu, on met en perce au Danemark la bière de Noël «Tuborg Julebryg».

### Le jour J depuis 1990

Le jour J se déroule depuis 1990 le premier vendredi de novembre et est un événement d'importance nationale. Des centaines d'établissements dans tout le Danemark organisent des fêtes.



La grande fête de la bière de Noël: le jour J au Danemark.

## Mise en perce de la bière de Noël Voici les établissements qui participent à cette première!

<b>Zurich:</b>	The Nelson Pub, Kennedy's Irish Pub, Bar Rossi
<b>Berne:</b>	Schmiedstube, Gut gelaunt, The Nelson Pub, Bärner Mitti, Relais im Casino, Cowboys Bar
<b>Bâle:</b>	Gifhüttli, Zum schiefen Eck, Zum alten Warteck, Stadtkeller
<b>Lucerne:</b>	Roadhouse, Borromini, Havanna
<b>Genève:</b>	La Plage, Auberge Communale, Post Café, Café de Mantegnin, Pub McSorley

## Fermeture des portes au restaurant Felsenberg à Seebach

# Clôture pleine d'émotion

Le 3 octobre les nombreux clients habituels du quartier mangèrent, burent, discutèrent et jouèrent au jass et au bowling une toute dernière fois au restaurant Felsenberg situé près de la gare de Zurich Seebach. Les adieux du couple de gérants, Beatrix et Ernst Siegrist, furent à la fois joyeux et mélancoliques, puisque leur entreprise familiale ferme ses portes après 87 ans.

### Ouverture en 1927

Frida Siegrist, la grand-mère d'Ernst, ouvrit le local en 1927. Après 30 ans, il fut repris par la génération suivante, Trudi et Ernst senior. Depuis sa naissance il y a 64 ans, Ernst junior vécut dans la maison du «Felsenberg» qui appartient à la famille. Il a repris le restaurant avec sa femme Beatrix il y a 28 ans et ils accueillent parmi leurs clients fidèles diverses associations. Leurs enfants y ont également grandi, les petits-enfants viennent souvent en visite et Trudi Siegrist, leur arrière-grand-mère, y vit également.

### Hürlimann dès le début

Pendant 87 ans, le «Felsenberg» a été un local typiquement Hürlimann. Dès le début, les clients ont témoigné leur fidélité à cette bière zurichoise. Beatrix et Ernst Siegrist ont découvert Feldschlösschen lors de la fondation de la Feldschlösschen-Hürlimann Holding AG en 1996, et ils en sont très satisfaits. «Nous avons dès lors commandé toutes nos boissons chez Feldschlösschen où nous avons toujours été très bien suivis, en dernier par notre Sales Manager Claudio Balestra», déclare Ernst Siegrist.

### Le temps qui court

Les jeunes retraités désirent se consacrer à leurs petits-enfants, voyager et faire du sport. Ernst Siegrist: «Nos années en tant que restaurateurs furent splendides, mais nous nous réjouissons de vivre un nouveau chapitre, car le temps ne s'arrête pas.»



Une dernière partie de jass avant la clôture du «Felsenberg».



Ernst et Beatrix Siegrist se réjouissent de prendre leur retraite.



Avec son Sales Manager Claudio Balestra, Ernst Siegrist trinque à la nouvelle étape de sa vie.



## 30<sup>e</sup> anniversaire du Panda Bar, Lugano

# La birreria est solidement ancrée dans le quartier



Une équipe soudée (de g.): Fabia Pagnamenta, Sales Manager Feldschlösschen; Daniela Monga, employée de service; Rolf Burkhard (responsable livraison des clients Feldschlösschen au Tessin) et Cristina Romanski, gérante du «Panda».

En automne 1984, Cristina Romanski a repris la birreria Panda à Lugano. Durant sa première année, la restauratrice s'est investie dans une rénovation en profondeur. Le jeu en a valu la chandelle: depuis près de 30 ans, la birreria accueille ses visiteurs dans un décor sympa et chaleureux.

### Dévouement enthousiaste

Cristina Romanski et son personnel se donnent corps et âme à la gestion durable du local. Et l'on

prend également grand soin du matériel: au «Panda», on utilise toujours les verres qu'on a reçus de Feldschlösschen il y a plus de 20 ans.

### Hopfenperle est de mise

Le «Panda» est profondément ancré dans le quartier Molino Nuovo et compte de nombreux clients habituels qui aiment déguster une Feldschlösschen Hopfenperle, la préférée des Tessinois, dans un cadre familial.

# ORANGINA

*Shake the pulp!*



**Commandez  
maintenant!**  
**CHF 1.10** par bouteille

Orangina | Art. 11899  
15 x 0.25 VC verre

[www.myfeldschloessen.ch](http://www.myfeldschloessen.ch)

**La boisson authentique  
pour vos clients.**

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

[www.orangina.ch](http://www.orangina.ch)

Spiritueux

# La gamme idéale pour chaque occasion

**Un vaste choix de marques connues et les «House Selection Spirits» triés sur le volet: avec Feldschlösschen comme partenaire des boissons, vous disposez à tout moment de la gamme idéale de spiritueux. En tant que client, vous profitez en outre de nombreuses promotions.**

Feldschlösschen, votre partenaire de boissons compétent et fiable, vous propose non seulement la plus grande gamme de bières, un vaste choix de boissons sans alcool et des vins soigneusement sélectionnés – notre gamme de spiritueux ne laisse rien au hasard non plus. Durant la période des fêtes, il vaut la peine de rafraîchir votre gamme de spiritueux et de la compléter.

**Gamme polyvalente**

À l'occasion d'événements festifs, les clients aiment boire quelque chose de

spécial: notre sélection contient ce qu'il vous faut. Dans le domaine des marchandises de commerce, Feldschlösschen vous propose un choix intéressant de spiritueux avec environ 80 articles de plus de 55 marques connues.

**Cocktails de Noël**

Nous avons choisi pour vous trois recettes qui conviennent particulièrement bien à la période des fêtes (cf. recettes ci-dessous). Vous obtiendrez tous les ingrédients de base chez nous: Pastis 51,

Vecchia Romagna, Martini Bianco et Schweppes Indian Tonic.

**Nos spiritueux**

Depuis le début de l'année, nos clients ont aussi à leur disposition exclusive notre gamme de spiritueux «House Selection Spirits», qui comprend vodka, gin, whisky, rhum et tequila pour une gamme bien structurée à des conditions avanta-

geuses. Vous bénéficiez de promotions régulières et profitez de la possibilité de commander des bouteilles individuelles. Vous aurez ainsi une gamme personnalisée et polyvalente, apte à satisfaire tous les désirs de vos clients.

Pour voir un aperçu détaillé de notre offre, consultez la liste des prix ou rendez-vous sur

[myfeldschloessen.ch](http://myfeldschloessen.ch).

**Vos avantages en un coup d'œil**

- Près de 80 articles de plus de 55 marques connues
- Promotions attrayantes
- Possibilité de commander des bouteilles individuelles
- Tout un catalogue de prestations
- Bières, vins, boissons sans alcool et spiritueux **auprès d'un seul fournisseur!**

Pour un aperçu des produits proposés durant la période des Fêtes et pour des informations sur les prix, n° d'article, etc., veuillez consulter le HitFlash.

**Pastis**

Pastis 51  
eau  
glaçons

Le pastis se boit d'habitude avec de l'eau et des glaçons, dans un rapport de 1 à 5. Comme les goûts sont très différents, servez l'eau à part.

**Martini Bianco Tonic**

4 cl Martini Bianco  
Schweppes Indian Tonic  
glaçons  
zeste de citron

Remplir un verre à cocktail de glaçons et ajouter le Martini Bianco. Remplir de Schweppes Tonic et ajouter un morceau de zeste de citron.

**Caldissimo**

4 cl Vecchia Romagna  
1 cc poudre de cacao  
2 pincées poudre de cannelle  
2-4 cc sucre  
200 ml espresso  
1 bâton de cannelle

Mettre le cacao et la cannelle dans le verre et bien mélanger au sucre et à la Vecchia Romagna. Ajouter l'espresso chaud et garnir avec un bâton de cannelle.



## Hôtel America à Locarno

## Risotto automnal tessinois

Les clients qui descendent à l'hôtel America à Locarno se retrouvent directement sur la Piazza Grande. Outre les touristes venus du monde entier, beaucoup d'habitants de la région apprécient également sa fine

cuisine et sa situation centrale. Le chef Luigi Palmieri présente ici une de ses recettes: le risotto à la luganighetta de cerf. Il a préparé cette spécialité tessinoise automnale avec de la Feldschlösschen Dunkle Perle.

### Risotto à la luganighetta de cerf, Dunkle Perle, thym et poivre du val Maggia



#### Recette pour 4 personnes

#### Ingrédients

320 g	risotto
300 g	luganighetta de cerf
60 g	de beurre
1/2	oignon
150 ml	Feldschlösschen Dunkle Perle
1 l	bouillon de légumes
	parmesan
	thym
	poivre du val Maggia

#### Préparation

Hacher finement l'oignon, cuire à l'étuvée avec le beurre et le thym. Ajouter la luganighetta de cerf coupée en petites rondelles et cuire à l'étuvée également. Ajouter le riz et, après quelques minutes, la bière. Verser le bouillon et cuire le riz al dente. Ajouter enfin le parmesan râpé et le beurre, remuer et laisser reposer pendant quelques minutes. Garnir d'une branche de thym et assaisonner de poivre du moulin.

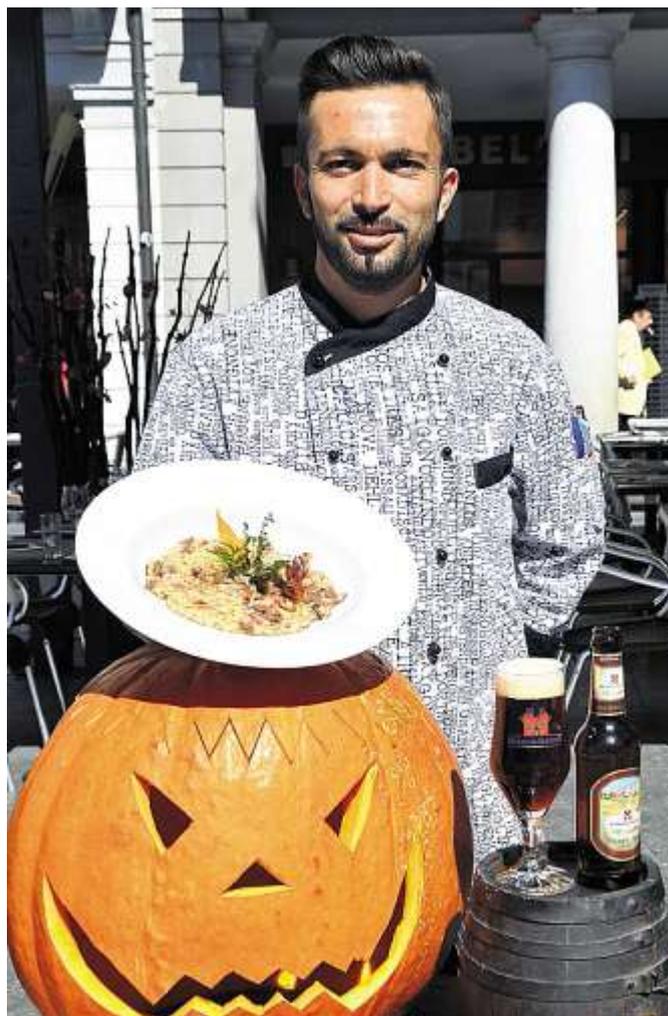
La Piazza Grande est le théâtre de nombreux événements pour lesquels l'hôtel America convient parfaitement, aussi bien pour y passer la nuit que pour sa cuisine renommée et sa magnifique terrasse. Situé sur la Piazza Grande, l'hôtel America propose des plats variés fortement imprégnés de la culture locale, à base de produits régionaux et de saison. La propriétaire Ketrin Kanalga et son équipe savent comment s'y prendre pour surprendre leurs hôtes.

#### Luganighetta de cerf

Pour SOIF, Luigi Palmieri a pensé à quelque chose de spécial: le chef de l'«America» présente sur la Piazza Grande un risotto automnal à la luganighetta de cerf. La luganighetta est une spécialité tessinoise de saucisse à rôtir, généralement à base de porc.

#### Bière Dunkle Perle

Afin d'apporter une note différente à ce plat traditionnel tessinois, Luigi Palmieri a ajouté 150 ml de Feldschlösschen Dunkle Perle à sa préparation. Le résultat: fantastico!



Luigi Palmieri, chef cuisinier de l'«America», présente son risotto à la luganighetta.



## Votre recette préférée

Envoyez-nous vos recettes de cuisine à base de bière!

Envoyez-nous votre recette préférée avec photo à: [durst@fgg.ch](mailto:durst@fgg.ch) ou à Feldschlösschen Boissons SA, Rédaction SOIF, Theophil-Roniger-Strasse, 4310 Rheinfelden.

Les recettes les plus originales paraîtront dans SOIF.

## Dunkle Perle: harmonie parfaite



On utilise la Feldschlösschen Dunkle Perle pour la préparation de ce plat. Cette bière est parfaite aussi pour accompagner le risotto car son arôme aux notes corsées de malt s'harmonise au mieux avec la luganighetta tessinoise.

Rolf Burkhard, sommelier Feldschlösschen



Au restaurant avec Beat Schlatter

# Propos honnêtes sur l'escroquerie

**Localité:**

Restaurant Bärengasse, Zurich

**Interlocuteur:**

Patrik Bruderer, restaurateur

**Beat: Un client qui veut tricher au restaurant, comment s'y prendra-t-il de préférence?** Patrik: Commettre une grivèlerie, tu veux dire?

**Beat: Oui. Comment ne pas me faire prendre?** Patrik (réfléchi): Le mieux, c'est d'ar-

river au local en compagnie d'une belle femme. Ensuite tu disparais aux toilettes, tandis que ta compagne détourne l'attention du gérant, avant de décamper à son tour. Remarque, c'est une idée plutôt idiote, car si la femme est vraiment belle, le gérant ne la quittera pas des yeux...

**Beat: Reste à savoir si mon repas gratuit ne sera pas gâché par le fait que le gérant courra ensuite après ma femme.** Patrik: Au fait, du



Beat Schlatter (à g.) et Patrik Bruderer du restaurant Bärengasse à Zurich.

point de vue juridique, on distingue une grivèlerie intentionnelle de celle commise sous le coup de l'émotion, la première étant plus sévèrement punie. Mais les cas qui passent au tribunal sont plutôt rares. Le plus souvent, le gérant et le client se mettent d'accord sur place.

**Beat: Le restaurateur décide donc lui-même s'il veut don-**

ner une fessée au client, en l'occurrence ma femme. Quelle autre façon de duper un restaurateur? Patrik: Ses propres employés sont bien sûr les mieux placés. En encaissant des boissons sans les taper, par exemple. Mais certains restaurateurs ont aussi un côté peu recommandable: le fameux coup des vins servis au verre, qui consiste à remplir les bouteilles entamées de vin bon marché, alors que l'étiquette promet un noble cru.

**Beat: Ah d'accord! La prochaine fois que je verrai un restaurateur fouiner dans un container de verre usagé, je connaîtrai alors ses intentions malveillantes.**

Agenda présenté par **myFELDSCHLOESSCHEN.ch**

## Mise en perce de la bière de Noël et Marché aux oignons

• **Mise en perce de la bière de Noël Feldschlösschen:** Le premier vendredi de novembre est désormais un jour spécial: à 20 h 24, la bière de Noël Feldschlösschen sera mise en perce pour la première fois dans toute la Suisse; on espère que dans les années à venir elle devienne une bière incontournable pendant les Fêtes. Dans la période de l'Avent, Feldschlösschen relie maintenant les gens de manière particulière (voir article en page 26).



Feldschlösschen rassemble les gens à Noël.

• **Marché aux oignons:** Le quatrième lundi de novembre, toute la ville de Berne sera à nouveau placée sous le signe de l'oignon. Le 24 novembre, jeunes et moins jeunes se rencontreront dans la vieille ville pour le traditionnel marché aux oignons. L'essentiel des produits vendus se compose de tresses, de couronnes et de figurines en oignons. Mais on y trouve aussi des textiles, des bijoux, des céramiques et des jouets. Pendant la deuxième semaine d'octobre, il y a aussi un marché aux oignons à Weimar en Allemagne.



Des oignons devant le Palais fédéral.



### LEXIQUE DE LA BIÈRE

#### Drêches (T comme Treber)

On appelle **drêches** les résidus de malt (bractées) qui restent dans la cuve à filtration après l'écoulement du moût lors du brassage. Les drêches contiennent en particulier les bractées et les protéines coagulées insolubles. Fraîches ou séchées, les drêches représentent un fourrage riche en protéine, utilisé pour l'alimentation animale – surtout pour augmenter le rendement laitier des vaches. À la cuisine, les drêches s'emploient pour faire des panades (escalopes de drêches) ou bourrages végétaux (raviolis).



### La BLAGUE du mois

Deux amis se rencontrent au bar et dégustent une bière.

«Pendant 20 ans, nous étions tellement heureux, ma femme et moi», dit l'un d'entre eux.

«Que s'est-il alors passé?» –

«Nous nous sommes rencontrés.»

# NOTRE ALE BRUNE ROMANDE

NÉE D'UNE AMITIÉ - BRASSÉE AVEC PASSION



*A. Linné*  
Brasseur

*M. Fudol*  
Créateur