



SOIF

Le magazine de restauration de l'entreprise Feldschlösschen – www.journalsoif.ch
N° 1 | Janvier 2015



Le Löwen à Heimiswil et Feldschlösschen

Partenaires depuis 118 ans

Les attentes de nos anciens
et nouveaux clients

Page 10

Livraison directe

Nos clients livrés
directement apprécient
un service optimal

Page 23

La Bière de Printemps

À commander maintenant:
amenez un bout de printemps
dans votre établissement

Pages 26+27

Exceptionnelle!

Feldschlösschen
Premium

1.28

Prix net
au lieu de 1.58
VC caisse 24x0,33

LA BIÈRE DE PRINTEMPS RAFRAÎCHISSANTE



BIÈRE DE PRINTEMPS

À COMMANDER MAINTENANT
EN EXCLUSIVITÉ
CHEZ VOTRE SALES MANAGER EN JANVIER



En vente au public dès le 20 mars 2015 dans toute la Suisse.
Disponible uniquement dans la restauration!

Éditorial

Trinquons à notre collaboration, pour la nouvelle année aussi



Chères lectrices, chers lecteurs,

C'est dans la lointaine année 1897 que la famille Lüdi a repris la direction du «Löwen» à Heimiswil. Ils ont décidé de se fournir auprès de Feldschlösschen, et le restaurant a rapidement connu le succès. Aujourd'hui encore, la quatrième génération, donc Brigitte et Daniel Lüdi, tient le plus ancien restaurant de ce nom de toute la Suisse. Aujourd'hui, le monde est bien différent qu'en 1897, mais la bonne collaboration entre le «Löwen» à Heimiswil et l'entreprise Feldschlösschen n'a pas changé, quant à elle, durant ces 118 ans: elle se base toujours sur une confiance réciproque et sur la certitude que le succès n'arrive que par des efforts communs. Vous pouvez lire en [page 10](#) pourquoi nos clients dans la restauration – qu'ils soient des clients de longue date ou récents – apprécient autant le partenariat avec Feldschlösschen.

En exclusivité pour nos partenaires de la restauration, nous lançons toujours des innovations sur le marché, afin de vous aider à augmenter le chiffre d'affaires. Par exemple, la Bière de Printemps de Feldschlösschen. En [page 26](#), nous vous expliquons pourquoi cette bière très fruitée amène un air de printemps dans votre établissement. Et comment vous pouvez tourner cela à votre avantage.

En effet, le printemps arrivera cette année aussi! Mais d'abord, laissez-moi vous souhaiter un bon début de 2015, une excellente nouvelle année, et que le partenariat entre vous et nous de la maison Feldschlösschen reste une carte gagnante. Sachez que vous pouvez compter sur nous aussi pour toute l'année 2015!

Gérard Schaller
Responsable Vente Restauration

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 Neuvième 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

Couverture: Urs Lindt – Photos: Fresh-focus, Textension, Feldschlösschen



Fidélisation de la clientèle 10



Commander 26



Concours 21



Première 16



Grimbergen Rouge

Parfaite pour les bières pression



La Rouge de Grimbergen combine les arômes doux du sureau, des airelles et des fraises aux notes corsées d'une bière d'abbaye. Depuis le mois de septembre, notre gamme comprend durablement ce secret pour amateurs de bière, tout comme la Grimbergen Blonde, la Grimbergen Double et la Grimbergen Blanche.

La Grimbergen vient de Belgique et convainc les amateurs de bière qui apprécient ce qui sort de l'ordinaire. Cette bière est présente sur 36 marchés et est l'une des bières d'abbaye qui connaît la plus grande croissance internationale. Ferez-vous bientôt partie des adeptes? Vos clients vous en seront reconnaissants! Élargissez la gamme de bières pression de votre établissement avec la Grimbergen Rouge et augmentez ainsi votre chiffre d'affaires!



Commander maintenant!

5.09 CHF

par litre

Grimbergen Rouge
Art. 12616 fût de 20 litres

www.myfeldschloesschen.ch



VIN DU MOIS

Bianco di Merlot

CHIODI ASCONA

Les arômes intenses du **Bianco di Merlot**, de fruits exotiques mûrs comme la mangue, le kiwi et la pêche accordent un prélude sympathique au bouquet. La structure fruitée de cette spécialité tessinoise surprend au palais et convainc au final.

S'accorde idéalement avec...

Le Bianco di Merlot s'accorde parfaitement avec la cuisine suisse et accompagne particulièrement bien la fondue.

«THE BOTTLE» – Food & Wine:

www.bottle.ch



Commander maintenant!

13.90 CHF

la bouteille

Bianco di Merlot
Art. 11783
6 x 75cl VP carton

www.myfeldschloesschen.ch



Prix du climat, Zurich

Une distinction pour le camion électrique

L'entreprise Feldschlösschen a été distinguée à l'Umweltarena Spreitenbach pour l'utilisation de son camion électrique de 18 tonnes et a obtenu le 2^e rang au prix du climat de Zurich



2014. Feldschlösschen et Coop utilisent les deux premiers camions électriques de 18 tonnes de Suisse pour les livraisons locales.

somme de 30 000 francs. En tout, 108 projets avaient été annoncés au Prix du climat 2014.

108 projets reçus

Les deux entreprises ont été primées à la deuxième place pour cette utilisation pionnière, avec le développeur et fabricant suisse du véhicule E-Force One AG de Fehraltorf. Les trois entreprises se partagent la

Faire des émules?

«Nous sommes très heureux de cette 2^e place pour notre camion électrique novateur», dit Thomas Stalder, responsable Customer Supply Chain chez Feldschlösschen. «On espère que notre initiative fera beaucoup d'émules!»



SAVOIR DE LA BIÈRE

FELDSCHLÖSSCHEN ACADEMY

SAVIEZ-VOUS que les établissements qui offrent une bière du mois augmentent leur chiffre d'affaires de bière de 5% au moins?

Astuce du mois

Allez sur myfeldschloesschen.ch sur la page Formation/Centre de connaissances et regardez la grande carte des bières. Vous obtiendrez ainsi facilement un aperçu des bières que vous avez dans votre assortiment. Il y existe certainement d'autres bières qui conviennent aussi à votre établissement et que vous pourriez facilement utiliser comme bière du mois ou de saison.



Pour l'apéro

Mini-muffins au maïs

Les muffins sont sur toutes les langues. Cette pâtisserie à la mode est pratique, simple et versatile. Une variante salée au maïs, fromage de chèvre et jambon de Parme complimente spécialement bien une bière, et donne très envie d'en commander une deuxième.



Mini-muffins à la polenta et à la sauge

INGRÉDIENTS POUR ENV. 20 PIÈCES: 150 g de polenta, 350 g de fromage de chèvre, 75 g de jambon de Parme, 50 g de beurre, quelques brins de sauge, sel.

MARCHE À SUIVRE: cuire la polenta. Émietter le fromage de chèvre, couper le jambon en dés et hacher finement la sauge. Mélanger le beurre, le fromage de chèvre, le jambon et la sauge à la polenta. Lorsque le beurre et le fromage sont fondus, verser la polenta dans de petits moules à muffins. Après deux heures, la polenta est entièrement refroidie. Préchauffer le four à 180°, puis faire dorer les mini-muffins pendant 10 minutes. Servir immédiatement.

Offre exclusive

Ce trolley facilite la vie des restaurateurs



Voici le trolley pratique pour les fûts de 20 litres.

Le café, autrement

Un espresso... tout à fait spécial

En matière de café, le premier choix est souvent un espresso bien corsé. Servez donc à vos clients, pour changer, un «espresso au piment». Le léger piquant du piment offre une expérience gustative surprenante.



Voici comment créer un espresso au piment:

1. Verser 10 à 15 ml de lait condensé dans un verre à espresso.
2. Y saupoudrer une pointe de couteau de piment en poudre.
3. Découper un zeste d'orange dans la cafetière et y laisser couler un espresso.
4. Verser avec précaution l'espresso dans le verre.
5. L'expérience gustative étonnante est prête.

www.nescafe-solutions.ch



Nouveau: live chat

Vous pouvez maintenant contacter le centre de service à la clientèle de Feldschlösschen par le biais d'un chat. Cliquez sur le symbole du chat sur myfeldschloesschen.ch, ce qui provoquera l'ouverture de la fenêtre pour chatter. En quelques secondes, vous serez en contact avec notre centre de service. En dehors des heures de bureau, une fenêtre de messagerie s'ouvrira. Nous répondrons à vos questions le prochain jour ouvrable.

Chattez avec nous, la sympathique équipe des ventes à distance du centre de service à la clientèle s'en réjouit!



MyFELDSCHLOESSCHEN.ch

Ce trolley est spécialement construit pour le transport des fûts de 20 litres et facilite le travail quotidien des restaurateurs. Il a été inventé par le bricoleur valaisan Jean-Baptiste Sartoretti de Vouvry.

Commander maintenant

Vous pouvez maintenant commander ce trolley pratique au prix de 180 francs/pièce plus 30 francs de frais d'envoi. Êtes-vous intéressé? Alors envoyez votre commande par e-mail à durst@fgg.ch ou téléphonez à Jean-Baptiste Sartoretti au numéro 079 508 65 84.



**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.myfeldschloessen.ch 0848 805 010



**HOUSE
SELECTION
SPIRITS**

GET MORE FOR LESS.



BOISSON DU MOIS

Rappelez vite l'été avec la **Berry's Sling**



La «Berry's Sling» est si fruitée et désaltérante que vos clients se retrouveront en été à la première gorgée. Malgré ses grands effets, ce cocktail est très facile à préparer.

Sirop fruité et vodka neutre

Vous obtiendrez le goût fruité grâce aux sirops de cassis et de framboise de Teisseire. Leurs arômes fortement concentrés ont un goût intense et incomparable, sans faire appel à des arômes artificiels ou à des

Ingrédients

30 ml d'Aicy Vodka
15 ml de sirop de cassis Teisseire
15 ml de sirop de framboise Teisseire
20 ml de jus de citron frais
1 dl d'eau minérale
Framboises
Mûres
Feuilles de menthe
Glace pilée

Préparation

Verser tous les ingrédients dans un verre à long drink rempli de glace pilée. Bien agiter. Garnir de fruits et de feuilles de menthe.



conservateurs. La base du cocktail est la vodka. L'«Aicy Vodka» de notre «House Selection Spirits» se distingue par son final pur et convient particulièrement bien comme base de mélanges grâce à son goût neutre.



Le «Räbechilbi» à Richterswil

Le chœur d'hommes Frohsinn a du succès avec **Feldschlösschen**

Plus de 20 000 personnes ont assisté en novembre au traditionnel Räbechilbi (Fête de la rave) à Richterswil. Déjà en début de soirée, les nombreuses lanternes concu-

rençaient la pleine lune. Un point d'orgue a été le chœur d'hommes créatif Frohsinn de Samstagern avec son attelage Feldschlösschen merveilleusement organisé.



Le chœur d'hommes Frohsinn de Samstagern a eu un énorme succès avec son attelage Feldschlösschen au Räbechilbi.

LA TRADITION SUISSE DANS LA BOUTEILLE À FERMETURE MÉCANIQUE



ESSAYEZ-LA MAINTENANT!

NATURFRISCH

TOUT LE PLAISIR D'UNE BIÈRE TROUBLE

BÜGEL

LA LAGER PLEINE DE CARACTÈRE

Assemblée générale de Hürlimann Bier A.G.

Hommage à **Walter Scheibli** et de l'argent pour six **projets masculins**

Walter Scheibli est le premier «HürliMANN (homme Hürlimann) de l'année». Cet ancien journaliste sportif zurichois connu partout a été distingué lors de la deuxième assemblée générale de Hürlimann Bier A.G. au Zürcher Volkshaus. Le président du conseil

d'administration Beat Schlatter a aussi présenté six nouveaux projets masculins soutenus par le fonds «Hürlimann-Rappen». La ligue zurichoise contre le cancer s'est réjouie de tous ceux qui sont venus avec une moustache.

Près de 80 actionnaires se sont retrouvés pour la deuxième assemblée générale de Hürlimann Bier A.G. au Zürcher Volkshaus. Le président du conseil d'administration Beat Schlatter a dirigé la partie officielle avec humour et a présenté aux participants le projet qui a emporté le «Hürlimann-Rappen» (le centime pour Hürlimann). Cet acteur, cabarettiste et scénariste a aussi levé le voile concernant le vainqueur de la distinction de «HürliMANN (homme Hürlimann) de l'année».

Un fonds réservé aux hommes

La fondation de Hürlimann Bier A.G. au printemps 2013 a coïncidé avec le lancement du fonds «Hürlimann-Rappen» (le centime pour Hürlimann). Chaque chope de Hürlimann vendue apporte un centime au fonds. Cet argent soutient six projets inhabituels dans les domaines de la culture, du sport et de la cuisine, s'ils sont lancés par des hommes de Zurich et destinés aux hommes de Zurich.

Les six projets vainqueurs

Le conseil d'administration de Hürlimann Bier A.G. s'est décidé en faveur de six projets qui s'avèrent être particulièrement originaux. Ont reçu une



Beat Schlatter, président du CA de Hürlimann Bier A.G., et Thomas Amstutz, PDG de Feldschlösschen.

contribution financière du fonds Hürlimann-Rappen:

- Une équipe de jeunes débutants sur tricycles participant aux Sixdays de Zurich
- Le projet de film zurichois «Durch die Nacht» (à travers la nuit)
- Des trajets gratuits en taxi rickshaw à Zurich
- Des concerts TAWARA dans des institutions sociales
- L'association ZwüscheHalt, qui aide les hommes en détresse à cause de violence domestique

• Une chanson pour les vrais hommes assoiffés.

Une nouvelle distinction

Les engagements généreux en faveur des hommes doivent être reconnus. Pour cette raison, les actionnaires ont désigné cette année le premier «HürliMANN de l'année». Hürlimann Bier A.G. récompensera désormais ainsi chaque année un homme qui s'est particulièrement engagé pour ses semblables dans le canton de Zurich.



«HürliMANN» de l'année, Walter Scheibli (à droite) avec Hans Joachim Meyer, Feldschlösschen.

7500 francs pour la ligue zurichoise contre le cancer

En vue de l'assemblée générale, Hürlimann Bier A.G. avait lancé l'action «Movember». Pour chaque homme qui venait à l'AG portant la moustache, Hürlimann Bier A.G. a versé 100 francs à la ligue zurichoise contre le cancer. De cette façon originale, 7500 francs ont pu être récoltés.

Un fauteuil pour Walter Scheibli

Chaque actionnaire pouvait choisir son préféré parmi les nominés. La distinction «HürliMANN de l'année 2014» a été remise au Volkshaus à l'ancien reporter radio Walter Scheibli

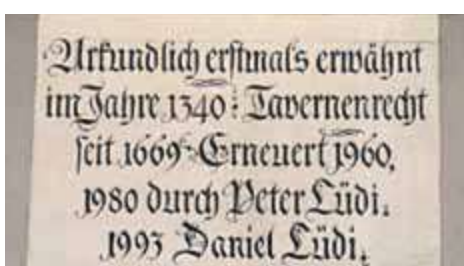
(82 ans). Sa voix a fait vibrer les hommes pendant des décennies en commentant les hauts et les bas sportifs. Un fauteuil gravé de son nom au «Volkshaus» rappelle maintenant la distinction de Walter Scheibli comme «HürliMANN de l'année 2014».



Le Sales Manager Jürg Vogel (à gauche) trinque avec Brigitte et Daniel Lüdi du «Löwen» à Heimiswil pour célébrer leur longue collaboration amicale.

Fidèles clients depuis des générations: la famille Lüdi du Löwen, Heimiswil

Une confiance réciproque qui dure depuis



Un établissement chargé d'histoire

L'auberge Löwen de Heimiswil est mentionnée pour la première fois en 1340, et détient depuis 1669 le droit de taverne et le classement aux monuments historiques. Située non loin de Berthoud, elle est dans la famille Lüdi depuis 118 ans.

Le plus ancien «Löwen» de Suisse se trouve à Heimiswil. La relation entre cet établissement de l'Emmental et Feldschlösschen est aussi ancienne qu'éprouvée. SOIF et Jürg Vogel, Sales Manager, ont rendu visite à Brigitte et Daniel Lüdi, quatrième génération à diriger l'établissement.

Depuis 18 ans, le Sales Manager Jürg Vogel compte Brigitte et Daniel Lüdi, du Löwen à Heimiswil, parmi ses fidèles clients. Mais le partenariat entre l'établissement et Feldschlösschen est bien plus ancien.

Le client est roi

Dès le début, Feldschlösschen a épaulé la tradition

plus que centenaire de cette famille en tant que fournisseur de boissons. Une vieille caisse à bières en bois au grenier en témoigne.

Les Lüdi apprécient d'avoir aussi peu d'efforts à faire pour l'approvisionnement en boissons et de pouvoir se concentrer sur le service à la clientèle. Avec les bois-

sons que les clients désirent: «Feldschlösschen a toujours proposé ce que les clients demandaient – par exemple la Feldschlösschen 2.4», explique Daniel Lüdi.

Des conseils toujours discrets

Le couple de restaurateurs et Jürg Vogel se connaissent depuis des années, et com-

**Fidèles clients depuis des générations:
Les familles Nanzer et Spranzi, hôtel Furka à Oberwald**

Hôtelier: «Nous avons toujours fait de bonnes expériences»

Le partenariat entre les restaurateurs et Feldschlösschen est bien plus qu'une simple relation commerciale. C'est une histoire d'amour qui dure depuis des générations, marquée par une estime mutuelle. «La collaboration de plusieurs décennies avec Feldschlösschen est amicale et presque familiale. Et en tout cas, elle est payante pour nous», dit l'hôtelier valaisan Claudio Spranzi.

Lors de son ouverture en 1848, l'hôtel Furka était le premier hôtel à Oberwald. Plus tard, Claudio Spranzi, originaire d'Obergoms, a grandi dans cette bâtisse. Il est aujourd'hui la sixième génération à diriger l'entreprise familiale. «Gamin, je connaissais déjà Feldschlösschen», raconte-t-il.

Il ne saurait dire depuis combien de temps exactement dure le partenariat entre la famille Nanzer-Spranzi et Feldschlösschen. Mais d'une chose il est certain: ceci remonte au moins à la seconde moitié du XIX^e siècle. Et lorsqu'en l'an 1865, la bière Valaisanne est arrivée sur le marché, l'hôtel Furka l'a immédiatement servie.

Il n'a jamais été question de changer

«Il n'a jamais été question de changer de fournisseur de boissons», affirme Claudio Spranzi. «Que ce soit pour les ristournes généreuses, les livraisons toujours correctes et dans les temps ou encore les excellents conseils du Sales Manager Martin Jossen, nous avons toujours



«Je connais Feldschlösschen depuis tout gamin déjà.»

Claudio Spranzi, du Furka à Oberwald

fait de bonnes expériences. Le livreur Feldschlösschen se rend même compte lorsque nous nous sommes trompés dans une commande. Il nous le fait remarquer et demande si nous voulons vraiment ce produit.»

Toujours ouvert à la nouveauté

Le Sales Manager Martin Jossen retourne le compliment: «La collaboration avec Claudio Spranzi,

et jusqu'en 2012 avec sa tante, a toujours été très agréable. La famille aime la nouveauté; elle a par exemple misé d'emblée sur les bières de saison, comme celle de Noël.»

Le Sales Manager Martin Jossen est lié à l'hôtel Furka par son histoire personnelle: «Dans les années 1950, ma mère travaillait dans cet hôtel et y a rencontré mon père, un tunnelier.»

Impatient de goûter la Bière de Printemps

Claudio Spranzi témoigne d'une «collaboration amicale et presque familiale» avec Martin Jossen. Cela fait longtemps qu'on se tutoie et on peut se faire confiance. La fidélité à Feldschlösschen a déjà été payante pour ses aïeux et il n'est pas non plus déçu de ce partenariat. L'hôtelier encense également les produits suisses de Feldschlösschen: «C'est une bonne chose qu'il y ait enfin une Bière de Printemps Feldschlösschen. Ça colle à l'image de l'hôtel.»

www.hotel-furka.ch

Voir au verso

s 118 ans

«Il sait exactement ce que nous voulons ou pas.»

Brigitte Lüdi, du Löwen Heimiswil

prennent donc leurs besoins respectifs, affirme Daniel Lüdi. «Il nous conseille sans nous forcer la main, car il sait exactement ce que nous voulons ou pas», ajoute Brigitte Lüdi. Ou selon les propres mots de Jürg Vogel: «Notre relation commerciale illustre l'expression, «être comme cul et chemise.»

www.loewen-heimiswil.ch



L'hôtel Furka à Oberwald au XXI^e siècle.



L'hôtel Furka à la fin du XIX^e siècle.

RAFRAÎCHISSEZ VOTRE QUOTIDIEN AVEC SOMERSBY.



**COMMANDER
MAINTENANT!**

myfeldschloesschen.ch

Consommer avec
modération.



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!

Nouveau client: les hôtels Sunstar

Les valeurs suisses comptent beaucoup

Les sympathiques hôtels Sunstar se basent sur des valeurs suisses – et depuis le printemps dernier, sur leur partenariat avec Feldschlösschen.

«La Sunstar Holding SA, fondée par un entrepreneur de la région bâloise, demeure entre des mains suisses. La Swissness et les valeurs suisses comptent beaucoup pour nous», dit Katja Lemmler.

Selon l'assistante de direction, ce concept comprend des produits issus de filières locales et durables. C'est aussi pour cette raison qu'a été conclu au printemps 2014 «un partenariat intensif avec Feldschlösschen».

«Cela nous convient parfaitement»

«Les produits suisses de Feldschlösschen, les relations sympathiques et l'image conviennent parfaitement à notre entreprise», dit le responsable de la communication Gillian Müller.

«Développer le partenariat»

Sunstar gère 12 hôtels. Dans bon nombre d'entre eux, les clients peuvent déjà savourer les bières, boissons gazeuses et eaux minérales premium de Feldschlösschen. «Notre idée est de développer le partenariat et d'offrir les produits Feld-

schlösschen dans la majorité des hôtels», dit Gillian Müller.

Le partenariat a bien commencé. «La qualité des services de Feldschlösschen est simplement super», dit Katja Lemmler. Les livraisons se font sans problème, même à Zermatt d'où sont bannies les voitures.

Des louanges d'Arosa aussi

Rolf Bucher, qui gère l'hôtel Sunstar à Arosa: «Nous ne sommes pas encore passés chez Feldschlösschen. Mais d'après les premières expériences, je peux très bien imaginer un changement.»

www.sunstar.ch



«La qualité des services est simplement super.»

Katja Lemmler, hôtels Sunstar



«Un peu différent»: l'hôtel Sunstar Style de Zermatt.



Le gérant de bar et de restaurant Stefan «Zilti» Ziltener compte depuis cet hiver sur le partenariat avec Feldschlösschen.

Nouveau client: l'«Obertor» à Parpan

«Vendre plus de bière ensemble»

L'après-ski avec Feldschlösschen à l'«Obertor»: le gérant de bar et de restaurant Stefan Ziltener raconte pourquoi il s'est décidé pour un nouveau partenaire en matière de boissons et comment il a vécu le début de ce partenariat.

Pourquoi être passé à Feldschlösschen?

Je voulais donner une nouvelle impulsion à l'«Obertor» par un grand choix de bières. J'ai ainsi décidé en faveur de Feldschlösschen. En plus, le nouveau partenaire pour les boissons est rapide, simple et novateur. Une autre raison est le Sales Manager Jürg Felix, avec qui j'ai depuis longtemps de bonnes relations.



Comment s'est passé le début du partenariat?

Très bien, pas compliqué, orienté solutions. Je suis convaincu que cela continuera ainsi.

Qu'attendez-vous d'un partenaire pour les boissons?

Le partenaire doit être fiable et flexible et chacun doit y mettre un peu du sien. Je veux pouvoir faire confiance au partenaire et évidemment vendre encore plus de bière avec lui.

«Feldschlösschen est rapide et novateur.»

Stefan «Zilti» Ziltener, Obertor, à gauche avec le Sales Manager Jürg Felix.

Quelle est l'importance de la bière dans l'après-ski?

Elle est énorme! Les skieurs ont très soif, et l'après-midi ils ne veulent pas boire trop d'alcool, alors ils commandent une bière.

www.obertor-bar.ch

NOUVEAU: Eve Hugo

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



Commandez maintenant!

Consommer avec modération.



eve
BY CARDINAL



Christophe Bovigny avec Liliane Page (à gauche) et Assunta Charbonney de Feldschlösschen.

Nouveau client: le néo-restaurateur Christophe Bovigny, restaurant du Grütli à L'Isle

«Pour un néophyte comme moi, Feldschlösschen est le meilleur partenaire»

Christophe Bovigny a fait le saut l'année dernière et a repris le restaurant du Grütli à L'Isle dans le canton de Vaud. Dès le départ il a compté sur son partenariat avec Feldschlösschen. «J'ai reçu la meilleure assistance possible pour débiter», explique le restaurateur néophyte.

«Dès le premier jour, j'ai été idéalement accompagné par Feldschlösschen.»

Christophe Bovigny, Grütli

Christophe Bovigny est assis tranquillement entre la Sales Manager Assunta Charbonney et le Head of Distribution de la gastrologistique des cantons de Vaud, Fribourg et Neuchâtel, Liliane Page. Le néophyte est entre de bonnes mains, avec ces deux femmes de Feldschlösschen.

Au début, tout était nouveau
Depuis l'automne dernier, le Vaudois dirige avec son partenaire et chef de cuisine, Bruno Lebris, le restaurant du Grütli à L'Isle, sur la route de la Vallée de Joux. «Au début, tout était nouveau pour moi», raconte le patron du «Grütli».

«Monsieur Bovigny prend aujourd'hui tout comme un apprentissage, et nous de chez Feldschlösschen sommes à ses côtés en faits et en gestes», déclare Assunta Charbonney.

L'assistance de départ idéale
«Dès le premier jour, j'ai été idéalement accompagné par Feldschlösschen», dit l'«apprenti» Christophe Bovigny. Comme néophyte, l'entreprise Feldschlösschen est le meilleur partenaire possible.

Ces mots font bien plaisir à Assunta Charbonney: «Nous voulons fournir une assistance idéale aux néophytes parmi nos clients.

Le restaurateur tout frais doit sentir qu'il peut toujours compter sur nous.» Il a d'abord été question de recommander la meilleure gamme de boissons à Christophe Bovigny. Il fallait à cette occasion prendre en compte que le «Grütli» est un bistrot campagnard d'environ 50 places.

Le succès à venir

Liliane Page s'est d'abord occupée de la livraison optimale. Entre autres, c'était «important de fixer les heures de livraison idéales pour le client». Lors de sa deuxième visite au «Grütli», elle a discuté avec Christophe Bovigny de ses premières expériences et a



cherché le potentiel d'optimisation.

«J'ai une bonne impression. Christophe Bovigny aura du succès avec le «Grütli», dit Assunta Charbonney.

Le restaurateur néophyte sourit pour acquiescer, assis entre elle et Liliane Page. Il le sait: son succès prévisible comme restaurateur, il le doit aussi à son partenaire Feldschlösschen.

Le camion Feldschlösschen devant le «Grütli»: il vient aux heures qui conviennent le mieux au client.

Inauguration réussie dans cinq villes suisses

Succès de la première mise en perce de la bière

Le premier vendredi de novembre 2014, Feldschlösschen a célébré dans cinq villes suisses la première mise en perce officielle de sa bière de Noël tant aimée. À 20 h 24, les demoiselles de château et les cochers ont mis en perce le premier fût dans les établissements de 20 restaurateurs, ont distribué la bière gratuitement et ont ainsi créé une joyeuse ambiance de Noël. La fête de la bière de Noël s'est poursuivie tard dans la nuit. Les consommateurs ont savouré ce nouvel événement et les restaurateurs étaient ravis de pouvoir proposer quelque chose de spécial à leurs clients début novembre.

Voir l'avenir en grand

D'ici quelques années, la mise en perce officielle de la bière de Noël Feldschlösschen devrait atteindre sa vitesse de croisière. Walter Gasser, Activation Manager On-Trade chez Feldschlösschen, confie: «Nous souhaitons que l'événement s'amplifie et se popularise au fil des ans pour devenir un événement lucratif pour les restaurateurs pendant l'Avent.»

Les retours des restaurateurs clients de Feldschlösschen ayant participé à l'inauguration étaient très positifs.



À Zurich, les demoiselles de château et les cochers ont su créer une joyeuse ambiance de fêtes de l'Avent..



Mise en perce de la bière de Noël: ils ont participé à l'inauguration

À Zurich: The Nelson Pub, Kennedy's Irish Pub, Mc Gee's

À Berne: Schmiedstube, Gut gelaunt, The Nelson Pub, Bärner Mitti, Relais im Casino, Cowboys Bar

À Bâle: Gifhüttli, Zum schiefen Eck, Zum alten Warteck, Stadtkeller

À Lucerne: Roadhouse, Borromini, Havana

À Genève: La Plage, Post Café, Café de Mantegnin, Pub McSorley



À Bâle, l'attelage à...
Le premier fût de bière

re de Noël



La légende du foot Fritz Künzli avec Monika Kälin et le joueur professionnel de beach soccer, Stephan Meier.



Le metteur en scène Erich Langjahr, le PDG de Feldschlösschen Thomas Amstutz, Hanspeter Bucher (Bucher Transport) et l'ancien Feldschlösschen Sales Manager Roland Baumann.



Urs Emmenegger (Glasi-Restaurant Adler Hergiswil), Susanna Hospenthal (Kurz Bijoux et Montres) et Franz Stalder (City Vereinigung Lucerne).



Markus Wicki (Hirschen Oberkirch) et César Welti.



Margot Schirm, Simon Kopp (Police lucernoise) et Astrid Cleaver (Two Flags Pub Goldau).

Soirée Martini à Lucerne

La bonne société de Suisse centrale de sortie



Un six de Feldschlösschen était présent. Le Père de Noël est arrivé en calèche.



L'attelage à quatre de Feldschlösschen à Lucerne.

La «Soirée Martini» de Feldschlösschen a une fois encore été une occasion de divertissement et de bonnes conversations. Près de 300 personnalités de Suisse centrale, des mondes de l'économie, de la politique, de la culture, se sont rencontrées le 11 novembre 2014 à Lucerne pour la 12^e édi-

tion de cette manifestation désormais traditionnelle. Le restaurant 1871 au Grand Hôtel National a offert le cadre chic qui convenait à la soirée. Les invités ont pu essayer en exclusivité la bière «Soirée Martini» brassée spécialement par Feldschlösschen à cette occasion.

Accès gratuit à Internet pour vos clients



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

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

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

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





AUTOUR D'UNE BIÈRE AVEC MIKE FLISS DE MIC CATERING

«Les grands avantages de la petite installation de pression **Select 10**»



À GAUCHE:
MIKE FLISS, FONDATEUR
ET PROPRIÉTAIRE DE
MIC CATERING

À DROITE:
MARTIN KÄSLIN, REGIONAL
SALES MANAGER
BÂLE-VILLE ET CAMPAGNE
FELDSCHLÖSSCHEN

Martin Käslin (Regional Sales Manager Bâle-Ville et Campagne): Mike, tu as été un des premiers clients à commander la Select 10 il y a un an et demi.

À quoi te sert cette installation de pression mobile chez MIC Catering?

Mike Fliss (propriétaire de MIC Catering): Nous utilisons deux Select 10 depuis 2013 et venons d'en commander deux supplémentaires. Nous utilisons surtout la petite installation avec 10 litres de Feldschlösschen Hopfenperle lors de manifestations avec 50 personnes au maximum. Elle convient aussi aux restaurateurs qui n'ont pas besoin de beaucoup de bière pression, par exemple les bistros, les cafés et les locaux associatifs. C'est alors l'installation parfaite, car la bière se conserve un mois entier après la mise en perce.

Pourquoi avez-vous utilisé l'installation aussi au Worlddidac de Bâle, pour environ 200 invités?

Il faut dire qu'au Worlddidac, nous avons deux Select 10 à disposition. Les installer n'a pas été un jeu d'enfant, mais les avantages sont évidents par rapport à la bière en bouteille: pas besoin d'autre réfrigération, pas de bouteilles vides à éliminer et nettement moins de poids à transporter. En plus, les clients apprécient l'expérience de tirer leur propre bière.

N'est-ce pas trop compliqué pour eux?

Au Carnaval de Bâle, ça va tout seul, car tout le monde sait parfaitement tirer une pression. Mais l'installation est très simple à utiliser, même pour les profanes du Carnaval.

As-tu des astuces pour les collègues sur la bonne utilisation de la Select 10?

La réfrigération des fûts prend un peu de temps, qui manque souvent justement. Si lors d'une manifestation on prévoit plusieurs fûts, on devrait les refroidir à l'avance.

Un autre avantage, c'est que l'appareil ne demande pas de nettoyage.

C'est exact. Nous avons néanmoins des

exigences de qualité élevées et nettoions la Select 10 comme tous nos autres appareils après chaque manifestation. Mais en fait, ce ne serait pas nécessaire.

Quelles améliorations pourraient encore être apportées à la Select 10?

La première génération connaissait encore quelques imperfections, mais elles ont été corrigées. J'aimerais que le changement de fût soit encore plus simple à effectuer. Et comme Bâlois, je trouverais évidemment génial que nous puissions aussi servir la bière bâloise Wardeck avec la Select 10. Heureusement que la Feldschlösschen Hopfenperle est aussi un produit de grande qualité: une bière suisse, avec une longue tradition et très appréciée.

Par rapport aux services de Feldschlösschen dans le domaine technique, quel est ton degré de satisfaction?

Je saisis l'occasion de lancer, une fois de plus, des fleurs au directeur de votre service clientèle technique, René Zwygart; le soutien technique est global, simple et très flexible. Et s'il nous faut de l'aide, on l'obtient immédiatement.



Select 10

Installation de pression mobile
Feldschlösschen Hopfenperle
Fût de 10 litres – Art. n° 11924

MIC Catering Company

La MIC Catering Company a été fondée en 1992 par Mike Fliss. Cette entreprise bâloise emploie 46 personnes, dont quatre postes fixes. MIC n'est pas un service traiteur classique, mais un spécialiste de la logistique du catering. Un de ses plus grands clients est la Foire Suisse. MIC Catering est un des clients Feldschlösschen satisfaits, et cela depuis 10 ans.

www.mic-catering.ch

Le soleil en bouteille.

D
VITAMINE
DU SOLEIL



Nouveau dans l'assortiment !
Commander maintenant !

Concours – à gagner:

3 x 2 billets pour Shrek – le musical

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.

1. Lors de quelle émission télévisée la Brasserie au Lac à Weesen a-t-elle fait grande impression?

- E** Mis Lokal, ihres Lokal
- D** Mis Restaurant, sis Restaurant
- S** Mini Beiz, dini Beiz

2. Depuis quelle année le «Löwen» à Heimiswil est-il client de Feldschlösschen?

- H** Depuis 1897
- C** Depuis 1907
- I** Depuis 1917

3. Comment s'appelle la bière Grimbergen que Feldschlösschen offre durablement depuis l'automne dernier?

- A** Grimbergen Rot
- R** Grimbergen Rouge
- C** Grimbergen Red

4. Comment s'appelle le président du conseil d'administration de Hürliemann Bier A.G.?

- A** Thomas Hürliemann
- R** Thomas Amstutz
- E** Beat Schlatter

5. Quelle manifestation fait aujourd'hui du premier vendredi de novembre un jour spécial?

- K** Mise en perce de la Bière de Noël
- D** Mise en perce du sirop de Noël
- T** Mise en perce du vin de l'Avent

Le mot de la solution est:

Participez

Envoyez le mot de la solution et vos coordonnées par fax au **058 123 42 80** ou par e-mail à **durst@fgg.ch**.

Avec un peu de chance, vous remporterez deux places pour Shrek – le musical.

La date limite d'envoi est le 10 janvier 2015



Shrek et ses amis débarquent cet hiver au «Theater 11» à Zurich.

«Shrek – le musical»: un succès mondial comme le film

Le héros téméraire Shrek et sa bien-aimée princesse Fiona ont enthousiasmé à l'écran des millions de spectateurs de par le monde. Ils ont été récompensés d'un Oscar de meilleur film d'animation.

Pour toute la famille

«Shrek – le musical» n'a rien à envier au film et a déjà enthousiasmé petits et grands dans de nombreux pays. La production de DreamWorks est une expérience colorée et animée pour toute la famille.

Elle donne vie aux personnages tant aimés avec des chorégraphies sur des airs envoûtants.

Dès le 18 février à Zurich

Freddy Burger Management présente maintenant Shrek et ses amis en Suisse. Les représentations au «Theater 11» se dérouleront du 18 février au 1^{er} mars. Répondez au quiz de cette page et avec un peu de chance vous pourrez gagner deux places pour «Shrek – le musical».

www.shrek-das-musical.ch

Le gagnant de novembre

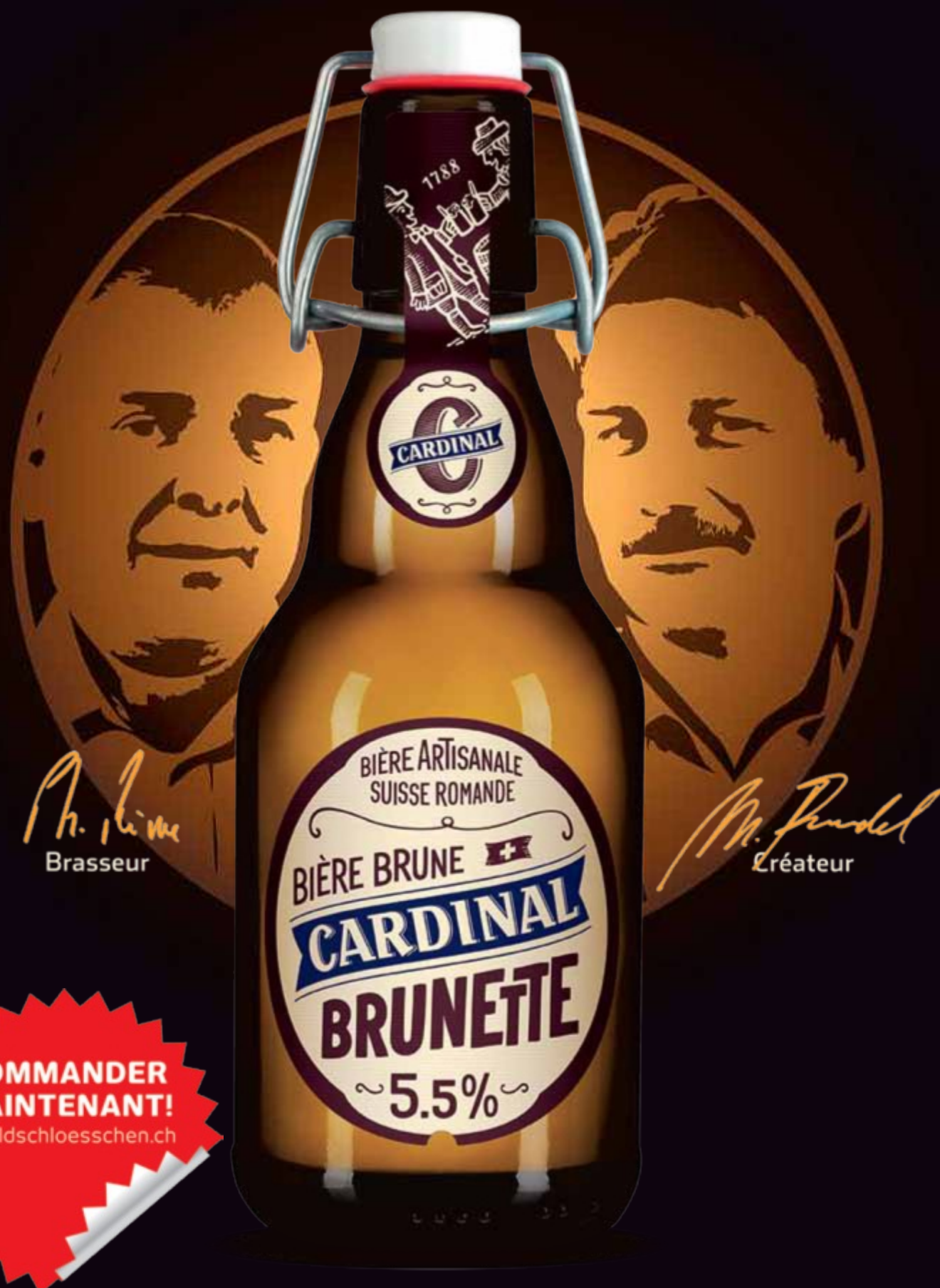
Le vainqueur de la Nescafé Milano 2.0 pour une année (d'une valeur de 3500 francs) s'appelle **Eduard Spagni**, hôtel St-Joseph à Gänsbrunnen. Félicitations.



Le système-café de l'avenir s'appelle Nescafé Milano 2.0.

NOTRE ALE BRUNE ROMANDE

NÉE D'UNE AMITIÉ - BRASSÉE AVEC PASSION



P. Hime
Brasseur

M. Fendel
Créateur

**COMMANDER
MAINTENANT!**

myfeldschloessen.ch

Le tenancier de pub genevois Roman Pieruzek:

«Je ne jure que par la livraison directe de Feldschlösschen»

Il apprécie les produits de Feldschlösschen depuis longtemps, mais Roman Pieruzek n'est passé à la livraison directe que depuis l'automne 2013, et il ne l'a jamais regretté. Bien au contraire: «J'aurais dû

décider depuis bien longtemps de faire le pas», déclare le propriétaire du pub Lord Jim à Genève. Il profite énormément du partenariat avec Feldschlösschen.

Il y a un an et demi, Roman Pieruzek a décidé de se faire livrer directement par Feldschlösschen. «Comme acheteur de longue date de produits Feldschlösschen, j'aurais dû me décider longtemps avant pour la livraison directe», dit aujourd'hui le gérant du pub genevois Lord Jim.

Des ennuis avec des intermédiaires

Pendant de longues années, Roman Pieruzek achetait les boissons chez un intermédiaire. «Je me suis trop longtemps satisfait d'un service minimal», explique le restaurateur. Comme client fidèle, il lui manquait un encadrement professionnel. Roman Pieruzek: «L'accompagnement spécialisé était pour ainsi dire inexistant.»

«Un partenaire précieux»

Le Genevois s'est demandé: «Pourquoi ne pas choisir Feldschlösschen comme partenaire direct?» Surtout qu'il était déjà convaincu que cette entreprise offre le meilleur choix de bières pour un pub. Roman Pieruzek a



discuté avec le Sales Manager Luis Pereira et est livré directement par Feldschlösschen depuis l'automne 2013: «Luis m'a conseillé de manière compétente et est un partenaire précieux», dit le restaurateur.

Un sentiment de sécurité

Roman Pieruzek est ravi de la livraison directe: «Tout va plus vite, jamais un retard,

jamais un empêchement, simplement génial! Feldschlösschen est un partenaire sur lequel je peux vraiment compter. Je ne jure plus que par la livraison directe et la recommande à tous mes collègues.»

Comme client avec un contact direct et personnel avec Feldschlösschen, Roman Pieruzek a un sentiment de sécurité: «Je sais que je

peux compter en tout temps sur le soutien professionnel de Feldschlösschen.»

Un bilan positif

Le bilan de Roman Pieruzek après une bonne année de livraisons directes: «Qualité, service, fiabilité et encadrement sont au top. Et, je l'ai dit: J'aurais dû passer beaucoup plus tôt à la livraison directe.»

Des partenaires qui s'apprécient: le gérant de pub Roman Pieruzek (à g.) et le Sales Manager Luis Pereira.

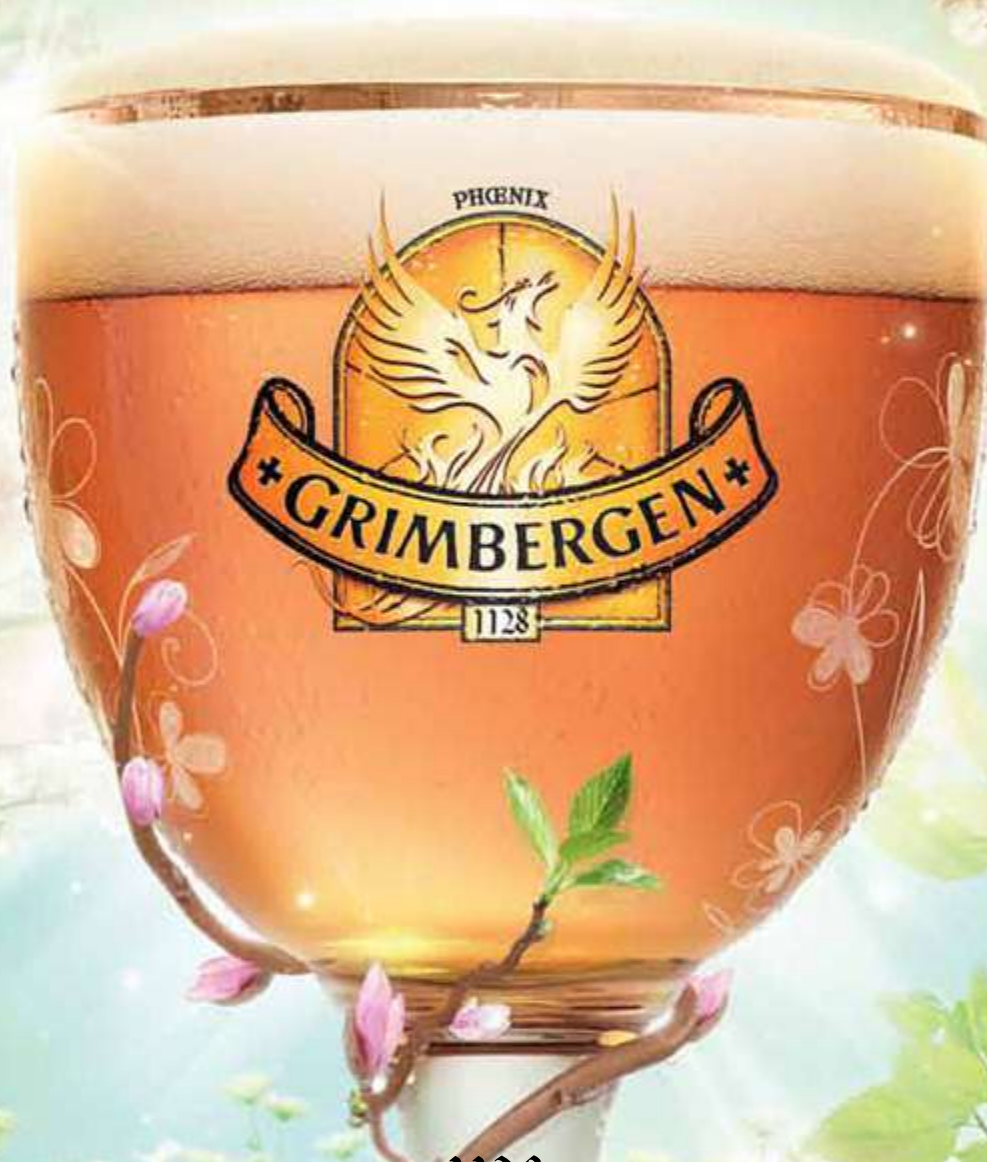
Ils échan- gent souvent leurs idées: Roman Pieruzek et le Sales Manager Luis Pereira.



«Nous offrons un encadrement idéal»

Le Sales Manager de Feldschlösschen Luis Pereira a déjà rendu de nombreux restaurateurs heureux par un passage à la livraison directe. «Nous offrons au client restaurateur livré directement un encadrement idéal grâce à nos connaissances spécialisées», dit-il. Feldschlösschen se tient en partenaire fiable aux côtés de ses clients livrés directement. Luis Pereira: «Nous recherchons cette proximité si importante pour le restaurateur, nous engageons intensivement pour son exploitation et échangeons souvent des idées et des réflexions. Le but est un partenariat gagnant-gagnant, qui ne peut naître que d'une livraison directe.»

+ L'INTENSITÉ +
D'UNE LÉGENDE



1128

+ GRIMBERGEN +
BIÈRE D'ABBAYE - ABDIJBIER

PRINTEMPS

ExpoGourmet à l'EPFL à Ecublens

Feldschlösschen met d'accord étudiants, professeurs et visiteurs

L'enseignement exigeant donné à l'EPFL à Ecublens peut être épuisant. Tant les étudiants que les professeurs apprécient de se sustenter à la brasserie italienne Gina Ristorante; décorée avec goût, cette brasserie bénéficie d'une excellente réputation aussi auprès des externes. Ou alors, ils vont manger sur le pouce, mais sainement, au Take-away Cut.

Gina cuisine «à la mamma»

Le patron est Emmanuel Sailer. Depuis une bonne année il gère les deux exploitations appartenant au groupe DSR d'ExpoGourmet. Il est fier de parler de l'immense offre de produits frais au Take-away Cut: «Les sandwiches, les en-cas, les desserts, etc. – tout y est fait maison.»

Ceux qui prévoient un repas au restaurant se sentiront

bien au Gina Ristorante. Ici la cheffe Gina prépare une cuisine italienne traditionnelle «à la mamma» et les clients n'ont jamais l'impression de se trouver sur un campus.

Des lauriers pour Feldschlösschen

Le directeur d'ExpoGourmet, Emmanuel Sailer, loue l'excellent partenariat avec Feldschlösschen: «Nous avons là un interlocuteur d'une très grande compétence professionnelle.»

Emmanuel Sailer est aussi responsable du secteur restauration de l'ultramoderne Swiss Tech Convention Center: «Là aussi nous faisons confiance aux produits de grande qualité et aux services très professionnels de Feldschlösschen.»

www.gina-ristorante.ch
www.cut-takeaway.ch
www.tstcc.ch



Gina Ristorante: le patron Emmanuel Sailer et la cheffe Gina.



Take-away Cut: tout est fait maison, des sandwiches aux en-cas et aux desserts.



Swiss Tech Convention Center: beaucoup de manifestations se déroulent ici.

Restaurant Bösse's, Wallisellen

Du pep et de l'entrain pour la restauration villageoise



La restauratrice Arina Bosshardt dans son restaurant, le Bösse's.

En juillet dernier, Arina Bosshardt a ouvert le «Bösse's», un charmant restaurant de caractère en plein Wallisellen. Un moyen, pour cette ancienne serveuse, de prendre le chemin de l'indépendance. «Nous sommes très attachés aux produits locaux», dit-elle. Elle veut apporter un peu de pep et d'entrain à la restauration de Wallisellen, par exemple avec des soirées à thème fondue ou paella, des semaines internationales ou une fête de rue.

Des commerçants à midi

À midi, de nombreux commerçants s'y rendent pour manger rapidement et à bon prix, tandis que le soir, c'est

surtout l'ambiance raffinée du «Bösse's» qui est appréciée.

Des louanges pour Feldschlösschen

Bière, eau, boissons gazeuses, vin: Arina Bosshardt commande presque toutes ses boissons chez Feldschlösschen. «Avoir un seul fournisseur pour tout, c'est très pratique», dit la restauratrice, qui avait déjà eu de bonnes expériences avec Feldschlösschen comme employée. Elle ajoute: «Le soutien est vraiment excellent. Feldschlösschen vient même reprendre les bouteilles vides, ce qui nous simplifie énormément la tâche.»

www.boesses.ch



À commander: la nouvelle Bière de Printemps Feldschlösschen

Cette bière fruitée am

Pour que vos clients ne se contentent pas de voir arriver le printemps dehors, mais qu'ils puissent le savourer aussi dans votre établissement! La Bière de Printemps Feldschlösschen, à la fois légèrement douce et finement amère, est parfaite sous les premiers rayons de soleil.

La Bière de Printemps Feldschlösschen convient tellement bien à la nouvelle floraison, avec

ses arômes frais et ronds, et se déguste idéalement sous le pâle soleil printanier.

• **L'odeur du printemps:** une odeur douce, fraîche et finement fruitée

• **Le printemps au premier coup d'œil:** une merveilleuse bière trouble d'une douce couleur dorée et une superbe couronne de mousse

• **Le goût du printemps:** des arômes de céréales maltées, frais et ronds, avec un soupçon d'herbes

• **L'âme du printemps:** des variétés de malt sélectionnées, de légères notes de fruits et de clous de girofle, ainsi que de légères bulles

Des marges attrayantes
Par son image fraîche, la Bière de Printemps Feldschlösschen éveille les sens et éveille aussi l'envie d'acheter du groupe cible

Commander maintenant!

3.67 CHF
par litre

Feldschlösschen
Bière de printemps
Art.13095, fût de 20 litres
Disponible exclusivement
auprès de votre
Sales Manager.



Vous recevrez un joli set promotionnel avec la Bière de Printemps Feldschlösschen.





Ène le printemps chez vous

plus jeune. La pub exclusive à la TV, qui passera à partir du 20 mars, y contribuera aussi. La Bière de Printemps Feldschlösschen est la boisson idéale pour toute table printanière. Elle s'harmonise parfaitement avec le poulet, une assiette de fromage et de charcuterie ou encore les desserts aux fruits.

Cette bière vous permettra d'augmenter le volume avec une marge attrayante. Les analyses de marché montrent que le client est prêt à payer un peu plus pour un produit saisonnier.

En cadeau, set promotionnel
Si vous commandez d'ici au 31 janvier au minimum six fûts de 20 litres de Bière de Prin-

temps Feldschlösschen, nous vous offrons un set promotionnel attrayant, qui comprend notamment un poster A2, des guirlandes, des collerettes, des présentoirs de table et un drapeau de plage. La Bière de Printemps sera livrée entre le 3 et le 20 mars. Finie l'hibernation: veillez déjà au réveil printanier de vos clients.

NOUVEAU!
ESSAYEZ-LA MAINTENANT!

POUR TRINQUER ENSEMBLE À L'ARRIVÉE DU PRINTEMPS!

Grimbergen Printemps

La bière Grimbergen Printemps a un goût fruité et une note raffinée de pommes, d'épices, de réglisse et de gingembre. Cette spécialité de la bière d'abbaye Grimbergen, avec une couronne de mousse rose deux tons, allie fraîcheur et fruité. Avec la Grimbergen Printemps, la porte de votre établissement s'ouvre à la nouvelle saison et vous générerez un volume additionnel avec une marge attrayante. À la commande de quatre fûts de 20 litres au minimum, vous recevrez du beau matériel promotionnel.



Les Sales Managers sont à votre disposition

La Bière de Printemps Feldschlösschen et la Grimbergen Printemps peuvent se commander par les canaux habituels. Si vous avez des questions, votre Sales Manager vous assistera évidemment.

Commander maintenant!

5.09 CHF
par litre

Grimbergen Printemps
Art. 13174
fût de 20 litres

Disponible exclusivement auprès de votre Sales Manager.

Le meilleur de l'apéritif: L'accompagnement.



Nous faisons tout pour produire les meilleures chips.



LES PROS
DES CHIPS



La cheffe du Werkstatt Mirjam Gonser présente un verre à bière Hürliemann de 3 litres.

Le bar Werkstatt 6 à Gossau ZH

Avec le poulet bien dodu, même les femmes préfèrent une bière

Le «Werkstatt 6» à Gossau, dans le canton de Zurich, est un local décoré avec goût, plein d'outils de garage et à l'ambiance très familiale. Ici se retrouvent le soir des «vrais mecs» et des «femmes de caractère». Un lieu idéal pour trinquer à la bière... aussi en mangeant!

À midi, on peut y manger des menus copieux, bon marché et servis rapidement. Le soir, les «vrais mecs» et les «femmes de caractère» discutent de leur quotidien dans ce bar décoré avec amour et plein d'outils de garage ou au fumoir tout aussi stylé. Les serveuses du «Werkstatt 6» ont un ton convivial et sont à 100 % là pour leurs clients, jusqu'à tard dans la nuit.

Un poulet bien dodu à la bière

Les habitués du «Werkstatt» ont souvent le même désir quand il s'agit de boissons: une bière bien fraîche! Les bières Hürliemann et Guinness sont très appréciées, aussi pour accompagner un bon menu. Le

plat typique de l'établissement est le poulet bien dodu, de 1,8 kg, qui est cuit au choix dans de la

bière Hürliemann ou dans du whisky et qui est pensé pour deux à trois personnes.



Le hit du Werkstatt: un énorme poulet et une bière.

Les femmes aiment la bière

«Avec ce plat, les clients commandent en général de la bière», raconte la cheffe du bar Mirjam Gonser. «Et la bière est une source importante de revenu chez nous, elle est commandée plus souvent que le vin.» Les femmes aussi sont de grandes buveuses de bière, elles aiment tout particulièrement la Grimbergen.

Pour les ouvriers, la cuisine prépare des menus copieux, pour ceux qui travaillent

assis, des portions plus modiques. La bière aussi se décline en différentes grandeurs, de S à XXL, avec des noms très particuliers: le «Zäpfli» (2,5 dl), le «Zapfe» (5 dl), le «Pitcher» (1,5 l) et le «Aua» (avec ses 3 litres). Les très beaux verres du «Werkstatt» sont de toutes les grandeurs, ornés du logo Hürliemann.

«La bière va de soi, ici»

Au bar «Werkstatt 6» viennent des habitués qui se connaissent depuis belle lurette et qui se considèrent comme une grande famille. «Nous ne devons même pas pousser à la consommation de la bière, car celle-ci va de soi ici, dans cette ambiance rustique, et nos clients en demandent tout naturellement», explique Mirjam Gonser. Et au sujet des menus: depuis peu, on peut commander aussi des spare ribs et des hamburgers. La cheffe du bar était convaincue avant même leur introduction qu'avec ces mets aussi, les clients commanderaient de la bière à flots.

www.werkstatt6.ch

Brasserie du Lac dans l'émission «Mini Beiz, dini Beiz»

Passage à la TV pour un long drink

Le client de Feldschlösschen Donath Anhorn est un restaurateur innovateur. L'automne dernier, il a participé avec sa Brasserie du Lac à Weesen à l'émission «Mini Beiz, dini Beiz» de la télévision

suisse alémanique. Son Absinthe Fizz au Schweppes Ginger Ale y a fait grande impression. Dans SOIF, il raconte ce qui rend ce long drink si spécial et pourquoi il aimerait repasser à la télé.

Absinthe Fizz au Schweppes Ginger Ale

Ingrédients

4 cl d'absinthe
1 bt. Schweppes Ginger Ale
1/2 limette
Cassonade

Préparation

Couper la limette en dés grossiers et écraser avec de la cassonade. Ajouter l'absinthe et remplir avec de la glace. Y ajouter le Ginger Ale. Garnir de feuilles de menthe ou de tranches de limette. Servir frais dans un verre à long drink.



L'Absinthe Fizz peut être préparé avec du Schweppes Bitter Lemon, du Schweppes Ginger Ale ou du Schweppes Indian Tonic (de g. à dr.).



Donath Anhorn avec l'Absinthe Fizz au Schweppes Ginger Ale.

Il avait 20 ans lorsqu'il a déménagé au Canada après son apprentissage de cuisinier au «Savoy» de Zurich. «Comme chef à l'exposition universelle de Vancouver, un monde nouveau s'est alors ouvert à moi», raconte Donath Anhorn. Plus tard, il était aux fourneaux du «Palace» à Helsinki, où il a appris à apprécier la cuisine finlandaise. Depuis 17 ans, ce Grison est tenancier du Parkhotel Schwert à Weesen, au bord du Walensee.

Retentissement exceptionnel

En 2010, Donath Anhorn a ouvert la Brasserie du Lac dans les locaux du Parkhotel Schwert.

«Les hôtels-restaurants ont souvent de la peine», dit-il. «Nous sommes donc partis sur une nouvelle idée et avons donné à la brasserie intentionnellement un autre nom que l'hôtel; les deux exercices sont complètement séparés.» Ce concept

a très bien réussi, surtout depuis que Donath Anhorn a participé à l'émission de télévision «Mini Beiz, dini Beiz». «En octobre, nous avons un tiers de chiffre d'affaires en plus. Le beau temps automnal doit y être pour quelque chose, mais «Mini Beiz, dini Beiz» y a certainement bien contribué. Le retentissement a en tout cas été exceptionnel.»

Même une photo dans le «Blick»

Lors de l'émission, Donath Anhorn et son équipe ont servi un menu à trois plats. Le restaurateur est particulièrement fier du saumon finlandais et de son fumage maison. «Il y a même eu une

photo dans le «Blick», raconte Donath Anhorn. Et il poursuit: «L'écho médiatique a été énorme. Presque tous les journaux locaux ont parlé de la Brasserie du Lac.» Le passage à la télé a en tout cas été très positif.

L'Absinthe Fizz tant apprécié

L'équipe de la Brasserie a aussi marqué des points pour son Absinthe Fizz au Schweppes Ginger Ale. «Le goût de l'absinthe s'harmonise parfaitement avec le Ginger Ale», raconte Donath Anhorn: «Cet apéritif spécial fonctionne aussi avec le Schweppes Bitter Lemon et le Schweppes Indian Tonic.»

www.parkhotelschwert.ch

Les clients de Donath Anhorn sirotent un Absinthe Fizz au Schweppes Ginger Ale pendant l'émission.



Au restaurant avec Beat Schlatter

Le signe secret du buveur de bière

Lieu:
Bar-restaurant Don Weber,
Zurich

Interlocuteur:
Darko Radovanovic,
restaurateur

Beat: Tu connais le signe secret des grands buveurs de bière? Si le verre vide est posé à côté du sous-bock, le client veut encore une pression; si par contre il le pose sur le sous-bock, il n'en veut plus!
Darko: Mais bien sûr, je connais ces signes secrets des grands buveurs. Mais je n'y prête

attention que s'ils sont des clients réguliers.

Beat: Et pourquoi donc? Au tea-room «Sprüngli» à la Paradeplatz de Zurich, le signe de la petite cuillère dans la tasse, par exemple, est valable pour tout le monde. Darko: De quelle petite cuillère parles-tu?

Beat: Quand une femme d'un certain âge est, disons... disposée à passer une petite heure agréable avec un jeune étudiant, elle laisse la petite cuillère dans la tasse. Si, par contre, elle veut juste être laissée



en paix, elle pose la petite cuillère sur la soucoupe. Darko: Ben celle-là, je ne la connaissais pas. Mais pour revenir à notre bière pression: si je ne connais pas le client et que celui-ci met, par inadvertance son verre à côté du sous-bock, je ne peux quand même pas lui faire payer une deuxième bière, non? Voilà pourquoi je tiens compte

Beat Schlatter (à droite) et Darko Radovanovic du «Don Weber» à Zurich.

des signes secrets seulement pour les clients réguliers.

Beat: Et moi, tu me connais, non? Ça fait déjà un moment que mon verre Hürlimann est à côté du sous-bock. Darko: Mince... Elle arrive tout de suite, ta bière.

www.donweber.ch

Agenda présenté par MyFELDSCHLOESSCHEN.ch

Les cracks du ski à Adelboden et les footballeurs à Arosa

• **La Coupe du monde de ski à Adelboden:** En janvier, la caravane de la Coupe du monde fait halte à Adelboden. Rameutez les mordus de ski dans votre établissement et regardez les courses au Chuenisbärgli avec eux le week-end des 10 et 11 janvier. Organisez un concours pour porter l'ambiance à ébullition, avec une bière bien fraîche comme prix pour le vainqueur. Et la semaine suivante, il y a encore la descente de Wengen.

www.weltcup-adelboden.ch



• **Ice Snow Football à Arosa:** La Coupe du monde non officielle de football sur neige promet des rencontres intéressantes avec d'anciennes stars du foot et des moments intenses au milieu des montagnes enneigées d'Arosa. Les 22 et 23 janvier, la Suisse, les Pays-Bas et l'Allemagne ainsi que les Global Unit All Stars s'affronteront lors de ce tournoi inhabituel sur la neige et la glace. Les vieilles gloires viendront en nombre.

www.arosa.ch



LEXIQUE DE LA BIÈRE

V comme vitamine

La bière contient plein de **vitamines**, surtout de la vitamine B. Un litre de bière lager apporte en moyenne 0,04 mg de vitamine B1, 0,3 à 0,4 mg de vitamine B2, 0,47 à 0,82 mg de vitamine B6, 0,5 mg de biotine (B7), 6,3 à 8,8 mg d'acide nicotinique (B3), 0,8 mg d'acide folique (B9) et 0,9 à 1,1 mg d'acide pantothénique (B5). Les vitamines B contribuent à une peau et des cheveux sains, mais aussi au bon fonctionnement du métabolisme, des nerfs et du système immunitaire, ainsi qu'à la vue et à la formation du sang.



La BLAGUE du mois

«Messieurs de la Cour, mon client, qui est accusé d'incendie criminel, doit être déclaré innocent, car le jour où son restaurant a brûlé, il s'était fait livrer deux fûts de bière le matin. Quel incendiaire se ferait livrer des fûts de bière juste avant de mettre le feu?» Le juge demande alors: «Accusé, on boit donc autant chez vous?» À quoi l'homme répond: «Non, Votre Honneur. Mais j'ai pensé que ces messieurs les pompiers auraient certainement une grosse soif.»

SWISS PREMIUM SELECTION

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



**COMMANDER
MAINTENANT!**
myfeldschloesschen.ch

SYMPATHIQUE. ECONOMIQUE. AUTHENTIQUE.

WWW.SWISS-PREMIUM-SELECTION.CH