



SOIF

Le magazine de restauration de l'entreprise Feldschlösschen – www.journalsoif.ch
N° 3 | Mars 2015



Feldschlösschen rassemble les fans de sport

Victoire pour la restauration

Page 10

Tout en un
L'Elephant Club de St-Gall mise sur House Selection Spirits

Page 9

Economie de temps et d'argent
Gagnez un système auto-nettoyant révolutionnaire

Page 21



Cardinal Draft Original

Prix net **1.16**
au lieu de 1.40
VC caisse 24x0,33

Cardinal Draft Lime Cut

Prix net **1.22**
au lieu de 1.46
VC caisse 24x0,33



Food & Wine Pairing – mars

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

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

THE
BOTTLE
VIN A PARTAGER



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

Editorial

Sport + bière = augmentation des ventes



Chères lectrices, chers lecteurs,

Feldschlösschen rassemble les fans de sport. Les Suisses aiment bien boire une bière après le sport ou regarder sur grand écran des rencontres sportives importantes dans leur local préféré et avec des personnes partageant les mêmes intérêts. Beaucoup de restaurateurs misent sur l'image sportive de la marque Feldschlösschen et partent aussi à l'offensive avec la Premium Brand internationale de Carlsberg. Les nombreuses promotions de leur partenaire de boissons Feldschlösschen les engagent à crier victoire à l'unisson avec leurs clients. Voyez en [page 10](#) comment nos clients réalisent un doublé performant et marquent des points avec la bière et le sport. Sport + bière = augmentation des ventes – également dans votre établissement. Feldschlösschen et vous, franchissez la ligne de départ ensemble!

En cuisine aussi, pensez au côté sportif. Par exemple avec une légère sauce à salade à la bière aux notes très particulières. Pour la recette et la bière correspondante, rendez-vous à la [page 30](#).

Je vous recommande vivement le concours de la [page 21](#). Dix installations d'auto-nettoyage pour comptoir de boissons à la pression sont en jeu pour un montant de 870 francs chacune. Ces dispositifs ont deux grands avantages pour tout restaurateur: vous n'aurez plus jamais à nettoyer vous-même et en plus vous ferez des économies!

Frédéric Bertholier
Area Sales Director
Suisse romande

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

Daniela Fernández

Responsable rédactionnelle

Daniela Fernández

Annonces

durst@fgg.ch
Daniela Fernández

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

imprimé en
suisse



Musée Wardeck 26



Sauce à salade et bière 30



Feldschlösschen rassemble les fans de sport 10



Bière sans alcool

Le plaisir d'une bière après le sport



Feldschlösschen a donné à sa bière sans alcool une recette encore plus «bièresque». Avec son doux arôme de malt et son goût corsé, la **Feldschlösschen sans alcool** offre partout et toujours le plaisir d'une bière, et cela sans alcool! Ce rafraîchissement sur mesure est la boisson idéale après le sport, ou évidemment avant de conduire. Ce plaisir sans alcool existe tant en pression qu'en bouteilles de 33 et 50 cl. Nous proposons en complément la «**Mein Alkoholfreies**» de **Schneider Weisse**. Cette bière de froment éveille la bonne humeur, même sans alcool.



Commander maintenant!

2.92 CHF
par litre

Feldschlösschen
Sans Alcool
Art. 10451, fût de 20 litres
www.myfeldschloesschen.ch

Commander maintenant!

2.05 CHF
la bouteille

Schneider Weisse
Mein Alkoholfreies
Art. 10525, 20 x 50 cl VC verre
www.myfeldschloesschen.ch



SAVOIR DE LA BIÈRE

FELDSCHLÖSSCHEN ACADEMY

Saviez-vous qu'après le sport, une bière est non seulement rafraîchissante, mais aussi saine et remet en forme plus vite que l'eau?

Astuce du mois

Dans la rubrique Formation/ Centre de connaissances/ Savoir de la bière de myfeldschloesschen.ch, vous découvrirez de nombreuses choses à savoir sur la bière. Par exemple, que les clients commandent généralement juste «une chope». En proposant des bières spéciales ou de saison, comme la Bière de Printemps Feldschlösschen en ce moment, augmentez votre chiffre d'affaires et bénéficiez!



VIN DU MOIS

Tempranillo Navarra

PRODUCTEUR «T»

Le **Tempranillo Navarra** a la robe des cerises noires. Au nez, des arômes fruités très typés de cassis, de mûres, de pruneaux et de cerises mûres, avec des touches de chocolat, de vanille et de cannelle. Un vin bien charpenté, équilibré, fruité et expressif.

Se marie parfaitement avec...

Le Tempranillo Navarra se marie parfaitement avec la cuisine méditerranéenne, particulièrement les pizzas et les pâtes.

«THE BOTTLE» – Food & Wine:

www.bottle.ch



Commander maintenant!

9.90 CHF
la bouteille

Tempranillo Navarra
Art. 11821
6 x 75 cl VP carton
www.myfeldschloesschen.ch



Les gobelets réutilisables idéaux

Comme client Feldsch

Avec «cup&more», Feldschlösschen offre à ses clients restaurateurs une solution idéale pour les gobelets réutilisables.

Les lois sur l'environnement se durcissent actuellement dans plusieurs cantons. Ainsi à Bâle par exemple, seuls des gobelets réutilisables consignés peuvent être utilisés lors de manifestations publiques ou de manifestations privées sur le domaine public.

Mieux pour l'environnement

La vaisselle réutilisable est dans tous les cas meilleure pour l'environnement que le meilleur du jetable. Utiliser des gobelets réutilisables, c'est aussi sensé pour la restaura-

tion, surtout que Feldschlösschen peut vous offrir, en tant que client restaurateur, des gobelets réutilisables idéaux en collaboration avec l'entreprise «cup&more Mehrweg-logistik».

Louer ou acheter

Vous avez le choix entre l'achat et la location:

- **Location:** Vous pouvez louer chez «cup&more» des gobelets réutilisables avec logo Cardinal ou Feldschlösschen ou neutres. La location comprend un service complet avec

Bière riche

Bon et sain

Le Pumpernickel est connu pour ses effets digestes et nourrissants. Tartiné de diverses crèmes, ce pain complet devient un en-cas gourmand qui accompagne parfaitement une bière sans alcool.



Tourelles de Pumpernickel

INGRÉDIENTS POUR 16 PIÈCES: 100 g de beurre ramolli, 8 olives vertes dénoyautées, 1 cs de ketchup, 1 gousse d'ail, 1 cc de paprika, 8 tranches de Pumpernickel, 250 g de séré, sel et poivre, 20 g d'épinards hachés.

PRÉPARATION: battre le beurre en crème, ajouter le séré, bien mélanger et assaisonner de sel, poivre et ail pressé. Partager la crème en trois parts. Mélanger une part avec les épinards, une deuxième avec le paprika et le ketchup et laisser la dernière nature. Tartiner deux tranches de pain de chaque sorte de crème. Superposer et fermer avec les tranches nature. Emballer le pain dans du film plastique et laisser 8 heures au frigo. Déballer, couper en 8 morceaux chacun et servir.

Recette fournie par: GuteKueche.ch – das Gourmetportal.

Nouveau: Michel Sunshine

Le jus gorgé de soleil



Exotique, avec une touche suisse

Nous tirons la vitamine D du soleil; elle contribue au bon

fonctionnement de notre système immunitaire, surtout pendant les mois d'hiver. Oranges mûries au soleil, mangues, bananes «équitables» et pommes pour une dernière touche suisse: Michel Sunshine, c'est toute la nature!

Depuis plus de 80 ans, Michel offre des moments de plaisir fruités, avec un seul mot d'ordre: la diversité. Avec Michel Sunshine, la gamme est maintenant élargie d'une nouvelle boisson aux fruits, gorgée de soleil et de vitamines.

Commander maintenant!

1.47 CHF

la bouteille

Michel Sunshine
Art.13082, 24x0.20 VP caisse

www.myfeldschloesschen.ch

Commander maintenant!

1.72 CHF

la bouteille

Michel Sunshine
Art.13088, 4x6x0.33 PET

www.myfeldschloesschen.ch

lösschen, vous profitez d'un rabais de 20%

stockage, tri, livraison, enlèvement et naturellement aussi lavage des gobelets à Fribourg ou Saint-Gall. Comme client Feldschlösschen, vous profitez d'un rabais de 20%.

• **Achat:** Dès 250 pièces, vous pouvez faire fabriquer et acheter vos propres gobelets. Les clients Feldschlösschen bénéficient ici aussi de conditions spéciales.

Idéal pour les manifestations

«Notre offre s'adresse d'abord aux restaurateurs qui travaillent dans les stades, les piscines en plein air ou les zoos ou aux organisateurs de manifesta-

tions», dit Ernst Brunner. Le directeur de «cup&more» précise que les gobelets réutilisables conviennent aussi au service sur terrasse.

Plusieurs avantages

Moins de déchets, des frais de nettoyage et d'élimination plus bas: les gobelets réutilisables présentent plusieurs avantages. Ils sont comparables au verre en qualité et sont bien meilleurs que les gobelets jetables. Ernst Brunner: «Puisqu'on y boit très confortablement, les restaurateurs peuvent faire plus de chiffre avec les gobelets réutilisables.»

www.cupandmore.ch



Un toast porté aux gobelets réutilisables de «cup&more»!



GIN TONIC, GIN FIZZ
OU SINGAPORE SLING:
LE GIN 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.



LA BOISSON DU MOIS

Le Cynar: bon pour la digestion et rafraîchissant avec du Tonic

Le Cynar est fabriqué aujourd'hui encore selon la recette originale des années 1950. Cette liqueur semi-amère italienne contient treize herbes sélectionnées et de l'extrait naturel d'artichaut. C'est le seul amaro fabriqué à partir de feuilles d'artichauts fraîches. En raison de la teneur en extraits de l'artichaut (cynarine), il favorise la digestion et convient particulièrement comme digestif.

Léger et rafraîchissant

Grâce à son caractère doux-amer si particulier, le Cynar se déguste aussi volontiers en apéritif. Mélangée à du Schweppes Tonic, la liqueur devient légère et rafraîchissante.



Commander maintenant!

19.40 CHF

la bouteille

 Cynar 16,5%
 Art.10309
 6x1,00

www.myfeldschloessen.ch
HITFLASH
 Promotion en mars
PROFITEZ-EN!


Ingrédients

 4 cl de Cynar
 Schweppes Tonic Water
 Tranches de citron
 Glaçons

Préparation

Verser le Cynar sur les glaçons dans un verre à long drink et compléter avec du Schweppes Tonic Water. Garnir de tranches de citron.

Nelson Pub, Rapperswil

Les gagnants Carlsberg au match Arsenal

«Watched together the match Arsenal-Southampton. Thanks Carlsberg!», écrit l'équipe du Nelson Pub de Rapperswil sur sa page Facebook. Elle a participé à la promotion Carlsberg dans le cadre de la Coupe du monde 2014 et a gagné en tant que meilleur Nelson Pub un voyage à Londres pour assister au match Arsenal-Southampton (1:0). Les six personnes du Nelson Pub ont beaucoup apprécié leur séjour londonien, le foot et la bière Premium de Carlsberg.



L'équipe du Nelson Pub lors de son séjour à Londres: le match à l'Emirates Stadium (en haut) et la bière Premium de Carlsberg.



CULTIVEZ L'AMOUR
de LA TABLE.

Live in Italian



ACTION

S. Pellegrino & Acqua Panna 100 cl
cent-off de 20 ct
S. Pellegrino & Acqua Panna 50 cl
cent-off de 15 ct
02-20.03.2015

Découvrez l'histoire sur youtube.com/SanPellegrinoTV

La meilleure qualité à un prix attractif

Le mix idéal: l'Elephant Club mise sur les House Selection Spirits

«Le rapport qualité-prix est très bon et les grosses bouteilles ont une bonne ergonomie», dit Andy Messmer. Il est l'un des gérants du célèbre Elephant Club de Saint-Gall et mise depuis peu sur les House Selection Spirits de Feldschlösschen.

L'Elephant Club est un monstre sacré de la vie nocturne à Saint-Gall, connu dans toute la Suisse orientale. Pour s'approvisionner en boissons, cela fait longtemps qu'il fait confiance à Feldschlösschen et à la marque Premium Carlsberg. Il était donc «juste logique», selon Andy Messmer, de proposer les House Selection Spirits de Feldschlösschen, en faisant appel toujours au même fournisseur.

«La qualité et le prix concordent»

La gamme comprend whiskey, vodka, tequila, rhum et gin. Les huit produits House Selection Spirits correspondent parfaitement aux besoins de la restauration.

• «House Selection Spirits», c'est la meilleure qualité à un prix attractif. **Andy Messmer ajoute:** «Le rapport qualité-prix est vraiment très bon. J'ai personnellement goûté une partie des huit produits et force est d'admettre que la qualité justifie le prix.»

• Les grosses bouteilles de 100 cl offrent une bonne ergonomie derrière le bar et permettent de servir plus de verres par bouteille. **Andy Messmer rajoute:** «Les bouteilles sont grosses, du coup on doit les changer moins souvent; cela génère aussi



Andy Messmer, membre de la direction de l'Elephant Club (à dr.) et Noldi Gubler, responsable des ventes Suisse orientale, avec les huit produits House Selection Spirits.

moins de déchets. Aux heures de pointe, c'est vraiment pratique.»

En exclusivité pour les restaurateurs

Feldschlösschen vous fournit les liqueurs en vogue ainsi qu'une vaste gamme de boissons, le tout auprès du même fournisseur – en exclusivité pour les restaurateurs. Andy Messmer le sait bien: avec House Selection Spirits, cocktail réussi garanti!

www.elephantclub.ch

Vos avantages en bref

- En exclusivité pour les restaurateurs
- Excellente qualité
- Prix attractif
- Large éventail de prestations
- Bouteille économique de 100 cl, jusqu'à 25 verres*
- Ergonomie améliorée
- Moins de changements de bouteilles
- Mixer avantageux pour les cocktails les plus populaires

*4 cl par verre, soit 8 verres de plus qu'une bouteille de 70 cl

HOUSE SELECTION SPIRITS



Le mix idéal:
House Selection
Spirits par
Feldschlösschen.



Michael Fricker, propriétaire du nouveau SportsBar du Westside de Berne, se réjouit déjà du succès de son concept auprès des clients.

SportsBar Westside à Berne

Du sport en live sur 13 écrans et un choix de bières qui sort du lot

Depuis décembre, les clients peuvent suivre le sport en live du monde entier au «SportsBar», au Westside à Berne. Ce concept américain passe très bien, et la variété de bières nature, aromatisées ou en cocktail aussi!

«C'est quelque chose de tout nouveau en Suisse», affirme Michael Fricker. En ouvrant le «SportsBar», le copropriétaire du restaurant «Desperado» s'est aventuré pour la première fois dans le concept de bar. Et il semblerait que cela couvre un besoin des clients. «Ces premiers

mois ont dépassé nos espérances», raconte-t-il.

Tout pour le sport

Ce bar du centre commercial Westside de Berne est entièrement dédié au sport. Une partie a été décorée en terrain de foot, une autre en arène de hockey, et on a même sprayé des portraits

de supporters et de Roger Federer aux murs.

Du sport en live tous les jours

Dans cette atmosphère sportive, tous les jours, les clients peuvent venir vibrer pour leur passion en admirant les événements sportifs sur douze écrans et un

«La bière occupe clairement le haut du podium chez nous.»

Michael Fricker,
SportsBar

grand écran. Chacun des quatre espaces a son propre programme. Champions League, championnat suisse de hockey ou Super Bowl – il y en a pour tous



Centre de sports et de loisirs Rex à Stans

Bière et sport: un doublé gagnant

Au centre de sports et de loisirs Rex à Stans, on sait que la bière et le sport sont un doublé gagnant. Pendant que les joueurs de bowling boivent régulièrement une gorgée de bière, les adeptes de tennis commandent surtout de l'eau minérale. La Feldschlösschen Sans Alcool met tout le monde d'accord, surtout après l'effort physique, nous dévoile Sinan Jerliu, nouveau directeur du centre.

Tennis, badminton, squash, bowling, billard, fléchettes, sauna, solarium et massages: le centre de sports et de loisirs Rex a quelque chose pour chacun. Et en plus, il a un restaurant, très apprécié des sportifs, qui commande pratiquement toutes ses boissons chez Feldschlösschen. Depuis le restaurant, on a une vue imprenable sur le tennis couvert, sur les pistes de bowling à la pointe de la technologie et sur les tables de billard.

Ouvert 7 jours sur 7

Sinan Jerliu travaille au «Rex» depuis 20 ans maintenant. Dès avril, il sera le locataire et gérant de ce centre ouvert 7 jours sur 7. Le seul jour où le «Rex» est fermé, c'est le 25 décembre.

La plus grande source de bénéfices

«C'est grâce au resto que l'on gagne le plus d'argent», déclare Sinan Jerliu, et ajoute: «La majorité de nos clients vient naturellement pour les offres de sport;

mais nous avons aussi des habitués qui aiment énormément nos bières Feldschlösschen.»

Un Sales Manager plein d'idées

Sinan Jerliu est «entièrement satisfait» de son partenaire de longue date pour les boissons: «Feldschlösschen est une marque sportive et suisse, et elle convient bien à notre activité, aussi pour ses produits de très haute qualité. Et le Sales Manager de Feldschlösschen, Frank Kanschat, est le meilleur des conseillers, car il est toujours plein d'idées pour augmenter le chiffre d'affaire.»

Dis-moi ce que tu bois...

Sinan Jerliu sait aussi très bien ce que son client-type aime boire:

- «Les adeptes du tennis prennent surtout de l'eau juste après leur match, mais après un moment ils passent à la bière. Et ne dédaignent pas la Feldschlösschen Sans Alcool.»
- «Les joueurs de bowling prennent une gorgée de bière après chaque lancer. Chez nous,



«Feldschlösschen est une marque sportive et suisse.»

Sinan Jerliu, Centre de sports Rex

il y a beaucoup d'Anglais qui travaillent chez Pilatus Aircraft et qui viennent jouer au bowling; ils adorent la bière de froment.»

- «Les joueurs de billard, quant à eux, restent dans la pure tradition anglaise et font couler la bière à flots.»

Les promotions sont très recherchées

Le centre de sports et de loisirs Rex participe régulièrement aux promotions Feldschlösschen. «Pendant les Mondiaux de foot, les clients aiment bien la possibilité de gagner une écharpe ou une casquette», s'exclame Sinan Jerliu. «Pour eux, ces concours-promotions sont plus un sport qu'un jeu...» La bière de Noël a aussi été très appréciée. «J'ai commandé en janvier la nouvelle Bière de printemps Feldschlösschen», nous révèle Sinan Jerliu. Il est convaincu que ses clients sportifs vont apprécier cette spécialité aussi.

www.sportcenterrex.ch

les goûts. Le bar est très bien situé, juste devant le cinéma Pathé. «De nombreux clients passent chez nous en sortant», explique M. Fricker.

De la bière et des cocktails

Outre les plats du Desperado situé en face, la carte propose surtout un grand choix de bières. Cinq pressions et 14 bières à la bouteille, des mélanges comme le «Black Velvet» (Guinness et cidre) ou des cocktails à la bière comme le «SportsBar Super Bowl» (Carlsberg et cachaça). «La bière occupe clairement le haut du podium chez nous», dit M. Fricker.

www.sportsbarwestside.ch



Sinan Jerliu dans son restaurant, juste derrière le tennis couvert du «Rex».

Tournez s.v.p.



Coca-Cola
Life[®]

NATURELLEMENT DÉLICIEUX.



Thomas Wegmüller, responsable du tournoi: «Après deux chopes de bière, beaucoup de joueurs visent encore mieux.»

Café Bar Royal à Bâle

Jeu de fléchettes avec Feldschlösschen

Depuis six ans, Elmi Mazrekaj dirige le Café Bar Royal du quartier Gundeli à Bâle. Dès le début, il a introduit une combinaison gagnante: le jeu de fléchettes et Feldschlösschen.

«Au «Royal», nous sommes une grande famille et Feldschlösschen en fait partie», déclare Elmi Mazrekaj. Lorsque cet ancien joueur de fléchettes a repris le Café Bar Royal, le jeu de fléchettes, très apprécié dans le nord-ouest de la Suisse, a fait son entrée dans l'établissement. Depuis lors, des championnats de fléchettes se tiennent régulièrement dans le vaste local aménagé à cet effet. On y rencontre aussi des champions suisses et même européens.

«C'est notre brasserie»

«Nous avons attiré beaucoup de joueurs de fléchettes comme nouveaux clients. Environ 50% de nos clients viennent pour les fléchettes», explique Elmi Mazrekaj, qui voit dans le partenariat



«Feldschlösschen fait partie de la famille.»

Elmi Mazrekaj (à droite)
Café Bar Royal

avec Feldschlösschen un important facteur de réussite: «Ici à Bâle, Feldschlösschen est notre brasserie tout simplement. L'en-

treprise et sa bière conviennent parfaitement à notre sport.»

Encore mieux après deux bières

Le week-end, Thomas Wegmüller officie au «Royal» en tant que chef de tournoi. «Les fléchettes sont un sport de précision», explique-t-il, et il ajoute: «Malgré ou justement à cause de cela, beaucoup de joueurs boivent volontiers une bière. En fait, après deux chopes, ils visent encore mieux.» Les clients apprécient également beaucoup le pass bière-fléchettes.

Boisson parfaite pour le jass

Plusieurs clubs se retrouvent au «Royal», ainsi que beaucoup de clients sans appartenance à une association. «Des groupes entiers viennent exprès pour les fléchettes», affirme Elmi Mazrekaj, qui organise également des tournois de jass: «Evidemment, la Feldschlösschen Original est la boisson parfaite pour les joueurs de jass.»



Fléchettes et Feldschlösschen, l'atout du «Royal».



Multivitamine

Orange 100%

LES JUS DE FRUITS RAUCH:

De nombreuses variétés classiques ou exotiques qui sauront ravir vos convives.

Veuillez faire attention à la promotion importante sur les prix dans le flash HT de mars 2015!



Fruit de la passion

Mangue

Tomate

Orange avec pulpe 100%

Pamplemousse rose 100%

Ananas 100%

Cranberry

Orange 100%



Cassis

Cranberry

Orange avec pulpe 100%

Ananas 100%

Tomate 100%

Pêche

Abricot

Multivitamine

Fraise

Rauch. Fruit, famille et nature. Depuis 1919.



L'attelage à six à la Fête fédérale de lutte à Berthoud: Feldschlösschen est le fournisseur de boissons et le partenaire roi de la manifestation.

La gastronomie profite également de l'image sportive

Santé au sport suisse!

Feldschlösschen est un partenaire durable du sport suisse. Vous aussi vous en bénéficiez en tant que restaurateur.

Lorsque des rois montent dans la sciure, **Feldschlösschen** est également présent. Les représentants de la gymnastique, du hornuss et du hockey sur glace peuvent, eux aussi, compter sur l'appui de leur partenaire de Rheinfelden. La marque internationale **Carlsberg** ayant une place fixe dans le monde du football et du beach-volley, la bière **Corona** est servie lors des tournois de tennis ATP. **Cardinal**, la bière préférée des Romands, soutient l'équipe du HC Fribourg-Gottéron et **Warteck** est du côté du FC Bâle.

Et dans votre restaurant

Feldschlösschen rassemble les fans du sport – aussi dans votre restaurant! En tant que restaurateur, vous pouvez également profiter de l'engagement de Feldschlösschen dans le sport, de son image et de ses promotions autour des événements sportifs.



Le roi de la lutte Matthias Sempach (au milieu) trinque avec une Feldschlösschen en compagnie d'Adi Laimbacher (à g.) et Christian Stucki.



High Five à Verbier: Carlsberg est aussi dans le coup.



Durant les rencontres de foot, les promotions de Feldschlösschen mettent de l'ambiance.



Pour le tennis, comme ici à Gstaad, Corona est de la partie.



Le FC Bâle et son président, Bernhard Häusler, préfèrent la bière Warteck.



Marc Abplanalp et les autres hockeyeurs du Fribourg-Gottéron font de la pub pour Cardinal.

Le slalom géant de la Coupe du monde de ski à Adelboden

Des clients Feldschlösschen en invit

Presque 30 000 fans ont pu admirer la victoire de l'Autrichien Marcel Hirscher lors du slalom géant le plus difficile du monde au Chuenisbärgli; le meilleur Suisse, Carlo Janka, s'est placé au 21^e rang. Parmi les nombreux spectateurs se comptaient également beaucoup de restaurateurs clients de Feldschlösschen, qui ont pu suivre la course comme invités VIP. Malgré le fait que les stars suisses n'aient montré leur trempe que quelques jours plus tard à Wengen, ils ont savouré le spectacle de ski et la bière premium de Carlsberg.



Margrith et Peter Toutvent (Toutvent, Toutvent AG, exploitant de restauration de Thun Expo).



Markus Bölken (PHAR SA), Alexandra Schwarz (Feldschlösschen) et Jürgen Sperbe (Carlton Zürich AG), de g. à dr.



Regional Sales Manager Hans-Rudolf Regez (au centre) avec Brigitte Siegrist et l'ancienne star du ski Didier Cuhe.



Ulrich Reinhard (Feldschlösschen), Rudolf Lehmann (Berne) et Baumgartner (Berne).



Regional Sales Manager Hans-Rudolf Regez (à g.) et Thomas Amstutz (CEO Feldschlösschen).



Frank Walker (Hotel Al Ponte, Wangen).



és VIP



Grande photo: Carlo Janka à l'arrivée. – Petite photo: le vainqueur, Marcel Hirscher, en pleine course.



(Feldschlösschen), Cony Gutjahr, Bernhard (Zeitung), Manuela Reinhard, Maria et (r Zeitung), de g. à dr.



Markus Furrer (Feldschlösschen) avec Fabienne, Nicole et Corina Stadler et Sandra Ammann (tous du Jojo Aarau et du Bärlü Lenzburg).



Crew Feldschlösschen et invités savourent une Blonde 25, la bière culte valaisanne.

«Belalp Hexe» avec les clients Feldschlösschen

Diabole de temps et bière fraîche

Lorsque les skieurs revêtent leurs costumes de sorcières bariolés et enfilent leurs masques effrayants, c'est l'heure de la descente des sorcières de Belalp. Carlsberg y était à nouveau cette année. Malgré le mauvais temps et les tempêtes de neige, les invités de Feldschlösschen ont apprécié leur séjour à Belalp. Et comme de coutume en Valais, outre Carlsberg et Feldschlösschen, les deux bières locales Valaisanne et Blonde 25 ont fait un carton.



Des sorcières de bonne humeur malgré le mauvais temps à Belalp – même au froid sur le télésiège.



Le meilleur de notre brasserie pour de beaux moments



Consommer
avec modération.



La bière premium de Suisse

Disponible en bouteille 33cl.

Pour plus d'informations, visitez www.feldschlösschen.ch



Brassée depuis 1876 en Suisse





UNE BIÈRE AVEC LAURENT JACCARD

«Une bière pression à la main, le client se sent comme au stade»



LAURENT JACCARD DU LEGENDS SPORTS BAR À LAUSANNE (À GAUCHE) ET SERGIO BLANCO, FELDSCHLÖSSCHEN SALES MANAGER

Sergio Blanco (Sales Manager):
Racontez-nous s'il vous plaît comment s'est déroulée l'ouverture de votre Legends Sports Bar.

Laurent Jaccard: Tout a commencé le 1^{er} juin de l'année passée lors de la Coupe du monde de football au Brésil. L'ouverture avait lieu sur notre terrasse sur le toit, où nos clients pouvaient suivre de nombreuses rencontres de la Coupe du monde en plein air. Cet événement sportif fut un immense succès et nous a confirmé que notre stratégie était la bonne.

Quelle est donc la stratégie du Legends Sports Bar?

Notre idée est d'offrir à nos clients des retransmissions directes de différents

événements sportifs en même temps. Sur environ 250 mètres carrés, nous avons sept écrans géants de 203 centimètres de diamètre chacun, ainsi qu'un téléviseur un peu plus petit. Il peut donc arriver que les clients suivent un ou plusieurs matchs de foot, courses cyclistes, matchs de basket, de tennis et de hockey sur glace, et cela tout en même temps.

Quelles sont les disciplines préférées de vos clients?

C'est clairement le football, mais ils aiment également le tennis, et en hiver évidemment les compétitions de ski et le hockey sur glace. Naturellement leur intérêt dépend d'une participation des athlètes suisses. Par exemple, la finale

de la Coupe Davis était très importante pour nous.

Comment décririez-vous les clients du Legends Sports Bar?

Le week-end, nos clients sont plutôt jeunes, mais les autres jours de la semaine, il y en a de toutes les catégories d'âge.

Qu'est-ce qui fait un bon bar sportif?

Je pense que c'est l'ambiance dans notre bar qui plaît aux adeptes de sport. Tous ont la même passion, l'ambiance est semblable à celle d'un stade. Le client peut vivre ses émotions. Nous faisons tout afin que le client se sente à l'aise, et nous ne dépendons pas des caprices du temps.

Quelles boissons sont demandées le plus souvent au Legends Sports Bar?

C'est la bière, naturellement. Carlsberg est clairement le numéro un, mais nous avons également pas mal de succès avec Grimbergen, suivi par Schneider Weisse et Hoegaarden. Les bières pression sont très appréciées. Une pression à la main, le fan se sent comme au stade.

Quel est le soutien que vous recevez de Feldschlösschen?

Pour le conseil, la technique ou la livraison du matériel publicitaire: Feldschlösschen est notre partenaire idéal. Nous profitons de son service optimal et de sa grande expérience. Nos clients aiment également les promotions Feldschlösschen variées autour des grands événements sportifs.

LAURENT JACCARD

Outre le Legends Sports Bar, le restaurateur romand Laurent Jaccard gère deux autres établissements branchés à Lausanne: le Xoxo-Club ultramoderne et Le Club, un restaurant avec bar, dans le quartier du Flon, connu bien au-delà de la Romandie. Le Legends Sports Bar se trouve dans le même complexe commercial.



Le restaurateur Laurent Jaccard (à gauche) et le Sales Manager Sergio Blanco devant un des nombreux écrans géants.

COMMANDER
MAINTENANT!
myfeldschloessen.ch

Le choix de l'excellence française

2 marques premium – 1 concept convaincant



1778
SOURCE
Saint Galmier
BADOIT
subtile et délicate

evian.
pure et équilibrée



Pour un régal typiquement Zweifel!

10%
Rabais

50 g



Z
ZWEIFEL
ERDNÜSSE
CACAHUËTES · ARACHIDI
mit Sonnenblumenöl geröstet
gefällt mit Salz
FRISCH
SERVICE
FRAS

Z
ZWEIFEL
HASELNÜSSE
NOISSETTES
unförmig geröstet · non salées
FRISCH
SERVICE
FRAS

23 g



Offre
valable en mars,
à commander par le
Service-Frais Zweifel

Nous faisons tout pour produire les meilleurs snacks.

Z
ZWEIFEL

LES PROS
DES CHIPS



zweifelchips

zweifel.ch

Concours

10 installations d'autonettoyage à gagner

Fini le nettoyage par soi-même, tout en économisant de l'argent: le nouveau système d'autonettoyage pour les installations de distribution le rend possible! A gagner: 10 systèmes d'une valeur de 870 francs chacun.

Feldschlösschen a développé un système d'autonettoyage exclusif pour vous faire économiser temps et argent. Votre installation de distribution se nettoie toute seule, simplement et quand vous le voulez.

Un jeu d'enfant

«L'installation autonettoyante est un vrai soulagement au travail quotidien», dit Bruno Cogliati. Le gérant de l'hôtel Engel à Wädenswil confirme que son utilisation est des plus simples: un affichage à écran tactile au comptoir vous guide à travers les programmes individuels: rinçage, nettoyage, action, nouveau rinçage.

Vos avantages en tant que restaurateur:

- **Réduction des coûts:** Vous économisez 700 francs par an. Au prix de 870 francs, votre installation s'amortit

donc en 15 mois.

- **Contrôle gratuit:** Deux fois par an, Feldschlösschen contrôle gratuitement votre installation.

- **Aucune interruption de service:** C'est vous qui choisissez le moment du nettoyage.

- **Indépendance:** Vous êtes indépendant de techniciens de service.

- **Bière parfaite:** L'installation d'autonettoyage vous garantit continuellement de la bière fraîche.

Commander ou gagner

Pour de plus amples informations ou pour passer votre commande, contactez-nous au 0848 125 101 ou visitez notre site web myfeldschloesschen.ch.

Avec un peu de chance, vous remporterez une des installations. Plus d'informations sur la participation au concours SOIF ci-dessous.



«Le travail quotidien est beaucoup plus facile»: Bruno Cogliati de l'hôtel Engel à Wädenswil avec son installation d'autonettoyage.

Participez

Répondez à la question suivante:

Qu'est-ce que vous économisez avec la révolutionnaire installation d'autonettoyage de Feldschlösschen?

- temps et argent
- houblon et malt

Envoyez la lettre de 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 l'une des dix installations autonettoyage d'une valeur de 870 francs chacune.

La date limite d'envoi est le 10 mars 2015

Gagnants du concours SOIF de janvier 2015

Simon Steingruber
(The Irish Pub Brühltor, St-Gall),

Olivier F. Telschow
(Garten-Bistro, Oensingen) et

Sandra Hug-Schaub
(Haus zum Rössli, Hölstein) ont gagné chacun deux billets pour «Shrek – le musical».

Félicitations!



Soif, envie de plus?

Vous voulez...

- mieux gérer votre établissement et augmenter votre chiffre d'affaires?
- vous approvisionner confortablement 24h/24 en ligne?
- analyser votre gamme?
- disposer de matériel publicitaire personnalisé avec votre logo?
- bénéficier d'une transparence totale grâce à des statistiques instructives?
- suivre un entraînement personnalisé avec un sommelier en bière?
- profiter au mieux de tout à la fois et d'encore plus?

Rendez-vous alors sans attendre sur la plateforme en ligne révolutionnaire qui réunit tout:

www.myfeldschloesschen.ch!

Inscrivez-vous vite
et profitez!



MyFELDSCHLOESSCHEN.ch

Soif, envie de plus



Le directeur du Nelson Pub Sandeep Chaudhry présente sa carte des bières individualisée.

Nelson Pub à Berne: petit effort – grand effet

«La carte des bières individualisée est une carte de visite parfaite»

Sur la plate-forme gastronomique myfeldschloessen.ch, vous pouvez créer une carte des bières qui correspond parfaitement à votre entreprise. Avec un petit effort, vous éblouirez vos hôtes. Sandeep Chaudhry du Nelson Pub à Berne affirme: «Grâce à cette carte individualisée, nous mettons en évidence notre compétence.»

Depuis plus d'un an, Sandeep Chaudhry utilise les cartes des bières de Feldschlösschen. Le directeur du Nelson Pub à Berne apprécie de pouvoir offrir à ses hôtes son assortiment de bières par une carte attractive et individualisée.

Le soutien du Sales Manager

«Sur myfeldschloessen.ch j'ai découvert la possibilité de créer des cartes des bières vraiment individuelles», dit Sandeep Chaudhry. «J'ai créé cette carte avec Marcel Bill, Sales Manager Feldschlösschen. Elle passe bien auprès des clients et représente une parfaite carte de visite pour le Nelson Pub.»

Une marque personnelle

Sur myfeldschloessen.ch («Gérer votre business») vous trouverez les outils pour créer des cartes des bières individualisées. Vous avez la possibilité de commander des présentoirs de table, des posters et d'autres matériels publicitaires personnalisés pour obtenir un grand effet avec un petit effort. Votre Sales Manager vous soutiendra volontiers.

www.nelson.ch/bern

MyFELDSCHLOESSCHEN.ch



Pourquoi pas une «bière du mois?» Comme la carte des bières, vous pouvez créer d'autres articles publicitaires, et ceci par quelques clics.



L'outil sur la plate-forme gastronomique myfeldschloessen.ch pour créer une carte des bières individualisée est facile à manier.

NOTRE ALE BRUNE ROMANDE

NÉE D'UNE AMITIÉ - BRASSÉE AVEC PASSION



P. Hime
Brasseur

M. Fendel
Créateur

**COMMANDER
MAINTENANT!**

myfeldschloessen.ch



.....
AU-DELÀ DE NOS FRONTIÈRES

Sport en live, bière et chicha: un tabac aussi chez les femmes

Au «Sam's Sportsbar», le personnel a des journées bien remplies. Galip Güney, gérant, explique la recette à succès de son bar de Francfort, qui appartient à une chaîne et mise sur les événements sportifs, sept jours sur sept.

Burgers, boissons, bière, chicha et plein de sport: depuis l'ouverture de la filiale début 2014, il se passe toujours quelque chose au «Sam's Sportsbar», installé au Schäfergasse à Francfort. La chaîne compte en tout neuf bars: huit à Francfort et un autre dans la ville voisine, Offenbach.

Ouvert tous les jours dès 11 h

«Les gens viennent ici parce qu'ils peuvent savourer leur repas comme s'ils étaient dans leur salon», dit Galip Güney, 24 ans, gérant de l'établissement de la Schäfergasse.

Le Sportsbar ouvre tous les

jours à 11 h du matin, et son nom résume bien le menu: hormis le foot, on peut aussi regarder d'autres sports en live, notamment du football américain, du basket, le Moto GP et la F1.

Pirmin Schwegler de passage

Sur son site web et sa page Facebook, la chaîne annonce le programme sportif du moment et d'autres événements se tramant au «Sam's Sportsbar».

«Quand on regarde un match ensemble, il y a beaucoup d'émotion et on engage plus facilement la conversation», raconte Galip Güney, qui a déjà eu la chance d'accueillir



Présentation d'un match de foot historique sur la page Facebook du «Sportsbar».

dans son bar Pirmin Schwegler de la Nati suisse.

Une clientèle féminine nombreuse

Quiconque pense que le «Sportsbar» est avant tout destiné à un public masculin, se trompe. Et d'ailleurs, les footballeuses de la première équipe du FFC Frankfurt ne sont plus les seules femmes à se laisser séduire par l'offre du bar de la Schäfergasse. Galip Güney affirme: «La chicha est également populaire auprès du beau sexe.»

Jusqu'à 35 écrans

Chaque sportsbar «Sam's» compte jusqu'à 35 écrans plats. Ainsi, plusieurs matchs peuvent être diffusés simultanément, le match le plus important bénéficiant évidemment des commentaires. Certains week-ends, un DJ assure le divertissement: le «Sportsbar» ouvre alors jusqu'à 4 h du matin.

Prendre plaisir au travail

Galip Güney nous donne la clé de son succès: «Nous prenons plaisir au travail, et cela, nous le communiquons aux clients.»

www.samssportsbar.de



Avant 11 h, les premiers clients s'impatientent déjà.



Du sport sur des écrans par dizaines.



La chicha est un sport très apprécié au «Sam's Sportsbar».



Pirmin Schwegler a lui aussi foulé le «Sam's Sportsbar».



Quelques-unes des 2000 trouvailles à découvrir au musée Warteck.

L'initiateur Daniel Jansen cherche des locaux plus grands

Admirez le beau côté de Bâle au musée Warteck!

Warteck présente un aspect typique de Bâle. Daniel Jansen, manager au service de la culture et restaurateur, a créé en 2005 une fondation de souvenirs au Sudhaus. Depuis 2008, la collection est à admirer dans le musée Warteck. Aujourd'hui, Jansen est à la recherche de plus de place.

Dans un local souterrain, où se trouvait jadis une cave de la brasserie Warteck, fondée en 1856, sont rassemblés des photos, des ronds de bière, des verres et beaucoup d'autres souvenirs qui rappellent l'ancienne fierté du quartier Wettstein à Bâle. La fondation de Daniel Jansen (38 ans) réunit environ 2000 objets. Le 8 mai 2012, Jansen constitua l'association musée Warteck avec cinq amis.

Forte identification

Warteck fait partie de Feldschlösschen depuis 1989. Des nostalgiques

comme Daniel Jansen n'ont pas oublié son origine: «La bière ayant été brassée au centre de Bâle, les Bâlois sentaient toujours une forte identification avec la marque Warteck. Et c'est le cas encore aujourd'hui.»

Un mariage au début

10 ans se sont écoulés depuis que Daniel Jansen a choisi le Sudhaus pour y organiser des concerts, théâtres et d'autres manifestations culturelles. «Je ne pensais pas à ce moment-là à un musée Warteck», dit-il. Un mariage entre une descendante de



PHOTO: MAD VOGELGRYFF-ZEITUNG

la famille Füglistaller, ancienne propriétaire de Warteck, et un spécialiste du marketing de Feldschlösschen avait mis le projet en route. Car Daniel Jansen avait acheté quelques verres Warteck sur le web afin de décorer la chapelle du mariage.

L'aïeul retrouvé

Lorsqu'il poursuit ses activités de collectionneur d'objets relatifs à Warteck, il découvre le lien étroit de son histoire avec la marque Warteck. Son arbre généalogique dévoila sa relation familière avec Niklaus Emanuel Merian, fondateur de Warteck. «Je possédais la collection

avant de connaître mon passé généalogique», dit-il en souriant.

Le besoin de plus de place

Aujourd'hui, la collection se trouve directement à côté de l'ancienne brasserie, au troisième sous-sol d'un bâtiment neuf. Comme les articles Warteck se multiplient au cours du temps, Daniel Jansen cherche des locaux plus vastes pour son musée. «Il y a certainement quelques restaurateurs qui possèdent des articles Warteck nostalgiques sans le savoir. Ceux-ci sont les bienvenus dans notre musée», affirme-t-il avec conviction.

Comité directeur de l'association Warteck, de g. à dr.: Christof von Allmen, Thomas Füglistaller, Daniel Jansen, Robi Rickli (l'avant), Alec Scharrer, Patrik Füg.

Le musée Warteck à Bâle

Depuis 2012, sur l'ancien site de la brasserie Warteck, a été édifié un bâtiment en hommage à la bière typiquement bâloise. Le musée évoque avec nostalgie la glorieuse période passée. Son président, Daniel Jansen, organise des événements avec apéro pour des groupes privés ou des entreprises. Des informations historiques, des faits intéressants et toutes sortes d'informations supplémentaires se trouvent sur le site du musée.

www.warteckmuseum.ch

Restaurant Rössli, Herrliberg

Les Bannwart: une petite fête pour un grand jubilé de 40 ans

La citation de Goethe (cf. texte dans la photo à dr.) figurant sur le site web du restaurant Rössli à Herrliberg est devenue la devise des restaurateurs Bannwart. Cet établissement villageois a conservé toute son authenticité. Christoph Blocher et des banquiers s'y rencontrent ainsi que des ouvriers et des retraités. Pepe Lienhard y a fondé son orchestre et des associations y ont établi leurs quartiers.

Départ le 9 mars 1975

Après six ans au «Bahnhof» à Erlenbach, Monika et Fredy Bannwart ont repris le «Rössli» le 9 mars 1975. C'est le jour où leur futur hôte Udo Jürgens a été à la tête du hit-parade allemand avec «Griechischer Wein». 40 ans se sont écoulés depuis. Au «Rössli» beaucoup reste inchangé – l'engage-

ment et la ferveur du couple de toute façon. Les Bannwart gèrent également la salle communale de la «Vogtei», autrefois la demeure du bailli, et l'ancien porte-conteneurs de bière «Wadin» qui sert maintenant de bateau de fête. Fredy Bannwart préside en plus la section Meilen de GastroSuisse et s'engage dans le comité cantonal.

Cardinal est populaire

Le 9 mars 2015, les hôtes du «Rössli» vont trinquer aux 40 ans avec la bière Cardinal. Fredy Bannwart: «Feldschlösschen est un partenaire très fiable. Nous



Le «Wadin» est aujourd'hui un bateau de fête.



Monika et Fredy Bannwart.

«J'entends déjà le bruit du village: c'est vraiment là le paradis du peuple; grands et petits sautent gaiement: ici je me sens homme, ici j'ose l'être.»
Johann Wolfgang von Goethe

apprécions beaucoup son soutien.»

Il n'y aura pas de fête grandiose à l'occasion de l'anniversaire. Mais dans deux ans, quand le couple Bannwart se retirera de la restauration après 46 ans et prendra sa retraite, une fête mémorable aura lieu.

www.vogtei.ch



Fredy et Monika Bannwart trinquent avec Fredy Gross, Sales Manager Feldschlösschen (à gauche).



Ronny Miah tire une Carlsberg au «Poco Loco».

Restaurant & Bar Poco Loco, Lausanne

Menus équilibrés et culture de la bière

Ronny Miah est client de Feldschlösschen depuis plus de dix ans. Il a repris au cours de l'automne passé le restaurant mexicain Poco Loco à Lausanne et le Movida Bar attenant. «Je suis content de pouvoir m'appuyer sur Feldschlösschen pour son excellente prise en charge et son professionnalisme», déclare le jeune restaurateur.

Le «Poco Loco» est célèbre pour ses légendaires soirées salsa. Il est situé en centre-ville de Lausanne dans le bâtiment de la Maison du peuple. Ce lieu historique d'inspira-

tion sociale propose chaque jour deux variantes de menus à des prix extrêmement avantageux. Ronny Miah ajoute: «A notre époque où règne souvent le stress, les jeunes gens n'ont pas le loisir de manger des repas sains et équilibrés à midi. Nous aimerions prendre le contre-pied de cette tendance grâce à notre offre avantageuse.»

Le choix de bières lui aussi est vaste: au «Poco Loco», on sert les bières Cardinal, Carlsberg, Corona et Feldschlösschen Sans Alcool.

www.pocoloco.ch



**LES CLASSIQUES
DE SCHWEPPEES DANS
LEUR NOUVEL HABIT.**

Schweppes Ginger Ale, Bitter Lemon
et Indian Tonic Water.

Swiss Premium Selection

Nobles bouteilles pour table soignée

De nombreux hôtels et restaurants de la gastronomie haut de gamme se sont déjà laissé convaincre par la qualité de Swiss Premium Selection. Voulez-vous choyer vos clients en leur proposant des eaux minérales sympas, économiques, authentiques? Alors les belles bouteilles de Rhäzünser et Arkina sont faites pour vous.



Depuis que Swiss Premium Selection a fait son apparition sur le marché il y a un an, le Kursaal de Berne a décidé de miser sur l'eau minérale en bouteilles nobles pour ses divers restaurants et dans le cadre des congrès. L'entreprise et les clients sont totalement satisfaits de l'eau minérale premium (voir interview ci-dessous à droite).

De nombreux avantages pour les restaurateurs et les hôteliers:

Eau minérale suisse exclusive: Arkina et Rhäzünser, de par leur origine suisse et leur minéralisation, possèdent un caractère unique. **Arkina** est l'eau minérale plate par excellence, à la saveur douce, légère et équilibrée. **Rhäzünser** provient des montagnes grisonnes. Il s'agit d'une eau minérale pétillante, saine, légère, à haute teneur en sels minéraux.

Noble design: le design de la Swiss Premium Selection

est sympa, naturel, discret, et cependant les bouteilles premium marquent leur présence sur la table. Elles conviennent parfaitement à la haute gastronomie et à l'hôtellerie.

Quatre bouteilles pour tous les besoins: la Swiss Premium Selection couvre l'assortiment indispensable à tout établissement hôtelier avec quatre bouteilles. Arkina et Rhäzünser sont disponibles aussi en bouteilles en verre de 4 dl et 8 dl.

Manipulation pratique: la capsule en alu avec anneau de sécurité garantit une ouverture facile – au buffet, à la table du client, dans la salle de séminaire ou la chambre d'hôtel.

Prix honnêtes: la Swiss Premium Selection offre la meilleure qualité à des prix honnêtes permettant d'obtenir une marge raisonnable.

www.swiss-premium-selection.ch



Les belles bouteilles d'eau minérale font partie de toute table élégamment dressée, comme ici dans l'une des salles de séminaire du Kursaal de Berne.



Art. 11851 CHF 1.00/bouteille Art. 11852 CHF 1.10/bouteille Art. 11849 CHF 1.00/bouteille Art. 11850 CHF 1.10/bouteille

«Nos clients font l'éloge de la qualité et du design»



Christian Grimm, chef de service, Kursaal de Berne.

Christian Grimm, pour quelle raison avez-vous opté pour Swiss Premium Selection?

Parce que l'eau minérale proposée est de très haute qualité. Le design des bouteilles est attrayant et le rapport qualité-prix est correct.

Vous servez cette eau minérale depuis une année désormais. Qu'en pensent vos clients?

Nos clients apprécient beaucoup le fait que nous proposons de l'eau minérale suisse. Ils font l'éloge de sa qualité et les belles bouteilles de 4 dl et 8 dl leur plaisent énormément.

A quelles entreprises recommanderiez-vous ces eaux minérales et pourquoi?

Je conseillerais la Swiss Premium Selection à toute la branche de la gastronomie qui accorde de la valeur à la qualité et au design.

Restaurant Feldschlösschen à Rheinfelden

La bière **Amber** donne à la sauce à salade une **légère note amère**

Cette sauce à salade est facile à préparer et possède un goût étonnamment différent: Michael Kratz présente sa sauce maison enrichie à la Feldschlösschen Amber. «L'Amber est légèrement douce et elle

convient mieux pour la sauce à salade qu'une bière plus amère», affirme l'adjoint du chef cuisinier du restaurant Feldschlösschen, qui cuisine régulièrement à la bière.

Sauce à salade à la bière Amber

Ingrédients pour 1 litre

4 cs de moutarde en grains
100 ml de bière Amber
200 ml de vinaigre de cidre
700 ml d'huile de tournesol
Sel
Poivre

Préparation

Saler et poivrer la moutarde, mélanger à la bière Amber et au vinaigre de cidre et ajouter l'huile de tournesol.



Michael Kratz présente une salade «Amber dressing».

Votre recette préférée

Jarrets de porc dorés, sauce à la bière noire, fromage d'Italie, moutarde, sauce à la bière, salades «Amber dressing» ou «Caibierinha» à la Hopfenperle: au restaurant Feldschlösschen à Rheinfelden, la bière et ses ingrédients font invariablement partie de la cuisine. Vous aussi, vous cuisinez à la bière? Alors envoyez-nous votre recette préférée avec photo à durst@fgg.ch ou à *Feldschlösschen Boissons SA, Rédaction SOIF, Theophil-Roniger-Strasse, 4310 Rheinfelden*. Les recettes les plus originales seront publiées dans l'un des prochains numéros de SOIF.

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

Michael Kratz, grand amateur de bière, était depuis longtemps curieux de découvrir comment donner une touche raffinée aux mets grâce à la bière et à ses ingrédients. Il travaille depuis presque deux ans à Rheinfelden au restaurant Feldschlösschen où il peut réaliser son rêve.

Un goût spécial

Michael Kratz fait revenir des blancs de poulet dans un court-bouillon au hou-

blon et prépare des sauces à la bière noire ainsi que de la moutarde à la bière. Il reçoit beaucoup d'éloges des clients pour sa sauce à salade maison à la Feldschlösschen Amber au goût si particulier.

Légèrement douce

Pour un litre de sauce, il ajoute un décilitre d'Amber. Il a été conquis par l'arôme légèrement doux de cette

bière spéciale: «Pour la sauce à salade, l'Amber convient mieux que d'autres bières qui ont souvent un goût plus amer.»

Vite préparée

L'«Amber dressing» transforme chaque assiette de salade en un délice unique. Et pour les restaurateurs, elle a un grand avantage: elle est très facile à préparer (voir recette à gauche).

Au bistrot avec Beat Schlatter

Toutes les gueules de bois ne se ressemblent pas

Lieu:

Regenbogen Bar
Rosengasse 6, 8001 Zurich

Interlocuteur:

Sascha Wolf, restaurateur.

Beat: Pourquoi sers-tu de la bière Feldschlösschen?

Sascha: La brasserie est une grosse industrie, mais avec les conseillers, l'on est comme une grande famille. Et la raison la plus importante: la Feldschlösschen Original est

corsée, descend bien et est appréciée de tous.

Beat: Une gueule de bois à la bière, est-ce la même chose qu'une gueule de bois au vin? Sascha: Oui. Mais les indispositions sont différentes.

Beat: Quel type d'indisposition?

Sascha: Par exemple, la sensation de soif. Quand j'ai bu trop de bière, ça va, mais si c'est du vin, je pourrais me descendre la piscine municipale.



Beat Schlatter (à g.) et Sascha Wolf devant le Regenbogen Bar.

Beat: Et y a-t-il une différence entre les marques de bières? Par exemple entre gueule de bois Feldschlösschen et Hürlimann? Sascha: Non, aucune différence. Mais j'ai meilleure conscience si je n'ai bu que de la Feldschlösschen toute la soirée.

Beat: À quoi pourrais-tu renoncer plus longtemps: une bière Feldschlösschen

ou ta femme? Sascha (après mûre réflexion): Mais quelle question vache! C'est le pied quand ma femme m'amène une bière pression, et elle le fait assez régulièrement. Ainsi, la boucle se referme... J'ai beaucoup de bol avec ma femme: je n'ai jamais à me justifier, par exemple si je ne rentre qu'à trois heures du matin.

Beat: En effet, un homme n'a pas à se justifier. Mais on dit souvent que le seul à ne pas boire dans un bar, c'est le tennancier. Est-ce vrai? Sascha: Non, pas forcément. Tu en connais un, toi?

Beat: Non. Ce serait vraiment le genre de restaurateur qui n'ouvre que l'après-midi, sert des tartes rassies et dont les clients ont tous des problèmes de vessie.

Agenda présenté par MyFELDSCHLOESSCHEN.ch

Arosa et Engelberg: les montagnes musicales



• **Arosa Electronica:** Du 15 au 22 mars se déroule à Arosa la deuxième édition d'Arosa Electronica, un festival qui réjouira tous les fans de musique électronique, à n'en pas douter! Les visiteurs pourront compter sur des petites fêtes sympas, de jour comme de nuit. Grâce à son affiche alléchante d'artistes suisses et étrangers, ainsi que son domaine skiable, Arosa sera vraiment le haut lieu de la musique électronique pendant cette semaine de février. L'hôte de cette manifestation est le label Golden Hills, Le Presenting Partner est Carlsberg. La bière après-ski premium mise sur une forte présence, à Arosa et dans de nombreux domaines skiables.

www.arosaelectronica.com

• **Pro 7 Mountain Jam Engelberg:** Après des débuts prometteurs en 2013 et un festival de deux jours l'an dernier, le Mountain Jam récidive avec une troisième édition le 7 mars 2015. Entre autres artistes internationaux, Gentleman (photo) se produira avec son groupe. Comme les deux éditions précédentes, il y en aura pour presque tous les goûts. Les rafraîchissements sont fournis par l'Event Partner Carlsberg.

www.prosiebenmountainjam.ch



LEXIQUE DE LA BIÈRE

X comme xanthohumol

Le xanthohumol est un polyphénol végétal et un liant aromatique. Pour l'heure, on n'en a trouvé trace que dans le houblon et ce sont les variétés amères de ce dernier qui en contiennent le plus. Lors du brassage, l'essentiel du xanthohumol est transformé par la chaleur en isoxanthohumol. Des tests prouvent que le xanthohumol prévient la création et le développement de cellules cancéreuses.



La BLAGUE du mois

Un couple amoureux dîne dans un restaurant élégant. Le sommelier vient à la table et s'adresse à la femme: «Chère madame, aviez-vous noté que votre mari est tombé sous la table?» La dame répond en chuchotant: «Vous vous trompez, mon brave. L'épouse de mon cavalier vient d'entrer dans la salle...»

TOUTE LA DIVERSITÉ
D'UNE LÉGENDE.



OFFRE À DURÉE
LIMITÉE.

PRINTEMPS

BLONDE

BLANCHE

ROUGE

+ GRIMBERGEN +
BIÈRE D'ABBAYE - ABDIJBIER
1128

www.grimbergen.ch