



SOIF

Le magazine de restauration de l'entreprise Feldschlösschen – www.journalsoif.ch
N° 4 | Avril 2015



Cardinal Rousse

Bière artisanale romande

Schneider Weisse

Un «Biergarten» bavarois pour les clients restaurateurs

Page 9

Sodas

Les restaurateurs peuvent gagner des points avec les sodas

Page 23

HIT

Franziskaner naturtrüb

Prix net **2.09**
au lieu de 2.34
VC caisse 20 x 0,50

Le meilleur de l'apéritif: L'accompagnement.

Offre valable
du 01. au 30.04.2015,
à commander auprès du
Service-Frais Zweifel

10%
remise



Nous faisons tout pour produire les meilleures chips.



LES PROS
DES CHIPS

Editorial

Cardinal Rousse en exclusivité



Chères lectrices, chers lecteurs,

La marque Cardinal vient de lancer la Cardinal Rousse en exclusivité pour nos clients restaurateurs. Comme la Cardinal Brunette, la Cardinal Rousse est une bière artisanale romande, en anglais «craft beer». La Cardinal Rousse est brassée à Sion dans le respect de la tradition artisanale et avec passion. Grâce à cette red ale, vous vous démarquerez de la concurrence en proposant un produit unique aux amateurs de bière. Nous vous révélons tous les secrets de la nouvelle Cardinal Rousse à partir de la [page 11](#).

La bière Feldschlösschen rassemble la Suisse et est fortement ancrée dans les régions. Mais en tant que clients restaurateurs, vous bénéficiez d'une vaste offre de bières internationales. Anne-Sophie Meyer nous raconte en [page 26](#) comment elle a réussi à obtenir des succès remarquables dans son établissement fribourgeois avec la bière Hoegaarden.

House of Beer est notre centre de compétences pour les bières internationales. A la [page 9](#) vous découvrirez le concept Eyecatcher. Le véhicule de livraison de bière Schneider Weisse par exemple livre au domicile de nos clients un «Biergarten» bavarois typique. Je vous souhaite un agréable printemps et beaucoup de soleil sur la terrasse de votre jardin.

Jean-Claude Minguely,
Regional Sales Manager Fribourg

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

Freshfocus, Markus Raub, Textension, Feldschlösschen, Amiado



PERFORMANCE

neutral 01-15-545357
Imprimé myclimate.org

imprimé en suisse



Gezondheid! 26



Biergarten mobile 9



Sportifs célèbres à la muba 17



Nouveau 11



Grimbergen Blanche

Une fraîcheur douce-amère



La Grimbergen Blanche réunit subtilement le caractère d'une bière d'abbaye et la fraîcheur de la bière blanche. Elle séduit par son goût doux-amer et harmonieux. Fraîchement tirée du fût, la Grimbergen Blanche donne un parfum de printemps à votre établissement. La Grimbergen vient de Belgique. Depuis 1128, elle ravit les amateurs de bière qui savent apprécier la différence. Elle est distribuée sur 36 marchés et compte ainsi parmi les bières d'abbaye les plus populaires au monde. Faites-vous partie vous aussi des disciples de Grimbergen, ou allez-vous le devenir? Vos clients vous en remercieront déjà! Avec Grimbergen Blanche, étoffez votre offre de bières à la pression et boostez votre chiffre d'affaires par la même occasion!

Commander maintenant!

5.09 CHF

par litre

Grimbergen Blanche
Art. 11461, fût de 20 litres

www.myfeldschloesschen.ch



VIN DU MOIS

Aigle AOC Chablais

BADOUX VINS

L'**Aigle AOC Chablais** de Badoux Vins brille au palais par sa texture souple et compacte et sa structure douce et équilibrée. Son harmonie et l'intensité de son exceptionnelle longueur en bouche le distinguent.

S'accorde idéalement avec...

L'Aigle AOC Chablais s'accorde idéalement avec la cuisine suisse, particulièrement les poissons.

«THE BOTTLE» – Food & Wine:

www.bottle.ch



Commander maintenant!

15.90 CHF

la bouteille

Aigle AOC Chablais 2013
Art. 12664
6 x 75cl VP carton

www.myfeldschloesschen.ch



Foire «agrischa»

Le lait en vedette



La vie commence avec le lait: salon de l'agriculture «agrischa».

Ambassadeurs de l'agriculture grisonne, les agriculteurs du centre des Grisons se présentent les 11 et 12 avril à Cazis à l'occasion de la 6^e exposition agricole «agrischa – Erlebnis Landwirtschaft». Points de restauration, marché de spécialités régionales, présentations d'animaux, olympiades familiales, parc animalier tac-

tile, course de bovins et bien plus encore y attendent les visiteurs. Sous la devise «La vie commence avec le lait», l'économie laitière est au cœur de la manifestation. Mais, comme la vie offre également d'autres délicieuses boissons, Feldschlösschen est de nouveau partenaire de la foire.

www.agrischa-erlebnis.ch



LA BIÈRE PARFAITE



FELDSCHLÖSSCHEN ACADEMY

Saviez-vous que Feldschlösschen lance constamment des innovations dans le domaine de la technique des boissons à la pression, par exemple le changement automatique des fûts ou le système autonettoyant?

Tuyau du mois

Allez sur myfeldschloesschen.ch à la rubrique Services/Gastroservice. Vous y trouverez des informations détaillées sur les différents modèles de comptoirs pression. Vous y découvrirez également tout ce qu'il faut savoir sur les systèmes d'optimisation de la qualité de la bière et sur la simplification de la manipulation.

Bière riche**«Juste» un œuf,
mais en plus élégant**

Pâques, c'est le temps des œufs. Offrez une alternative aux œufs durs et à l'Aromat, une variation dans un manteau de chair à saucisse. C'est vrai que c'est difficile à faire croc, mais c'est d'autant meilleur avec une bière.

**Œufs frits**

INGRÉDIENTS POUR 8 ŒUFS: 1/2 carotte, 1/2 poivron rouge, 2cs de persil, haché fin, 2cs de jus de citron, 4cc de farine, 400g de chair à saucisse, 8cs de panure, 8 œufs durs, huile de friture.

PRÉPARATION: couper la carotte et le poivron en tout petits dés. Mélanger avec le persil, le jus de citron, la farine, la chair à saucisse et 2 cs de panure. Partager la masse en 8 portions et étaler ou presser en crêpe plate sur le reste de la panure. Écaler les œufs et enrouler dans la masse à la saucisse. Chauffer l'huile dans la friteuse à 170°C et y dorer les œufs pendant env. 5 min. Laisser égoutter. Servir les œufs en tranches comme amuse-bouche avec une bière. Recette fournie par Volg.

Arizona classique**Super, et à présent
encore plus avantageux**

HITFLASH
Promotion en avril
PROFITEZ-EN!

Arizona GreenTea with Honey, un classique parmi les boissons Arizona, est le thé vert le plus vendu aux USA. Pourquoi est-il si aimé? Parce qu'il est constitué à 100 % de thé vert et qu'il dégage en outre de fines nuances de miel d'oranges. En avril, nous vous proposons ce soda si apprécié à des conditions extrêmement avantageuses. Arizona GreenTea with Honey – pour vos hôtes, un vrai délice, et pour vous, encore plus avantageux actuellement.

www.drinkarizona.com

Commander maintenant!

1.78 CHF

la bouteille

Arizona GreenTea with Honey
Art.12872
6x0.50 VP PET

www.myfeldschloesschen.ch

Nouveau livre: «Bières suisses 2015/2016»**Les lecteurs de SOIF profitent d'un rabais spécial**

«Schweizer Biere 2015/2016»: ce titre des éditions Werd & Weber, disponible en allemand seulement, annonce déjà la couleur. Cet ouvrage de presque 300 pages présente plus de 200 bières suisses. Les lecteurs de SOIF peuvent maintenant le commander à un prix spécial.

Ce guide des bières unique en son genre en Suisse sort justement lors de la Journée de la bière suisse (cf. encadré). Il informe au sujet de l'état de la culture de la bière suisse, des brasseries, de la fabrication et des saveurs des bières brassées en Suisse.

Multiplicité et qualité

Les éditions Werd & Weber se sont fixé comme objectif de démontrer la multiplicité et la qualité des bières suisses et ainsi d'améliorer leur position. Dans ce livre, 200 bières suisses

sont testées et présentées par des professionnels.

Prix spécial: 25 francs

Comme lecteur de SOIF vous pouvez commander le nouvel ouvrage pour 25 francs au lieu de 29.

Veillez envoyer votre commande avec la mention «Offre de lecteur SOIF, Schweizer Biere 2015/2016, Code 0265» par courriel à buecher@werdverlag.ch.

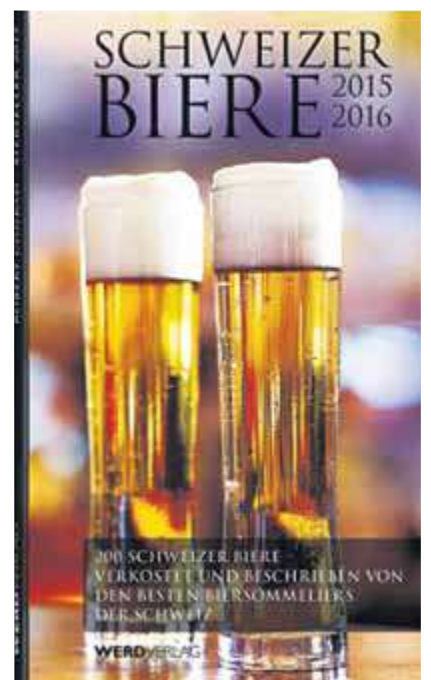
La date limite de commande est le 30 avril.

Journée de la bière suisse

Le 24 avril, c'est la «Journée de la bière suisse». En cette journée, la Suisse fête sa tradition de brasserie et sa culture de la bière. Et le soir à Zurich, le successeur de Mike Müller à l'ordre de la bière sera désigné.

Le lendemain, Feldschlösschen invite à une journée portes ouvertes à Rheinfelden. Le samedi 25 avril, il y aura de nombreuses attractions sur le site Feldschlösschen. Toute la famille pourra découvrir le château lors d'une visite.

Pour plus d'informations: www.feldschloesschen.com



Informatif et complet: le livre «Bières suisses 2015/2016».



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

Schweppes Ginger Ale, Bitter Lemon
et Indian Tonic Water.



LA BOISSON DU MOIS

Coup de fouet pour les dernières journées sombres avec l'«Amaretto Ginger Ale»

Au 16^e siècle, Bernardino Luini a reçu le mandat de peindre la Madonna dei Miracoli à Saronno, où sa fresque s'admire encore de nos jours. La légende dit que sa muse fut la belle aubergiste. En signe de reconnaissance, elle lui a offert une bouteille de liqueur de couleur topaze.

Une boisson culte

Représentant ainsi la reconnaissance, et fabriqué aujourd'hui encore selon une recette secrète, l'Amaretto Disaronno est devenu une boisson culte.

Aussi à l'unité

Grâce aux innombrables possibilités de cocktails, les amateurs de l'Amaretto cisalpine sont toujours plus nombreux. Donnez à vos clients un coup de fouet pour les dernières journées sombres d'avril avec l'«Amaretto Ginger Ale». Le «Disaronno» se commande aussi à l'unité.

Commander maintenant!

21.60 CHF
la bouteille

Amaretto
Disaronno
Original 28 %
Art. 10316
6 x 0,70
VP verre

www.myfeldschloesschen.ch

Ingrédients

4 cl d'Amaretto
Disaronno
14 cl de Schweppes
Ginger Ale
2 cl de jus de citron
glaçons

Préparation

Remuer l'Amaretto et le jus de citron. Remplir avec du Schweppes Ginger Ale et des glaçons.

Commander maintenant!

1.14 CHF
la bouteille

Schweppes
Ginger Ale
Art. 10012
30 x 20 cl
VC verre

www.myfeldschloesschen.ch



Site logistique de Givisiez

Feldschlösschen relie les clients romands

Feldschlösschen relie la Suisse romande à la Suisse alémanique. Nos clients restaurateurs romands sont livrés ponctuellement depuis notre site à Givisiez.

«Nous livrons les clients restaurateurs romands rapidement, ponctuellement et efficacement», dit Liliane Page. Elle est responsable des livraisons clients sur le site de

logistique Feldschlösschen à Givisiez près de Fribourg. Ce site dispose d'une infrastructure de pointe et de son propre raccordement ferroviaire. Chaque jour, quatre à

cinq wagons à marchandises CFF sont déchargés et chargés. En plus, l'entrepôt externe de Lausanne est livré trois fois par jour par camion.

Une soixantaine de collaborateurs

Afin de servir les clients romands, Feldschlösschen emploie à Givisiez une soixantaine de collaborateurs. Ce site important stocke plus de 45 000 tonnes de boissons. Liliane Page contrôle régulièrement la situation sur place chez les clients. «Les problèmes de parage et de circulation, les difficultés de déchargement, tous ces tracas doivent être résolus, dit-elle, car ce n'est qu'ainsi que nos chauffeurs sont en mesure de livrer ponctuellement les clients malgré les difficultés de circulation.»



Les chauffeurs du site Feldschlösschen à Givisiez livrent les clients romands ponctuellement chaque jour.

Tirage au sort

Steven Bottke gagne un sèche-parapluies



Sèche-parapluies iBags.

Au tirage au sort de SOIF en février, **Steven Bottke du restaurant Seepark à Lucerne** a gagné un sèche-parapluies iBags d'une valeur de 599 francs. Ce dernier est idéal pour les hôtels et restaurants. Le prix du concours a été offert par l'entreprise Alpdreams Distributions de Bulle.



LE GOÛT À LA FRANÇAISE



INVITATION CARLSBERG AU TOUR WTP! D'AVRIL À MAI



LES PASSEPORTS DE LA BIÈRE ET LE
FLOOR SERVICE SONT DE RETOUR.

DATE ET INFORMATIONS RELATIVES AU TOUR WTP SUR
[FACEBOOK.COM/CARLSBERGSWITZERLAND](https://www.facebook.com/carlsbergswitzerland)



Carlsberg

Probably the best beer in the world



Grande photo: la terrasse Schneider Weisse. Petites photos, depuis le haut: la vieille Citroën de la bière premium 1664 et le trois-roues Piaggio de Corona.

House of Beer

Schneider Weisse se déplace chez les clients avec sa terrasse mobile

House of Beer est le centre de compétences Feldschlösschen pour les bières étrangères. Lors d'événements et de manifestations à l'extérieur, il mise avec succès sur ses outils événementiels. Parmi ceux-ci, le très apprécié chariot à bière Schneider Weisse. Avec sa terrasse mobile, il apporte tout le confort bavarois aux restaurateurs et à leurs clients.

Les températures commencent enfin à remonter, et l'été nous invite déjà presque à sortir profiter de l'air libre. Et avec la belle saison, les restaurateurs rivalisent d'ingéniosité pour pouvoir proposer à leur client la meilleure offre à l'extérieur.

Taper dans l'œil à coup sûr

Depuis plus de dix ans, House of Beer de Feldschlösschen mise sur des outils événementiels pour assurer la promotion des manifestations en plein air. «Fêtes de rue, manifestations sportives ou 1^{er} août, peu importe – nous avons de quoi taper dans l'œil à coup

sûr», affirme Matthias Walk, Trade Marketing Manager chez Feldschlösschen.

Treize outils différents

House of Beer propose treize outils différents parmi lesquels une Citroën des années 1950 transformée en installation à pression 1664, un trois-roues Piaggio avec compartiment frigorifique Corona intégré et un chariot à bière de la marque bavaroise Schneider Weisse.

Confort bavarois

Le chariot à bière apporte la terrasse directement chez les clients, et ce depuis 2012.

Il est très apprécié dans toute la Suisse.

Matthias Walk connaît la clef de ce succès: «Par son aspect, le chariot à bière véhicule l'idée d'un confort typiquement bavarois – que ce soit au bord du lac ou en ville. Cela joue pour beaucoup dans la réaction généralement positive des clients.»

Des arbres de mai bleus et blancs

Ce tape-à-l'œil sur roues est équipé d'une machine à pression et de sa propre terrasse avec mobilier fixe, tenue par de charmantes hôtesse. Et pour

faire encore plus bavarois, des arbres de mai peints en bleu et blanc annoncent vraiment la couleur de l'événement!

Pour les grandes manifestations aussi

House of Beer dispose non seulement de nombreux outils événementiels, mais aussi d'une grande expérience. Ses outils sont également déployés lors de grandes manifestations, tels que les Swiss Indoors ou le tournoi de beach-volley de Gstaad.

Pas de loyer

Pour la location des outils de House of Beer, il n'y a pas de loyer à payer; seul est convenu un volume minimum d'achat. «Ainsi, on peut adapter au mieux les besoins de l'organisateur et des clients», explique Matthias Walk.

www.houseofbeer.ch

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



En exclusivité pour la restauration

Une red ale artisanale et passionnée

La dernière innovation de Cardinal est exclusivement destinée à la restauration: la Cardinal Rousse est une red ale romande. Avec de légers arômes de torrification, un fort caractère malté et un goût rond en bouche, cette bière artisanale saura certainement convaincre aussi bien les connaisseurs que les amateurs de bière occasionnels.

«La Cardinal Rousse est de la lignée des red ales classiques. Elle est vraiment rouge et maltée», dit Markus Brendel. Il a développé la nouvelle Cardinal Rousse et c'est son ami Philippe Rime qui a brassé la red ale. Tout comme la brown ale Cardinal Brunette, la Cardinal Rousse respire le charme et l'amitié de la Suisse romande. Elle est brassée à

Sion avec beaucoup de passion et de savoir-faire artisanal.

Diverse et gouleyante

Les red ales viennent à l'origine d'Angleterre. Elles doivent leur couleur spéciale, qui va du topaze au rouge, à l'utilisation de malt torrifié, plus foncé. Quant au goût, la Cardinal Rousse et les autres red ales se

distinguent fortement des bières lager: elles ont un fort caractère malté, de légers arômes de torrification et un goût rond en bouche. L'utilisation de levure de fermentation haute développe d'autres notes, qui enrichissent encore les arômes. Ainsi la Cardinal Rousse devient diverse, mais reste très gouleyante.

Rousse et Brunette

Avec Cardinal Rousse, vous pouvez proposer à vos clients une bière très spéciale, mais qui emporte tous les suffrages. Vous démontrerez une bonne culture de la bière en adoptant également la Cardinal Brunette dans votre gamme. Le goût de la brown ale est très intense, un défi intéressant pour les buveurs de bière peu expérimentés et un pur délice pour les connaisseurs de bière parmi vos clients.



Cardinal Rousse: un goût particulier dans une belle bouteille à fermeture mécanique.



«La Cardinal Rousse a le goût parfait pour accompagner le jass.»

Philippe Rime, brasseur

«La Cardinal Rousse est de la lignée des red ales classiques.»

Markus Brendel, créateur

Tournez la page s.v.p.

Commander maintenant!

1.58 CHF

la bouteille

Cardinal Rousse
Art. 13142 20x33 cl
VC verre

www.myfeldschloessen.ch

Commander maintenant!

1.58 CHF

la bouteille

Cardinal Brunette
Art. 11920 20x33 cl
VC verre

www.myfeldschloessen.ch

Bad Bonn à Düdingen

«La Cardinal Rousse nous convient»

«Mais où donc se trouve Bad Bonn?» Sa situation à l'écart fait partie du concept du café et local pour concerts de Düdingen. La musique que l'on y joue sort aussi des sentiers battus. Ici, la nouvelle Cardinal Rousse sera à coup sûr bien accueillie. Voici pourquoi en quelques mots.

Déjà à la station thermale Bad Bonn qui a été sacrifiée aux flots lors de la construction du barrage de Schiffenen au début des années 1960, on aimait bien boire. Sur les mêmes lieux, aujourd'hui, dans une maison qui passe presque inaperçue et qui se nomme Café Bad Bonn, l'eau de source a laissé sa place à la bière. «Nous sommes clairement un bar à bière», dit le copropriétaire, Patrick Boschung.

Des bières en bouteille lors des concerts

Dans ce «paisible hangar à rock», comme les gérants aiment l'appeler, il y a régulièrement des concerts. Depuis 1991, cela fait plus de 3500 groupes qui se sont produits sur la petite scène. «En raison des nombreux concerts, on boit surtout de la bière en bouteille chez nous», explique Patrick Boschung. À l'heure actuelle, le Bad Bonn a 15 bières différentes en stock.

Une place pour la Cardinal Rousse

Pour Patrick Boschung, il n'y a pas eu d'hésitation concernant la Cardinal Rousse. «Nous essayons toujours tout, et après trois semaines, nous savons si nos clients aiment les nouveaux

produits ou pas. Mais je suis déjà convaincu que mes clients adoreront la Cardinal Rousse, car la red ale convient bien chez nous», dit Patrick Boschung. Tout laisse à penser que la Cardinal Rousse fera grand effet:

- parce qu'elle est une bière romande et qu'elle passe toujours bien sur la barrière de rösti;
- parce que la red ale Cardinal Rousse, tout comme sa grande sœur la brown ale Cardinal Brunette, offre un goût très particulier;

- et enfin, parce que la belle bouteille à fermeture mécanique est aussi un bon argument pour commander une Cardinal Rousse.

Kilbi avec Cardinal

Le point d'orgue annuel, c'est le Bad Bonn Kilbi Festival, un open air connu dans toute la Suisse. Et comme bière des festivals, Cardinal doit être de la partie, bien entendu avec la nouvelle red ale Cardinal Rousse.

www.badbonn.ch

Cardinal doit être de la partie au Bad Bonn Kilbi.



«Nous sommes clairement un bar à bière.»

Patrick Boschung,
Bad Bonn, Düdingen



Patrick Boschung (à g.) du restaurant Bad Bonn à Düdingen et le Sales Manager Feldschlösschen Denis Baumgartner.

Restaurant Steinerhof à Urdorf

«La Cardinal Rousse trouvera beaucoup d'amateurs»

Koni Seglias du restaurant Steinerhof à Urdorf se réjouit de la nouvelle Cardinal Rousse. «Les red ales sont à la mode», dit-il. Le restaurateur sait pourquoi les red ales romandes auront du succès: «La Cardinal Rousse est une bière gouleyante, malgré son goût intense.»

Adélia et Koni Seglias dirigent depuis dix ans le restaurant Steinerhof à Urdorf. «Feldschlösschen a toujours été le partenaire parfait au cours de cette longue période, nous soutenant idéalement à tous égards», dit le Grison d'origine Koni Seglias. Koni et Adélia misent sur la culture de la bière et ont beaucoup de succès, notamment avec la bière d'abbaye belge Grimbergen et aussi avec des spécialités de saison comme la Bière de Noël Feldschlösschen. «Nous nous réjouissons toujours des nouveaux produits de la maison Feldschlösschen et les essayons volontiers», dit Koni Seglias.

«Ronde en bouche et gouleyante»

Lorsque le restaurateur a entendu parler de la nouvelle Cardinal Rousse, il s'est laissé conseiller par son Sales Manager Angelo Antonucci et a immédiatement commandé la red ale romande. «La Cardinal Rousse a un fort caractère malté et est très ronde en bouche. Malgré son goût intense, c'est une bière gouleyante qui trouvera de nombreux amateurs parmi mes clients», dit Koni Seglias après avoir lui-même dégusté la nouvelle red ale.

Aussi la Cardinal Brunette

Le restaurateur le sait: «Les bières artisanales comme la Cardinal Rousse sont à la mode.» Il en connaît aussi la raison: «De nos jours, les clients accordent de nouveau plus de valeur à la fabrication locale et au véritable artisanat.» Koni Seglias est aussi convaincu que la petite bouteille à fermeture mécanique emporte-

ra un franc succès au «Steinerhof» et dit: «Si ma femme et moi-même avons raison et que la Cardinal Rousse marque un grand coup, nous prendrons aussi volontiers la Cardinal Brunette dans notre gamme.» La brown

«Les bières artisanales comme la Cardinal Rousse sont à la mode.»

Koni Seglias, Steinerhof à Urdorf

ale romande est d'un goût encore plus intense, comme toutes les brown ales et fait surtout le délice des connaisseurs de bière.

«Un goût fantastique»

Le «Steinerhof» est connu pour ses cordons bleus, avec lesquels les clients aiment siroter une bière. Koni Seglias est convaincu que bientôt, dans son restaurant, certaines assiettes de cordon

Présentoir de table au «Steinerhof».

bleu seront flanquées d'une Cardinal Rousse. «Cette nouvelle red ale a un goût fantastique», dit-il en reprenant une gorgée à la bouteille à fermeture mécanique.

www.steinerhof.ch

Tournez la page s.v.p.



Le restaurateur Koni Seglias est enthousiasmé par la nouvelle red ale Cardinal Rousse.



Coca-Cola
Life

NATURELLEMENT DÉLICIEUX.

Après Cardinal Rousse, d'autres innovations suivront

Augmenter la consommation de bière avec nos bières artisanales

Les bières artisanales sont toujours plus appréciées en Suisse. Avec Cardinal Brunette et Cardinal Rousse, Feldschlösschen a développé en exclusivité pour vous les restaurateurs des bières artisanales romandes. Et en plus de cela: de nouvelles innovations vont suivre d'ici peu.

Les bières artisanales sont brassées selon des recettes spéciales et se distinguent ainsi des bières ordinaires. Elles ont un flair local et sont faites artisanalement, avec de «l'huile de coude».

Cette mode nous vient des Etats-Unis: les bières artisanales détiennent déjà une part de marché de 10% sur le marché local, selon la NZZ, le plus important du monde avec quelque 100 milliards de dollars de chiffre d'affaires, tendance à la hausse!

A la mode aussi en Suisse

Les connaisseurs du marché suisse de la bière le savent: chez nous aussi, les produits du terroir sont de plus en plus appréciés. Feldschlösschen a donc créé en exclusivité pour ses clients restaurateurs la Brown Ale Cardinal

Notre brasserie à Sion: les bières artisanales sont brassées ici.



Brunette et la Red Ale Cardinal Rousse.

D'autres vont suivre...

Les expériences le démontrent: un restaurateur peut augmenter ses ventes de bière grâce aux bières artisanales et ainsi revoir son chiffre d'affaires à la hausse. Nos spécialistes à Sion développent d'autres spécialités de qualité et hors du commun, et ces bières aussi verront bientôt le jour. Laissez-vous surprendre!



A Sion, des brasseurs passionnés se vouent à l'artisanat.

Les restaurateurs suisses misent sur les bières artisanales



Le restaurateur Stéphane Dugué (à dr) et Sales Manager Stéphane Stöckli trinquent à la Cardinal Brunette.

De nombreux restaurateurs suisses ont senti l'air du temps et misent sur les bières artisanales. «Je ne suis pas seulement étonné, je suis enthousiasmé. Nous proposerons évidemment aux clients de notre restaurant fribourgeois XX^e la Cardinal Brunette», nous confiait par exemple le client Feldschlösschen Stéphane Dugué, lors du lancement

début 2014 de la Brown Ale Cardinal Brunette.

Se réjouir de la Red Ale

La deuxième bière artisanale romande est maintenant attendue avec autant d'impatience: la Cardinal Rousse est une Red Ale et, malgré son goût multiple, elle est très gouleyante, le compagnon idéal de la Cardinal Brunette!





Les gagnants des Swiss Nightlife Awards 2014 font la fête sur la scène du «Komplex 457» après le show.

Swiss Nightlife Award

Un super show de remise des Awards avec Carlsberg

Ce show des Awards présenté par Carlsberg a été plein d'ambiance et de surprises: lors des Swiss Nightlife Awards, les protagonistes les plus novateurs de la vie nocturne suisse ont été distingués début février au club zurichois «Komplex 457».

Carlsberg invite à la fête

La soirée a été rythmée par le Trio Zoe Torinesi, Max Loong et Serap Yavuz. En

suite, Carlsberg invitait à «probably the best after-party in the world».

Trois clients font le carton

Avec Nordstern (Best Club), Bagatelle 93 (The Most Original Nightlife Bar) et l'Electrosanne Festival (Best Big Event), trois clients de Feldschlösschen ont fait partie des lauréats. Le Lifetime Award est allé au Street Parade.

www.swissnightlifeaward.com



Fêter avec Carlsberg: le public se laisse emporter.

Les gagnants des Awards

Best Event Serie:	AProdiA
Best Event:	Modernity
Best Big Event:	Electrosanne Festival
Best Open Format DJ:	Bazooka
Best House DJ:	Remady
Best Electronica DJ:	Adriatique
Most Original Nightlife Bar:	Bagatelle 93
Best Club:	Nordstern
Best Big Club:	D! Club
Best Festival:	Caprice Festival
Best New Location:	Rondel
Lifetime Award:	Street Parade



Beaucoup de sex-appeal et le hibou des Awards sur scène.



Carlsberg était une des stars de la soirée.

Débat avec le roi de la lutte et le président du FCB

Invités et célébrités à la muba

Près de 70 clients restaurateurs Feldschlösschen ont pu passer des heures intéressantes et agréables à la muba de Bâle. Lors du traditionnel événement clients, la bière, mais aussi le service de restauration et les vins raffinés de la gamme «The Bottle» ont remporté un franc succès.

Bienvenue chez les champions

Bernhard Heusler, président du FCB, a pris part au débat de Feldschlösschen, de même que le roi de la lutte Jörg Abderhalden. A la muba, l'entreprise Feldschlösschen et le FC Bâle ont proposé nombre d'activités avec pour slogan «Bienvenue chez les champions», en lien avec le foot professionnel, le sport et l'excellence de l'art brassicole suisse.



Débat sportif (depuis la g.) entre le roi de la lutte Jörg Abderhalden, l'animateur Remo Meister et Bernhard Heusler, président du FC Bâle.



Ruth Auer et Edi Bielser (Waage, MuttENZ), Nunzia Proietta et son époux (Panevin, MuttENZ).



Pia Armati et Sabine Meyer (Restaurant Schopf, Reinach), Heinz Schüpfer (Feldschlösschen) et Karin Hanser (The Point, Bâle).



Kurt Zeller (Bar Grotto, Bâle).



Heinz Zimmermann (Szenario, Liestal), Markus Furrer (Feldschlösschen), Martin Sonderegger et Alexandra Hämmerli (Hôtel Schützen, Rheinfelden).



Fritz Gloor (habitué du Wintergarten, Münchenstein) et Thomas Studer (Wintergarten, Münchenstein) trinquent avec un collègue.



Thomas Keller (Kaserne, Bâle), Jürg Erzer (Restaurant Linde, Bâle) et Renate Lustenberger (Peanuts Bar, Bâle).



Les clients Feldschlösschen profitent de la muba pour des discussions passionnées.



Le public en redemande: les nombreuses bières pression Feldschlösschen.

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



UNE BIÈRE AVEC MARKUS SCHÄR

«Mes clients adorent la bière FCB»



MARKUS SCHÄR DU «KRONE» À LIESTAL (À G.) ET ROLAND BLOCH, SALES MANAGER FELDSCHLÖSSCHEN

Roland Bloch (Sales Manager): Tu as commandé 360 bouteilles de la bière spéciale FCB en édition limitée. Qu'en attends-tu?

Markus Schär (restaurateur): Le FC Bâle est une valeur sûre dans la région. Tout ce qui touche au FCB est à la mode et a du succès auprès d'une large clientèle. Cela vaut évidemment aussi pour votre bière FCB.

Alors elle a du succès auprès des clients?

Oui, elle se vend bien et les clients l'adorent. J'ai su depuis le début que

nous pouvions la vendre à l'emporter. Les fans du FC Bâle en achètent pour la rapporter chez eux et surprendre leurs amis. Après, ils gardent la jolie bouteille vide et s'en servent comme décoration ou comme vase.

Le FCB compte-t-il dans ton établissement?

Oui, beaucoup, car la région de Bâle compte presque plus de fans du FCB que la ville elle-même. Nous diffusons tous les matchs des «Bebbis» en direct et faisons toujours salle comble.

Es-tu toi aussi fan du club bâlois?

Et comment! Même si je viens de la région de Berne, j'habite depuis pas mal d'années à Liestal. J'ai vite appris à connaître et à aimer le FCB. J'ai même un abonnement de saison.

Et la bière en général, est-ce important dans ton établissement?

Oui, très! On peut même dire que je vis en grande partie grâce à elle. Nous proposons pas moins de sept bières à la pression, pour le plus grand plaisir des clients. Les gens viennent au «Krone» pour se retrouver, discuter, et la convivialité, ça



donne soif, alors on boit de la bière. Ensuite, les clients ont faim en général, alors ils mangent. Au «Krone», la bière est de loin la boisson préférée pour accompagner un bon repas.

Une équipe, une bière: le ballon, le drapeau et la bouteille Feldschlösschen FC Bâle.

LA BIÈRE FCB POUR LA RESTAURATION BÂLOISE

La bière FC Bâle a été créée dans le cadre du partenariat stratégique entre le FCB et Feldschlösschen. Cette édition limitée est disponible en priorité pour nos clients restaurateurs de la région de Bâle. Le contenu est la Feldschlösschen Original, déjà largement appréciée.

Course de luge Carlsberg

Beaucoup de restaurateurs parmi les lugeurs du Titlis



«La Course de luge du Titlis n'est pas faite pour les buveurs de jus de betterave ni pour ceux qui sucent encore leur pouce»: c'est

l'avertissement d'Engelberg-Titlis Tourisme sur sa page d'accueil Internet. Parmi les courageux participants au départ de

la course à fin janvier, de nombreux clients Feldschlösschen de la restauration. L'équipe d'Engelberg a remporté l'épreuve.



Des participant(e)s de bonne humeur à la 11^e Course de luge Carlsberg à Engelberg.

RAFRAÎCHISSEZ VOTRE QUOTIDIEN AVEC SOMERSBY.



**COMMANDER
MAINTENANT!**

myfeldschloessen.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!

Concours – à gagner:

Sac isothermique de Somersby

Avez-vous bien lu cette édition de SOIF? Alors ce quiz ne devrait pas vous poser de problèmes. Les lettres des six bonnes réponses forment le mot de la solution.

1. Comment s'appelle la dernière innovation de la marque Cardinal?

- R** Cardinal Rousse
- T** Cardinal Mousse
- L** Cardinal Tousse

2. Où les voyageurs peuvent-ils commander une bière Feldschlösschen?

- W** dans les trams de Genève
- H** dans les ascenseurs de Schindler
- O** dans les trains CFF

3. Quand a-t-on brassé pour la première fois de la bière dans la brasserie Cardinal à Fribourg?

- U** 1788
- C** 1888
- I** 1988

4. Le 24 avril est la journée de...?

- K** ...la bête sauvage
- S** ...la bière suisse
- C** ...du berger de montagne

5. Qui est le Presenting Partner du Swiss Nightlife Awards?

- B** Weinberg
- L** Felsenberg
- S** Carlsberg

6. De quel pays vient le personnage fictif Lord Somersby?

- E** Angleterre
- D** Hollande
- K** Lummerland



Lord Somersby introduit en Suisse Somersby Apple Original et des sacs isothermiques très mode.

Des sacs isothermiques pratiques de Somersby

Avec Somersby Apple Original, Lord Somersby introduit une boisson rafraîchissante en Suisse. Vos clients en seront

certainement ravis. Nous tirons au sort dix sacs isothermiques d'une valeur de 19 francs chacun. Trouvez les bonnes réponses et

gagnez! Avec un peu de chance, vous serez bientôt en possession d'un sac isothermique de cette marque en vogue.

Le mot de la solution est:

Participez

Envoyer 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 un sac isothermique pratique de Somersby.

La date limite d'envoi est le 10 avril 2015

Gagnants du concours SOIF, février 2015

Gerlinde Funkl (restaurant Waldheim, Seedorf),
Astrid Traber (Herdern),
Manna Salvatore (Breganzona),
François Solleder (Sion) et
Mauritius Mock (Andwil) ont gagné chacun un équipement d'hiver Carlsberg (sac de sport, bonnet, veste et lunettes de soleil).

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.myfeldschloessen.ch!

Inscrivez-vous vite
et profitez!



My FELDSCHLOESSCHEN.ch

Soif, envie de plus

Schweppes, Queen's Ice Tea, Orangina et Rhäzünser

Nos boissons gazeuses font mousser vos clients d'enthousiasme

Schweppes, Queen's Ice Tea, Orangina, Rhäzünser Citro et Rhäzünser Bergamotte sont toutes des boissons gazeuses de grande qualité. Pour marquer des points auprès des clients, nous recommandons aux restaurateurs de mettre au moins deux de ces boissons gazeuses à la carte.

- **Schweppes:** Feldschlösschen est le partenaire de licence exclusif de Schweppes International et fabrique à Rhäzüns tous les produits Schweppes pour le marché suisse. C'est la boisson gazeuse pour adultes numéro 1 au monde dans le segment bitter/mixer. Schweppes Indian Tonic, Schweppes Bitter Lemon et Schweppes Ginger Ale emportent tous les suffrages dans leurs nouvelles bouteilles en verre.

www.schweppes.ch

- **Queen's Ice Tea:** Feldschlösschen offre aux restaurateurs son propre thé froid. Queen's Ice Tea est disponible en récipients de 20 litres comme prémix ou en bouteilles PET (50cl et 150cl). La «reine des thés froids» complète ainsi non seulement notre grande gamme de boissons sans alcool pression, mais est aussi disponible pour les clients sans installation pression. Particulièrement réjouissant: lors des sondages de consommateurs, le Queen's Ice Tea l'emporte en comparaison avec ses concurrents.

www.queens.ch

- **Orangina:** Dans sa bouteille-culte, on retrouve le goût méditerranéen aux arômes naturels d'orange. L'Orangina est légèrement pétillante et contient douze pourcent de jus et de véritable pulpe de fruits. Feldschlösschen détient depuis début 2014 la responsabilité générale d'Orangina en Suisse.

www.orangina.ch

- **Rhäzünser Citro et Bergamotte:** Rhäzünser Citro est le désaltérant classique qui s'utilise aussi pour créer des panachés. Rhäzünser Bergamotte doit son goût particulier aux bergamotes, un croisement de cédrats et d'oranges amères.

www.rhaezunser.ch



Secouez-moi! La boisson nationale française ravit aussi les clients suisses.

Des emballages parfaits pour la restauration

Les nouvelles bouteilles en verre de Schweppes, la bouteille-culte arrondie d'Orangina, le Queen's Ice Tea en pression et en bouteilles PET, ainsi que Rhäzünser Citro et Rhäzünser Bergamotte en bouteilles PET: les boissons gazeuses de Feldschlösschen existent en emballages divers, parfaitement adaptés à la restauration. De plus: Schweppes Citro existe aussi en pression. Vous trouverez toute la gamme de boissons gazeuses sur myfeldschloesschen.ch.



NOTRE BIÈRE ARTISANALE DE SUISSE ROMANDE

Brassée avec passion –
la red ale pour les connaisseurs et les amateurs

NOUVEAU!
À ESSAYER
MAINTENANT!



Almdudler – Promotion d'avril

La joie de vivre des Alpes en bouteille

Limnade aux plantes alpines, Almdudler est devenue boisson nationale en Autriche. Inspirée par la flore des Alpes, Almdudler transmet une joie de vivre parfaitement en accord avec la gastronomie suisse. Profitez dès maintenant et en exclusivité de l'offre du mois d'avril.

L'histoire d'Almdudler n'est rien de moins que la naissance d'une légende – et en même temps, la réussite d'une entreprise familiale. Inspiré par la flore des

Alpes, son fondateur Erwin Klein découvrit en 1957 un moyen de mettre en bouteille la joie de vivre des montagnes autrichiennes. Le nom est dérivé de l'expression «Auf der Alm dudeln» (ancienne expression viennoise pour le jodel).

Patrimoine culturel

Depuis 55 ans, la marque réussit à séduire toutes les générations grâce à son goût unique. Les directives très strictes du contrôle garantissent une qualité élevée constante. La combinaison d'une recette secrète et d'un suivi conséquent de la marque conjuguant enthousiasme, attention et amour,



La limnade originale aux plantes des Alpes séduit par son goût unique depuis 1957.

ont fait d'Almdudler la marque de boissons la plus connue et la plus appréciée d'Autriche. Almdudler, c'est l'Autriche véritable, un morceau du patrimoine culturel austro-alpin – unique, authentique, charismatique.



Almdudler, un morceau du patrimoine austro-alpin.

Naturel, vegan et rafraîchissant à chaque repas: Almdudler en un coup d'œil

- Recette originale à partir de plantes alpines naturelles
- Entreprise familiale depuis quatre générations
- Sans conservateurs
- Sans arôme artificiel
- 100 % vegan
- **Bouteille originale en verre réutilisable 35 cl** de forme unique
- Idéal pour la gastronomie de jour, les terrasses, cafés et bistros
- Grâce à son goût frais exceptionnel, Almdudler s'accorde **facilement aux menus du jour les plus variés**

- Idéal **mélangé à d'autres boissons, en panaché ou en schorle.**

www.almdudler.com
facebook.com/almdudler
instagram.com/almdudler

Commander maintenant!
1.10 CHF
au lieu de 1.50 CHF
la bouteille
Almdudler Kräuterlimnade
Art. 10199 20 x 0,35 cl
VC verre
www.myfeldschloesschen.ch



Autonome et moderne

Almdudler appartient aujourd'hui encore à la famille Klein, dont la quatrième génération tient les rênes. L'entreprise mise sur une gestion moderne et orientée vers le futur; son autonomie économique et juridique est d'une grande importance. Toujours ouverte à de nouveaux partenariats et coopérations, Almdudler est l'ambassadeur le plus important de l'hospitalité et de la convivialité autrichienne à l'étranger.

Café Culturel de l'Ancienne Gare à Fribourg

Hoegaarden, la bière blanche belge qui vole le cœur des clients



Le Café Culturel de l'Ancienne Gare à l'ancienne gare de Fribourg.

Avec la bière blanche Hoegaarden, affichez en tant que restaurateur votre culture de la bière, tout en augmentant le chiffre d'affaires. Anne-Sophie Meyer du Café Culturel de l'Ancienne Gare à Fribourg raconte son succès avec Hoegaarden.

Cela fait bien six mois qu'Anne-Sophie Meyer dirige à Fribourg le Café Culturel de l'Ancienne Gare. «Nous réalisons 80% de notre chiffre grâce à la bière pression; les jours d'affluence, nos clients consomment presque 4500 bières», raconte la restauratrice.

25% des bières pression

Cette Bernoise d'origine est surprise de la popularité de la bière blanche belge Hoegaarden. La Cardinal reste certes la préférée des Romands au Café Culturel, mais la Hoegaarden a rapidement pris la deuxième place et affiche fièrement 25% du total des bières pression servies.

Une excellente qualité

Pour Anne-Sophie Meyer, il est clair que «niveau qualité, la Hoegaarden dépasse toutes les autres bières de froment». Avec sa «fraîcheur particulièrement aro-

matique», la Hoegaarden est une bière de froment agréablement corsée, légère et gouleyante. Elle ajoute: «Cette bière à la robe claire convient très bien à toute heure, comme apéritif ou avec le repas.»

Un verre distinctif

Clares et troubles à la fois, les bières de froment classiques belges s'appellent des blanches.

Les clients d'Anne-Sophie Meyer apprécient non seulement Hoegaarden pour sa bière, mais aussi son verre massif. Le personnel doit souvent porter de lourdes charges à cause du succès rencontré par la Hoegaarden, raconte la cheffe avec un clin d'œil: «Pour porter dix verres d'un demi-litre de Hoegaarden sans anse, il faut tout de même des muscles et de l'endurance.»

www.cafeancienegare.ch



Et encore une commande de Hoegaarden: Anne-Sophie Meyer sert un client.

Commander maintenant!

3.88CHF

par litre

Hoegaarden Witbier
Art.10661 fût de 20 litres
Art. 12689 fût de 30 litres

www.myfeldschloesschen.ch

Commander maintenant!

1.85 CHF

la bouteille

Hoegaarden Witbier
Art.10660 24x33cl
VP verre

www.myfeldschloesschen.ch





Elvetino et Feldschlösschen sont désormais partenaires: pendant le voyage, chacun peut maintenant commander une Feldschlösschen.

Nouveau partenariat avec Elvetino

Feldschlösschen réunit aussi les voyageurs

Les sages profitent du train: dans les restaurants CFF, les bistrotts CFF et aux minibars, les voyageurs peuvent dorénavant

commander la bière préférée des Suisses à travers tout le pays. Feldschlösschen et Elvetino ont en effet mis sur rails un

partenariat rafraîchissant afin que les usagers des CFF puissent savourer une bière de Rheinfelden s'ils en ont envie.

Feldschlösschen est fier de rassembler également les voyageurs des trains.

www.elvetino.ch



Les deux restaurateurs Benjamin Musshafen (à g.) et Robert Korb.

«Schlüssel am See», Immensee

Poisson frais et culte de la bière

Benjamin Musshafen et Robert Korb dirigent depuis février le restaurant «Schlüssel am See» à Immensee. Ils misent sur le site de rêve de l'établissement au bord du lac de Zoug, sur la bonne cuisine bourgeoise à base de poissons frais du lac et sur le partenariat avec Feldschlösschen.

«Une culture raffinée de la bière est importante à nos yeux. Feldschlösschen nous propose un grand choix de bières de première qualité

et un accompagnement impeccable», déclare Benjamin Musshafen qui avait déjà fait de bonnes expériences avec Feldschlösschen au «Hirschen» à Küssnacht.

Haute saison en été

Les clients sont des habitants de la région et des touristes qui viennent aussi à Immensee par bateau. Cet été, ce sera la haute saison et divers concerts seront organisés.

www.schluesselamsee.ch



De la terrasse, la vue sur le lac de Zoug est splendide.



COMMANDEZ
MAINTENANT!

1128
+ GRIMBERGEN +
ABDIJBIE - BIÈRE D'ABBAYE

Möhl Shorley

Des pommes de Suisse orientale et de l'eau minérale grisonne



Le Shorley de l'entreprise familiale Möhl est un mélange unique de pommes de Suisse orientale et d'eau minérale des montagnes grisonnes. Suivez le chemin des matières premières de leurs régions jusqu'à la bouteille, puis sur les tables de votre établissement.

La cidrerie Möhl à Arbon cultive l'identité régionale. Toutes les matières premières de ses produits, y compris les pommes du Shorley, proviennent de 40 km à la ronde. De nombreux producteurs connaissent en personne la famille Möhl depuis des décennies.

Eau minérale grisonne

Un Shorley digne de ce nom exige une eau minérale de grande qualité. Depuis le lancement de la marque il y a 16 ans, Möhl utilise une eau minérale de la source de Passugg. Elle est d'une part riche en minéraux, ce qui rapproche ce jus de pomme d'une boisson isotonique. D'autre part, la cidrerie Möhl réalise une bonne partie de son chiffre d'affaires dans les Grisons.

Installations de mise en bouteille verre et PET

L'eau minérale Passugg arrive à Arbon dans de grands camions-citernes, avant d'être mélangée au jus de pomme pour la mise en bouteille du Shorley. Möhl possède une installation de mise en bouteille en verre et une de PET. Möhl a toujours plus recours aux bouteilles en verre réutilisables, très appréciées notamment des restaurateurs, qui constituent une part non négligeable de la clientèle du pressoir.

Origine Suisse orientale garantie

L'association de matières premières issues des Grisons et de Thurgovie renforce énormément l'origine suisse. Grâce à l'utilisation garantie et contrôlée de matières premières de Suisse orientale, le Shorley bénéficie non seulement



Des pommes thurgoviennes, de l'eau minérale grisonne, le tout en bouteille: c'est ça, le Möhl Shorley.

du label «Suisse Garantie», mais aussi du «Culinarium-Ostschweiz».

Toujours indépendant

C'est parce qu'il a constamment affirmé son identité régionale que le pressoir Möhl peut se targuer d'être le seul grand pressoir de Suisse à avoir gardé son indépendance malgré la restructuration du secteur. Il est aujourd'hui dirigé par les 4^e et 5^e générations de la famille et emploie 70 personnes.



Produkte und Spezialitäten aus der Ostschweiz



Commander maintenant!

2.32 CHF

la bouteille

Möhl Shorley
Art.10476 6x1,5 l VP PET

www.myfeldschloessen.ch



Commander maintenant!

1.35 CHF

la bouteille

Möhl Shorley
Art.10475 24x0,5 cl VP PET

www.myfeldschloessen.ch



Commander maintenant!

1.18 CHF

la bouteille

Möhl Shorley
Art.10334 24x0,33 cl VC verre

www.myfeldschloessen.ch

Recette d'asperges de la brasserie des Franciscains

Les asperges annoncent le printemps avec une bière au froment

Le printemps, c'est la période des asperges. La brasserie des Franciscains à Munich entretient la culture de la bière en rassemblant des recettes qui se marient avec la bière, dont les asperges de printemps: une hollandaise au jus

d'orange accorde aux asperges un goût particulier et les chips de jambon les complètent avec raffinement. Ce n'est pas qu'en Bavière que les amateurs de bière savent que les asperges se marient avec la bière au froment.

Asperges de printemps, sauce hollandaise à l'orange et chips de jambon

Ingrédients pour 4 personnes

2 kg	d'asperges blanches
1 pincée	de sucre
220 g	de beurre
8	fines tranches de jambon Serrano
2	jaunes d'œuf
100 ml	de jus d'orange pressé
1 cs	d'aceto balsamico bianco
1 cc	moutarde mi-forte
	poivre noir du moulin
	sel

Préparation

1 Peler les asperges, couper les extrémités. Pour le bouillon d'asperges, mettre env. 2 l d'eau dans une casserole, y ajouter 1 cc de sel, le sucre et 20 g de beurre et porter à ébullition. Ajouter les épluchures, laisser mijoter 10 minutes à couvert. Sortir et jeter les épluchures.

2 Préchauffer le gril du four pour les chips de jambon. Placer les tranches de jambon l'une à côté de l'autre sur une plaque et griller 3 à 4 minutes. Placer sur un plat et replier à chaud.

3 Chauffer le four à 80 degrés et y tenir les chips de jambon au chaud. Pour la sauce, faire fondre 200 g de beurre dans une petite casserole et chauffer jusqu'à léger brunissement. Remuer de temps en temps. Passer au chinois dans un saladier et laisser tiédir.

4 Porter le bouillon d'asperges à ébullition, y placer les asperges et laisser mijoter à petit feu environ 10 minutes.

5 Placer les jaunes d'œuf, le jus d'orange, le vinaigre balsamique, la moutarde, le sel et le poivre dans un saladier en inox.

6 Porter de l'eau à ébullition dans une petite casserole. Y poser le saladier et battre le mélange au jus d'orange jusqu'à consistance crémeuse. Ôter le saladier du bain-marie. Incorporer au fouet le beurre fondu à la mousse aux œufs en un fin filet.

7 Sortir les asperges du bouillon à l'aide d'une écumoire, laisser égoutter et placer sur des assiettes chaudes. Y ajouter la sauce hollandaise à l'orange et garnir de chips de jambon Serrano. Servir immédiatement.



Ces plats d'asperges apporteront le printemps dans votre établissement. La préparation est un peu longue, environ 75 minutes, mais cela vous permettra de surprendre vos clients avec des variations aux asperges particulièrement raffinées.

Une Franziskaner bien fraîche

Les asperges s'accompagnent idéalement d'une bière au froment, par exemple la bière blanche Franziskaner. Cette bière au froment typique du sud de l'Allemagne est brassée avec deux tiers de malt de froment et un tiers de malt d'orge. Elle se déguste de préférence lors de journées chaudes et en accompagnement de plats légers. La bière blanche se boit très fraîche (pas plus de 6 °C).



Commander maintenant!

4.11 CHF

par litre

Franziskaner
Hefe-Weissbier
Art.10799 fût de 30 litres

www.myfeldschloessen.ch

Commander maintenant!

2.20 CHF

la bouteille

Franziskaner
Hefe-Weissbier
Art.10800 20 x 50 cl
VC verre

www.myfeldschloessen.ch

Au bistrot avec Beat Schlatter

Un buffet de gare, sans gare

Lieu:

Gräbli Bar,
Niederdorfstrasse, Zurich

Interlocuteur:

Günther Twerenbold,
restaurateur.

Beat: Les bars ouverts toute la nuit sont assez rares. En général, je vais au Gräbli Bar en pleine nuit, quand tous les autres sont fermés. Une fois à l'intérieur, on remarque à peine que le jour se lève. Günther: Eh oui, et certains ne veulent pas voir le jour se lever, d'ailleurs.

Beat: Mais vu que vous êtes ouvert 24 h sur 24, comment faites-vous pour nettoyer?

Günther: Les clients ne nous gênent pas. Nous nettoyons autour d'eux. Quand ils sont bourrés, ils ne s'en aperçoivent même pas.

Beat: Je ne m'en étais jamais rendu compte non plus... À l'intérieur, il fait toujours sombre, même de jour, donc il faut moins nettoyer, n'est-ce pas? Tiens, ça serait quelque chose pour chez moi: je devrais mettre des ampoules plus faibles. On change de sujet: au Gräbli



Beat Schlatter (à d.) et Günther Twerenbold du Gräbli Bar.

Bar, on voit aussi des artistes et des intellectuels. Récemment, j'ai discuté avec un toubib de l'hôpital d'Aarau, à quatre heures du matin. Günther: Nous sommes un buffet de gare, sauf qu'il n'y a ni gare, ni train. Chez nous vient une clientèle internationale comme des gens du coin et des directeurs de banque.

Beat: Les directeurs de banque restent-ils aussi toute la nuit? Günther: Oui, cela arrive.

Beat: Vous avez des prix cassés, pour Zurich? Combien coûte la bouteille de Hürlimann chez vous? Günther: Le jour, c'est 4,80 francs, à partir de 18 h, 5,60 francs et la nuit, 6,60 francs. Pour les autres boissons, nous appliquons un supplément nocturne d'un franc.

Beat: Ce n'est pas beau-coup. Y a-t-il aussi parfois des clients qui veulent à manger? Günther: Bien sûr! Notre carte est bien fournie.

Beat: Mais vous n'avez même pas de cuisine.

Günther montre à Beat la carte du restaurant d'en face.

Beat: Mais c'est la carte du voisin. Günther: Exact. Je vais chercher chez lui ce que souhaite le client.

Agenda présenté par MyFELDSCHLOESSCHEN.ch

Journée portes ouvertes et début du printemps

• **Pâques:** la période de Pâques, du 3 au 6 avril, est une belle occasion pour les restaurateurs de régaler leurs clients avec des offres printanières spéciales.

• **Verbier High Five:** pour les stars du ski et les spectateurs, le Verbier High Five du 11 avril présenté par Carlsberg signifie une fin de saison joyeuse avec musique et beaucoup d'action.

www.verbierhighfivebycarlsberg.com

• **«Sächsilüüte»:** le «Böögg» devrait indiquer le 13 avril comment sera l'été 2015. Mais qu'il soit ensoleillé ou nuageux, la bière zurichoise Hürlimann convient parfaitement au traditionnel «Sächsilüüte».

• **Journée de la bière suisse:** le 24 avril sera célébrée la Journée de la bière suisse. Une bonne raison pour les restaurateurs de valoriser la culture de la bière. Chez Feldschlösschen à Rheinfelden, le 25 avril sera journée portes ouvertes (voir page 5).



Les œufs de Pâques, appréciés au restaurant.



Stars du ski au Verbier High Five.



LEXIQUE DE LA BIÈRE

Y, vallée de Yakima

La **vallée de Yakima**, au sud de l'Etat de Washington aux USA, est la plus vaste région de culture du houblon au monde. 80% des récoltes de houblon des USA proviennent de cette région. La vallée se prête particulièrement bien à la culture du houblon car le climat continental entraîne des journées chaudes et des nuits fraîches. Dans la ville de Yakima, il faut visiter le Musée américain du houblon. On y apprend par exemple que le houblon a été introduit aux Etats-Unis par les premiers colons déjà et cultivé sur l'île de Manhattan dès 1607.



La BLAGUE du mois

Le serveur du restaurant «Traube» est allongé sur la table d'opération.

Un médecin s'approche, qui est aussi un bon client du «Traube».

«Docteur, aidez-moi!» gémit le serveur pris de douleur.

Le médecin hausse les épaules: «Désolé, ce n'est pas ma table.

Mon collègue va venir tout de suite!»

NOUVEAU: *Eve Hugo*

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



Commandez maintenant!

eve
BY CARDINAL

Consommer avec modération.

