



# SOIF

Le magazine de restauration de l'entreprise Feldschlösschen – [www.journalsoif.ch](http://www.journalsoif.ch)  
N° 5 | Mai 2015

## Parfum de printemps

10 conseils astucieux  
de pleine réussite  
en terrasse

Page 10



**HIT**

Feldschlösschen  
Bügel

Prix net  
**1.48**  
au lieu  
de 1.98  
VC caisse  
20x0,50

### Somersby

Belle promotion: profitez  
vous aussi du succès de  
la boisson aux pommes

Page 4

### Valaisanne

Valaisanne Pale Ale et  
Ämrich Weizen: nouveaux,  
juste pour la restauration

Page 9

# NOS VINS DE PRINTEMPS. POUR PLUS DE PROFIT!





Éditorial

# Comment faire fructifier votre chiffre



Chères lectrices, chers lecteurs,

Voilà que les gens aiment à nouveau rester sur une terrasse ou dans un jardin ombragé pour se dorer au soleil. Le printemps est une occasion à ne pas manquer pour les restaurateurs. Votre partenaire boissons Feldschlösschen propose les boissons et les produits idéaux pour cette saison ; saisissez cette chance, et faites ainsi fructifier votre chiffre... En **page 10**, vous trouverez quelques précieux conseils sur la manière de donner des ailes à votre service en plein air et de faire fleurir de nouvelles opportunités de vente.

Les températures grimpent, tout comme les ventes de Somersby Apple Original. Cette boisson alcoolisée à la pomme a déjà su s'assurer une place d'honneur en Suisse, une année seulement après son lancement. En **page 4**, nous vous dévoilons ce que nous vous offrons en plus avec la Somersby.

Deux autres produits, la Valaisanne Pale Ale et la Valaisanne Ämrich Weizen, pourraient aussi devenir des boissons culte. Les deux dernières bières valaisannes ont été pensées exclusivement pour vous les restaurateurs. En **page 9**, vous découvrirez comment le goût des abricots locaux arrive dans la Valaisanne Ämrich Weizen, et pourquoi la Valaisanne Pale Ale est produite avec du houblon aromatique «Bravo».

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: Claudia Minder - Photos: Freshfocus, Textension, Feldschlösschen

**myclimate** PERFORMANCE  
neutral 01-15-140590  
Imprimé myclimate.org

imprimé en **suisse**



Osterschoppen 16



Nouveau 9



Parfum de printemps 10



Feldschlösschen Naturfrisch

## Rafrâchissante pour les ventes aussi



À son entrée sur le marché à l'été 2014, cette innovation était déjà un classique chargé d'histoire: la **Feldschlösschen Naturfrisch** est dédiée à Mathias Wüthrich, agriculteur visionnaire qui, avec Theophil Roniger, fonda en 1876 la «brasserie Feldschlösschen».

La Feldschlösschen Naturfrisch est authentique, naturelle... et bonne pour le chiffre d'affaires. Il s'agit d'une lager non filtrée, à basse fermentation et légèrement douce. Son agréable goût corsé et rafraîchissant est une vraie découverte.

Feldschlösschen Naturfrisch existe en bouteille traditionnelle à fermeture mécanique et à la pression. Elle constitue

Commander maintenant!

**3.67 CHF**

par litre

Feldschlösschen Naturfrisch  
Art. 12460 fût de 20 litres

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

Commander maintenant!

**1.98 CHF**

la bouteille

Feldschlösschen Naturfrisch  
Art. 12505 20x50cl VC verre

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

le complément idéal de votre assortiment de bières. Vos hôtes seront vite conquis par ce pur délice de la tradition brassicole suisse, et votre chiffre d'affaires ne s'en portera que mieux!



VIN DU MOIS

## DOMAINE DE CHANTEMERLE

Le bouquet du **Domaine de Chantemerle Grand Cru Réserve** exhale d'intenses arômes de fruits (poire, coing, pêche, melon), soulignés d'une fine note de miel. Des arômes de fleurs s'y associent. Le jeu équilibré entre un corps charpenté et une structure durable marque les impressions sensorielles de ce vin à base de Chasselas. Un vin blanc qui démontre tout son caractère dans son final long en bouche!

Se marie idéalement avec ...

Le Domaine de Chantemerle se marie idéalement avec la cuisine suisse, particulièrement les poissons.



«THE BOTTLE» – Food & Wine:  
[www.bottle.ch](http://www.bottle.ch)

Commander maintenant!

**8.90 CHF**

la bouteille

Domaine Chantemerle  
Art. 13578  
6x70cl VP carton

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



LA BIÈRE PARFAITE



FELDSCHLÖSSCHEN  
**ACADEMY**

Saviez-vous que la température idéale d'entreposage de la bière se situe entre 4 et 8 degrés Celsius?

### Astuce du mois

Allez sur [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch) à la rubrique Training/centre de connaissances. Vous y récolterez beaucoup de précieux renseignements sur la bière parfaite: fabrication, entreposage, bière pression, etc.

Promotion Somersby

## Une deuxième tour

À peine arrivée sur le marché l'été dernier, la boisson aux pommes Somersby est devenue incontournable. Un nouveau chapitre de ce succès s'écrit maintenant. Soyez de la partie.

Avec son image cool et son goût rafraîchissant, Somersby a conquis les cœurs de la jeune génération et de tous ceux qui le sont restés. Grâce à une marge attrayante, vous profitez aussi en tant que restaurateur des achats spontanés.

### Avoir encore plus de succès

Cette technique de vente très simple vous apportera encore plus de succès cette année avec Somersby:

- Commandez trois plateaux de 24 Somersby à votre Sales Manager.
  - Recevez le set de visibilité avec un contenu estival rafraîchissant: trois posters, 15 présentoirs de table, un présentoir en carton et 43 «Somerspeaker» (cf. image). Vos clients achètent trois Somersby et reçoivent le dernier gadget cool pour Smartphone, un «Somerspeaker».
- Commandez maintenant et savourez les fruits du succès!



**Bière riche**

# L'été, c'est l'heure des bouchées

Les températures grimpent, tout comme l'envie de bouchées gourmandes. Les noix et les olives font partie des classiques. Faites quelques efforts, créez des amuse-bouche méditerranéens et annoncez déjà la saison estivale.



## Boulettes de fromage à la grecque

**INGRÉDIENTS POUR 32 BOULETTES:** 250 g de fromage frais, 250 g de feta, 1 cs d'origan fraîchement haché, 1 écorce de citron râpée, 1 cs de vin blanc sec, 16 olives noires, 1 tasse de pignons, menthe fraîche.

**PRÉPARATION:** Mélanger le fromage frais, la feta, l'origan, l'écorce de citron et le vin blanc et réserver au frais. Couper les olives en deux et rouler dans la masse au fromage. Réserver au frais. Avant de servir, rouler dans les pignons grillés. Garnir de menthe.

## Lillet Blanc

# Un apéritif venu de Bordeaux

Lillet est un assortiment d'apéritifs frais et fruités à base de vins de Bordeaux et de liqueurs de fruits. Ces dernières années, de plus en plus de pays ont découvert la marque Lillet. Barmen et connaisseurs en ont fait un apéritif incontournable que l'on peut savourer partout au monde dans les plus célèbres bars à cocktails.



Le **Lillet Blanc** est un classique de l'assortiment. Il est élaboré à partir de raisins Sémillon qui lui confèrent une structure ample et pleine. Nez fleuri, arômes d'oranges confites au miel, résine de pin et fruits exotiques au palais. À servir pur sur des glaçons ou en cocktail estival: vous ferez à coup sûr plaisir à vos hôtes avec ce vin apéritif en provenance du pays du savoir-vivre. Les bouteilles sont également disponibles séparément.



Commander maintenant!

**13.25 CHF**

au lieu de 15.25 CHF

la bouteille

Lillet Blanc 17%  
Art. 12017  
6x0,75

[www.lillet.com](http://www.lillet.com)

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

# née glacée et profitable avec Somersby



Somerspeaker

Commander maintenant!

**1.90 CHF**

la bouteille

Somersby  
Art. 12966  
24x0.33cl VP verre

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



Présentoir de table

Présentoir en carton



SOMERSBY







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.myfeldschloesschen.ch](http://www.myfeldschloesschen.ch) 0848 805 010



**HOUSE  
SELECTION  
SPIRITS**

GET MORE FOR LESS.



## LA BOISSON DU MOIS

# Fruit de la passion et cranberry: un mélange fusionnel

Passoã: une liqueur de fruit de la passion unique d'un rouge lumineux, fruitée, finement acidulée. Découverte il y a 30 ans, la recette de la Passoã est élaborée à partir d'un ingrédient exceptionnel, le fruit de la passion, appelé maracuja au Brésil.

## Parfum brésilien

Mélangée à une boisson avec ou sans alcool, la Passoã distille un délicieux parfum de Brésil. Cette liqueur de fruit a donc eu tôt fait de conquérir les amateurs de

fêtes. Elle convient en toute occasion et est l'ingrédient idéal pour la préparation de nombreux cocktails. Laissez libre cours à votre fantaisie!

## Jus de cranberry

Grâce à notre recette de cocktail du mois de mai, vous plongerez vos hôtes au cœur d'une chaude nuit brésilienne. Une nuit sombre et pleine de mystère comme la légendaire bouteille Passoã. Cette dernière peut aussi être commandée séparément.

### Ingrédients

4cl de Passoã  
2cl de vodka  
6cl jus de cranberry  
cubes de glace

### Préparation

Remplir un verre de cubes de glace. Ajouter la Passoã, la vodka et le jus de cranberry. Servir en carafe à partager entre amis.

**HITFLASH**  
Promotion en mai  
**PROFITEZ MAINTENANT!**

Commander maintenant!

**16.85 CHF** au lieu de 18.35 CHF

la bouteille

Passoã 17%  
Art.10495 6x0.70 VP verre

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



## Le cocher Walter Spycher part à la retraite

# Toute une vie au service des chevaux de brasserie



Walter Spycher avec un cheval sur l'aire Feldschlösschen.

**Walter Spycher a transformé sa passion des chevaux en profession. Après 40 ans chez Feldschlösschen à Rheinfelden, ce cocher expérimenté part aujourd'hui à la retraite. Les chevaux continueront à jouer un rôle essentiel dans sa vie.**

C'est le 1<sup>er</sup> octobre 1974 que Walter Spycher, paysan et cocher professionnel de Buus près de Sissach, a débuté chez Feldschlösschen. Il s'est vite fait une place dans l'équipe grâce à sa bonne humeur et ses dons manuels. Au cours de ses 40 ans d'activité, il a présenté le métier à de nombreux nouveaux cochers et les a formés. L'amitié lui a toujours été aussi importante que le bien-être des animaux.

### Le meilleur cocher d'attelage à six

L'attelage à six de Feldschlösschen tourne partout en Suisse environ cent jours par an. Walter Spycher menait l'attelage avec doigté et soin, soutenu par des collègues cochers, pour des déménagements, des défilés et des événements clients. Il avait la renommée d'être le meilleur cocher d'attelage à six de Suisse. On pouvait aussi

souvent croiser Walter Spycher à Rheinfelden, en train de livrer tous les jours aux clients la bière et les autres boissons avec l'attelage à deux.

### Des chevaux pendant les loisirs aussi

Pour Walter Spycher, tout tourne autour du cheval, même en dehors du travail. Ce cavalier passionné participe à des concours de saut et organise des tours en carrosse. Pendant sa retraite, Walter Spycher continuera à vivre sa passion des chevaux, et il aura toujours un moment pour siroter une bière avec ses amis.

Walter Spycher se réjouit pourtant particulièrement d'avoir plus de temps pour son épouse Sylvia, qu'il avait connue à l'époque chez Feldschlösschen.

Nous souhaitons à Walter Spycher tout le meilleur pour sa retraite.



**IT'S TEA TIME.**

THÉ. TRÈS, TRÈS DIFFÉRENT.

WWW.CARPEDIEM.COM

Three bottles of Carpe Diem Kombucha are displayed on a decorative plate. The bottles are labeled 'Carpe Diem KOMBUCHA' with flavors: 'CLASSIC' (red), 'KIWI' (yellow), and 'L' (red). The plate is surrounded by pink flowers, raspberries, and green leaves. The background is red.

**C'EST LE MOMENT D'ADOPTER UNE BOISSON DIFFÉRENTE À BASE DE THÉ**  
 Les invités qui n'ont pas envie de boire la même chose que tout le monde.

**C'EST LE MOMENT D'ADOPTER UNE NOUVELLE ALLURE**  
 Le nouveau look éveille la curiosité.

Exclusivement pour la gastronomie : la bouteille en verre de 250 ml.



- LIMONADE -  
 1938

**Romanette®**

3 GOÛTS DISPONIBLES

ORANGE ARÔME CITRON PAMPLEMOUSSE

Three women in vintage-style clothing (yellow, orange, and pink) hold a large yellow banner. To the right, three bottles of Romanette Limonade are shown in orange, clear, and pink packaging.



En exclusivité pour les restaurateurs

# Une véritable bière artisanale de Sion et un abricot valaisan à boire



**Le reste de la Suisse l'appréciera certainement aussi: la brasserie Valaisanne à Sion lance, exclusivement pour vous les restaurateurs, la Valaisanne Pale Ale et la Valaisanne Ämrich Weizen. Faites entrer un peu de nature valaisanne dans votre établissement!**

Ces deux nouveaux produits pour la restauration cachent beaucoup d'art de la brasserie artisanale. Tant la Valaisanne Pale Ale que la Valaisanne Ämrich Weizen ont été développées par nos artisans brasseurs à Sion.

## Des fans dans toute la Suisse

Comme restaurateur, vous avez la chance d'offrir quelque chose de très spécial à vos clients avec la Valaisanne Pale Ale et la Valaisanne Ämrich Weizen, car ces deux nouveautés ne

sont pas disponibles dans le commerce de détail. Mais les restaurateurs peuvent évidemment commander la Pale Ale et l'Ämrich dans toute la Suisse. Nous en sommes convaincus que ces produits réjouiront les fans de bière, et pas seulement en Valais.

## Le Valais en bouteille

• **Valaisanne Pale Ale. Le Valais a sa propre manière de faire les choses.** C'est ainsi que nous brassons notre Pale Ale: uniquement avec un houblon aromatique très fin, le Bravo. Et avec lui

seul! Nous obtenons ainsi un «Single Hop Pale Ale» valaisan, qui n'a rien à envier à personne. De légères notes de malt et de mandarine provenant du houblonnage en cave arrondissent le goût de ce Pale Ale brun-roux.

• **Valaisanne Ämrich Weizen au froment.** Cette merveilleuse bière au froment ne peut être que valaisanne. Son caractère inimitable provient du houblonnage en cave. Le houblon aromatique Amarillo accorde pendant cette période à l'Ämrich Weizen ses fins arômes fruités d'abricot. C'est ainsi que cette bière au froment valaisanne a le goût des abricots valaisans tant renommés (qui s'appellent Ämrich en Haut-Valais), mais ce goût provient exclusivement du houblon spécial que nous utilisons pour l'Ämrich Weizen.

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

Un bel exemple de nature valaisanne: Valaisanne Pale Ale et Valaisanne Ämrich Weizen.



La brasserie Valaisanne à Sion: ici l'on brasse artisanalement et avec passion.

Commander maintenant!

**2.38 CHF**

la bouteille

Valaisanne  
Pale Ale  
Art.13276 6x4x33cl VPV

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

Commander maintenant!

**2.38 CHF**

la bouteille

Valaisanne  
Ämrich Weizen  
Art.13277 6x4x33cl VPV

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



Un air de printemps

## 10 astuces pour de bonnes affaires en plein air



Les jours s'allongent et les températures grimpent: les gens veulent maintenant s'installer dehors. Le printemps offre bien des chances aux restaurateurs avec une terrasse ou un jardin d'augmenter leur chiffre

d'affaire. Votre partenaire Feldschlösschen a les boissons idéales pour cette saison, et SOIF vous propose 10 astuces pour faire de bonnes affaires grâce à la restauration en plein air.

**1 Un endroit pour se «poser».** Vos clients veulent se détendre au jardin ou sur la terrasse. Dans la douceur des soirées printanières, ils souhaitent se relaxer et oublier le train-train quotidien. Fauteuils et chaises-longues répondent au besoin de confort. Partagez votre espace extérieur en petites zones afin que vos clients puissent se retirer sur leur propre «île». En choisissant le mobilier, pensez aussi à la fonctionnalité: les meubles de jardin doivent être empilables et assez légers pour que le personnel puisse les déplacer. Il en va de même pour les accessoires et les équipements comme les parasols.

**2 Robinet de soutirage mobile.** Si l'on peut tirer une pression sur la terrasse ou au jardin, on a un pas d'avance sur la concurrence. Le **Draught Master Flex 20** convient parfaitement pour servir des bières pression en plein air, car l'appareil, très pratique, est mobile. Le Draught Master Flex 20 est facile à utiliser et la bière reste fraîche pendant un mois après la mise en perce. En plus, elle sert toujours à la température idéale, 4° C. Si vous êtes intéressé par le Draught Master Flex 20 ou avez des questions sur cette installation pression mobile, adressez-vous à votre Sales Manager qui vous renseignera volontiers.

### **Draught Master Flex 20**

Une installation pression mobile pour la Feldschlösschen Hopfenperle et la Carlsberg.







Ciel bleu, air frais et une terrasse accueillante, comme ici au «Seerose» à Wollishofen: le printemps est une chance pour la restauration.

**3 Des coins ombragés.** Certains clients apprécient le soleil, d'autres veulent absolument s'asseoir à l'ombre. Et en plus, le soleil a la fâcheuse habitude de ne pas toujours se trouver au même endroit. Ainsi, c'est un véritable défi que de créer de l'ombre. Les stores et les voiles pare-soleil sont certes pratiques, mais les parasols ont l'avantage de la mobilité qui leur permet de suivre le soleil. Attention au choix du socle: il doit être assez lourd pour maintenir le parasol en cas de vent, mais tout de même assez léger pour être déplacé.

**4 Un service parfait des boissons.** Lors des jours de canicule, le bon service des boissons est particulièrement impor-

tant. Préparez d'abord les boissons fraîches et les bières en bouteille, puis occupez-vous des boissons chaudes. Enfin, tirez la bière pression et servez-la en premier, suivie des bières en bouteille et des autres boissons. Une chose à ne pas oublier dans le stress: la bière est meilleure servie dans le bon verre et posée sur un sous-verre.

**5 La bière rafraîchit.** Bières régionales, nationales et internationales: votre partenaire boissons Felschlösschen vous offre un énorme choix de bières pression et en bouteille. **Felschlösschen Original** est la bière préférée des Suisses, elle fait un carton toute l'année. Lors des journées caniculairement, la **Corona Extra** et la **Cardinal Draft** sont très appréciées. Une bière de froment comme la **Schneider Weisse** convient aussi très bien à l'atmosphère printanière.

Les amateurs de bière sirotent aussi volontiers une **Grimbergen Rouge** au printemps, qui associe les doux arômes du sucre, du Cranberry et des fraises aux notes corsées d'une bière d'abbaye. Felschlösschen offre dans sa gamme non seulement la **Grimbergen Rouge** et la **Grimbergen Blonde**, mais aussi la **Grimbergen Double** et la **Grimbergen Blanche**. Les dames préféreront une Eve, légère et fraîche, et, au printemps, particulièrement l'**Eve Caipirinha**. Vous trouverez toute la gamme des bières sur [myfelschloesschen.ch](http://myfelschloesschen.ch).

Tournez la page s.v.p.

## Les bières et Eve conviennent au printemps



**Cardinal Draft**  
Art. 11116:  
1.40 Fr. / bouteille (33 cl)  
Art. 11117:  
2.06 Fr. / Boîte (50 cl)



**Grimbergen Rouge**  
Art. 12616:  
5.09 Fr. / litre (fût de 20 litres)



**Corona Extra**  
Art. 10976:  
2.07 Fr. / bouteille (35,5 cl)



**Schneider Weisse Original**  
Art. 10118:  
3.98 Fr. / litre (fût de 20 litres)  
Art. 10030:  
2.06 Fr. / bouteille (50 cl)



**Felschlösschen Original**  
Art. 10042 et 10043:  
3.32 Fr. / litre  
Art. 10124:  
1.27 Fr. / bouteille (33 cl)



**Eve Caipirinha**  
Art. 10030:  
1.97 Fr. / bouteille (27,5 cl)

# ORANGINA

*Shake the pulp!*



*Secouez moi,  
réveillez moi!*



**Somersby**

Art. 12966 et 1295:  
1.90 Fr. / bouteille (33 cl)  
Art. 12960: 2.31 Fr. / boîte (50 cl)



**6 Somersby frappée.** La Somersby Apple Original ne doit manquer sous aucun prétexte sur votre terrasse. Cette boisson rafraîchissante à la pomme sera un vrai rayon de soleil pour vos clients et va propulser votre chiffre d'affaires vers les sommets. Attention: Servez absolument la Somersby Apple Original frappée! Ainsi, elle sera le rafraîchissement idéal pour vos clients. Le kit de visibilité est aussi intéressant pour les restaurants. Et le «Somerspeaker» sera aussi très apprécié: quand un client commande trois Somersby, il reçoit le cadeau trendy pour smartphone «Somerspeaker» (cf page 4).

**7 Des chauffages d'appoint.** Au printemps, les premiers jours au soleil sont un plaisir particulier. En offrant des

couvertures ou en plaçant des éléments chauffants sur la terrasse ou au jardin, on peut commencer la saison en plein air plus tôt, et servir les clients plus tard le soir à l'extérieur. N'oubliez pas de respecter les diverses réglementations cantonales à cet égard, cela dit.

**8 Des eaux minérales élégantes.** Qu'elles soient plates ou gazeuses, au printemps les envies d'eaux minérales augmentent. Avec la **Swiss Premium Selection d'Arkina et de Rhäzünser** vous pourrez servir à vos clients un rafraîchissement naturel des montagnes grisonnes. Cette boisson a du style, les bouteilles ont une forme élégante et plaisante. En plus, comme restaurateur, vous bénéficiez sur la Swiss Premium Selection d'un rapport qualité-prix excellent et de formats pratiques (40 cl et 80 cl).

**9 De parfaites boissons gazeuses.** Les nouvelles bouteilles en verre de **Schweppes**, la bouteille culte d'**Orangina** le **Queen's Ice Tea** à servir au verre et en bouteille PET, ainsi que les **Rhäzünser Citro** en bouteille PET (parfaite pour des panachés). Les boissons gazeuses de **Feldschlösschen** existent en plusieurs formats parfaitement adaptés à la restauration en plein air. En tant que restaurateurs, **Feldschlösschen** vous offre les boissons gazeuses parfaites pour atteindre vos objectifs.

Clients de la restauration, commandez confortablement toutes vos boissons gazeuses auprès du même fournisseur, chez

## Nos eaux minérales Swiss Premium Selection



<b>Arkina bleue (plate)</b> Art. 11849: 1.00Fr. / bouteille (40 cl) Art. 11850: 1.10Fr. / bouteille (80 cl)	<b>Rhäzünser (pétillante)</b> Art. 11852: 1.00Fr. / bouteille (40 cl) Art. 11851: 1.10Fr. / bouteille (80 cl)
---	---

**Feldschlösschen.** Retrouvez toute la gamme des boissons gazeuses sur [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch).

**10 La bonne communication.** Votre jardin et votre terrasse sont une carte de visite, car ils sont bien visibles des passants. Utilisez l'extérieur pour communiquer avec vos clients et les passants. Mettez votre carte des mets et des boissons bien en évidence. L'extérieur est aussi une occasion unique d'attirer l'œil des clients sur les événements et les actions proposés.

*Tournez la page s.v.p.*

## Les boissons gazeuses idéales pour la terrasse et le jardin

**Orangina**

Art. 13526:  
1.10 Fr. / bouteille (25 cl)  
Art. 11901:  
1.94 Fr. / bouteille PET (150 cl)  
Aussi disponible en bouteilles PET (33 et 50 cl)

**Rhäzünser Citro**

Art. 10153:  
1.70Fr. / bouteille PET (150 cl)  
Parfaite pour préparer des panachés.

**Queen's Ice Tea Lemon**

Art. 11422:  
1.99 Fr. / litre (fût de 20 litres)  
Aussi disponible en bouteilles PET (50 et 150 cl)

**Schweppes Indian Tonic**

Art. 10023: 1.19 Fr. / bouteille (20 cl)

**Schweppes Bitter Lemon Tonic**

Art. 10004: 1.19 Fr. / bouteille (20 cl)

**Schweppes Ginger Ale**

Art. 10013: 1.19 Fr. / bouteille (20 cl)

Disponible en plusieurs formats et Schweppes Citro aussi en service au verre





**PARTICIPE ET GAGNE!**



**NOUS RECHERCHONS  
LES DEUX COMPÈRES  
CARDINAL!**

Rendez-vous sur [www.cardinal.ch](http://www.cardinal.ch)

- 1 Invite un copain et saisissez chacun une Cardinal
- 2 Trinquiez comme les véritables compères Cardinal
- 3 Immortalisez ce moment précis avec une photo
- 4 Postez la photo avec **#EEEHSANTE** sur Instagram Facebook, Twitter ou sur notre site internet



LE GOÛT À LA FRANÇAISE







Soleil, eau et Feldschlösschen: c'est la joie de vivre.

Le partenaire idéal pour la restauration en plein air

## Feldschlösschen réunit **campeurs** et **nageurs**

**Draught Master, emballages adaptés, facilité de service et évidemment, produits parfaits: Feldschlösschen a tout ce qu'il faut pour les exploitants de restaurants de piscines en plein air et de campings.**

Feldschlösschen réunit les campeurs et les clients des piscines. En partenaire idéal des restaurateurs de plein air, nous offrons à nos clients la gamme idéale et les produits parfaits dans des emballages adaptés.

### Les emballages adaptés

• Lorsque les clients souhaitent emporter et consommer des boissons rafraîchissantes dans leur tente ou sur leur linge de bain, cannettes et bouteilles PET s'imposent.

• Mais au restaurant, on se doit de faire un peu plus élaboré. S'impose alors le Draught Master «Select 10» si pratique. Flexible, cette installation à pression garantit aux clients des bières savoureuses en plein air et une grande simplicité d'utilisation au personnel. Elle contient des fûts de 10 litres de Feldschlösschen Hopfenperle appréciée dans tout le pays.

### Les produits parfaits

Un grand assortiment de bières, des boissons gazeuses, des eaux minérales,



Réussir avec Feldschlösschen: la piscine en plein air Weyermannshaus, Berne.

le Queen's Ice Tea, Eve Caipirinha et Somersby: cette large gamme de produits de Feldschlösschen (cf. pages 10 à 13) convient parfaitement à une affaire qui roule en plein air dans les campings et les restaurants de piscines.



Idéal pour piscines et campings: le Draught Master «Select 10».





Le groupe politique bernois «Fraktionszwang» sur scène (grande photo) et lors de la remise de l'acte officiel par Thomas Amstutz, CEO de Feldschlösschen (petite photo).

## 41<sup>e</sup> Gurten Oster Schoppen

# L'élite bernoise fête la bière de Berne

«La bière Gurten est un symbole de Berne, comme les ours ou la marche de Berne», déclara Thomas Amstutz, CEO de Feldschlösschen, à l'occasion du Gurten Oster Schoppen. Près de 800 personnalités de la politique, de l'économie, de la culture et de la gastronomie ont répondu à l'invitation de Feldschlösschen au Kursaal.

Le groupe bernois «Fraktionszwang» a mis de l'ambiance dans la salle. Les conseillères et conseillers municipaux de divers partis jouèrent la «marche de Berne» et reçurent ensuite un acte officiel en récompense. À l'avenir, lors de chaque Oster Schoppen, un groupe bernois différent jouera la marche de Berne.



Les invités de Feldschlösschen à la soirée du «Kursaal».



Christian Wasserfallen (politicien) et Benedikt Weibel (ex-CEO des CFF).



Alain Kappeler, CEO du Stade de Suisse, Stéphane Chapuisat et Fredy Bickel, chef sportif YB.



La reine du snowboard Tanja Frieden, le roi de la lutte Jörg Abderhalden et Francine Jordi.



Thomas Amstutz (CEO Feldschlösschen), Hausi Leutenegger et Ulrich Reinhard (Feldschlösschen).



Electronica avec Carlsberg

# Ambiance électrisante à Arosa

Le temps d'une semaine, les majestueuses montagnes d'Arosa ont été le cadre de fêtes quotidiennes de nuit et de jour: le festival «Arosa Electronica», du 15 au 22 mars, a tenu ses promesses. Les fêtards ont eu droit à un cocktail électrisant de glisse et de fêtes, et le festival a de plus attiré de nombreux DJs dans les montagnes grisonnes.

## Le rafraîchissement idéal

L'agence événementielle Golden Hills était aux rênes du festival et Carlsberg, partenaire principal, fournissait les rafraîchissements.

[www.arosaelectronica.com](http://www.arosaelectronica.com)



What a feeling: c'est ça, l'ambiance Arosa Electronica.



Le jour, les fêtes se déroulaient dans la neige, sur fond de musique électronique.



Les fêtes nocturnes font chauffer les bars à Arosa.



Pro 7 Mountain Jam à Engelberg

# La fête avec Gentleman et Carlsberg



La troisième édition du Pro 7 Mountain Jam à Engelberg en début mars a connu un grand succès. Après la prestation d'un premier groupe, la star du reggae Gentleman et son groupe sont montés sur la scène du Kursaal. Le public enthousiaste a dansé jusque tard dans la nuit hivernale, ébloui par le magnifique bâtiment baroque du Kursaal d'Engelberg.

## Son chaud et boissons fraîches

Carlsberg, la bière des noctambules, partenaire du Pro 7 Mountain Jam, était aussi l'une des stars de la fête. Les accents chauds de la musique et la bière fraîche formèrent une combinaison très appréciée.

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



Joyeux partenariat au Pro 7 Mountain Jam (de g. à dr.): Walter Gasser (Activation Manager Feldschlösschen), Karin Bardohl (Head of Marketing SevenOne Media Suisse SA), Fabian Leubin (Group Channel Activation Manager Feldschlösschen), Frédéric Füssenich (directeur Engelberg-Titlis Tourisme) et Frank Kanschäp (Sales Manager Feldschlösschen).





COMMANDEZ  
MAINTENANT!

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





# «Par beau temps, notre grande terrasse est toujours pleine»



**ANNE LINDEGGER ET SON PARTENAIRE SALEH JADBÁN (À D.) AVEC FELD-SCHLÖSSCHEN SALES MANAGER JÉRÔME MAIZIÈRE.**

**Jérôme Maizière (Sales Manager):**  
**Une grande terrasse, c'est vraiment un facteur important pour les affaires en plein air au printemps?**

Anne Lindegger (Restaurant Aéroport Lausanne-Blécherette): Notre terrasse est assurément un grand plus pour le business en plein air. Les 150 places sont toujours vite complètement occupées par beau temps, ou même juste par temps sec. La proximité immédiate de la

piste d'atterrissage et la merveilleuse vue sur les Alpes sont des arguments importants pour motiver les clients à se rendre dans notre restaurant.

**Votre terrasse doit être bien occupée, même par moins beau temps.**

Oui, nous avons la chance que nos clients aiment observer le trafic aérien depuis notre terrasse même par temps couvert. Et si le temps est vraiment trop mauvais, nous avons une superbe vue sur les avions depuis les fenêtres panoramiques du restaurant.

**Pourquoi avez-vous choisi Feldschlösschen comme partenaire?**

Nous sommes très satisfaits de Feldschlösschen depuis des années dans notre autre restaurant à Lausanne. Il était donc clair que nous voulions compter dans cet établissement aussi sur le magnifique accompagnement et le superbe soutien de Feldschlösschen. Qualité, sérieux et fiabilité sont les caractéristiques qui nous convainquent depuis toujours. La collaboration est simplement super.

**Décrivez aux lecteurs de SOIF l'exploitation d'un restaurant sur un terrain d'aviation.**

Comme restaurant d'aérodrome, nous avons une situation spéciale, toute à notre avantage: ici, il se passe toujours quelque chose, donc on ne s'ennuie jamais. L'effervescence, les allers-et-

venues, les petits avions qui atterrissent et décollent, cela confère une atmosphère très spéciale au restaurant et, comme expliqué, c'est une bonne raison de s'attabler en terrasse.

**Quel genre de client fréquente assidument un restaurant d'aérodrome?**

Élèves pilotes, instructeurs, pilotes, voyageurs, employés de l'aérodrome, spectateurs ou passants: tous apprécient non seulement le va-et-vient de l'aéroport, mais aussi notre cuisine soignée. Beaucoup d'employés du département de la circulation routière s'y ajoutent, car il se trouve juste en face du restaurant.

## LE RESTAURANT AÉROPORT

Anne et Saleh Lindegger Jadbán du Restaurant Bella Vita, en face de la gare de Lausanne, sont depuis de nombreuses années des clients satisfaits de Feldschlösschen. Le restaurant-pizzeria et le restaurant Aéroport Lausanne-Blécherette sont ouverts tous les jours de l'année et offrent une large gamme de boissons de la palette complète de Feldschlösschen.



De la terrasse du restaurant de l'aérodrome (à d.), l'on a une merveilleuse vue sur les avions qui décollent et atterrissent (à g.).





*Coca-Cola*  
*Life*<sup>®</sup>

NATURELLEMENT DÉLICIEUX.





Musique endiablée et bonne ambiance: l'Openair de Frauenfeld est un des festivals les plus en vogue de l'été suisse.

## Concours – à gagner:

# Billets pour l'Openair et boîte de cartes postales

Avez-vous lu attentivement ce numéro de SOIF? Alors ce quiz ne devrait pas vous poser de problèmes. Les lettres des cinq bonnes réponses forment le mot de la solution.

1. Quel arôme de fruit trouve-t-on dans la nouvelle Valaisanne Ämrich Weizen?

- A** Pomme
- B** Mandarine
- S** Abricot

2. D'où viennent les bières Brooklyn?

- A** New York
- E** Boston
- U** Los Angeles

3. Qu'est-ce qui attend les sportifs à l'arrivée de l'Ironman de Zurich?

- M** Whisky Cola
- N** Schneider Weisse sans alcool
- I** un tour supplémentaire

4. Quelle innovation est devenue un classique dès son lancement en 2014?

- E** Feldschlösschen Trinkfrisch
- T** Feldschlösschen Naturfrisch
- A** Feldschlösschen Fischfrisch

5. Comment s'appelle la boisson alcoolisée aux pommes particulièrement appréciée en été?

- S** Wintersby Apple Original
- C** Herbsby Apple Original
- E** Somersby Apple Original

La solution est:





## Un must musical et des cartes historiques

C'est un des plus grands festivals de Suisse et la bière premium Carlsberg est son nouveau partenaire: le 21<sup>e</sup> Openair de Frauenfeld se déroulera cet été du 9 au 11 juillet. Comme toujours, un programme musical varié sera proposé lors de chacune des trois journées de l'Openair. SOIF tire au sort 5 x 2 billets

pour l'Openair de Frauenfeld.

1900 à 2015 (valeur: 25 francs chacune).

### Des cartes postales depuis 1900

Mais ce n'est pas tout: depuis 1900, Feldschlösschen distribue chaque année un calendrier. Nous tirons aussi au sort 10 boîtes de 100 cartes postales, portant des sujets des calendriers de

[www.openair-frauenfeld.ch](http://www.openair-frauenfeld.ch)



La boîte de cartes postales Feldschlösschen.

## Participez

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

Avec un peu de chance, vous remporterez des billets pour l'Openair de Frauenfeld ou une boîte avec 100 cartes postales historiques.

La date limite d'envoi est le 10 mai 2015

## Gagnants du concours, mars 2015

Ont gagné chacun une installation autonettoyante pour comptoir à bière pression Feldschlösschen d'une valeur de 870 francs: **Roland Lässer** (Commercio-Piccadilly AG, Zurich), **Willi Scheuble** (Berggasthaus Beverin, Tschappina Glas), **Blue-Team** (Restaurant/Café/Bar Blue, Rafz), **Josef Hasler** (Restaurant Rössli, Hellikon), **Michel Lemmens** (Gasthof Engelberg, Scharnachtal), **Josiane et Martyn Stockmann**



(Hôtel Freieck, Coire), **Renato Bazzanella** (Osteria Ideal, Coldrerio), **Gabriele Gabusi** (Bar il Sole, Curio), **Jean-Daniel Grosjean** (Restaurant Au Vieux Grenier, Plagne), **Régis Gross** (Lausanne).  
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](http://www.myfeldschloessen.ch)!

Inscrivez-vous vite  
et profitez!



**My** FELDSCHOESSCHEN.ch

Soif, envie de plus





Les intervenants de Feldschlösschen Alexandra Schwarz (3ème depuis la d.) et Fabian Leubin (2ème depuis la g.) avec les participants au cours de GastroSuisse «Train the Trainer pour les sommeliers ès bière».

## Le savoir de Feldschlösschen dans les cours de GastroSuisse

# Une formation à la bière sexy? Les sommeliers ès bière se forment

**Les sommeliers ès bière suisses en savent beaucoup sur la bière. Pour apprendre à communiquer leur savoir de manière claire et attrayante, ils participaient au séminaire de formation continue «Train the Trainer». Les organisateurs, GastroSuisse et l'Association suisse des brasseries, ont fait appel à l'expertise de Feldschlösschen.**



Tenir le verre incliné à 45° sous le robinet de soutirage: c'est l'une des dix règles d'or pour une bière pression parfaite.

Une formation à la bière peut-elle être sexy? C'était le titre provocateur de la leçon d'Alexandra Schwarz et Fabian Leubin lors du séminaire de quatre jours «Train the Trainer pour les sommeliers ès bière suisses», organisé par GastroSuisse et l'Association suisse des brasseries.

### Deux experts

La Key Account Manager et le Channel Activation Manager de Feldschlösschen ont participé à l'élaboration de la Feldschlösschen Academy. A. Schwarz et F. Leubin sont très calés en bière et peuvent donc en parler de façon passionnante ou même «sexy». Parmi les participants se trouvaient aussi des clients Feldschlösschen comme Rik

Busker et Mark Gauci Maître du pub Mr. Pickwick de Bâle.

### Des thèmes passionnants

Alexandra Schwarz et Fabian Leubin ont présenté les «10 règles d'or pour une bière pression parfaite». Ils ont également familiarisé les cavistes avec le principe fondamental en restauration du «1x1 pour plus de chiffre avec la bière». Parmi les autres thèmes figuraient le service parfait ainsi que les attentes des clients et des aubergistes de la commande au paiement.

### Une formation importante

Pour A. Schwarz et F. Leubin, pas de doute: «Une formation ne reste en mémoire que si les informations sont transmises de façon décontractée, intéressante et personnelle.»

Les deux experts de la Feldschlösschen Academy ont comblé toutes les attentes à cet égard et les sommeliers peuvent désormais l'affirmer: oui, une formation à la bière peut être sexy.

## Train the Trainer pour les sommeliers ès bière

Les sommeliers ès bière diplômés reçoivent régulièrement des demandes de présentations et de dégustations, mais aussi de formations de personnel. Le séminaire supplémentaire «Train the Trainer» de GastroSuisse et de l'Association suisse des brasseries com-

bine didactique liée à la pratique, multiplicité méthodologique et amélioration des compétences en communication. Grâce à ce séminaire, les sommeliers ès bière sont à même de faire des présentations attrayantes et ainsi de promouvoir la culture brassicole en Suisse.



# Zweifel Flûtes à l'Ancienne. Saveur et Tradition.

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

10%  
Rabais



Torsadé à la main



Avec des ingrédients naturels



Meilleures matières premières



Saveur fine avec 24% de beurre



25 g

Nous faisons tout pour produire les meilleures chips.



LES PROS  
DES CHIPS



Un petit bijou: la brasserie Brooklyn à New York

# Les bières de Brooklyn conquièrent aussi les restaurants suisses

Dans les années 1990, un brasseur de Brooklyn avait engagé un combat contre les grandes marques de bière. Le succès des bières «régionales» de New York a depuis longtemps gagné l'Europe et jouit d'une appréciation croissante chez les restaurateurs suisses.

Aux USA, aucune autre région n'est aussi densément peuplée que le quartier new-yorkais de Brooklyn. Presque 14000 personnes y vivent au kilomètre carré. Brooklyn est un melting-pot qui cultive son indépendance. Ce n'est donc pas un hasard que soit née ici en 1987 une brasserie qui s'est engagée à créer une multitude de bières.

## Hommage à Brooklyn

Plus de cinq décennies s'étaient écoulées depuis la fin de la prohibition décrétée en 1933, mais seules trois grandes marques se partageaient le marché de la bière.

Tom Potter et Steve Hindy ne voulaient pas l'accepter et ont fondé leur propre brasserie, presque en hommage à leur quartier bien-aimé. Ils ont engagé Milton Glaser, un des graphistes les plus en vue, pour créer leur logo, l'identité inimitable de la marque.

## Garrett Oliver, maître brasseur

En 1994, ils réussirent à convaincre le maître brasseur déjà mondialement connu Garrett Oliver de participer à leur projet. Lui-même originaire de Brooklyn, il a orienté le destin brassicole de la jeune entreprise et donné à la brasserie une renommée internationale. La petite entreprise

était un terrain de jeu pour Garrett Oliver – ici, il pouvait expérimenter et laisser libre cours à sa créativité.

## Un succès en Suisse aussi

Le succès ne s'est pas arrêté aux frontières de la ville. Trois produits new-yorkais, la Brooklyn Lager, la Brooklyn Brown Ale et la Brooklyn East India Pale Ale, sont déjà disponibles en Suisse (cf. encadré ci-dessous).

Les bières de Brooklyn ont connu un succès fulgurant sur le marché local. Matthias Walk, Trade Marketing Manager chez Feldschlösschen, connaît le secret de leur succès: «La brasserie n'est pas si petite, mais elle joue dans les ligues régio-



Garrett Oliver, maître brasseur à la Brooklyn Brewery.

nales. Cela correspond merveilleusement aux goûts actuels des clients. S'y ajoute le fait que Brooklyn représente parfaitement l'American Way of Life.»

## Le succès continue

La Brooklyn Brewery a mis vingt bières différentes sur le marché. Grâce à une

grande qualité, une multiplicité d'arômes et une diversité brassicole, ce sont les meilleurs ambassadeurs de leur quartier d'origine. Ce ne devrait donc être qu'une question de temps jusqu'à ce que d'autres bières de Brooklyn trouvent le chemin de la Suisse et y connaissent aussi le succès.

## Voici les bières de Brooklyn que nous vous livrons

La House of Beer offre trois différentes bières de Brooklyn aux restaurateurs: la Brooklyn Lager existe en pression ou en bouteille. La Brooklyn Brown Ale et la Brooklyn East India Pale Ale sont disponibles en bouteille.

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

Commander maintenant!

**4.89 CHF**  
par litre

Brooklyn Lager  
Art. 12169  
fût de 30 litres

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



Commander maintenant!

**2.08 CHF**  
la bouteille

Brooklyn Lager  
Art. 11980 24x35,5cl  
VP verre

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

Commander maintenant!

**2.08 CHF**  
la bouteille

Brooklyn East India Pale Ale  
Art. 11983 24x35,5cl  
VP verre

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



Commander maintenant!

**2.08 CHF**  
la bouteille

Brooklyn Brown Ale  
Art. 11981 24x35,5cl  
VP verre

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





## Red Bull Summer Edition

# Les fruits tropicaux donnent des ailes au Red Bull

Peu importe si le temps est plus clément que l'an dernier: avec la nouvelle Summer Edition de Red Bull, on aura de toute façon droit à un super été. La combinaison de l'Energy Drink tant apprécié et du goût de fruits tropicaux donnera des ailes à vos clients et aidera le chiffre de votre établissement à s'envoler.



Avec la Red Bull Summer Edition, l'été battra son plein pour vos clients et vous-même.

La nouvelle Summer Edition de Red Bull a toutes les chances de devenir la boisson de l'été par excellence en Suisse. Elle combine les avantages reconnus du Red Bull Energy Drink et le goût des fruits tropicaux. En Autriche, elle a représenté l'été dernier 9% du chiffre d'affaires total de Red Bull et a nettement augmenté la consommation impulsive.

### Au goût des Suisses

Dans la catégorie, le goût «fruits tropicaux» est l'un des arômes préférés des Suisses après l'Energy Drink classique. On peut ainsi compter sur des ventes comparables à celles de l'Autriche.

### L'effet prouvé de Red Bull

La Summer Edition contient au-

tant d'ingrédients de grande qualité que le Red Bull Energy Drink. Son effet énergisant est mondialement apprécié par les sportifs de haut niveau, les étudiants, les professions exigeantes et lors de longs trajets en voiture.

### Donner des ailes à votre chiffre

En définitive, cela ne peut avoir qu'un seul effet sur votre chiffre: Red Bull donne des aiiiiiles. Mais n'hésitez pas trop longtemps: la Red Bull Summer Edition est disponible à la commande dès maintenant et jusqu'en août, mais les quantités sont limitées. Commandez tout de suite et faites planer votre établissement et vos clients sur les ailes de l'été.



Commander maintenant!

**1.68 CHF**

au lieu de 1.88 CHF  
Prix de lancement

Par canette

Red Bull Summer Edition  
Art.13723 24 x 25 cl

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





Les Gosses du Québec à Lausanne

# De nouvelles bières et beaucoup de hockey



L'atout au «Les Gosses du Québec», c'est le hockey sur glace.

C'est avec fierté que Normand fait face aux quatre citernes à 1000 litres chacun dans le sous-sol de son pub «Les Gosses du Québec». Presque 80 pour cent de la consommation de boissons totale sont des bières pression.

**«Clairement le numéro 1»**  
Avec «Les Gosses du Québec», Feldschlösschen a gagné depuis avril de cette année un nouveau client, un pub avec de grands volumes de bière. Pourquoi Normand Montreuil s'est-il décidé en faveur de Feldschlösschen? «Car Feldschlösschen est clairement le numéro 1 par la qualité de sa gamme de bières», répond le restaurateur.

**«D'un grand soutien»**  
Le Québécois loue aussi la technologie, la logistique et la proximité du client de son nouveau partenaire boissons: «Je suis impressionné par le sou-

tien efficace des gens de Feldschlösschen et leur relation humaine avec nous, les clients.»

**Les clients sont fans de hockey sur glace**

Le pub est un bar à sports où le hockey sur glace tient le haut du pavé. La décoration du plafond avec des fanions de la NHL et des équipes nationales fait battre le cœur de tout fan de hockey.

**Carlsberg et Grimbergen**

Avec son pub, Normand Montreuil a déplacé un morceau du Québec dans le canton de Vaud. «Les mentalités des Québécois et des Vaudois sont très semblables», dit-il. Chaque soir, c'est le branle-bas, essentiellement grâce aux bières spécialement choisies pour le pub. Normand Montreuil dit: «Les clients apprécient notre grand choix de bières, dont la Carlsberg et la Grimbergen sont leurs préférées.»



Le Feldschlösschen Sales Manager Philippe Bouhan (à g.) et l'exploitant de pub Normand Montreuil trinquent à leur partenariat.



Amanda Monnet, restauratrice et photographe, trinque à l'ouverture de son Folk Bar avec Guy Trentin, Sales Manager Feldschlösschen.

Folk Bar à Bellinzona

# Bière et expositions

Le Folk Bar, inauguré le 27 février dernier, est unique à Bellinzona et très innovateur: outre un riche assortiment de boissons Feldschlösschen, on peut y admirer régulièrement des expositions de photographes et autres artistes.

**Art et gastronomie**

C'est Amanda Monnet, patronne du Folk Bar, qui a eu l'idée de ce local de rencontre culinaire et culturelle. Elle vient d'une famille d'artistes, surtout des musiciens. Amanda Monnet est elle-même une photographe plutôt douée qui a réalisé son rêve en réunissant l'art et la gastronomie.

**Expositions bien fréquentées**

Les artistes exposant leurs œuvres au Folk Bar se voient offrir une plate-forme gratuite destinée à la scène culturelle régionale. D'un autre côté, le bar bénéficie de l'affluence de visiteurs attirés par l'une ou l'autre des expositions. Amanda Monnet: «Le Folk Bar est un point de rencontre pour jeunes et moins jeunes. Les expositions

favorisent les échanges culturels, le dimanche surtout.»

**Carlsberg et culture**

Amanda Monnet prouve son goût prononcé pour la culture dans le choix de son partenaire de boissons: elle mise sur la qualité de Feldschlösschen et gâte ses clients en leur servant «probably the best beer in the world». La bière premium internationale Carlsberg représente selon les dires de notre restauratrice et photographe «une part de la culture du Folk Bar».



Au Folk Bar, Carlsberg fait partie de la culture, comme les expositions.



# SWISS PREMIUM SELECTION

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



SYMPATHIQUE. ECONOMIQUE. AUTHENTIQUE.

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



Ironman à Zurich en 2014: Boris Stein (D) gagne après 8 heures, 33 minutes et 2 secondes.



## Schneider Weisse à l'Ironman Switzerland

# À l'arrivée, une **bière sans alcool** attend les **hommes et les femmes de fer**

**Feldschlösschen étanche la soif des participantes et participants d'Ironman Switzerland à Zurich avec de la bière sans alcool. Le rafraîchissement isotonique de Schneider Weisse attend les sportifs de fer juste après l'arrivée.**

Pour devenir Ironman, il faut une certaine endurance. Cette manifestation sportive comprend trois disciplines:

- Natation: 3,8 km
- Cyclisme: 180,2 km
- Course à pied: 42,15 km

Pour le sportif amateur moyen, le simple fait de terminer une seule des disciplines serait un défi: le titre d'«Ironman» ne s'offre pas au premier venu.

### Le know-how de Feldschlösschen

Le 19 juillet, Ironman Switzerland aura lieu à Zurich. On y attend 6000 athlètes. Évidemment, avec autant de gosiers assoiffés, les organisateurs ne veulent que ce qui se fait de mieux. Ils se fient donc entièrement au know-how de Feldschlösschen, premier producteur de boissons du pays.

### Des postes de boissons partout

Lorsque les athlètes prennent le départ, les postes de boissons de Feldschlösschen sont déjà installés partout. La House

of Beer a imaginé quelque chose de spécial pour l'aire d'arrivée: une bière blanche sans alcool de la maison Schneider Weisse y attend les sportifs.

### Un désaltérant isotonique

Le sport et la bière, ça va ensemble? «Bien entendu», dit Matthias Walk, Trade Marketing Manager Feldschlösschen. «La bière de froment sans alcool est un désaltérant isotonique très apprécié des sportifs.» Et en effet, une étude de 2009 auprès de 277 marathoniens a démontré que la bière sans alcool renforce le système immunitaire et prévient les infections (cf. encadré à gauche).

Schneider Weisse placera donc son wagon à bière fétiche juste derrière la ligne d'arrivée. Le sentiment de bien-être bavarois qu'il véhicule invitera les sportifs à se remettre des efforts des dernières heures.

### Une bière vraiment méritée

Les hommes et les femmes de fer auront vraiment mérité leur bière.

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

## Polyphénol

Pourquoi la bière a-t-elle un effet positif pour les sportifs? Le mot magique, c'est polyphénol. Cette substance contribue à faire baisser le taux de globules blancs et prévient ainsi les infections. La bière alcoolisée contient bien plus de polyphénol, mais elle convient moins comme désaltérant car les effets négatifs l'emportent rapidement sur les effets positifs.

Commander maintenant!

**1.95 CHF**

la bouteille

Schneider Weisse sans alcool Art.10525 20x50cl VC

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





Les clients du restaurant bernois Allresto aiment la salade «St. Tropez»

# Faites entrer le printemps de la Côte d'Azur dans votre restaurant suisse

Ces jours, le centre de congrès et restaurant Allresto à Berne passe à la carte estivale. Les clients apprécient particulièrement la salade «St. Tropez», composée de délicieuses bouchées de poulet qui

confèrent, avec la sauce, un certain je-ne-sais-quoi à la salade. Le gérant Oksan Kaya vous propose sa recette de marinade simple mais délicieuse pour donner un air de St. Tropez à votre restaurant.

## Salade St. Tropez

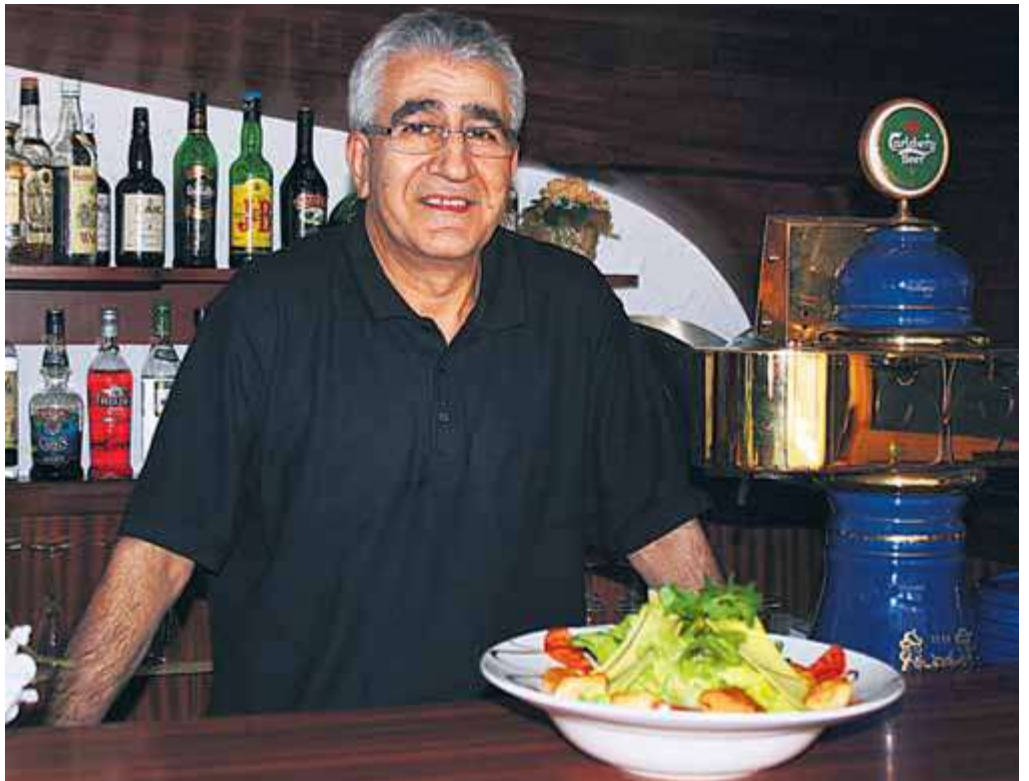
### Ingrédients

Salade verte de saison (par ex. iceberg ou feuille de chêne)  
Copeaux de gruyère  
Sauce maison  
Bouchées de poulet

### Marinade pour 1 kg de bouchées de poulet

2 gousses d'ail  
1 cc de thym  
1 cc de paprika doux  
3 dl d'huile d'olive  
Sel  
Poivre  
Jus de citron à volonté.

Attention: les bouchées de poulet doivent mariner au moins pendant une demi-journée.



Le gérant Oksan Kaya mise sur une bonne cuisine bourgeoise au restaurant «Allresto».

L'Effingerstrasse, à un jet de pierre de la gare de Berne, le centre de congrès «Allresto» attire des congressistes de Saint Gall à Genève. À midi, les passants sont attirés par un délicieux Falafel du take-away «Meze», tandis qu'au restaurant Allresto, les

clients savourent de bons plats bourgeois ou italiens.

### En été, c'est salade

«En été, nous travaillons beaucoup avec les salades», dit le gérant Oksan Kaya. Avec des noms-fantaisie renvoyant à la Côte d'Azur, comme la salade

«St. Tropez», les clients ne reçoivent pas seulement des mets qui conviennent aux journées plus chaudes, mais aussi un peu de flair de la côte française.

## Nous voulons vos recettes

Cuisez-vous aussi avec la bière?  
Ou recommandez-vous une bière avec votre recette préférée?  
Alors envoyez-nous la recette à [durst@fgg.ch](mailto:durst@fgg.ch) ou à *Feldschlösschen Getränke AG, Rédaction SOIF, Theophil-Roniger Strasse, 4310 Rheinfelden.*  
Les recettes les plus originales seront publiées dans un prochain numéro de SOIF.

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

## Dunkle Perle dans la sauce à salade – ou en accompagnement

«La «Dunkle Perle» de Feldschlösschen se marie bien avec notre salade «St. Tropez», à deux égards: on peut utiliser cette bière brune comme base pour la sauce à salade, en alternative à la sauce soja. Mais avec son goût corsé, la «Dunkle Perle» se marie aussi parfaitement comme boisson corsée avec une salade légère.»

**Oksan Kaya**, gérant de l'Allresto à Berne





## Au bistrot avec Beat Schlatter

# Le jeune comique et l'élégante

### Lieu:

Restaurant et salle de réunion «Weisser Wind», Oberdorfstrasse 20, Zurich

### Interlocutrice:

Susanne Bochsler, gérante et directrice

**Beat:** Le «Weisser Wind» n'est pas qu'un lieu de réunion. Ton bistrot est surtout connu car ici, dans l'une des plus belles salles de Zurich, des comiques se produisent presque chaque soir. Lesquels font boire le plus de bière?

Susanne: Sans hésiter, les jeunes. Surtout Charles

Nguela, un comédien à la peau basanée.

**Beat (rit):** Ah oui? Et le public boit de la bière foncée pendant ses représentations? Susanne (rit aussi): Ha, ha! Il fait lui aussi la même blague.

**Beat:** Et quels comiques font boire le moins de bière? Susanne: Les plus âgés. Par exemple quand il y a «Caveman», ce sont surtout des couples qui viennent au «Weisser Wind», et ces clients-là commandent essentiellement du vin.



Beat Schlatter et Susanne Bochsler du «Weisser Wind» à Zurich.

**Beat:** Pourquoi? À cause des femmes sans doute? Bouderaient-elles la bière? Susanne: Boire directement à la bouteille, cela ne fait peut-être pas très féminin.

**Beat:** Mais il n'est pas interdit de prendre un verre pour la bière. Susanne: C'est vrai, on pourrait prendre un verre. Les jeunes femmes aiment beaucoup la bière, mais de nombreuses femmes d'un

certain âge ne trouvent pas très sexy de tenir une bouteille de bière à la main.

**Beat:** La bière est-elle donc encore vue comme une boisson d'ouvrier? Pas en Allemagne en tout cas; les femmes y sont beaucoup plus nombreuses à boire de la bière. D'ailleurs, je ne comprends pas: chez les femmes, l'haleine de bière se sent à peine. Et pourtant, les femmes savent que les hommes aiment la bière. Rien de tel pour les attirer qu'une bonne odeur de bière! Susanne: Non, arrête! C'est immonde une femme qui sent la bière.

**Beat:** Que faire pour la cacher, cette mauvaise haleine? Susanne (rit): Fumer beaucoup.

Agenda présenté par [MyFELDSCHLOESSCHEN.ch](http://MyFELDSCHLOESSCHEN.ch)

## Fête des mères et hospitalité

• **Fête des mères:** la Fête des mères, le 10 mai, est pour les restaurateurs une excellente opportunité de proposer des actions et des menus spéciaux pour attirer une foule de clients – et de nouveaux clients par-dessus le marché. N'oubliez pas qu'au joli mois de mai, les gens s'assoient volontiers en plein air. Inspirez-vous de notre plate-forme myfeldschloesschen.ch et faites de cet événement un jour de fête pour votre local aussi!

• **Gästival:** en Suisse centrale, 2015 est l'année de l'hospitalité. Les cantons de Lucerne, Uri, Schwytz, Obwald et Nidwald commémorent les 200 ans de l'histoire du tourisme de la région. Les activités de cette année anniversaire s'étaleront de fin mai à fin septembre. Feldschlösschen est partenaire de la plate-forme «Seerose», amarée sur le lac des Quatre-Cantons, qui sera au cœur de l'action tout au long de l'année anniversaire en Suisse centrale.

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



## LEXIQUE DE LA BIÈRE

### Z – Zwickelbier

La **Zwickelbier** est aussi appelée «Kellerbier» en Allemagne. C'est une bière non filtrée, ce qui lui donne son aspect trouble; on y retrouve toutes les particules naturelles en suspension. Pendant la fermentation, la jeune bière n'est soumise à presque aucune contre-pression. Assez peu pétillante, la Zwickelbier est une bière épicée, bien tolérée et savoureuse. Sa durée de conservation est limitée, on devrait donc toujours la boire fraîche. C'est également une des raisons pour lesquelles la Valaisanne Zwickel de Sion est mise en bouteille fraîchement brassée et sur demande du client – pour amateurs d'une bière vraiment unique!



## La BLAGUE du mois

Dans un pub zurichois, une dame sexy dit à un client: «Si tu continues à boire comme ça, tu te retrouveras bientôt au lit chez moi.» – «Hop là, toi alors dis donc!» rigole le jeune homme en descendant encore une tequila. – «Pas de hop là!» réplique la dame, «je suis infirmière-chef à l'hôpital universitaire.»



# DÉGUSTEZ UN VERRE GLACÉ PLEIN DE BONHEUR.



UNE FRAÎCHEUR VRAIMENT  
DIFFÉRENTE.  
AVEC 4,5% D'ALCOOL:  
APPLE ORIGINAL

À consommer avec  
modération.



Somersby Apple Original est la boisson Afterwork rafraîchissante.  
Servez à vos invités Somersby de préférence dans un verre, sur un lit de glaçons. Cheers!