



SOIF

Le magazine de restauration de l'entreprise Feldschlösschen – www.journalsoif.ch
N° 6 | Juin 2015

Une fête pour les restaurateurs

Happy Birthday Valaisanne

- ▶ La bière préférée des Valaisans fête ses 150 ans
- ▶ La Valaisanne est aussi très populaire ailleurs en Suisse
- ▶ Bières artisanales du Valais pour la restauration



Page 10



HIT

Feldschlösschen
Original

1.44

Prix net
au lieu de 1.56
VC caisse 10 × 0,50
VC caisse 20 × 0,50

Diversité de bières

Pourquoi une si grande diversité de bières pour les restaurateurs?

Page 23

Fête de tir

Les tireurs et Feldschlösschen font mouche

Page 29



Food & Wine Pairing – juin

DUO DE FRAÎCHEUR

SUMMERTIME: UN CÔTES DE PROVENCE ROSÉ POUR ACCOMPAGNER UNE ASSIETTE DE POISSON EN TOUTE LÉGÈRETÉ.

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



THE BOTTLE
VIN A PARTAGER

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

Editorial

Valaisanne, atout pour le chiffre d'affaires



Chères lectrices, chers lecteurs,

Voilà 150 ans que les Valaisans ont leur bière à eux, la Valaisanne. Pour la branche de la restauration de tout le pays, il y a là de quoi fêter car la Valaisanne est très appréciée aussi dans l'«Üsserschwiiz». De Genève à Schaffhouse, elle a une influence positive sur le chiffre d'affaires. Lisez par exemple en [page 15](#) comment la «Baracca Zermatt», en plein Kloten, a réussi à recréer une ambiance valaisanne typique, avec un succès dû également à la Valaisanne.

150^e anniversaire de la Valaisanne: une grande fierté pour nous. Et en même temps, nous y voyons aussi un défi, celui de réussir à renouveler la longue tradition de la marque Valaisanne grâce à des innovations de notre temps. C'est pourquoi nous avons développé en exclusivité pour nos clients restaurateurs les deux bières artisanales Valaisanne Pale Ale et Valaisanne Ämrich Weizen. A partir de la [page 10](#) vous découvrirez tout ce qu'il faut savoir sur l'anniversaire Valaisanne et les nouveaux produits.

Cet été aura lieu en Valais la Fête fédérale de tir. Vous pourrez lire en [page 29](#) pourquoi les organisateurs de cette grande manifestation riche de traditions ont engagé un partenariat avec Feldschlösschen et ont de la sorte réussi un véritable coup de maître.

Philippe Bouhan,
Regional Sales Manager
Vaud



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, Textension, fotolia.de, Feldschlösschen



PERFORMANCE

neutral
Imprimé

01-15-561994
myclimate.org

imprimé en
suisse



Valaisanne 10



Fête de tir 29



Journée de la bière suisse 16



Valaisanne Zwickelbier

Ouvrez votre porte au Valais



Avec la Zwickelbier de la brasserie Valaisanne de Sion, ouvrez votre porte à l'authenticité du Valais.

La Zwickelbier – aussi appelée «Bière de cave» – est une bière non filtrée connue depuis l'Antiquité. Mise en bouteille directement après la fermentation secondaire, elle a aujourd'hui encore de nombreux inconditionnels. La Zwickelbier a des arômes plus puissants qu'une bière filtrée et un goût de levure équilibré et légèrement fruité.

Commander maintenant!

3.52 CHF

par litre

Valaisanne Zwickelbier
Art. 10329 fût de 20 litres

www.myfeldschloesschen.ch

Le houblon aromatique utilisé pour sa confection, tout droit venu du terroir de Žatec, lui donne un parfum magnifique, et l'eau douce et naturelle de la source «La fille» contribue également au caractère unique de la Zwickelbier du Valais.

Disponible pour nos clients de la restauration en fûts à la pression de 20 litres.



SAVOIR DE LA BIÈRE



FELDSCHLÖSSCHEN
ACADEMY

Saviez-vous que la bière légèrement fruitée Grimbergen Blonde s'accorde à la perfection avec le sorbet valaisan à l'abricot?

Conseil du mois

Consultez myfeldschloesschen.ch à la rubrique Formation/Centre de connaissances. Sous «Vente active», vous découvrirez de nombreux conseils précieux pour combiner parfaitement les mets et la bière.



VIN DU MOIS

Petite Arvine

CORDONIER & LAMON

L'attaque de la **Petite Arvine AOC Valais** est généreuse: elle distille des arômes complexes d'agrumes et de fleurs ainsi que des notes minérales. Son fruité puissant confère à ce vin une bonne longueur en bouche, mise en valeur par sa rondeur élégante. Ce vin allie profondeur et caractère.

S'accorde idéalement avec...

La Petite Arvine s'accorde parfaitement avec la cuisine suisse et les plats à base de poisson.

«THE BOTTLE» – Food & Wine:

www.bottle.ch

Commander maintenant!

14.90 CHF

la bouteille

Petite Arvine
Art. 11809
6 x 75cl VP carton

www.myfeldschloesschen.ch



Nouvelle machine d'étirage-soufflage Plus écologique



La nouvelle machine à Rhazüns.

Feldschlösschen produit à Rhazüns des bouteilles en PET destinées à ses eaux minérales et sodas. Une nouvelle machine d'étirage-soufflage vient d'être mise en service. Celle-ci produit 30 000 bouteilles à col court (short neck) à l'heure.

La nouvelle machine utilise environ 25% d'énergie en

moins, elle est donc sensiblement plus écologique que l'installation précédente. Avec la nouvelle machine de Rhazüns, l'entreprise Feldschlösschen apporte une fois encore la preuve de l'importance qu'elle accorde à une utilisation respectueuse des ressources.



Tri des bouteilles PET.

25 ans de recyclage PET en Suisse

Feldschlösschen y participe depuis le début

La société PET Recycling Suisse a été fondée en 1990 en tant qu'organisation à but non lucratif; cet été, elle fêtera ses 25 ans. Aujourd'hui, 98% des producteurs suisses de boissons, importateurs, embouteilleurs et détaillants appartiennent à cette association. Feldschlösschen en fait partie depuis le premier jour et est représenté au comité directeur de PET Recycling Suisse depuis 1998.

Début de la campagne à fin mai

Le 25 mai débute la campagne «25 ans de PET Recycling Suisse» sous la devise «Succès grâce à vous». Une chose est sûre: le succès rencontré en Suisse par le recyclage du PET n'a été possible que grâce à l'engagement de chacun. C'est pourquoi l'association adresse un grand «merci» à tous à l'occasion de son anniver-

saire – entre autres à travers un spot télévisé et des concerts gratuits. Steff la Cheffe, Marc Sway et Gustav seront de la partie. La campagne sera visible aussi sur Facebook.

Plus de 80 %

En Suisse, plus de 80 % des bouteilles PET sont recyclées. C'est très bien ainsi, car en comparaison avec le traitement et l'élimination des déchets, le recyclage se révèle 50 % plus écologique. Parce que les bouteilles récoltées en Suisse sont recyclées au lieu d'être brûlées dans les déchetteries, on peut éviter l'émission de 124 000 tonnes de gaz à effet de serre (surtout du CO₂). Cela représente les émissions de près de 37 800 voitures particulières par an.

www.petrecycling.ch



Merci!
Dans toute la Suisse, la population participe activement au recyclage des bouteilles PET.

Bière riche

Délicieux et sans aucun danger

Les avis divergent sur la raison du nom du gâteau valaisan le plus réputé, le choléra. Ce qui est certain, c'est que ce plat traditionnel est aussi un superbe hors-d'œuvre. Quoi de mieux avec une Valaisanne?



Choléra valaisan

INGRÉDIENTS POUR 8 PIÈCES: 250 g de pâte à gâteau, 250 g de pommes de terre cuites, 150 g de pommes, 150 g de fromage à raclette, 1 petit oignon, 200 g de poireau.

PRÉPARATION: Laisser revenir oignons et poireaux à la poêle, saler et poivrer, réserver. Couper en dés les pommes de terre, les pommes et le fromage. Mélanger tous les ingrédients, vérifier l'assaisonnement. Couper la pâte en quartiers. Garnir avec la masse et bien recouvrir avec la pâte. Cuire au four préchauffé à 200 degrés pendant env. 20 minutes.

Ramseier

La douce force de la nature

La plupart d'entre vous connaissent probablement le jus de pomme **Ramseier** depuis toujours. Et il en va de même pour vos clients. Le jus de pomme constitue, avec le cidre, les racines de Ramseier, marque emblématique. Il est fait à partir de pommes de vergers locaux, pressé sans l'adjonction du moindre additif, et est affiné avec soin. Ainsi, c'est toute la force de la nature qui est mise en bouteille. Pour la saison estivale, c'est un must sur toute carte des boissons!

www.ramseier.ch



Commander maintenant!

1.60 CHF

la bouteille

Ramseier
Süssmost
Art. 10567
24 x 0.5 VP
PET

www.myfeldschloesschen.ch



SHADY LADY, KILLER KYLE
OU ALLIGATOR: CETTE
LIQUEUR VODKA MELON
FRUITÉE BRISE LA GLACE.

HITFLASH
PROMOTION
EN JUIN
PROFITEZ-EN !

De grandes bouteilles à petits prix. Découvrez
les formats pratiques 100 cl de House Selection Spirits.
www.myfeldschloessen.ch 0848 805 010



HOUSE
SELECTION
SPIRITS

GET MORE FOR LESS.



LA BOISSON DU MOIS

Un cocktail estival frais et fruité au Citro pétillant de la Léventine

Le «Fizzy» sans alcool est une boisson gazeuse typiquement tessinoise, produite et vendue de longue date dans la Léventine et aussi appréciée en dehors du canton. Citro, framboise ou mandarine, tous les goûts sont exaltés grâce à l'eau de la source «Pont da Pico», puisée à 1000 m d'altitude au Val Nadro.

«La classica»

La version originale du Fizzy Citro est une recette bien gardée, remontant à la fin du XIX^e siècle. «La classica»,

comme on l'appelle, a un goût de citron inimitable, désaltérant et rafraîchissant.

Promotion en juin

Le Fizzy Citro est donc le parfum idéal pour un cocktail estival. En l'associant à la fraise, à la vodka et à la limette, on obtient un breuvage fruité et rafraîchissant. En juin, profitez d'un prix spécial sur le Fizzy Citro.

www.fizzy.ch

Ingrédients

4 cl de vodka blanche
Fizzy Citro
4 rondelles de limette
1 fraise fraîche
2 cc de sucre de canne

Commander maintenant!

0.99 CHF

au lieu de 1.12 CHF

la bouteille

Gazzosa Fizzy Citro bout.
à fermeture mécanique
Art. 10952
20×0.35 VC verre

www.myfeldschloessen.ch



HITFLASH
Promotion en juin
COMMANDEZ MAINTENANT

Promotion Eve

Plaisir d'été et goût de Caipirinha sur les lèvres

Eve Caipirinha: un délice irrésistible pour les chaudes journées d'été

Achète 2 Eve Caipirinha et reçois un baume à lèvres en cadeau!*

GRATUIT
BAUME À LÈVRES
AU GOÛT DE CAIPIRINHA

*Dessus la limite des stocks

Eve Caipirinha, à commander par Telesales dès maintenant.

Eve Caipirinha est la boisson de l'été par excellence. Commandez à présent Eve Caipirinha par Telesales: vous recevrez en cadeau un attractif kit de présentation. De bonnes ventes en perspective pour vous – un pur délice et des lèvres soignées pour vos hôtes.

Eve Caipirinha est faite pour l'été. S'inspirant du célèbre cocktail brésilien, Eve Caipirinha consiste en un mélange de savoureux jus de limette, sucre, glace et arôme cachaça. Frais, fruité, un délice irrésistible!

En juin, commandez deux plateaux de service Eve Caipirinha par Telesales et profitez de notre kit de présentation comprenant des échantillons attractifs à offrir à vos clientes.

Contenu:

- 50 baumes pour les lèvres (goût Caipirinha)
- 2 posters A2
- 15 présentoirs de table
- 1 plateau de service Eve
- 1 enseigne lumineuse Eve

Encore plus de plaisir: Eve Hugo

Eve Hugo ne devrait pas manquer non plus de figurer à votre carte estivale. Eve a réinterprété cette boisson culte en développant une nouvelle variante rafraîchissante, fruitée, dans la qualité reconnue de la marque.

Eve Hugo – fruitée, pétillante, fraîche: exactement ce qu'il faut pour les soirées entre filles lors de la plus chaude période de l'année.

www.cardinal-eve.ch

Commander maintenant!

1.97 CHF

la bouteille

Eve Caipirinha
Art. 11880
6×4×0,275l
VP verre

Telesales: 0848 805 010

PROMOTION POUR
LES CONSOMMATEURS

enjoy a
Cool Summer
À gagner, des prix d'une valeur totale de plus de **CHF 75'000.-**



30 UE BOOM



10 Electra
Cruiser Bikes



2 FIAT 500
Cabrio S

**Essayez-les,
dès maintenant!**

Votre pro des chips ou notre
Service Consommateurs 0800 44 22 11
vous renseignera avec plaisir.



À gagner, des prix attrayants de FIAT,
UE BOOM, Electra Bikes et Zweifel
d'une valeur totale de plus de
CHF 75'000.-



Electra
BICYCLE COMPANY

UE|BOOM

Nous faisons tout pour produire les meilleures chips.



LES PROS
DES CHIPS

Toutes les informations sur les sachets de chips, www.zweifel.ch ou www.zweifel.ch/facebook zweifel.ch/gastro

Coca-Cola Life

Invitez vos clients à savourer les bons moments

Grâce à sa teneur calorique réduit, le Coca-Cola Life répond au besoin croissant de vos clients d'un style de vie plus simple. C'est le premier Coca édulcoré au sucre et aux glycosides de stéviol (stevia) adapté aux consommatrices et consommateurs accordant

beaucoup d'importance au plaisir et à la joie de vivre. Ajoutez le Coca-Cola Life et sa fameuse bouteille en verre à votre carte et invitez vos clients à apprécier les bons moments de la vie.



Avec Coca-Cola Life, Coca-Cola a posé un nouveau jalon dans l'histoire de l'entreprise, vieille de 129 ans. Cette nouvelle déclinaison du fameux soda a un goût rafraîchissant et unique, comme l'on s'y attend avec Coca-Cola – et cela avec 36% de calories en moins par rapport à la moyenne des Coca-Cola sucrés en Suisse.

Moins de calories

C'est rendu possible par le fait qu'il est édulcoré avec des glycosides de stéviol, en plus du sucre suisse: deux édulcorants végétaux. Les glycosides de stéviol sont extraits des feuilles de la stevia, une plante d'origine paraguayenne. En Amérique du Sud, elle est utilisée depuis 200 ans pour édulcorer mets et boissons, et pour cause: les glycosides de stéviol sont exempts de calories et ont un pouvoir sucrant 200 fois supérieur au sucre. Cet édulcorant complète idéalement



Une boisson qui comblera les amateurs de joie de vivre.

la gamme existante des édulcorants du Coca-Cola.

Coke Life séduit

Alternative à calories réduites, le Coca-Cola Life prend en compte l'aspiration croissante des clients à un style de vie plus simple. C'est ainsi un désaltérant de dernière génération qui procure un plaisir intense et une joie de vivre débordante.

Mis en bouteille en Suisse

L'emballage du Coca-Cola Life, de couleur verte,

lui va comme un gant et le démarque clairement des autres produits de la marque, auprès des clients et de vous-même pour le service.

Toutes les bouteilles en verre et en PET de Coca-Cola Life sont remplies en Suisse pour la Suisse. Le Coca-Cola Life contient donc plus de Suisse qu'on ne le pense. Et une bonne part de joie de vivre qui procurera un moment de plaisir à vos clients.

www.coca-colalife.ch



Commander maintenant!

1.11 CHF

la bouteille

Coca-Cola Life
Art. 13417
24x0,33 cl VC caisse

www.myfeldschloessen.ch

La bière valaisanne fête un grand anniversaire

Pour l'anniversaire de la Valaisanne, maintenant d'innovations exclusives



Photo historique de la brasserie Valaisanne de Sion.

Depuis 200 ans, le Valais fait partie de la Suisse, et depuis 150 ans, les Valaisans ont leur propre bière. La date fondatrice de la Brasserie Valaisanne actuelle est l'ouverture, en 1865, d'une brasserie par le pharmacien Maurice de Quay à Sion.

Des bières artisanales exclusives pour la restauration

Ces dernières années, la petite mais renommée brasserie valaisanne est devenue un centre de compétence pour les bières artisanales, qui a toujours développé et commercialisé de nouveaux produits. Au cours des mois écoulés, l'équipe de onze personnes à Sion a développé, exclusivement pour la restauration:

- **Cardinal Brunette**, la Brown Ale avec un goût intense du Valais,
- **Cardinal Rousse**, la gouleyante et multiple Red Ale du Valais,
- **Valaisanne Pale Ale**, la «Single Hop Pale Ale» brun-roux du Valais et
- **Valaisanne Ämrich Weizen**, la première bière au froment du Valais.

Bon pour les ventes de bière et le chiffre

Toutes ces innovations sont des bières artisanales, brassées selon des recettes spéciales. Les bières artisanales ont un charme local et sont fabriquées avec art (artisanal). Comme on les apprécie de plus en plus en Suisse aussi, vous pourrez en tant

que restaurateur augmenter vos ventes de bière et aussi votre chiffre grâce aux bières artisanales de la Brasserie Valaisanne.

Encore plus d'autonomie

«Nos collègues à Sion travaillent avec passion et compétence. Nous savons que les consommateurs de bière suisses apprécient les spécialités artisanales», dit Hans Joachim Meyer, Marketing Manager pour les marques régionales chez Feldschlösschen. Pour l'anniversaire, la marque Valaisanne a démontré son «caractère autonome et encore plus fort». Autrement dit: «Les Valaisans reçoivent la liberté qui leur tient tant à cœur et qu'ils méritent.»

profitez

Grande confiance de la part de Rheinfelden

«Pour nous, en Valais, c'est naturellement sympa de voir que l'on nous confie de telles tâches», dit Michael Ruppert. Le directeur du site et maître-brasseur de Sion sent «une grande confiance» de la part de Rheinfelden: «Chez Feldschlösschen, nous avons de grands projets pour Sion.»

Une nouvelle image plus jeune

La marque Valaisanne reçoit pour son anniversaire une nouvelle image plus jeune, dont vous profitez aussi comme restaurateur. Sur les médias sociaux, il faut aussi s'attendre à des nouveautés. Hans Joachim Meyer: «Nous voulons utiliser les nouveaux médias comme Twitter (@valaisanne1865) et Instagram.» Le site www.valaisanne.ch a aussi été modernisé.

Des produits éprouvés tout de neuf vêtus

Les produits éprouvés et appréciés de la restauration ont subi un lifting: la **Valaisanne Lager** et la **Valaisanne Spéciale** sont aussi fraîches qu'avant dans leur nouvelle livrée. La marque culte chez les jeunes, **Blonde 25**, et la **Valaisanne Zwic-kelbier** garantissent aussi plus de chiffre aux restaurateurs.

Appréciée aussi dans le reste de la Suisse

La bière Valaisanne appartient au Valais comme le Rhône, le Cervin et les combats

Nouveaux produits: Valaisanne Pale Ale et Valaisanne Ämrich Weizen

Valaisanne Pale Ale et Valaisanne Ämrich Weizen sont des bières artisanales exclusivement fabriquées pour la restauration. Elles sont brassées à Sion avec habileté artisanale.



◀ **Valaisanne Pale Ale:** la «Single Hop Pale Ale» valaisanne est fabriquée à base de houblon aromatique Bravo. Des notes de malt et de mandarine complètent le goût.

Commander maintenant!

2.38 CHF

la bouteille

Valaisanne
Pale Ale
Art.13276 6×4×33cl VPV
www.myfeldschloesschen.ch

▶ **Valaisanne Ämrich Weizen:** le houblon aromatique Amarillo accorde à la première bière de froment valaisanne ses arômes fruités d'abricot.

Commander maintenant!

2.38 CHF

la bouteille

Valaisanne
Ämrich Weizen
Art.13277 6×4×33cl VPV
www.myfeldschloesschen.ch



Nouveau look: la Valaisanne fort appréciée semble encore plus fraîche

La Valaisanne Lager et la Valaisanne Spéciale ont de nouvelles bouteilles. Ces deux bières appréciées dans toute la Suisse existent aussi en bière pression.

Valaisanne Lager

Art. 10088:
3.27 fr. / litre (fût de 20)
Art. 10654:
1.27 fr. / bouteille VC (33 cl)

Valaisanne Spéciale

Art. 10047/10090/10089:
3.47 fr. / litres (fûts de 20/40/50 litres)
Art. 13270:
1.32 fr. / bouteille VC (33 cl)



de Reines. Pour les Valaisans, c'est un morceau de patrie, pour les autres, une allusion aux vacances et au caractère naturellement sympathique des Valaisans. Hans Joachim Meyer: «Beaucoup de nos clients de la <Suisse extérieure> confirment que la marque Valaisanne rencontre un grand succès.»

Un peu de Valais dans votre établissement

Happy Birthday Valaisanne! Participez à la fête et servez un joli morceau du Valais à vos clients. Cela en vaut la peine.



«Nous avons de grands projets pour le site de Sion.»

Michael Ruppert, directeur du site et maître-brasseur



«L'équipe du Valais travaille avec passion.»

Hans Joachim Meyer, Marketing Manager

Soirée Valaisanne

La fête d'anniversaire commence le 1^{er} juin à Sion lors de la Soirée Valaisanne. Près de 300 invités y sont attendus, dont des célébrités locales de la politique, de l'économie, de la culture et du sport ainsi que des clients Feldschlösschen du canton.

Le 7 août, Valaisanne marquera encore des points: lors de la fête pour l'entrée du Valais dans la Confédération en 1815, la Brasserie Valaisanne à Sion invite le public à une journée portes ouvertes.

**RIEN NE VAUT
UNE BONNE
COMPARAISON
POUR
CHOISIR LA
MEILLEURE
OU LES DEUX.**

CHAMPIONNES DU GOÛT. L'ÄMRICH WEIZEN
ET SA NUANCE D'ABRICOT ISSUE DU
HOUBLON AMARILLO. LA PALE ALE BRASSÉE
AVEC LE MEILLEUR HOUBLON BRAVO.



FIERS DE NOTRE BIÈRE.



Hans-Peter «Ozzy» Cathrein devant et à l'intérieur du «Rilke» à Rarogne.

Le Restaurant Rilke by Ozzy à Rarogne

La Valaisanne colle à la peau d'«Ozzy» Cathrein

«Les Valaisans boivent de la bière valaisanne, un point c'est tout», dit Hans-Peter «Ozzy» Cathrein. Il gère à Rarogne le restaurant Rilke et désigne la brasserie valaisanne comme faisant partie du «patrimoine». La bière valaisanne lui colle littéralement à la peau.



Le logo Valaisanne et ses sept étoiles ornent le bras droit d'«Ozzy» Cathrein.

Les 13 étoiles du drapeau valaisan sont tatouées sur les jambes d'«Ozzy», et sur son bras droit le logo de la Valaisanne met en évidence sa préférence. Le restaurateur est un Valaisan de pure souche, fier de son canton, du FC Sion, du Cervin et de la Valaisanne.

Une partie de la culture valaisanne

«Nous sommes un bistrot valaisan et nous vendons de la bière valaisanne», dit «Ozzy» Cathrein. Pour lui, c'est clair: «Quand un vrai Valaisan va à la finale de la Coupe, il prend la Valaisanne avec lui pour quitter le canton. Car elle fait partie de la culture valaisanne.»

Les nouveaux produits

«Ozzy» Cathrein est enthousiasmé par l'existence de deux nouveaux produits

Valaisanne: «Tant la Valaisanne Pale Ale que la Valaisanne Ämrich Weizen sont à mon goût. L'Ämrich Weizen est la première bière de froment du Valais, tout simplement fantastique.»

Des soirées à thème bière

«Ozzy» Cathrein fait plus de la moitié de son chiffre avec la bière. «Les jeunes clients aiment surtout notre bière culte valaisanne, la Blonde 25», dit-il.

Le mercredi, c'est soirée à thème bière au «Rilke», avec des bretzels gratuits. La Valaisanne est naturellement le

clou, mais il y a aussi des spécialités comme la Feldschlösschen Amber ou la Grimbergen.

Un fort sentiment d'appartenance

Chacun des huit restaurants de Rarogne offre la Valaisanne. Mais le plus grand fan du Valais et de la bière valaisanne se trouve au «Rilke». «En raison de notre position excentrée, nous les Valaisans avons un sentiment d'appartenance plus fort qu'ailleurs», dit «Ozzy» Cathrein en s'accordant une gorgée de la nouvelle Valaisanne Ämrich Weizen.

Martin Jossen, Sales Manager (à g.) présente à «Ozzy» Cathrein les nouveautés de Valaisanne.



DÉGUSTEZ UN VERRE GLACÉ PLEIN DE BONHEUR.

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

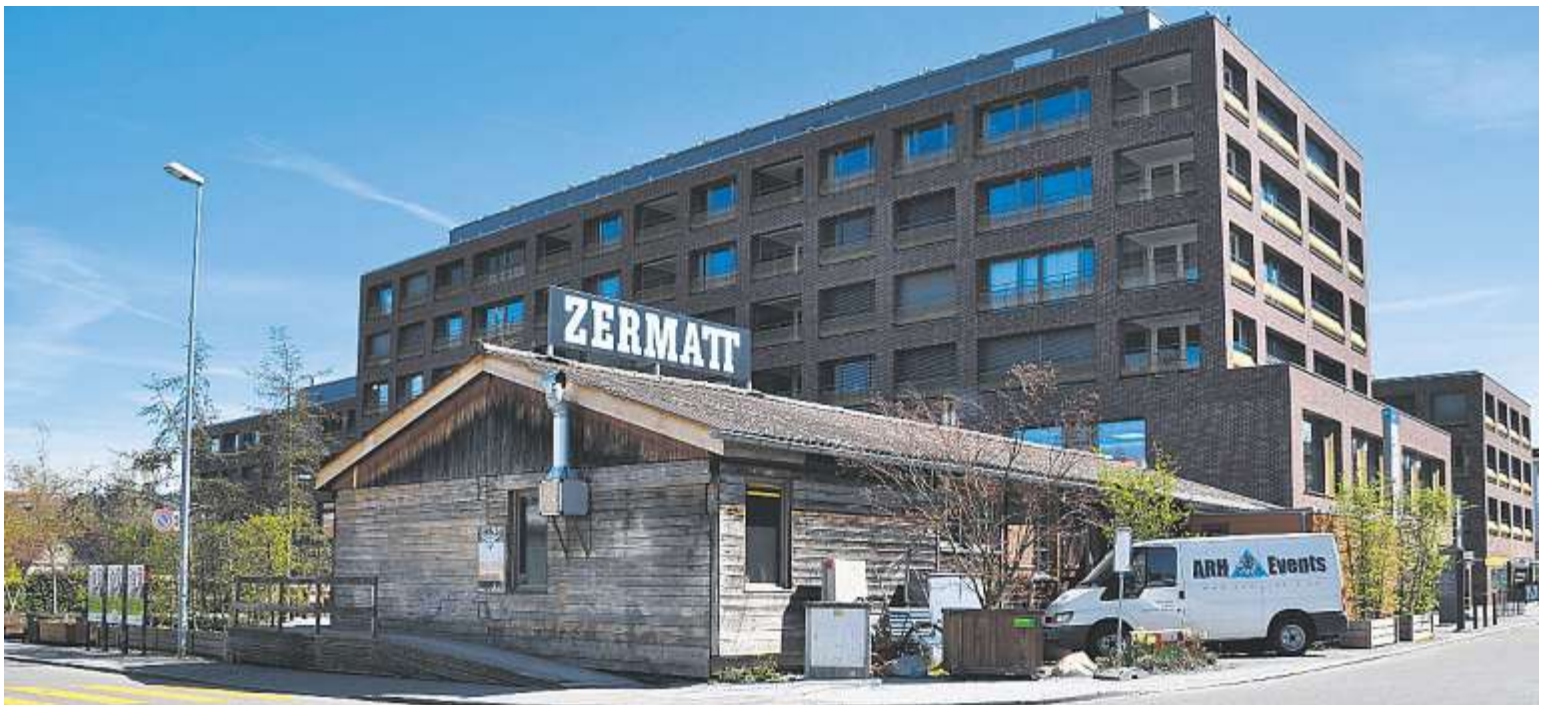
À consommer avec modération.

SOMERSBY
APPLE ORIGINAL
REFRESHINGLY CRISP TASTE
ORIGINAL
ALC 4,5% VOL

1664 BLANC

LE GOÛT À LA FRANÇAISE

1664
BIÈRE BLANCHE
BLANC
Avec une pointe d'agrumes.



«Baracca Zermatt» à Kloten

Le Valais et sa bière passent bien auprès du reste de la Suisse

Sur la place centrale de Kloten se trouve une pièce authentique du Valais: quiconque franchit le seuil de la «Baracca Zermatt» s'enfuit du quotidien stressant et se croit dans les montagnes valaisannes. «Bien sûr, la Valaisanne doit faire partie d'un tel local», dit le gérant Thomas Oberholzer.

La Migros à droite, un immeuble à gauche: entre les deux la «Baracca Zermatt», une baraque en bois rustique. Des hêtres et des mélèzes valaisans décorent la terrasse, des meubles valaisans en bois se trouvent à l'intérieur et à l'extérieur du local.

Naturellement Valaisanne

«De la viande séchée au mélange pour fondue: nous servons surtout des produits valaisans», déclare Thomas Oberholzer, le gérant et initiateur de ce local spécial.

Les vins viennent exclusivement du Valais, et pour Thomas Oberholzer ceci est évident: «La bière des Valaisans, la Valaisanne, doit faire partie d'un tel restaurant.» Les deux nouvelles bières Pale Ale et Valaisanne Ämrich Weizen sont un vrai enrichissement pour la «Ba-



racca Zermatt»: «Ces deux nouveaux produits nous conviennent parfaitement», dit-il.

Cette fois même en été

Auparavant, Thomas Oberholzer avait géré l'«Alpenrock» près de l'aéroport de Kloten et inauguré la «Baracca Zermatt» en hiver 2008/2009. Depuis mai dernier, la baraque se trouve au milieu de Kloten et cette année elle est ouverte même en

été. D'ailleurs, une «Baracca» identique se trouve à Bâle.

Les soirées d'entreprise

«Swissness est en vogue, et le Valais a une très bonne image dans l'agglomération zurichoise», dit Thomas Oberholzer. Il est très content de la marche des affaires: «Beaucoup de Valaisans de la région viennent dans notre restaurant. Les soirées d'entreprise dans la «Baracca» sont un vrai succès. En hiver, nous réalisons presque 40% du chiffre d'affaires avec ces dernières.»

Image et ventes

Thomas Oberholzer en est convaincu: «Le Valais et la bière Valaisanne ont une image qui a une influence positive sur le chiffre d'affaires de tous les restaurateurs en Suisse.»

www.baraccazerstatt.ch



Thomas Oberholzer devant et dans la «Baracca Zermatt».

Journée de la bière suisse

Des milliers d'amis chez Feldschlösschen

«Ici, la diversité de la bière est à la maison»: sous cette devise, l'entreprise Feldschlösschen a ouvert ses portes à l'occasion de la journée de la bière suisse. L'intérêt a été immense: plus de 8 000 visiteurs ont pu suivre un programme diversifié et amusant.

Tradition et modernisme

Beaucoup de visiteurs ont jeté un coup d'œil derrière les murs du château de Rheinfelden. Le trajet avec un «oldtimer», la locomotive à vapeur historique, et avec un véhicule moderne, le premier camion électrique de 18 tonnes en Suisse, l'a montré: Feldschlösschen a réussi à jeter un pont entre la tradition et le modernisme.

De femmes à femmes

Il va de soi que les nouveautés de la maison étaient offertes à la dégustation. Les cours d'information «De femmes à femmes» furent particulièrement appréciés. Entre-temps, les enfants s'éclataient sur le château gonflable ou visitaient les bâtiments des animaux.



L'affluence de visiteurs a dépassé toutes les attentes: impressions de la «journée portes ouvertes» chez Feldschlösschen.

Ordre de la bière pour Kiki Maeder

Un événement parmi les festivités de la journée de la bière était la distribution de l'ordre «ad gloriam cerevisiae» (en l'honneur de la bière). L'ordre, conféré par l'Association suisse des brasseries, a été attribué le 24 avril à Zurich à l'actrice Kiki Maeder, grande amatrice de bière. Pour Kiki Maeder, la bière représente créativité, innovation, art de brasser et convivialité.

La saison de la bière est ouverte

La célèbre actrice adore la bière, mais actuellement elle renonce aux boissons alcooliques, car elle est enceinte. Elle s'est donc contentée d'une boisson sans alcool. En trinquant à la santé, elle a ouvert la saison de la bière en mettant un tonneau en perce.



Kiki Maeder, porteuse de l'ordre de la bière: perçant un tonneau (à g.) et posant avec le co... avait reçu l'ordre de la bière en 2013.



chen



BILDER: BIENZ.PHOTOGRAPHY



conseiller fédéral Ueli Maurer, qui



Bière bien fraîche et restaurateurs joyeux: Feldschlösschen et ses invités à la BEA.

Grand événement clients Feldschlösschen

Présence remarquée à la BEA

Feldschlösschen a marqué de sa présence la BEA de Berne cette année aussi. Les célèbres chevaux de l'attelage de la brasserie ont enthousiasmé le public, de même que les authentiques cabanes alpines et de lutte, le «Hosälupf Bar», la musique «live» et bien sûr la bière préférée des Suisses. Plusieurs dizaines de restaurateurs ont répondu à l'invitation. Durant la soirée à la BEA, des discussions animées ont eu lieu entre professionnels de la branche.



Discussions animées avec un verre de bière à la main: clients Feldschlösschen à la BEA.

Le meilleur de notre brasserie pour de beaux moments



Consommer avec modération.



La bière premium de Suisse

Disponible en bouteille 33cl.

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



Brassée depuis 1876 en Suisse





UNE BIÈRE AVEC OLIVER WYSS

Un coin de montagnes valaisannes au jardin public de Winterthour



L'INITIATEUR DE «WINTIALP» OLIVER WYSS (À G.) ET CLAUDE PRETER, REGIONAL SALES MANAGER FELDSCHLÖSSCHEN

Claude Preter: Je t'ai rapporté une Valaisanne Pale Ale et une Valaisanne Ämrich Weizen. Ces nouveaux produits conviennent super bien au «Wintialp». **Oliver Wyss** (il goûte les nouvelles bières): Mmmh, elles ont du caractère et conviennent parfaitement au «Wintialp». Ce dernier sera d'ailleurs à nouveau un authentique coin du Valais au cœur du jardin public de Winterthour l'hiver prochain. Feldschlösschen met constamment des nouveautés sur le marché, ça me plaît. La Valaisanne Ämrich Weizen par exemple est la première et unique bière de froment valai-

sanne. Cela nous parle, c'est une belle histoire que nous racontons volontiers à nos clients du «Wintialp».

Comment as-tu eu l'idée de recréer un coin de Valais à Winterthour?

J'ai travaillé durant des années à Saas-Fee en hiver. En tant qu'amateur de bière et de sports d'hiver, je sais ce que cela représente de savourer une Valaisanne ou une fondue dans une vieille cabane de bois. Mes collègues et moi, nous exploitons le «Wintialp» avec passion pendant notre temps libre. Pour nous, le succès ne signifie pas une caisse pleine mais des clients satisfaits.

N'aimeriez-vous pas ouvrir votre établissement plus longtemps que seulement 34 jours?

Si, mais le parc public de Winterthour est un sanctuaire. Nous ne pouvons donc exploiter notre local que de fin novembre jusqu'à Noël. Le premier hiver déjà, nous avons vu que cette période était idéale: de nombreuses entreprises nous ont choisis pour leur repas de Noël, si bien que tous les soirs des 34 jours d'exploitation, chacune des 140 places était occupée. Nous recevons volontiers des groupes mais ne louons jamais le «Wintialp» exclusive-

ment à un seul client. Le local est destiné au public et doit le rester.

Revenons-en à la Valaisanne: sert-on aussi cette bière avec la fondue valaisanne au «Wintialp»?

Oui, nos clients apprécient cette bière avec la fondue aussi pour changer du vin blanc.

Votre mobilier est également typiquement valaisan.

Il n'y a que des meubles de bois massif dans la cabane, surtout du sapin et du bois trouvé. On se croirait en Valais. Le local a un charme particulier et bien sûr, la savoureuse bière de ce canton y contribue. Comme on boit volontiers la Valaisanne en société, les bancs sont longs. Au «Wintialp», le mot convivialité s'écrit en lettres majuscules.

A propos, sais-tu que la Valaisanne a déjà 150 ans?

Oui, elle a une longue tradition en Valais. Nous prévoyons des actions spéciales pour cet anniversaire. De plus, nous transformons le bar, le «Platzhirsch». Pour moi, c'est certain: la Valaisanne Ämrich Weizen et la Valaisanne Pale Ale connaîtront un éclatant succès.

www.wintialp.ch



OLIVER WYSS ET LE PROJET «WINTIALP»

Pendant 17 ans, dans le parc public de Winterthour, on montait chaque hiver une tente à fondue au même endroit. L'année passée, pour la première fois, s'ouvrait le «Wintialp», un chalet en bois de pin. Oliver Wyss est le fondateur et partenaire du «Wintialp», qu'il exploite avec un collègue, tout comme le «Winti-Arena» durant les grandes rencontres de football. Oliver Wyss connaît la branche de la restauration: il est responsable marketing et ventes à l'hôtel Riverside à Glattfelden.



Verbier High Five by Carlsberg

Finale de saison: stars et fun

Quelle finale de saison! Les vedettes de ski et leurs fans s'amusaient à la fin de cet hiver lors du Verbier High Five by Carlsberg. Des stars comme Didier Defago, Alexis Pinturault, Luc Alphand, Wendy Holdener et Tina Weirather participaient à cet événement traditionnel.

«Probably the best pool in the world»

Une autre star du High Five était une fois de plus la bière après-ski de Carlsberg, soit devant le Chalet Carlsberg soit dans le pool des hautes Alpes. On l'appelait «probably the best pool in the world», rendant honneur au slogan de Carlsberg.

www.verbierhighfivebycarlsberg.com



Ambiance pétulante pour la finale de saison à Verbier: les vedettes de ski comme Wendy Holdener (en bas à droite) s'amusaient à Verbier.

«Summer Beach»: avec le partenaire Feldschlösschen

Ambiance de plage et de vacances à Berne



Se bronzer, fainéanter, manger, boire: la seule plage de sable à Berne promet du plaisir entre le 15 mai et le 15 août. Par beau temps, la «Summer Beach» à la terrasse de la «Grosse Schanze» invite à se divertir à partir de 16 heures et au plus tard jusqu'à 0 h 30 du matin. La plage de sable de 2000 m consiste en 200 tonnes de sable avec palmiers, bambou, lounges, chaises longues à baldaquin, deux bars et un restaurant – entrée gratuite.

Les boissons appropriées

Feldschlösschen est partenaire de la «Summer Beach». Ses boissons appropriées comme Corona, Carlsberg, Feldschlösschen Premium, Cardinal Draft, Eve et Orangina intensifient l'ambiance de plage au cœur de Berne. «Summer Beach» est organisée par la Concert Concert & Event Sàrl.

www.summerbeach.ch



Impressions de la «Summer Beach» 2014 et dépliant pour la «Summer Beach» 2015.

Tirage au sort de billets d'entrée I

Paléo Festival et stars mondiales

L'un des festivals les plus populaires de Suisse fête son 40^e anniversaire cette année: le Paléo Festival de Nyon (20 au 26 juillet). «Nous avons opté pour un petit côté nostalgique», explique Jacques Monnier, responsable de la programmation. Le samedi par exemple se produiront Joan Baez, légende de la musique folk, Robert Plant, ex-chanteur de Led Zeppelin et Patti Smith, icône du punk-rock.

7 jours désormais

Le Paléo Festival compte désormais 7 jours et accueillera en outre cette année des vedettes internationales comme Robbie Williams, Ben Harper, Sting, Kings of Leon, David Guetta et Faithless.

Cardinal en partenaire

Les événements musicaux tels que le Paléo Festival sont aussi des rendez-vous de l'amitié qui s'accordent

Pour participer

Quel anniversaire fête le Paléo Festival de Nyon cette année?

Veuillez envoyer votre réponse ainsi que vos coordonnées par fax au **058 123 42 80** ou par e-mail à **durst@fgg.ch**.

Avec un peu de chance, vous gagnerez deux cartes d'entrée journalières pour le Paléo Festival 2015.

Dernier délai d'envoi: 10 juin 2015

parfaitement à la philosophie de Cardinal. La marque Cardinal fut d'ailleurs partenaire de la manifestation dès la première édition en 1976. SOIF tire au sort 2 x 2 cartes d'entrée journalières. Participez au concours! Avec un peu de chance, vous vivrez cet été au rythme de l'ambiance unique du Paléo.

www.paleo.ch



Le Festival du lac de Thoune et les superbes montagnes de l'Oberland bernois.

Tirage au sort de billets d'entrée II

Roméo et Juliette au lac de Thoune

Chaque été depuis douze ans, le Festival du lac de Thoune présente des productions musicales suisses et internationales devant le prodigieux décor de montagnes de l'Eiger, du Mönch et de la Jungfrau. Du 8 juillet au 22 août 2015 aura lieu la première suisse de la célèbre comédie musicale «Roméo et Juliette».

Interprétation moderne

Le régisseur Christian von Götz et son équipe de créateurs ont été chargés de l'adaptation de la pièce à Thoune. Leur interprétation se veut résolument moderne: ils ont transposé l'œuvre classique dans un milieu criminel fictif de notre époque. Un premier coup d'œil aux décors réalisés par Ulrich Schulz donne une



La Suisse Iréna Flury et l'Écossais Dirk Johnston dans les rôles principaux de «Roméo et Juliette».

idée de la nouvelle approche: un halfpipe gigantesque devant le panorama impressionnant de l'Eiger, du Mönch et de la Jungfrau tient lieu de scène à la sanglante querelle opposant les familles Montaigu et Capulet.



Un public nombreux et enthousiaste au Paléo Festival 2014.

Gagnants SOIF, avril 2015

Daniel Chee (Oberlunkhofen), **Else Lenherr-Mueller** (Triesen), **Walter Schüpbach** (Frauenfeld), **Karin Hersche** (Florian's Weinstube, Savogn-Oin), **Benny Gürtler** (Allschwil), **Janine Bossert** (Arena Thun AG), **Jürg Abegglen** (Berghaus Trachsellaunen, Stechelberg), **Ugo Murer** (Brissago), **N. Perregaux** (Vernier), **Emilie Rouvinez** (Le bassin bleu Sàrl, Neuchâtel) ont gagné chacun un sac isothermique Somersby d'une valeur de 19 francs. Félicitations!



Pour participer

Quel est le nom du régisseur de la comédie musicale «Roméo et Juliette» au Festival du lac de Thoune?

Envoyez votre réponse et vos coordonnées par fax au **058 123 42 80** ou par e-mail à **durst@fgg.ch**.

Avec un peu de chance, vous gagnerez deux billets pour la représentation du 10 juillet.

La date limite d'envoi est le 10 juin 2015

Feldschlösschen partenaire

«Roméo et Juliette» est une histoire d'amour qui va changer le monde. Souhaitez-vous assister à cette impressionnante représentation? SOIF tire au sort 2 x 2 billets d'entrée pour la représentation du vendredi 10 juillet. Feldschlösschen est partenaire du festival et livrera les boissons comme toujours.

www.thunerseespiele.ch

Soif, envie de plus?

Vous voulez...

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

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

www.myfeldschloesschen.ch!

Inscrivez-vous vite
et profitez!



MyFELDSCHLOESSCHEN.ch

Soif, envie de plus



Le seigneur des piliers: Darren Paris fait de bonnes expériences au «Pot Belly's» à Adliswil avec son large choix de bières pression.

Feldschlösschen offre 44 bières pression

Le bonheur est dans le fût: la restauration profite d'une multitude de bières pression

La bière pression ne se boit pas à la maison, ni ne s'achète dans le commerce de détail. C'est là un avantage exclusif pour vous, les restaurateurs. De nombreux clients Feldschlösschen constatent avec satisfaction qu'il vaut la peine d'avoir une large gamme de bières pression.

En été 2012, Darren Paris a bien élargi sa gamme de bières pression dans son «Pot Belly's». Depuis lors, 17 robinets ornent le bar de cet établissement apprécié d'Adliswil dans le canton de Zurich.

«Grâce à la vaste gamme de Feldschlösschen, nous pouvons offrir à nos clients une bonne douzaine de bières pression. L'extension de la gamme a en tout cas valu la peine», dit ce gérant de pub.

«Bon pour le chiffre»

Comme pour les pubs, une large gamme de bières vaut la peine pour tous les établissements, urbains ou ruraux. De nombreux

clients Feldschlösschen constatent que leurs clients savent apprécier la multiplicité des bières et que cela vaut la peine pour les restaurateurs. «Un large choix de bières, c'est bon pour le chiffre», dit par exemple Laszlo Godo du «Goldauerhof» à Goldau.

De nombreux avantages

Des marques régionales aux bières nationales ou internationales: Feldschlösschen offre pas moins de 44 bières pression. Vous en profitez à plusieurs égards comme restaurateur:

- La bière pression ne se boit pas à la maison, ni ne s'achète dans le commerce de détail. Un grand



Les bières pression augmentent la soif des clients.

choix de bières pression, c'est l'apanage de la restauration et fidélise les clients.

- La bière pression prend moins de place que la bière en bouteilles.
- Les bons verres et sous-verres et les collerettes appropriées font de votre établissement un lieu dédié à la culture de la bière.
- Le service des bières pression prend moins de temps.

- Le restaurateur a une marge plus élevée avec la bière pression, et ainsi plus de profit.

- La plupart des bières pression accompagne parfaitement un bon repas.
- Grâce au gastroservice fiable et rapide de Feldschlösschen, la gestion de la bière pression est simple et agréable et économise du temps.



Huit bières pression: quand on a un tel choix, les commandes se multiplient.

Gästival

La Suisse centrale et ses hôtes à la fête: trinquons à la fête fleurie



Cette année, l'hospitalité est à l'honneur en Suisse centrale. Grâce au «Gästival», Lucerne, Uri, Schwyz, Obwald et Nidwald fêtent ensemble leurs 200 ans de tourisme.

Ni bateau, ni bâtiment, mais sculpture: avec ses 48 mètres de large et 16 mètres de haut, le Seerose peut accueillir 700 personnes. Les pétales repliables offrent une protection contre le vent et les intempéries.

Du 29 mai au 4 octobre 2015, le Seerose accostera en divers endroits de la Suisse primitive. Il servira à chaque fois pendant trois semaines de lieu de détente pour la population et les touristes et de musée vivant retraçant l'histoire du tourisme dans la région.

Les stations du Seerose

Lucerne

29 mai–21 juin

Stansstad

25 juin–12 juillet

Brunnen

16 juillet–2 août

Alpnachstad

6 août–23 août

Flüelen

27 août–13 septembre

Vitznau

17 septembre–4 octobre

Le cœur du «Gästival», c'est la plateforme Seerose («nénuphar»), un lieu de détente se déplaçant sur l'eau. Où qu'il se trouve, Feldschlösschen sera aussi de la partie comme partenaire boissons.

Lieu d'hospitalité

Le soir, le Seerose devient une scène de concert et de théâtre unique pour une multitude de manifestations culturelles. Les restaurateurs y invitent aussi à déguster leurs spécialités régionales. C'est là que Feldschlösschen entre en jeu comme partenaire boissons et étanche toutes les soifs avec une large palette de boissons.

Deux qui font le lien

Le rayonnement national de Feldschlösschen en fait le partenaire idéal, déclare Stefan

«Feldschlösschen relie la Suisse, le Gästival la Suisse primitive. C'est parfait!»

Reto Erdin, Feldschlösschen Regional Sales Manager Suisse primitive

Ragaz, porte-parole du «Gästival». «Cela soutient notre anniversaire de manière idéale.» Reto Erdin, Regional Sales Manager Suisse primitive, qui s'occupe du «Gästival» chez Feldschlösschen, ajoute:



Impressionnant: le Seerose flotte d'un endroit à l'autre sur le lac des Quatre-Cantons et y sert à la fois de musée, de scène et de restaurant.

«Feldschlösschen relie la Suisse, le Gästival la Suisse centrale – c'est de vous en convaincre par vous-même en vous rendant sur le Seerose sur un de ses sites et en buvant une bière rafraîchissante dans ce lieu extraordinaire.

Concours

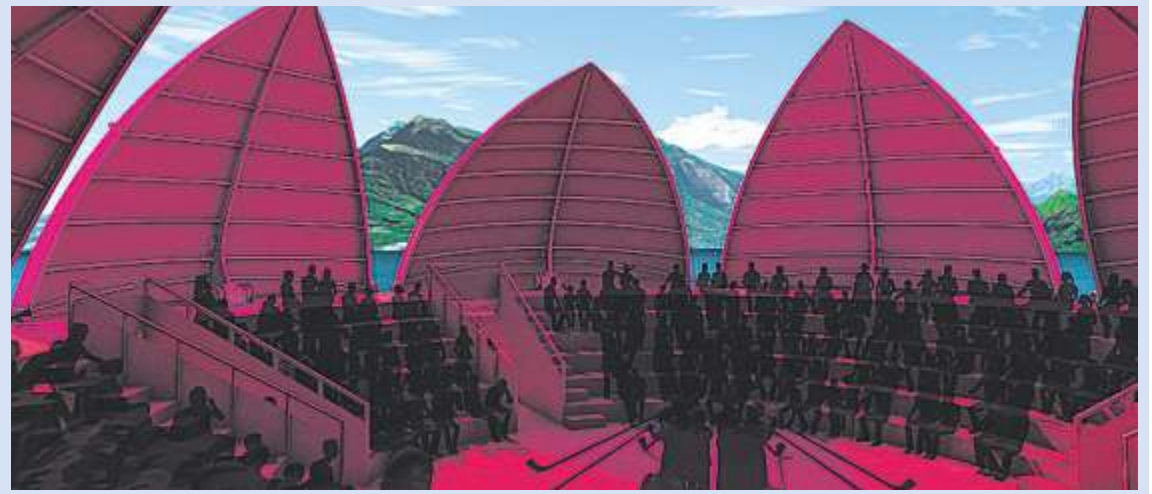
Gagnez des billets pour le Seerose!

Nous tirons au sort 10 x 2 billets pour la soirée de votre choix (dans la mesure des places disponibles) sur le Seerose.

Où le Seerose s'arrêtera-t-il sur son chemin à travers le lac des Quatre-Cantons? À Brunnen, Biemme ou Bâle?

Envoyez la réponse et vos coordonnées par fax au **058 123 42 80** ou par e-mail à **durst@fgg.ch**. Avec un peu de chance, vous gagnerez deux billets et pourrez vivre la sensation du Seerose de près.

Le délai d'envoi est le **10 juin 2015**.



Projet d'anniversaire

200 ans d'hospitalité



Les premiers jalons du tourisme moderne ont été posés en 1815 en Suisse centrale, avec l'hôtel lacustre Goldener Adler à Küsnacht et l'**auberge de montagne Rigi-Kulm** (photo 1). Cette histoire bicentenaire du tourisme est la raison du «Gästival». En plus du Seerose (cf. texte à gauche), une large palette d'activités et de projets met l'accent sur l'hospitalité.

Une nouvelle vie pour d'anciens chemins

Le 1^{er} mai, le **chemin des Waldstätten** sera ainsi officiellement inauguré autour du lac



des Quatre-Cantons (photo 2). Le chemin des Waldstätten original a été créé en 1991 comme contribution des cantons de Suisse centrale aux 700 ans de la Confédération. Le «Gästival» lui redonne vie. SuisseMobile/La Suisse à pied le signale clairement comme nouveau chemin régional. Le chemin des Waldstätten rejoint celui qui fait le tour de l'Urnersee, contournant l'autre bras du lac de Brunnen jusqu'au Grütli.

L'hospitalité en personne

Parmi les autres projets, il y a les **«Friendly Hosts»** (photo 3). À Lucerne, ces assistants aimables,



toujours prêts à aider les hôtes, représentent depuis longtemps déjà l'hospitalité. Et à l'occasion du «Gästival», ils seront présents dans toute la Suisse centrale.

Informations complètes:
www.gaestival.ch



Multivitamine

Orange 100%

LES JUS DE FRUITS RAUCH:

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

Merci de tenir compte de la super action dans le Hit-Flash de juin 2015!



Fruit de la passion

Mangue

Tomate

Orange avec pulpe 100%

Pamplemousse rose 100%

Ananas 100%

Cranberry

Orange 100%



Cassis

Cranberry

Orange avec pulpe 100%

Ananas 100%

Tomate 100%

Pêche

Abricot

Multivitamine

Fraise



Rauch. Fruit, famille et nature. Depuis 1919.

Flanagan's Irish Pub à Bâle

«Feldschlösschen a la plus grande et la meilleure offre de bières de Suisse»

Mike Flanagan dirige le Shamrock Irish Pub de Lucerne depuis quatre ans. Fin mars, l'Irlandais a ouvert un deuxième établissement sur la Picassoplatz de Bâle, le Flanagan's Irish Pub.

Dès l'ouverture, de nombreux spécialistes de la chimie venus de différents pays anglophones sont venus en sortie y déguster leur bière. «Je connaissais l'existence de cette communauté et en ouvrant ce pub, je comptais sur les expats pour venir y passer la soirée» dit Mike Flanagan.



Onze bières à la pression

Au Flanagan's Irish Pub, les clients ont le choix entre onze bières à la pression et de nombreuses autres en bouteille. Tout comme à Lucerne, le gérant mise encore sur un partenariat avec Feld-

schlösschen. Pour Mike Flanagan, c'est évident: «Feldschlösschen a la plus grande et la meilleure offre de bières de Suisse. En tant qu'Irish Pub, on est bien avisé de travailler avec ce partenaire.»

Beaucoup de clients à midi

À midi, l'Irish Pub bâlois fait aussi restaurant, et nombre d'hommes d'affaires viennent y manger. «Nous ne faisons pas que des ham-

burgers; nous avons une vraie cuisine et de très bons cuistots» dit Mike Flanagan. Il compte organiser prochainement des événements dans son pub bâlois.

Mike Flanagan et ses employés, Darren Duggan (à g.) et Barry Window (à dr.).

Pizzeria gelateria Primavera à Locarno

30 ans de partenariat Feldschlösschen



Giuseppe Salsano et son père Salvatore.

Fin 1984, la famille Salsano ouvrait la «Primavera» à Locarno, une pizzeria qui fait aussi gelateria. «Depuis 30 bonnes années, nous sommes des clients Feldschlösschen heureux» dit le père, Salvatore Salsano. Leur choix s'était alors porté sur Feldschlösschen pour l'approvisionnement en boissons, «car la qualité des bières nous a convaincus».

Une relation de confiance

Cela fait désormais 13 ans que Giuseppe Salsano, fils de Salvatore, a repris la gestion de la «Primavera» avec son épouse. Lui aussi est

élogieux quant à la collaboration avec Feldschlösschen: «Nous apprécions la fiabilité des livreurs. Et la relation de confiance nouée avec le Sales Manager Fabio Cascili compte pour nous.»

La Hopfenperle très appréciée

La «Primavera» se trouve au cœur de la vieille ville pleine de charme de Locarno. Les clients, d'ici ou d'ailleurs, viennent surtout pour la convivialité, les succulentes pizzas et pour la Feldschlösschen Hopfenperle, très appréciée au Tessin.

www.pizzeriaprimavera.ch

LA TRADITION SUISSE DANS LA BOUTEILLE À FERMETURE MÉCANIQUE



ESSAYEZ-LA
MAINTENANT!

FELDSCHLÖSSCHEN
N° A01876
NATURFRISCH
FELDSCHLÖSSCHEN
NATURFRISCH
ALC. 5.0% VOL
ERLEBEND, SÜFFIG UND HERRLICH TRÜB

FELDSCHLÖSSCHEN
BÜGEL
FELDSCHLÖSSCHEN
BÜGEL
ALC. 4.8% VOL
TYPISCH WÜRZIG UND HOPFENAROMATISCH

NATURFRISCH

TOUT LE PLAISIR D'UNE
BIÈRE TROUBLE

BÜGEL

LA LAGER PLEINE
DE CARACTÈRE

Fête Fédérale de Tir 2015 à Rarogne et Viège

Dans le mille avec Feldschlösschen comme partenaire

Feldschlösschen est le partenaire boissons et logistique de la Fête Fédérale de Tir 2015 à Rarogne et Viège. Les associations de tir vont ainsi taper dans le mille, car l'entreprise Feldschlösschen a une grande expérience de la livraison lors de grandes manifestations.

Le canton du Valais fête en 2015 ses 200 ans de rattachement à la Suisse, et il le fait d'une manière particulière, en organisant du 11 juin au 12 juillet la Fête Fédérale de Tir à Rarogne et à Viège. «Nous étions déjà partenaire boissons et logistique à la fête de tir 2010 à Aarau. Le comité d'organisation nous a donc demandé si nous pouvions fournir nos connaissances aussi en Valais», dit Claude Blatter, directeur de projet chez Feldschlösschen.

Le maximum de plaisir

La collaboration était déjà décidée en novembre 2012. Depuis lors, un concept minutieux a été élaboré, garantissant la livraison en boissons de cette grande manifestation. Le coach de la manifestation, Matthias Kopp, fonctionne comme interface entre Feldschlösschen et les trois prestataires de service que sont

Migros Catering Valais, Gaumenzauber Viège et Val-crème Fribourg, ainsi que les bénévoles. «Grâce à nos grandes capacités de réfrigération, nous pourrions garantir un maximum de plaisir pendant toute la fête de tir», promet-il.

D'énormes attentes

Les grandes manifestations comme la Fête fédérale de lutte sont un domaine de prédilection de Feldschlösschen. En ce qui concerne la quantité de boissons pour la fête de tir en Valais, on se base sur celles de la fête de 2010. Le dépôt à Viège conservera tout le matériel. Le directeur du site Michael Manz sait qu'il y aura beaucoup de travail pendant la période de la fête de tir, mais il a énormément de plaisir: «Pour nous les Valaisans, c'est une motivation particulière de pouvoir organiser la fête de tir», dit Michael Manz.



La première livraison se fera une semaine avant le début de la fête de tir, puis s'ensuivront des livraisons quotidiennes. «Comme plus importante brasserie suisse, c'est notre privilège d'orga-

niser de telles manifestations comme partenaire boissons et logistique. Nous en sommes très fiers», dit le directeur de projet, Claude Blatter.

www.vs2015.ch

Impressions de la Fête Fédérale de Tir de 2010 à Aarau.



L'équipe de Feldschlösschen est prête pour la fête (depuis la g.): Michael Manz (directeur du dépôt de Viège), Matthias Kopp (coach de la manifestation) et Claude Blatter (Senior Project Manager).

La Fête Fédérale de Tir en chiffres

31 jours de fête de tir.

50 mètres au fusil, c'est une discipline qui sera offerte pour la première fois lors d'une «Fédérale». Il y a dix catégories au total dont un tir d'animation.

500 volontaires seront à pied d'œuvre chaque jour. En collaboration avec Swiss Olympic, les volontaires seront recrutés dans toute la Suisse, mais la plupart viennent du Valais.

50 000 tireurs de toutes les régions de Suisse rivaliseront pour les couronnes.

100 000 bouteilles de bière seront consommées. Feldschlösschen livre en plus aussi des boissons gazeuses sans alcool et de l'eau minérale.

140 000 mètres carrés, c'est la taille du champ de fête. La zone de tir se trouve sur l'ancien aérodrome militaire entre Rarogne et Viège.

Recette valaisanne exclusive

Le meilleur bœuf d'Hérens et une sauce à la Valaisanne Pale Ale

Le restaurant Mont-Rouge à Haute-Nendaz est connu pour sa cuisine raffinée. Maintenant son patron Loris Lathion et le chef Julien Corthésy ont créé un véritable hit avec le «Bœuf de la

Race d'Hérens». Ce plat exclusif est entièrement valaisan: les premiers rôles sont tenus par la légendaire vache d'Hérens et la nouvelle bière artisanale Valaisanne Pale Ale.

Filet de bœuf d'Hérens, asperges valaisannes et sauce hollandaise à la Valaisanne Pale Ale

Ingrédients pour 4 personnes

Filet/asperges

4 os à moelle
600 g de filet de bœuf de la race d'Hérens, en un morceau
8 asperges blanches
8 asperges vertes

Sauce

4 cl de Valaisanne Pale Ale
2 jaunes d'œuf
125 g de beurre
Sel
Poivre

Préparation

Filet/asperges

Rôtir les os à moelle au four pendant 8 minutes à 220 degrés, puis réserver au chaud à 70 degrés.

Rôtir le filet de bœuf, puis placer au four à 220 degrés pendant 4 minutes, et réserver au chaud à 70 degrés.

Eplucher les asperges et les cuire.

Sauce

Poivrer et saler la Valaisanne Pale Ale et les jaunes d'œuf, puis remuer au bain-marie jusqu'à formation d'une sauce.

Ajouter le beurre fondu, jusqu'à l'obtention d'une masse souple et crémeuse.

Dressage

Placer l'os à moelle sur les assiettes.

Couper la viande en fines tranches et en garnir les os.

Ajouter les asperges réchauffées et garnir de sauce hollandaise.



Le patron Loris Lathion (à gauche) et le chef Julien Corthésy présentent leur secret.

Les vaches d'Hérens ne sont connues du grand public que pour leurs talents de combattantes. La viande de ces petits bovins noirs au caractère impulsif est un secret bien gardé. Seuls quelques établissements proposent cette viande à leur carte.

Bonne et saine

Loris Lathion, patron du «Mont-Rouge» à Haute-Nendaz, fait les éloges de la race du Val d'Hérens: «C'est une viande bonne et saine avec beaucoup de goût, pas bon marché

certes, mais la qualité a son prix.»

Le restaurateur a marqué des points avec sa «Pièce de Bœuf d'Hérens». La viande est tendance, et la demande pour cette exclusivité est importante.

Saignant ou moyen

«La viande devrait se consommer saignante ou moyen, jamais à point, car elle y perdrait son goût et sa tendreté», conseille Loris Lathion à ses clients, qui proviennent tant du Valais que de tous les pays du monde.

Amère et agréable

La cerise sur le gâteau, c'est la sauce hollandaise que Loris Lathion monte à la Valaisanne Pale Ale, nouvelle bière au goût de houblon aromatique de la brasserie Valaisanne.

L'amateur de bière Loris Lathion: «Le goût amer et néanmoins agréable de la Valaisanne Pale Ale persiste et reste encore très longtemps en bouche.»

www.mont-rouge.ch

Au bistrot avec Beat Schlatter

Une bière... et plus

Lieu:

Seelounge Lago, Zurich

Interlocuteur:

Stefan Gusset, restaurateur

Stefan: Avant de commencer l'entretien, je dois te raconter une blague sur la bière.

Beat: Celle du Suisse alémanique en Romandie qui ne sait pas si on dit «un bière» ou «une bière»?

Stefan: Non, pas celle-là, je ne la connais pas.

Beat: Pour ne pas se rendre ridicule avec son mauvais français, le Suisse aléma-

nique dit au restaurateur: «Trois bières!» Quand le restaurateur lui apporte les trois bières, le Suisse alémanique dit: «Et maintenant, deux en retour.»

Stefan (rit): J'ai pensé à une autre. Un clochard dort sous le pont, complètement ivre. Il arrive...

Beat: Halte! Stop! Arrête s'il te plaît! Cette blague vole bas, je ne peux pas la raconter dans un magazine de restauration sérieux!

Stefan: Mais elle est rigolote!

Beat: Je sais, je la



Beat Schlatter (à dr.) et Stefan Gusset du «Lago» à Zurich.

connais: elle vole en dessous de la ceinture. Allez, parlons de choses sérieuses: comment penses-tu qu'un bistrot pourrait augmenter son chiffre d'affaires avec les ventes de bière?

Stefan: On pourrait par exemple organiser toutes les deux heures une «Happy hour». Mieux encore: on ouvre un bar destiné uniquement aux hommes.

Beat: Tu crois que les hom-

mes entre eux boiraient vraiment plus de bières?

Stefan: Oui, définitivement. Les hommes en compagnie de femmes boivent moins.

Beat: Ah! Mais lorsque je vais dans un bar, j'y vais aussi un peu pour les femmes. Je ne pense pas que ton concept de bar uniquement pour les hommes fonctionnerait. Mais que penses-tu d'un bar où l'on servirait gratuitement de la bière aux femmes?

Stefan: Mais avec la bière gratuite pour les femmes, on ne fait pas de très bonnes affaires.

Beat: Mais bien sûr! Dans ce cas-là, les hommes seraient d'autant plus tentés de commander une bière à leur tour. Pourquoi ne pas faire l'expérience?

Agenda présenté par **MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**

Du rock à Bienne et une fête de tir en Valais



• **Sonisphere Festival:** Muse, assurément l'un des meilleurs groupes de rock anglais contemporain, revient en Suisse pour un concert exclusif. Le trio, mené par le charismatique Matthew Bellamy, sera la tête d'affiche du Sonisphere Festival, le 6 juin à l'ExpoPark Nidau de Bienne. Les Californiens d'Incubus seront aussi de la partie. Avec de la musique aussi endiablée, la bière de tous les festivals, Cardinal, fournira le rafraîchissement idéal.

ch.sonisphere.eu



• **Fête fédérale de tir:** 200 ans que le Valais a rejoint la Confédération, 150 qu'il a sa propre bière, la Valaisanne. Et au milieu de cette année de fête et de jubilé, la Fête fédérale de tir, du 11 juin au 12 juillet à Viège et Rarogne, avec Feldschlösschen comme partenaire roi. En vous rendant à la page 29, vous saurez tout sur la fête de tir et l'engagement de Feldschlösschen.

www.vs2015.ch



REGARD EN COULISSES



DENISE TARAMARÇAZ

Backoffice, centre de distribution de Sion, depuis 31 ans chez Feldschlösschen

«Même après 31 ans, j'adore mon activité chez Feldschlösschen.»

« Avec mes deux collègues au back-office, quatre employés au dépôt et huit chauffeurs, je suis responsable d'un excellent service pour nos clients valaisans et en partie vaudois; je veille à ce qu'ils reçoivent rapidement leur marchandise. Cette activité est exigeante et représente un défi permanent. J'apprécie beaucoup le contact avec les clients.»

GRIMBERGEN BLONDE L'INTENSITÉ D'UNE LÉGENDE



Surprenez vos invités avec une bière d'abbaye pure et moelleuse à haute fermentation, rehaussée de notes de fruits mûrs. Découvrez-en davantage sur la gamme Grimbergen à l'adresse www.grimbergen.ch

+ GRIMBERGEN +
BIÈRE D'ABBAYE - ABDIJBIER
1128

Commander
maintenant!