



SOIF

Le magazine de restauration de l'entreprise Feldschlösschen – www.journalsoif.ch
N° 7 | Juillet 2015

L'été, une chance pour la restauration

Le succès en plein air

Page 10



Eaux élégantes

Avec la sélection Swiss Premium, le Palace de Lucerne connaît un grand succès

Page 26

La bière appropriée

Le gâteau aux abricots est une star avec l'Ämrich Weizen de Valaisanne

Page 30

HIT

Cardinal Spéciale

1.03

Prix net
au lieu de 1.23
VC caisse 24x0,25

Cardinal Spéciale

1.08

Prix net
au lieu de 1.32
VC caisse 24x0,33



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

Éditorial

Des conseils tout chauds pour cet été



Chères lectrices, chers lecteurs,

Comment faire pour ne pas se tourner les pouces alors que les habitués partent tous en vacances? Comment s'assurer des chiffres radieux pendant les jours les plus chauds? La période estivale est un vrai défi pour les restaurateurs. Nous vous conseillons de lire les articles dès la **page 10**, car les clients Feldschlösschen ont tous leurs petites astuces pour des bonnes affaires grâce au service en terrasse.

«Être soutenus par Feldschlösschen pendant l'été est absolument vital», nous confie Stéphane Gutknecht du bar «King Du Lac» à Neuchâtel. En **page 15**, vous pourrez lire comment tirer profit, vous aussi, de nos produits et services.

Quand les températures grimpent, une bonne eau minérale est le meilleur désaltérant, mise à part une bière bien fraîche. Pour la gastronomie et l'hôtellerie de luxe, nous avons choisi la sélection haut de gamme Swiss Premium de Rhäzünser et Arkina. À l'hôtel Palace de Lucerne, leur succès est assuré. «Cette eau suisse véhicule nos valeurs et notre sens de la qualité», explique en **page 26** Anja Friedrich, directrice du restaurant «Marlin» de l'hôtel.

Il ne me reste donc qu'à vous souhaiter un été excellent ... de tous les points de vue.

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.feldschloessen.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: Stein am Rhein
Photos: Freshfocus, Textension, Shutterstock, Feldschlösschen



neutral 01-15-588458
Imprimé myclimate.org

imprimé en suisse



Eaux mi(n)raculeuses 26



La Maibock 17



Été & succès 10



Feldschlösschen Original

Les Suisses, amateurs de grands classiques



Avec la **Feldschlösschen Original**, rendez votre établissement bien suisse. Ce classique rafraîchissant est la bière préférée des Suisses et convainc par ses notes de houblon doux-amer et son agréable goût de bière. Depuis 1876 à nos jours, chaque fois qu'il y a matière à faire la fête, la Suisse trinque de préférence avec la Feldschlösschen Original, équilibrée et jaune paille, et ce depuis 1876 déjà.

Que ce soit après le sport ou le travail, à l'apéro, en soirée, lorsqu'il fait chaud ou si vos clients veulent savourer le véritable plaisir d'une bière suisse: la Feldschlösschen Original étanche aussi les grandes soifs. Elle convient

Commander maintenant!

3.32 CHF
par litre

Feldschlösschen Original
Art. 10043 fût de 50 litres
Art. 10042 fût de 30 litres

www.myfeldschloesschen.ch

particulièrement à la cuisine suisse et aux grillades, ou bien aux pâtes ou à la salade de cervelas.



VIN DU MOIS

Pinot Grigio

CAVE KALTERN

Ce **Pinot Grigio** vient du Tyrol du Sud. D'un jaune lumineux, aux arômes fruités d'ananas, de banane et de poires mûres, rond et gouleyant, très sapide et avec de longues notes de fruits mûrs.

S'accorde de préférence avec...

Le Pinot Grigio s'associe parfaitement avec la cuisine méditerranéenne et les viandes.

«THE BOTTLE» –
Food & Wine:
www.bottle.ch

Commander maintenant!

11.90 CHF
la bouteille

Pinot Grigio
Art. 11723
6 x 75 cl VP carton

www.myfeldschloesschen.ch



Pour la bonne cause

Des apprentis brassent



VENTE ACTIVE

FELDSCHLÖSSCHEN
ACADEMY



FELDSCHLÖSSCHEN

Part of the Carlsberg Group

EVENT SERVICES

SAVIEZ-VOUS que Feldschlösschen dispose d'un service «Events» qui garantit le déroulement parfait de toutes sortes de festivités?

Conseil du mois

Consultez myfeldschloesschen.ch à la rubrique Services/Event services. Vous y découvrirez plus de détails intéressants sur les différentes prestations que Feldschlösschen offre en vue d'une fête parfaite.



Yannick Montandon, Timon Bamberger et Tobias Zollo, enseignant et maître-

Bière riche

Mignardises



Les bananes frites sont très répandues au Brésil, et faciles à préparer. Avec leur goût sucré, elles rendent la vie plus douce aux gens qui profitent d'une belle soirée d'été, une bière fraîche sur la table – aussi en Suisse.

Bananes frites

INGRÉDIENTS (12 PIÈCES): 3 bananes, coupées en quatre, 1 œuf, 150 g de chapelure, 60 g de beurre, sel pour assaisonner.

PRÉPARATION: Faire chauffer le beurre dans la casserole. Mélanger prudemment les bananes avec l'œuf battu, immerger dans la panure. Frire, puis saler légèrement et servir.

Recette offerte gracieusement par: www.easybrazilianrecipes.com

Fritz Kola

Un stimulant inégalable

Voici plus de dix ans, deux jeunes citoyens de Hambourg eurent l'idée de créer une nouvelle boisson au cola. Fritz Kola, l'une des boissons les plus stimulantes au monde en raison de sa forte teneur en caféine naturelle (25mg/100ml), a réussi à trouver sa place sur de nombreuses cartes de boissons. Fritz Kola existe en version traditionnelle avec sucre et en version light mais avec le même arôme de caféine, à présent disponible chez Feldschlösschen. Faites le plein d'énergie et de saveur!

www.fritz-kola.ch

Commander maintenant!

1.45 CHF

la bouteille

Fritz Kola regular
Art. 13969
VC caisse 24x0,33

www.myfeldschloesschen.ch



Commander maintenant!

1.45 CHF

la bouteille

Fritz Kola sugarfree
Art. 13970
VC caisse 24x0,33

www.myfeldschloesschen.ch

la douce et maltée **Feldschlösschen Imperial Pale Ale**

brasseur, avec l'Imperial Pale Ale.

Yannick Montandon (28 ans) et Timon Bamberger (20 ans) effectuent leur formation en technologie alimentaire avec spécialisation bière chez Feldschlösschen. Leur projet de fin d'étude: brasser leur propre bière, en autonomie.

Triplement houblonnée

Le couronnement du projet est la Feldschlösschen Imperial Pale Ale, tirant à 6,5° d'alcool. Triplement houblonnée, elle est douce et maltée avec des notes fraîches et fruitées de houblon. Brassage, planification, création de la recette, achat des matières premières, mise en bouteille, marketing et vente: telles étaient leurs missions.

Vite épuisée

Les clients du restaurant Feldschlösschen, près de la brasserie à Rheinfelden, se sont dé-

lectés de l'Imperial Pale Ale. La bière des apprentis a été très appréciée et vite épuisée.

La retraite dans les Franches-Montagnes

Un don de 1000 francs a été fait au profit de la Fondation pour le Cheval. Depuis de nombreuses années, les chevaux de la brasserie Feldschlösschen finissent pai-

siblement leur vie dans les foyers de la fondation dans les Franches-Montagnes, sans licol et parmi d'autres chevaux, poneys et ânes.

Une institution formidable

Les deux jeunes brasseurs sont unanimes: «La Fondation pour le Cheval est une institution formidable et nous sommes heureux de la soutenir.»

Timon Bamberger, l'enseignant et maître-brasseur Tobias Zollo et Yannick Montandon (de g. à dr.) remettent le chèque à Beatrice Michel de la Fondation pour le Cheval.





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 0848 805 010



**HOUSE
SELECTION
SPIRITS**

GET MORE FOR LESS.



LA BOISSON DU MOIS

Un cocktail stimulant avec Red Bull pour les soirées d'été

Le mois de juillet est l'époque où l'on s'amuse lors des festivals de musique. Par exemple au «Gurten» à Berne et au «Paléo» à Nyon, pour n'en citer que deux. Cela signifie de la musique jour et nuit, du beau temps si possible et des cocktails délicieux. Avec son goût tropical, le drink Festival Sunrise se prête tout particulièrement aux longues nuits d'été pendant les festivals. Il crée et alimente la bonne ambiance estivale dans votre restaurant.

Le goût tropical

La marque stimulante du Festival Sunrise est aussi son ingrédient principal. La Red Bull Summer Edition combine les avantages de la boisson énergétique avec le goût unique des fruits tropicaux.

Jusqu'à l'aube

En résumé, le Festival Sunrise possède des vertus magiques: le cocktail donne des aaaailes! Vos hôtes n'auront guère envie de rentrer tôt. Et le public continuera la fête jusqu'à l'aube.

Festival Sunrise: ingrédients

4 cl de vodka blanche
2 cl de sirop d'oranges sanguines
glaçons & Red Bull Summer Edition

Commander maintenant!

1.88 CHF

par boîte

Red Bull Summer Edition
Art. 13723
24 x 25 cl boîte

www.myfeldschloesschen.ch



Les diplômé(e)s de la Felschlösschen Business School lors de la remise des diplômes.

Felschlösschen Business School Formation pour les restaurateurs

Felschlösschen Business School s'adresse au cadres dirigeants et aux entrepreneurs dans la restauration et l'hôtellerie. Les neuf journées de formation continue sont orientées sur la pratique, organisées en étroite partenariat avec l'Ecole hôtelière de Lausanne. Le marketing, la distribution, la gestion des collaborateurs, l'analyse des finances et beau-

coup d'autres thèmes y seront traités.

Le prochain cours de Felschlösschen Business School aura lieu en automne 2015. Etes-vous intéressé? Inscrivez-vous par téléphone (058 123 44 24) ou par e-mail (florian.guarda@ffg.ch). Si vous avez des questions, votre Sales Manager Felschlösschen vous aidera volontiers.

Bon pour l'environnement

L'esprit écologique de nos chauffeurs

Felschlösschen s'engage pour un comportement avec effet durable par rapport à l'environnement. L'esprit écologique de nos chauffeurs en fait également partie. Depuis fin 2013, tous les camions disposent d'une «black box» qui enregistre les données de conduite. On analyse par exemple les accélérations

subites, la conduite anticipée ou le temps de marche du moteur en position arrêtée. Les chauffeurs sont donc formés et savent comment pratiquer une conduite écologique. En 2014 les émissions de CO₂ des camions ont pu être réduites de 135 000 kg grâce à ce nouveau système.



Les chauffeurs Felschlösschen sont respectueux de l'environnement.

Le meilleur de l'apéritif: L'accompagnement.



Nous faisons tout pour produire les meilleures chips.



LES PROS
DES CHIPS

100 ans du Swiss Open Gstaad

Corona, en fidèle habitué, illumine le tournoi du centenaire

Le Swiss Open Gstaad fête ses 100 ans cette année. Du 25 juillet au 2 août, le pittoresque village de Gstaad propose des rencontres pleines de nostalgie et des invités de haut vol, sur terre battue mais pas seulement. En prime, un fidèle habitué venu du Mexique: Corona.

On dirait un conte de fées: chaque année, l'élite mondiale du tennis se retrouve dans un village de montagne de 3000 habitants, au milieu des sommets enneigés, des vertes prairies et des chalets bruns.

Le Swiss Open Gstaad fête cet été son 100^e anniversaire. Jean-François Collet, directeur du tournoi: «Cette année, le tournoi jette un regard en arrière sur un passé exceptionnel, riche d'inoubliables moments de rencontres sportives et de vie sociale.»

Roger Moore, entre autres

Tout débuta en 1915 sur les courts de l'hôtel Palace, dans un cadre restreint. Aujourd'hui, 100 ans plus tard, la manifestation jouit toujours d'une très grande popularité. Au cours des années, le tournoi de tennis sur terre battue a rassemblé à Gstaad non seulement des stars du tennis mais des personnalités comme Roger Moore, la princesse Caroline de Monaco ou en-



core Jimmy Carter, ex-président des USA.

Des joueurs de haut niveau

Le tournoi du centenaire invitera cette année à des moments empreints de nostalgie, parmi lesquels une exposition et un match-spectacle avec des légendes du tennis. Et comme toujours, il y aura des ren-

contres entre joueurs de très haut niveau. Outre Pablo Andújar (E) et Michael Juschni (RUS), vainqueurs des deux dernières éditions, Stan Wawrinka sera présent lui aussi, visant la première victoire suisse depuis celle de Roger Federer en 2004.

Le rival le plus sérieux du Vaudois sera sans doute l'Espagnol Feliciano López. Ce tennisman gaucher de 33 ans participera pour la neuvième fois cette année aux rencontres de Gstaad.

Fidèle habitué du Mexique

Un autre habitué fidèle devenu incontournable vient du Mexique. Il s'agit de la bière premium Corona Extra, que les hôtes de Gstaad pourront savourer en cette année anniversaire. Le bar Corona et le très apprécié lounge Co-

rona, dans le village, ne sauraient manquer eux non plus.

Louanges du directeur

Jean-François Collet est enthousiaste: «Le partenariat avec Corona est une affaire de longue durée, car Corona mise sur les mêmes valeurs élevées que celles que nous appliquons à notre tournoi.»

Ci-dessus: le Swiss Open Gstaad a lieu dans un magnifique décor montagneux.

Ci-dessous: Pablo Andújar célèbre sa victoire au tournoi de 2014.

House of Beer

Corona Extra est partenaire premium exclusif du circuit ATP depuis 2010. Désirez-vous apporter une petite touche mexicaine à votre établissement? Vous pouvez commander la Corona Extra à la «House of Beer», le centre de compétence Feldschlösschen pour les bières étrangères. Vous y recevrez aussi des conseils compétents.

Commander maintenant!

2.07 CHF

la bouteille

Corona Extra
Art.10976
4x6x35,5 cl VP verre

www.myfeldschloesschen.ch

www.houseofbeer.ch





Le restaurateur Markus Ritzinger a du succès grâce aux bars de plage

En été, les restaurateurs trouvent leur bonheur **au bord de l'eau**

Markus Ritzinger gère plusieurs établissements en Suisse orientale avec sa société «2B-Visions AG». Ce client Feldschlösschen sait que les gens aiment profiter

des beaux jours à l'air libre et élargit donc ses activités au plein air et au bord de l'eau en été. Le succès de ses bars de plage ne se dément pas.

Markus Ritzinger est propriétaire et PDG de «2B-Visions AG», qui gère dix clubs, bars et restaurants en Suisse orientale.

La plupart de ses établissements ont de belles terrasses, mais c'est en salle qu'ils ont le plus de capacité.

Jusque tard dans la nuit

«En été, les gens veulent s'asseoir dehors, si possible jusque tard dans la nuit», dit ce client Feldschlösschen de longue date. Depuis 2007, Markus Ritzinger gère donc aussi le «Tiki Strandbar» à Goldach avec les «Strandfreunden Goldach», auquel s'est ajouté le «US-Mex Terraza» sur le Murg à

Frauenfeld, et depuis cet été le bar de plage «US-Mex Terraza» sur l'Untersee à Steckborn. «Grâce à ces merveilleux bars de plage, nous pouvons travailler avec la même intensité en été et ainsi rentrer dans nos frais», explique le restaurateur chevronné.

Air de vacances et souvenirs impérissables

Les trois bars de plage de «2B-Visions AG» donnent l'impression d'être en vacances. On sirote Feldschlösschen Premium, Cardinal Rousse, Corona Extra, Somersby, Eve Passion et divers cocktails estivaux sur

des transats. «Ici, chaque belle soirée d'été est un souvenir impérissable», dit Markus Ritzinger.

Le soutien de Feldschlösschen

Les bars de plage à Goldach et à Steckborn sont sur le domaine public. En automne, toute l'infrastructure doit être démontée, même le Corona Lounge pourtant très apprécié. Markus Ritzinger vante les mérites de la collaboration avec Feldschlösschen: «Le soutien est très apprécié. Nous avons développé et réalisé le mobilier du Corona Lounge avec les gens de Feldschlösschen. Corona, la bière mexicaine premium,



Photos du haut: ouvert dès cet été – bar de plage «US-Mex Terraza» à Steckborn.

Photo de droite: comme en vacances – le Tiki Strandbar juste avant le «Tanz am See» 2013 soutenu par Feldschlösschen.

comme d'autres boissons Feldschlösschen, colle parfaitement au concept.»

Bientôt des events à Steckborn

Contrairement à Goldach, il n'y a pas de quartier de villas aux abords immédiats du bar de plage à Steckborn, juste une station d'épuration. Cela permet à Markus Ritzinger d'organiser des events jusqu'à 22 heures, même s'il y a inévitablement du bruit. À Goldach, c'est malheureusement impossible.

Les Saint-Gallois descendent au lac

«Notre concept fonctionne grâce à la proximité du lac», dit Markus Ritzinger. S'il fait plus de 25 degrés, ça marche du tonnerre, «de nombreux Saint-Gallois descendent alors au Tiki Strandbar, juste au bord du lac.»

www.2bfamily.ch



«Corona, comme d'autres boissons Feldschlösschen, colle parfaitement à notre concept.»

Markus Ritzinger, propriétaire et PDG de 2B-Visions AG

Sabrina Keller

Astuces estivales

Qu'est-ce qui ne doit manquer à aucun établissement en été? Et que faire si sa localisation est moins propice à la saison? Nous l'avons demandé à l'ancienne chroniqueuse de SOIF, Sabrina Keller. Aujourd'hui âgée de 25 ans, elle a été en 2012 championne du monde du service de restauration.

Sabrina Keller, ça fait longtemps que nous n'avons pas vu d'article de vous. Nous brûlons donc de savoir ce qu'il est advenu de notre chroniqueuse et championne du monde.

J'occupe depuis peu un nouveau poste. Depuis le mois d'avril, je suis chef de service à la nouvelle auberge «Zur Fernsicht» à Heiden. J'apprécie de réunir passion et qualité, et évidemment aussi la vue sur le lac de Constance.



Sabrina Keller.

Cet établissement a l'avantage de disposer d'un jardin aux dimensions généreuses, un bonheur que tous ne partagent pas. Que recommandez-vous pour l'été lorsque l'établissement ne bénéficie pas des meilleures conditions en termes de localisation?

Bien que la localisation soit importante, seules la qualité et l'unicité l'emportent. Si les glaces maison sont délicieuses, la vue passera au second plan.

Et qu'en est-il des cas extrêmes: quelles sont les possibilités des établissements qui n'ont ni terrasse ni jardin?

Je recommande aux établissements sans emplacement en plein air de faire preuve de créativité, en plaçant par exemple un stand de glaces devant la porte pour les vendre dans la rue. Une autre

possibilité est de tout miser sur le service du soir. L'essentiel pour réussir, c'est d'analyser à l'avance les offres, les possibilités et la clientèle.

«Placer la carte des boissons et des mets sous le signe de l'été.»

Et à votre avis, quel est le must absolu pour chaque établissement pour un été réussi?

C'est évident: une carte légère et rafraîchissante, avec boissons, glaces, salades originales ou soupes froides; toutes les boissons et tous les mets doivent être placés sous le signe de l'été.

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
BREWINGLY CRISP TASTE
ORIGINAL
ALC 4,5% VOL

The advertisement features a hand holding a white sign with black text. In the background, a man in a brown jacket stands on a tree branch, surrounded by penguins. A large glass of beer with ice and a bottle of Somersby Apple Original beer are the central focus, set against a backdrop of a green field and a blue sky. A red apple is placed next to the bottle.

1664 BLANC

LE GOÛT À LA FRANÇAISE

1664
BLANC
BIÈRE BLANCHE
1664
BLANC
AVEC UNE POINTE D'AGRIER

The advertisement shows a boat deck with a small table and two red chairs. In the background, a harbor filled with sailboats and a town on a hillside is visible under a bright blue sky. In the foreground, a tall glass of beer with a thick head of foam and a bottle of 1664 Blanc beer are prominently displayed.

Le bar «King Du Lac» à Neuchâtel

Soirées grillade, musique live à gogo et bateau pour faire flamber les affaires

L'été, de nombreux habitués sont en vacances. Malgré cela, au bar «King Du Lac» de Neuchâtel, pas de passage à vide estival. Mais même au bord du lac, réaliser un été rentable ne coule pas de source. Le restaurateur Stéphane Gutknecht nous dévoile sa recette-miracle.

Passage à vide estival, voyages et vacances: Stéphane Gutknecht connaît aussi cette phase délicate qu'est la saison chaude, synonyme de grosses difficultés pour certains restaurateurs.

«Heureusement, notre situation n'est pas si dramatique car étant juste au bord du lac, nous bénéficions évidemment d'un avantage quant à l'emplacement», explique le gérant du «King Du Lac», client Feldschlösschen de longue date.

Une grande terrasse

Le «King Du Lac» est situé juste au bord de l'embarcadère des bateaux de ligne qui voguent quotidiennement sur les Trois-Lacs. Locaux, touristes ou passagers de bateaux, tous subissent l'attraction magique de la terrasse de près de 200 places, tout en longueur et ouverte tous les jours de mai à septembre.

Du live et des DJs

Mais réaliser un été rentable ne coule pas de source. Aussi Stéphane Gutknecht organise-t-il ré-

gulièrement des soirées spéciales, avec des concerts live ou des DJs. Ces soirées contribuent à compenser le manque à gagner lié au départ en vacances de nombreux habitués.

«Mais ces manifestations ne suffisent pas toujours à éponger complètement le passage à vide estival», raconte Stéphane Gutknecht, «aussi nos traditionnelles et très appréciées soirées grillade restent-elles au programme.»

Le «King Boat» tient le cap

Les festivités et concerts officiels du port assurent également un bon nombre de clients. Le «King Boat», un bateau festif avec bar à cocktails et DJ qui prend le large chaque vendredi, est une autre clé du succès.

La météo est importante

«Nous avons aussi besoin de l'aide du bon Dieu car avec le mauvais temps, la fête est finie», déclare Stéphane Gutknecht. Si le dieu de la météo est bienveillant, rien ne peut venir gâcher la saison pour lui. Quoi de plus merveilleux en effet qu'une



En haut: Stéphane Gutknecht (g.) trinque avec un employé à un été réussi.



À dr. et en bas: la musique et les bateaux à quai, synonymes de profits.

douce soirée d'été, à savourer un bon morceau de viande grillé au charbon ou une assiette de poisson accompagnés d'une bière fraîche de la vaste gamme Feldschlösschen?

Le partenaire Feldschlösschen

Le partenariat de Feldschlösschen est très important pour Stéphane Gutknecht, notamment pour ces événements estivaux: «Si nous passons l'été sans souci à déplorer, c'est aussi et surtout grâce au soutien professionnel de Feldschlösschen.»

«Le soutien de Feldschlösschen est très important, surtout en été»

Stéphane Gutknecht,
bar King Du Lac à Neuchâtel.



ORANGINA

Shake the pulp!



*Secouez moi,
réveillez moi!*

Tout pour un été parfait

«(F)estivités»: soutien de votre partenaire Feldschlösschen

Soirées grillade ou grand festival open air? Feldschlösschen reste le partenaire de boissons qui vous soutient dans la préparation de votre manifestation. Que vous ayez besoin de parasols, de

verres réutilisables ou encore du Draught Master, votre Sales Manager se fera un plaisir de vous conseiller au mieux dans l'organisation de votre événement estival.

Pas de fête en plein air sans bière fraîche.

Pour petits événements ou comme point de vente secondaire sur la terrasse ou dans le jardin, nos **Draught Masters** conviennent particulièrement bien. Et grâce aux fûts à jeter en PET, la manipulation et le stockage ne sont plus un problème.

- 1 Le **Draught Master Select 10** a un fût de 10 litres de Hopfenperle.
- 2 Dans le **Draught Master Flex 20** il y a 40 litres de Hopfenperle ou de Carlsberg prêtes à tirer: un fût est tiré, l'autre en réserve dans l'appareil.
- 3 Pour les manifestations avec une consommation attendue de 100 litres de bière pression, le **système pression** de fête réfrigéré est idéal. Il permet de tirer jusqu'à 120 litres à l'heure avec un fût refroidi à l'avance, servant aux clients une bière bien fraîche en continu.



Les bons verres pour l'extérieur.

- 4 Les verres réutilisables sont préférables du point de vue écologique. Qualitativement, ils se rapprochent des verres en verre et restent aussi plus élégants que les **gobelets jetables**. Loués (avec dépôt) ou fabriqués spécialement, Feldschlösschen offre un service complet qui va de la fourniture jusqu'à la reprise et le nettoyage.



Pour que vos clients se sentent à leur aise.

- 5 Que le soleil brille ou qu'un orage approche, une **tente** ou des **parasols** seront là pour protéger vos clients du vent et des intempéries.
- 6 Vous n'avez plus une main de libre pour la bière? Pensez aux **tables de bar**.
- Avec nos **éléments pour bar et tables de buffet** (voir produits de fête), vous pourrez aménager votre point de vente extérieur selon vos besoins, pour que vos clients se sentent bien à l'aise lors de l'événement.

Boissons fraîches.

- 7 Personne n'aime se voir servir une boisson tiède. Voilà pourquoi nous vous proposons toute une gamme de possibilités de réfrigération, du **chariot frigorifique** au **frigo**. Vous y trouverez certainement ce qu'il vous faut pour que vos clients boivent avec plaisir.



- 8 Une solution très pratique: nos **remorques frigorifiques de bière pression**.

Vous avez encore des questions?
Adressez-vous à votre Sales Manager. Il vous accompagnera de la planification jusqu'à la réalisation de votre (f)estivité.

Soirée Valaisanne à Sion

Les Valaisans fêtent le jubilé de la Va

200 personnalités ont trinqué le 1^{er} juin à Sion au 150^e anniversaire de la Brasserie Valaisanne et à ses dernières créations. Parmi les invités de la Soirée Valaisanne se trouvaient la conseillère d'État Esther Waeber-Kalbermatten et de nombreux clients restaurateurs.

Remerciements aux collaborateurs

Grâce à Kilian Furrer (directeur des ventes Valais/Haut-Valais, Brasserie Valaisanne), les invités furent accueillis en dialecte haut-valaisan et en français. Un tout grand merci à l'équipe de dix personnes de la brasserie, dirigée par le maître-brasseur Michael Ruppert, pour sa passion et son engagement.

Bière et «z'Hansrüedi Endfrenz»

Les invités ont savouré une soirée de discussions, évidemment accompa-

gnée d'une Valaisanne bien fraîche. Les «z'Hansrüedi Endfrenz», groupe culte valaisan, ont commencé par la chanson «Walliser Bier» et ont assuré l'ambiance.

La première brasserie valaisanne

Fondée en 1865 à Sion, la Brasserie Valaisanne a été la première du canton. «Notre but est de faire connaître la bière valaisanne dans toute la Suisse», dit Kilian Furrer. Afin d'atteindre cet objectif, la brasserie a lancé en avril deux bières artisanales: la Valaisanne Ämrich Weizen et la Valaisanne Pale Ale.

Journées portes ouvertes en août

Le 7 août, la Brasserie Valaisanne ouvre ses portes au public. Les Valaisans et les «Suisses de l'extérieur» sont invités à visiter la brasserie.



Le maître-brasseur Michael Ruppert (devant à dr.) avec son équipe engagée



Les curieux parmi les invités font le tour de la jolie petite Brasserie Valaisanne.



Hugo Lagger (Scappatina Bettmeralp), Martin Jossen (Feldschlösschen) et Remy Hamm (Restaurant Hotel Diana et Ermitage Pfywald).



Les invités ont passé une agréable soirée avec des bières va



Le groupe valaisan «z'Hansrüedi Endfrenz» a assuré l'ambiance depuis la scène.



La conseillère d'État Esther Waeber-Kalbermatten avec Kilian Furrer (directeur des ventes Haut-Valais, Brasserie Valaisanne) et Gérard Schaller (directeur de

laisanne



de la Brasserie Valaisanne.



Valaisannes et des discussions animées.



er (directeur des ventes Valais/
des ventes Restauration, Feldschlösschen).



De gauche à droite: Jörg Schild (président de Swiss Olympic), Thomas Amstutz (CEO Feldschlösschen), Erik Julliard (CEO et producteur du Basel Tattoo), flanqués de deux tambours «Top Secret» autour du Maibock.

«Maibock» au Volkshaus bâlois

Culture de la bière et roulement de tambour

Le «Tout Bâle» s'est réuni le 12 mai au Volkshaus pour le «Maibock» de Feldschlösschen et la marque bâloise Wartek. Pour lancer cette manifestation traditionnelle, les cochers de Feldschlösschen ont offert aux invités une bière fraîche-

ment tirée des fûts de l'attelage à quatre.

Le franc fort

Quatre cents personnalités de la politique, de l'économie, de la culture et du sport ont profité de cette manifestation appréciée pour

discuter à bâtons rompus. En collaboration avec le «Basel Tattoo», la formation de tambours renommée «Top Secret Drum Corps» a mis de l'ambiance. Le CEO de Feldschlösschen, Thomas Amstutz, a parlé du franc fort et de la situation économique dans sa brève allocution.



Beau temps et bonne humeur au «Maibock».



Le conseiller national Sebastian Frehner, Elisabeth Simonius (présidente du conseil d'administration du zoo de Bâle) et le banquier Eric Sarasin.



Le «Top Secret Drum Corps» enthousiasme les invités du «Maibock» par son show varié.

Commandez
le kit promo
auprès de votre
sales manager!



La grande promotion étiquettes:
**1000 couteaux
de poche Victorinox
à gagner!**



Feldschlösschen rassemble la Suisse



Brassée depuis 1876 en Suisse

Dîner à la bière à l'Hôtel des Alpes à Fiesch

L'hôtelier Fabian Albrecht présente des combinaisons sensationnelles

Fabian Albrecht, client de Feldschlösschen et sommelier ès bière, rencontre un grand succès avec ses dîners à la bière. SOIF était de la partie à l'Hôtel des Alpes à Fiesch lors de la «Journée de la bière suisse», lorsqu'il a servi six plats, chacun accompagné d'une bière suisse.

Comme sommelier ès bières, Fabian Albrecht suit régulièrement des formations chez Feldschlösschen à Rheinfelden. Il transmet volontiers ses connaissances de la bière aux clients intéressés dans son Hôtel des Alpes. Les apéros à la bière du Valaisan sont autant appréciés que ses dîners, auxquels participent entre 12 et 30 amateurs de bière.

Des bières suisses

Le 24 avril, lors de la «Journée de la bière suisse», Fabian Albrecht et son équipe ont servi lors du dernier dîner à la bière un menu de six plats, chacun accompagné d'une bière suisse. «Nous voulons encourager la culture de la bière suisse, dit l'hôtelier, mais lors d'autres dîners à la

bière, nous servons aussi évidemment des bières étrangères.»

Histoires intéressantes

Lors des dîners à la bière, les clients apprennent à connaître de nouveaux styles de bières, alors que Fabian Albrecht raconte des histoires intéressantes à leur sujet. «C'est la combinaison qui fait sensation», dit-il. Lors des dîners à la bière, Fabian Albrecht accueille de nombreux nouveaux clients, ce qui le réjouit: «Beaucoup de jeunes sont intéressés et viennent jusqu'à Fiesch depuis Brigue ou Viège pour nos dîners à la bière.»

Grande carte des bières

La culture de la bière se cultive à l'Hôtel des Alpes.



Fabian Albrecht (2^e depuis la g.) et son équipe ont présenté le dîner à la bière.

Fabian Albrecht ajoute encore: «Nous avons une grande carte de bières qui indique à nos hôtes quelle bière convient avec quel mets.»

Bières Feldschlösschen

Le sommelier ès bières apprécie les produits et les innovations de Feldschlösschen. Il va de soi qu'il a également intégré les bières Valaisanne Pale Ale et Valaisanne Ämrich Weizen dans son assortiment.

www.alpenerlebnis.ch



Les convives du dernier dîner à la bière à l'Hôtel des Alpes.

BIER DINNER

mit Fabian Albrecht, Bier-Sommelier

Hotel des Alpes
Furkastrasse 33
CH-3984 Fiesch

Treffpunkt am Samstag, 12.9.2015
um 18:18 Uhr im "des Alpes" z'Fiesch

Lerne neue Bierstile kennen.
Höre Geschichten rund ums Bier.

Speisen und Bier - Die Sensation
der Kombination!

Begrenzte Plätze! Jetzt reservieren unter:
Tel. Nr.: +41 (0)27 971 15 06
oder auf: www.alpenerlebnis.ch

Bieriges Apéro zum Einstimmen
Menü mit 6 Gängen inklusive Geschichten rund ums Bier
mit Fabian Albrecht - Schweizer Bier-Sommelier,
8 passende Biere à 1 di zu jedem der Gänge,
sowie Aletsch-Wasser à discrétion.




Le prochain dîner à la bière à l'Hôtel des Alpes à Fiesch aura lieu le 12 septembre.

Cannelloni au saumon et Hopfenperle

Lors du dernier dîner à la bière, Fabian Albrecht a notamment servi des cannelloni au saumon, accompagnés d'une Feldschlösschen Hopfenperle. «À plat léger, bière légère, sinon la bière assomme le repas ou inversement», explique le sommelier ès bière. La légèreté aromatique de la Hopfenperle s'harmonise à merveille avec le saumon, comme avec tous les plats de poisson d'ailleurs.



A plat léger, bière légère: cannelloni au saumon et Hopfenperle.

BROOKLYN



*Craft beer
from the heart
of NYC – now
available in
Switzerland.*





Musique live et Citroën 1664 étaient partie intégrante du «Mad Staff Event».

Mad Staff Event à Lausanne

Moules & Frites et un tout grand merci de 1664 au personnel de service

Cette année, la devise du «Mad Staff Event» était «Moules & Frites». Au «Mad», le fameux club lausannois, les 1000 invités ont pu se divertir dans l'allégresse générale. 1664 dédiait cet événement au personnel de service qui s'engage tous les jours pour la bière premium française. Avec cette manifestation, bien établie en Suisse romande, 1664 voulait les remercier de leur travail de qualité.

Musique live et Citroën 1664

Au «Mad», il y avait des «Moules & Frites», mais aussi de la musique live à gogo et évidemment de la 1664 fraîchement tirée. Sans oublier la vieille Citroën de la marque.

www.1664.ch



Des invités de bonne humeur au «Mad Staff Event» posent pour les photographes.



Le rafraîchissement idéal: la bière premium 1664.



Rien de tel que des moules-frites préparées à la minute pour accompagner une 1664.



Soif, envie de plus?

Vous voulez...

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

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

www.myfeldschloessen.ch!

Inscrivez-vous vite
et profitez!



MyFELDSCHLOESSCHEN.ch

Soif, envie de plus



UNE BIÈRE AVEC KIKI MAEDER

«Grâce à l'ordre de la bière, je tutoie maintenant le conseiller fédéral Ueli Maurer»

Kiki Maeder, quand avez-vous bu votre première bière?

Kiki Maeder: Ça devait être vers l'âge de 16 ans, même un peu plus tôt. Mais je n'ai véritablement apprécié le goût que bien plus tard.

Vous portez maintenant l'ordre de la bière. Comment avez-vous vécu la fête de l'ordre de la bière suisse?

C'était une soirée très décontractée. Je suis surprise de combien les gens de la branche de la brasserie sont sympas. J'ai été bien acceptée de tous, et je tutoie même maintenant le conseiller fédéral Ueli Maurer...

... le porteur de l'ordre de la bière 2013 et ainsi votre prédécesseur.

La liste des porteurs de l'ordre comporte de nombreux noms intéressants, à commencer par Emil Steinberger, qui fut le premier à recevoir l'ordre en 1973. Je suis un peu fière que mon nom figure maintenant aussi sur cette liste.

Comment accomplirez-vous vos tâches de porteuse de l'ordre?

Je m'engagerai à fond et de tout cœur pour convaincre les gens de la qualité culturelle de la bière. Ces dernières semaines, je me suis plongée dans



KIKI MAEDER, ACTRICE, MODÉRATRICE, FEMME DE TÉLÉ ET PORTEUSE DE L'ORDRE DE LA BIÈRE.

l'histoire de la bière, où nous les femmes avons joué un rôle important dès le départ. Au Moyen Âge, ce furent surtout les femmes qui brassaient la bière à la maison. Elles en donnaient souvent à leurs enfants, ce qui ne se fait plus de nos jours.

Comme future mère responsable, vous buvez une bière sans alcool pendant notre entretien.

Elle a quel goût?

Bonne et rafraîchissante. On remarque à peine que cette bière est sans alcool. L'alcool ne me manque pas.

Quelles types de bière buvez-vous lorsque vous n'êtes pas enceinte?

Lorsqu'il fait chaud, je préfère rester sur des bières légères, par exemple une Corona. Le soir après une représentation, je préfère une bière plutôt foncée et corsée. La variété de goûts est étonnante. J'ai récemment essayé la nouvelle Valaisanne Ämrich Weizen: cette bière artisanale a un merveilleux goût d'abricots. C'est un honneur pour moi de m'engager, comme porteuse de l'ordre,

pour la diversité des bières et la culture de la bière.

Est-ce que cela signifie que vous siroterez bientôt une bière sur scène dans le rôle de Fifi Brindacier?

Quand même pas. Mais quand je reste avec mes amis, je leur parle exprès de la diversité des bières. Aujourd'hui, on ne se contente plus de commander juste «une chope», car on a le choix entre de nombreuses bières différentes. C'est un sujet passionnant et propice à la discussion.

KIKI MAEDER, PORTEUSE DE L'ORDRE DE LA BIÈRE

La Zurichoise Kiki Maeder a 34 ans, et de nombreux Suisses la connaissent comme modératrice de l'émission de télévision «Happy Day». L'actrice est souvent sur scène, dans différents rôles, tels Fifi Brindacier, Lisa dans la pièce «Traumhochzeit» ou d'autres encore. Elle est aussi modératrice de diverses manifestations. Le 24 avril, lors de la Journée de la bière suisse, Kiki Maeder a reçu l'ordre de la bière de l'Association des brasseries suisses.



Kiki Maeder en Fifi Brindacier.

**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.

Concours – à gagner:

4x2 billets pour Rock Oz'Arènes

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

1. Quelle est la température parfaite pour une bière pression?

- F** 0 à 3 degrés Celsius
- C** 3 à 6 degrés Celsius
- A** 6 à 9 degrés Celsius

2. Quelle est la boisson alcoolisée à la pomme très appréciée en été?

- R** Somersby Apple Original
- O** Hotsby Apple Original
- G** Sweatsby Apple Original

3. Lors des chaleurs torrides du Brésil, l'un des desserts préférés:

- U** les pommes pochées
- E** les bananes frites
- S** les poires coupées en deux

4. Où a lieu «Caliente!», le plus grand festival européen de musique latino?

- N** à Zurich
- E** à Lugano
- D** à Genève

5. Comment s'appelle l'une des boissons les plus stimulantes à base de coca?

- B** Hans-Kola
- S** Ernst-Kola
- E** Fritz-Kola

6. Quelle bière conseille Fabian Albrecht pour accompagner ses cannelloni au saumon?

- A** Schneider Weisse
- S** Feldschlösschen Hopfenperle
- D** Valaisanne Pale Ale

La solution est:

--	--	--	--	--	--



Décor de rêve et stand Cardinal au festival Rock Oz'Arènes.



Un festival vibrant dans les arènes d'Avenches

Le festival Rock Oz'Arènes, qui se tient dans le décor historique de l'amphithéâtre romain d'Avenches, est l'un des festivals les plus pittoresques de Suisse, et il est aussi très convivial. Il aura lieu cet été du 12 au 16 août pour la 24^e fois. On y assistera à des concerts

pop, rap, reggae, soul, swing et electro, chanson française et spectacles pleins d'humour.

Cardinal est partenaire

Rock Oz'Arènes passe pour le plus petit des grands festivals de Suisse et, au cours des années, son succès n'a cessé de croître. La magie

des lieux et le programme éclectique sauront à coup sûr enthousiasmer le public cette année aussi.

Cardinal, la bière des festivals, est un fidèle partenaire de Rock Oz'Arènes. La revue SOIF, quant à elle, met en jeu 4x2 billets d'entrée pour ses lecteurs.

www.rockozarenes.com

Gagnants du concours SOIF, mai 2015

Lisa Schnell (Muttentz), **Kris Watkins** (Zurich), **Raphaëla Fedrizzi** (Klingnau), **Christoph Senn** (Uznach) et **Marco Spinell** (St-Gall) ont gagné chacun deux billets pour l'Openair de Frauenfeld.

Lara Ruch (Bienne), **Louis** et **Annelys Brendel** (Hôtel Alpina, Loèche-les-Bains), **Gaby Mariniello** (Bremgarten), **Jimmy Hollmichel** (Stans), **Beat König** (auberge «zum Berghaus», Wigoltingen), **Marco Scheggia** (Lugano), **Marianne Locher** (Berne), **Philippe Thétaz** (Romanel), **Raymonde Favre** (Restaurant le Sauvage, Semsales), **Valérie Couturier** (Grône) ont gagné chacun une boîte de 100 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 deux billets pour le Rock Oz'Arènes à Avenches.

La date limite d'envoi est le 10 juillet 2015.

Hôtel Palace Luzern

«La Swiss Premium Collection convient parfaitement au style de notre hôtel»



Cinq étoiles et la Swiss Premium Selection: pour les eaux minérales aussi, l'hôtel Palace Luzern mise sur la Swissness, la qualité et le style. Les clients, exigeants, sont ravis par les élégantes bouteilles de Rhazünser et d'Arkina.

Lorsque la Swiss Premium Selection de Rhazünser et Arkina et ses bouteilles racées sont arrivées sur le marché au printemps 2014, le Palace Luzern cherchait justement un nouveau produit pour son restaurant, le «Marlin».

Le coup de foudre

«La forme des bouteilles, inhabituelle et attrayante, nous a séduits», déclare Anja Friedrich, gérante du «Marlin». Ce fut le coup de foudre dès la première gor-

gée: en prévision du réaménagement de l'élégant restaurant «Marlin», la Swiss Premium Selection a été choisie sans hésiter.

Les valeurs du «Palace»

«La Swiss Premium Selection, avec ses eaux minérales suisses, fait écho à nos valeurs et à nos hautes attentes en termes de qualité», explique Anja Friedrich. «La forme et la taille des bouteilles conviennent parfaitement au style de notre



hôtel et aussi bien sûr à notre restaurant de fruits de mer, le Marlin.»

Les clients sont ravis

Les clients exigeants du «Palace Luzern» ont tout de suite fait bon accueil à la Swiss Premium Selection. «Nos clients sont ravis et apprécient, outre la grande qualité, les formats spéciaux. D'autant plus que la forme de la bouteille la rend vraiment unique», confirme Anja Friedrich.

En exclusivité pour la restauration

Grâce à la Swiss Premium Selection, vous aussi pouvez offrir style et qualité à vos clients. Aussi bien Arkina (plate) que Rhazünser (gazeuse) sont disponibles en exclusivité pour la restauration en verre pratiques de 4dl et 8dl. Ainsi, proposez le must du style et de la qualité à des prix justes.

www.palace-luzern.ch

Anja Friedrich, gérante du restaurant Marlin, présente la Swiss Premium Selection, tant appréciée de ses clients.

SWISS
PREMIUM
SELECTION



Rhazünser gazeuse
Art. 11851
20x40cl VC verre
CHF 1.00/bouteille



Rhazünser gazeuse
Art. 11852
12x80cl VC verre
CHF 1.10/bouteille



Arkina blue plate
Art. 11849
20x40cl VC verre
CHF 1.00/bouteille



Arkina blue plate
Art. 11850
12x80cl VC verre
CHF 1.10/bouteille



En haut: au fumoir, on peut aussi jouer aux fléchettes. A gauche: devant, les robinets et derrière, le sport.

Le Plan B à Lucerne

Sport à gogo et grand choix de bières

Les deux gérants Harry Pirkebner et Remo Inderbitzin ont ouvert le pub «Plan B» à Lucerne. Comme il est d'usage dans un pub, le sport joue un grand rôle: «Nous avons un écran géant et des écrans plats et offrons tous les types de sports», dit Harry Pirkebner. La musique est un

autre atout: groupes et DJs s'y produisent.

Les fumeurs sont les bienvenus

Au «Plan B», la culture de la bière jouit d'une grande attention. C'est pourquoi les restaurateurs qui gèrent aussi le «Platzhirsch» à Lucerne misent sur le parte-

nariat éprouvé avec Feldschlösschen afin de pouvoir proposer une vaste gamme de bières en bouteilles et à la pression aux clients du «Plan B».

La cuisine est créative et variée. Les fumeurs y trouvent aussi leur compte: une partie du bar est un fumoir.

www.planb-luzern.ch



On regarde le sport dès l'après-midi.

Brasserie Hüsi à Interlaken

Un haut lieu de la bière pour locaux et touristes



Au bar à bière Hüsi à Interlaken, les clients ont l'embarras du choix pour la bière.

«La culture de la bière gagne du terrain en Suisse», déclare Sandra Bolland. Cela a suffi pour créer un concept de restaurant reposant sur un large choix de bières et de petites bières artisanales. Et elle avait vu juste: début mai, le bar à bière «Hüsi» a fêté son premier anniversaire et M^{me} Bolland peut l'affirmer: «Ce concept marche très bien.»

Près de 70 bières sur la carte

Avec plus de 50 bières en bouteille et 12 pression, les clients ont l'embarras du

choix. «La Grimbergen a beaucoup de succès, mais les touristes réclament souvent une bière suisse, comme la Gurten», dit M^{me} Bolland.

Feldschlösschen à bord

Pour son affaire précédente, l'Irish Pub «The 3 Tells» à Matten, M^{me} Bolland comptait déjà sur Feldschlösschen. Le service client et le grand choix de bières étrangères l'ont convaincue de renouveler l'expérience. Dix bières pression et 13 en bouteille proviennent du partenaire pour les boissons.

www.huesi-interlaken.ch

SWISS PREMIUM SELECTION

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



SYMPATHIQUE. ECONOMIQUE. AUTHENTIQUE.

WWW.SWISS-PREMIUM-SELECTION.CH

Collaboration de longue date avec la fondation MBF

Les personnes avec un handicap travaillent de tout cœur pour Feldschlösschen

Près de 240 personnes avec un handicap travaillent à la fondation MBF, où elles fournissent de nombreux services pour l'industrie, l'artisanat, le commerce et des clients privés. Le partenariat étroit que l'entreprise Feldschlösschen maintient avec cette fondation lui a déjà valu l'octroi d'un award.

Lorsque des personnes avec un handicap travaillent, on considère surtout cela comme une thérapie d'occupation pour les intéressés et la valeur du travail passe au second plan. Le fait que ce n'est pas toujours le cas est prouvé par la fondation MBF à Fricktal, où travaillent environ 240 personnes avec un handicap mental ou multiple.

La fondation MBF gère une exploitation de production et applique les prix habituels du marché. «Dans notre travail, la qualité est essentielle, car nous devons faire nos preuves sur le marché», dit Christoph Egloff, chef des ventes et de la production.

Depuis 1976 déjà

La collaboration entre l'institution sociale et l'entreprise Feldschlösschen date des débuts de la fondation MBF: de 1976 à 1986 déjà, Feldschlösschen mettait à disposition la fabrique de meubles tubulaires à Rheinfelden. De-

puis lors, l'entreprise donne des mandats à ces ateliers protégés.

Des tâches diverses

Depuis 2011, la collaboration s'est intensifiée. Les services de la fondation à Feldschlösschen vont de la confection et l'emballage au montage et à des travaux de menuiserie.

La fondation MBF prend en charge la confection nationale du matériel promotionnel lors de son lancement, la fabrication des cadeaux à la clientèle, mais aussi la révision des fûts à bière ainsi que la production de harasses, de sets de dégustation et du bien-aimé mètre de bière.

Une grande impression

Les personnes avec un handicap ont pu démontrer leurs talents, lors de la journée portes ouvertes, à plus de 8000 visiteurs sur l'aire Feldschlösschen à Rheinfelden. Christoph Egloff: «La manifestation a été une chouette



expérience et une interface entre les personnes avec ou sans handicap. Nos produits ont été rapidement épuisés.»

Un award aussi grâce à la fondation

Ce n'était de loin pas la première fois que l'on parlait positivement de la fondation MBF. Ainsi Feldschlösschen a récemment gagné pour la bière spéciale «Theophil Roniger Vintage» un German Design Award. L'écrin en bois produit par la fondation MBF a été un élément essentiel de ce succès.

Plein de louanges pour Feldschlösschen

Christoph Egloff se réjouit de la collaboration avec Feldschlösschen. «Les nombreux mandats de Feld-

schlösschen, dit-il, sont d'une grande valeur pour nous. Nous constatons tous les jours que Feldschlösschen s'engage avec beaucoup de bienveillance envers les personnes avec un handicap et envers notre fondation.»

Le matériel promotionnel pour les nouveaux produits de Valaisanne à l'emballage.



Les personnes avec un handicap emballent du matériel pour Feldschlösschen.

La fondation MBF

La fondation MBF a vu le jour en 1974 et a été la première institution pour personnes handicapées de Suisse à obtenir le label NPO «for Management Excellence». Elle fonctionne avec un budget annuel de presque 20 millions de francs. Le principal bailleur de fonds est le canton d'Argovie, tandis qu'une plus petite partie est générée par les ventes des articles.

Environ 240 personnes avec un handicap travaillent au sein de la fondation, dont 102 habitent l'un des 15 groupes d'habitation. La fondation MBF emploie aussi 200 personnes dans le Fricktal argovien.

www.stiftung-mbf.ch

La recette estivale d'un spécialiste

Plus fruité, pas possible: Valaisanne Ämrich Weizen et gâteau aux abricots

Sur la Bärenplatz à Berne, tout près du Palais fédéral, on confectionne et on mange des gâteaux depuis près de 125 ans au «Gfeller». Tous les jours, on y engloutit plus de gâteaux que les anniversaires de ce commerce

traditionnel. Un morceau de tarte aux fruits, c'est l'en-cas idéal lors d'une chaude journée d'été. Le chef pâtissier Walter Gurtner partage avec les lecteurs de SOIF sa délicieuse recette.

Tarte abricot-amande

Pour une plaque de 28 cm de diamètre

Étaler la pâte à 2 mm, piquer et réserver au frais.

300 g de masse aux amandes

150 g de crème vanille

Mélanger et garnir le fond de tarte.

Recouvrir toute la surface de demi-abricots et ajouter la crème pour gâteau.

Crème pour gâteau

3 œufs

50 g de farine

50 g de sucre

25 g crème en poudre

Cuire au four à 220 °C pendant env. 45 minutes. Sortir la tarte de la plaque et parsemer d'amandes effilées grillées.



Walter Gurtner, chef pâtissier-confiseur, Annerös Dülcü (à g.) et Ana Bärtschi (à dr.), les deux dames de l'équipe de direction du «Gfeller», choient leurs clients tous les jours avec leurs tartes.

Que ce soit dans la grande pièce, au jardin d'hiver ou sur la terrasse: le restaurant Gfeller de la Bärenplatz à Berne invite à la flânerie.

C'est aussi grâce aux délicieuses tartes, spécialité de ce lieu de tradition, que les clients, dont bon nombre d'habités, aiment y rester. Tous les jours, gâteaux salés et de nombreuses tartes

aux fruits de saison ornent le comptoir, à en avoir l'eau à la bouche.

Avec garantie fraîcheur

Qu'il soit sucré ou salé, tout gâteau dégusté ici porte la garantie de ne pas avoir plus de quatre heures. «C'est ce qui distingue nos tartes», dit le chef pâtissier Walter Gurtner.

Et cela fait son effet chez les clients, depuis près de 125 ans: le «commerce de gâteaux» Gfeller ouvert en 1891 fêtera son prochain jubilé en 2016.

www.baerenplatz.be

Votre recette préférée

Cuisinez-vous aussi à la bière?

Ou avez-vous une suggestion de bière pour accompagner votre recette préférée? Alors envoyez-nous votre recette à durst@fgg.ch ou à Feldschlösschen Boissons SA, Rédaction SOIF,

Theophil-Roniger-Strasse, 4310 Rheinfelden. Les recettes les plus originales seront imprimées dans un prochain numéro de SOIF.

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

Un mariage parfait: la bière à l'arôme d'abricot



«La Valaisanne Ämrich Weizen, la nouvelle bière artisanale du Valais, est tout indiquée pour accompagner une tarte abricot-amande. Le houblon aromatique Amarillo accorde à la bière de froment un fin arôme d'abricots fruités.

Roland Bloch, sommelier ès bière Feldschlösschen



Au bistrot avec Beat Schlatter

Nudité et bière fraîche

Lieu:
Edy's Weinstube, Zurich
Interlocuteur:

Peter Preissle, patron de bar, comptable et producteur porno

Peter Preissle et Beat Schlatter ont convenu d'un rendez-vous au bar à 17h. Peter est arrivé avant Beat et le salue avec entrain, une Feldschlösschen à la main.

Peter: Salut Beat. Tu as pris un peu de poids depuis que nous nous sommes vus nus la dernière fois.

Peter rigole et sa bonne humeur déteint sur Beat, à qui il sert aussi une bière.

Beat: Ton bar se nomme «Edy's Weinstube», mais pour nous autres Zurichois c'est un «trou porno».

Peter: Cela vient de ce que nous avons ici chaque mois une exposition du musée «Porn in Art». Ce sont des expositions qui ont trait à des parties de corps nus.

Beat: Au bar à vin, on boit beaucoup de bières. Quel est le lien entre bière et porno?



Beat Schlatter (à gauche) et Peter Preissle devant le bar «Edy's Weinstube» à Zurich.

Peter: La première lettre: bière commence par un léger «b» et porno par un «p» plus accentué. Conclusion: le porno est plus fort que la bière.

Beat: Dis-moi, est-ce que les stars du porno apprécient aussi la bière?

Peter: L'alcool est interdit pour pratiquement tous les acteurs de films porno durant le tournage. Mais il y a des exceptions: l'acteur allemand Diether von Stein reçoit toujours une bouteille de

bière de son régisseur. Ce dernier sait en effet qu'après avoir bu une bière, l'acteur est en pleine forme.

Beat: Pas de détails s'il te plaît, SOIF est un magazine sérieux! Changeons de sujet: «Edy's Weinstube» est un bar aux prix abordables pour Zurich, ville réputée chère. Combien coûte la petite bouteille de Feldschlösschen Original chez toi?

Peter: Au bar, elle est vendue 4 fr. 50.

Beat: Vous vendez aussi de la bière à emporter?

Peter: Oui, mais plus en fin de semaine. Le dimanche matin, quand j'allais promener mon chien, il y avait des bouteilles vides dans tout le quartier du Niederdorf. Je mise sur la bière et le porno, pas sur les déchets ni la saleté.

Agenda présenté par **MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**

En juillet, musique et Ironman de Zurich



• **Festival Caliente! de Zurich:** «Caliente!» depuis 20 ans! Le plus grand festival européen de musique latino a lieu du 3 au 5 juillet. La bière espagnole San Miguel est partenaire de «Caliente!» et convient parfaitement à cet événement.
www.caliente.ch



• **Festival du Gurten à Berne:** Die Fantastischen Vier, Faithless et de nombreux autres grands groupes se produiront au Gurten du 16 au 19 juillet. Cardinal, la bière des festivals, est partenaire de cet événement incontournable.
www.gurtenfestival.ch



• **Ironman à Zurich:** des athlètes hommes et femmes se mesureront le 19 juillet à Zurich et alentour pour tenter de remporter le titre. Pour récupérer plus vite, ils recevront à l'arrivée une bière sans alcool de Schneider Weisse.
www.ironman.ch



• **Paléo Festival à Nyon:** Robbie Williams, Sting et Johnny Hallyday: trois des nombreuses superstars qui seront à Nyon du 20 au 26 juillet. La bière Cardinal est elle aussi par tradition une valeur sûre du Paléo.
www.paleo.ch



DANS LES COULISSES



CHRISTIAN BLANCO
Chauffeur
Centre de distribution de Thoune/Gwatt, depuis deux ans chez Feldschlösschen

«Je livre tous les jours neuf tonnes de boissons.»

« Je fais tous les jours un tour avec mon collègue, lors duquel nous livrons huit à neuf tonnes de boissons. Nous passons la pause de midi à Gwatt, car il est difficile de trouver une place de parc pour notre camion à Thoune. J'aime beaucoup mon travail. J'essaie toujours de faire rire nos clients, c'est pourquoi je plaisante souvent avec eux.»

Eve Caipirinha: un délice irrésistible

pour les chaudes journées d'été

Commandez
maintenant!



Consommer
avec modération.



eve
BY CARDINAL