



SOIF

Anniversaire de SOIF



Le magazine de restauration de l'entreprise Feldschlösschen – www.journalsoif.ch
N° 8 | Août 2015

Feldschlösschen

En route pour la Suisse

Page 10



Oktoberfest

Grande fête dans votre bistrot – précieux conseils de Schneider Weisse

Page 8

GastroSuisse

«Nous planifions une autre initiative populaire», dit Casimir Platzer

Page 19



Feldschlösschen
Bügel

Prix net **1.48**
au lieu de 1.98
VC caisse 20 x 0,50





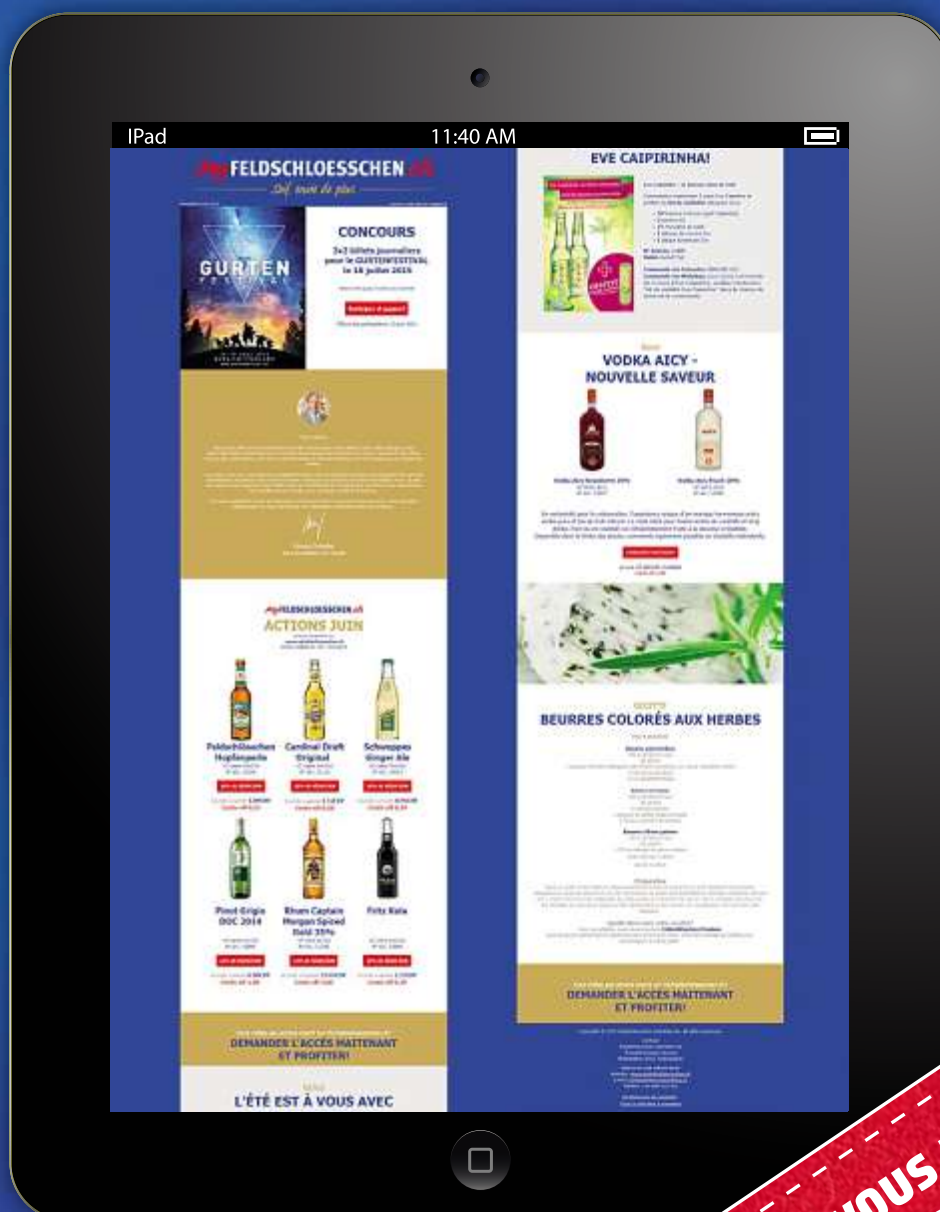
NEWSLETTER

MyFELDSCHLOESSCHEN.ch

Soif, envie de plus

En tant que client restaurateur, vous bénéficiez en exclusivité des avantages suivants:

- Offres attractives
- Tendances actuelles
- Nouveautés produits
- Concours fantastiques
- Conseils utiles
- Inspirations culinaires



ABONNEZ-VOUS MAINTENANT!
www.myfeldschloesschen.ch

Éditorial

La swissness, un atout qui peut rapporter



Chères lectrices, chers lecteurs,

Feldschlösschen est une belle tranche de tradition suisse. En [page 10](#), découvrez comment nos livreurs, Event Coaches, voitures d'époque et chevaux de brasserie se mobilisent toute l'année pour promouvoir la Suisse. Par ailleurs, Feldschlösschen est partenaire des Fêtes fédérales du tir, du hornuss et de la musique populaire cet été. En tant que restaurateurs, vous profitez aussi de l'image suisse de votre partenaire boissons, car une chose est sûre: la swissness est un atout, aussi bien auprès des clients du cru que des touristes.

Feldschlösschen Bügel et Naturfrisch sont des bières typiquement suisses. À l'occasion des Fêtes fédérales, nous organisons une action intéressante pour vous et vos clients sur ces deux bières. En [page 13](#), découvrez comment faire gagner un couteau suisse Feldschlösschen de Victorinox à vos clients tout en boostant vos ventes. C'est pas du toc!

SOIF, le magazine de la restauration de Feldschlösschen, fête un jubilé: c'est son 100^e numéro que vous tenez entre vos mains. Et pour marquer le coup, nous mettons en jeu une visite guidée spéciale de la brasserie pour vous et toute votre équipe. Rendez-vous en [page 14](#) pour participer et en apprendre plus sur la genèse de SOIF, il y a 8 ans.

Jean-Pierre Minguely,
Regional Sales Manager Fribourg

IMPRESSUM

SOIF

Le magazine de restauration de l'entreprise Feldschlösschen
www.journalsoif.ch

Édition

Feldschlösschen Boissons SA
Theophil-Roniger-Strasse
4310 Rheinfelden
Téléphone 0848 125 000
www.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

Photos: Freshfocus, Textension, Shutterstock, Feldschlösschen



PERFORMANCE

neutral

01-15-735567

Imprimé

myclimate.org

imprimé en

suisse



L'interview: GastroSuisse 19



Se fournir en toute simplicité 23

Jetzt Promokit bei Ihrem Sales Manager bestellen!

Die grosse Etikettenpromotion:
1000 Victorinox Sackmesser zu gewinnen!

Feldschlösschen verbindet die Schweiz

Gagnez avec la Bügel 13



Tradition Suisse 10



Avec fermeture mécanique

La bière suisse qui fait «plop»



La bière en bouteille traditionnelle à fermeture mécanique est de plus en plus populaire en Suisse. Le «plop» caractéristique à l'ouverture met aussitôt les papilles en alerte. Feldschlösschen propose aux clients de la restauration quatre bières racées:

Feldschlösschen Bügel: bière lager ambrée au subtil arôme de houblon pour les connaisseurs qui l'aiment corsée.

Feldschlösschen Naturfrisch: bière lager naturellement trouble, rafraîchissante et agréablement gouleyante.

Cardinal Brunette: brown ale longue en bouche au délicieux goût de malt.

Cardinal Rousse: red ale à fort caractère malté et à l'arôme subtil de torréfaction.



Commander maintenant!

Feldschlösschen Bügel
Art. 10975 20 x 50 cl VCV
1.98 francs la bouteille

Feldschlösschen Naturfrisch
Art. 12505 20 x 50 cl VCV
1.98 francs la bouteille

Cardinal Brunette
Art. 11920 20 x 33 cl VCV
1.58 francs la bouteille

Cardinal Rousse
Art. 13142 20 x 33 cl VCV
1.58 francs la bouteille

www.myfeldschloesschen.ch



VIN DU MOIS

Pinot Noir Perseus

SCHMIDHEINY WEINGUT RHEINTAL

D'une belle couleur rubis aux reflets orangés, le **Pinot Noir Perseus** séduit par sa structure équilibrée de tanins et d'acides. Un vin aux arômes d'épices, de prunes, de fruits secs et de torréfaction, avec une fin de bouche légèrement minérale aux accents de baies des bois.

S'accorde idéalement avec...

Le Perseus Pinot Noir s'accorde parfaitement avec la cuisine suisse, surtout avec des plats de viande en sauce.

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



Commander maintenant!

18.90CHF

la bouteille

Perseus Pinot Noir
Art. 11845
6 x 75cl VP carton

www.myfeldschloesschen.ch



En exclusivité pour les restaurateurs

Abonnez-vous à la ne

En tant que client de la restauration, vous pouvez profiter en exclusivité et à plusieurs égards de notre newsletter. Rendez-vous sur myfeldschloesschen.ch pour vous y abonner.

La newsletter myfeldschloesschen.ch propose des offres intéressantes en exclusivité à nos clients restaurateurs tous les mois.

motions exclusives et des rabais spéciaux inaccessibles autrement, à chaque fois valables deux semaines.

Promotions exclusives

En tant qu'abonné à la newsletter, vous profitez des pro-

Astuces et nouveautés

Être à la page fait du bien à votre chiffre d'affaires. La newsletter, c'est aussi...



VENTE ACTIVE



FELDSCHLÖSSCHEN
ACADEMY

SAVIEZ-VOUS que Feldschlösschen propose une bière appropriée pour pratiquement tous les plats? Épatez vos invités avec votre connaissance du produit bière!

Conseil du mois

Consultez myfeldschloesschen.ch à la rubrique Formation/Centre de connaissances/Vente active. Vous y découvrirez sur la carte géographique culinaire quelle bière s'accorde avec quel met.

My FELDSCHL

Soif. envi

Bière riche

Une délicieuse bouchée suisse

Les petits pains du 1^{er} Août font partie de la fête nationale: en format réduit, ils accompagnent merveilleusement à toute heure une bière gouleyante.



Mini petits pains

INGRÉDIENTS (30 PIÈCES):

80 g de beurre, 1 paquet de levure sèche, 2 cs de sucre de canne, 2,5 dl de lait tiède, 2 cc de sel, 500 g de farine, huile d'olive, 2 œufs.

PRÉPARATION:

Mélanger le beurre, la levure, le sucre et le lait. Laisser reposer cinq minutes.

Ajouter le sel et la farine, pétrir pendant six minutes. Tourner la pâte dans un saladier graissé à l'huile d'olive jusqu'à ce que toute la pâte soit recouverte. Laisser reposer une heure jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Préchauffer le four à 220°. Porter de l'eau à ébullition. Partager la pâte en quatre parts, rouler en «saucisson», puis couper en tronçons de 3 cm. Plonger 30 secondes dans l'eau bouillante. Badigeonner d'œuf et cuire 15 à 20 minutes au four.

House Selection Spirits

Une vodka fruitée pour les cocktails de l'été

HITFLASH
Promotion
en août
**PROFITEZ-EN
MAINTENANT!**

Commander maintenant!

15.90 CHF
au lieu de 17.90 CHF

la bouteille

Aicy Pêche 20%
Art. 13946
6 x 1,00 VP verre

www.myfeldschloesschen.ch



Leur qualité exceptionnelle et les conditions attrayantes ont déjà convaincu beaucoup de clients des «House Selection Spirits». La vodka Aicy est maintenant disponible en deux nouvelles saveurs:

- L'**Aicy Pêche** unit vodka pure et 6 % de jus de pêche et distille un goût harmonieux et frais.
- L'**Aicy Fraise** se compose de vodka pure et de 10 % de jus de fraise naturel. Elle est agréablement douce et fruitée.

Ces deux saveurs conviennent parfaitement aux long drinks et cocktails, mais sont aussi vraiment rafraîchissantes. Elles sont **disponibles** dans la limite des stocks avec les avantages habituels des House Selection Spirits:

- Manipulation facile grâce aux bouteilles économiques de 1 litre.
- Exclusivement pour la restauration. Aussi disponible à la bouteille.

Commander maintenant!

15.90 CHF
au lieu de 17.90 CHF

la bouteille

Aicy Fraise 20%
Art. 13947
6 x 1,00 VP verre

www.myfeldschloesschen.ch



wsletter et profitez

- ... les dernières nouveautés sur les produits et services,
- ... des superastuces et des choses bonnes à savoir,
- ... des recettes simples et créatives pour vous inspirer à surprendre vos clients,
- ... un concours pour tenter de remporter des prix exclusifs.

Nouvelle mise en page

Depuis juin dernier, la newsletter fait peau neuve. Avec le lifting de sa mise en page, la

newsletter est encore plus attrayante et facile à lire; vous, les restaurateurs, pouvez ainsi parcourir rapidement les nouveautés et les promotions.

S'abonner sans plus tarder

Vous êtes intéressés? Vous pouvez vous abonner à la newsletter sur myfeldschloesschen.ch et ainsi rester au courant chaque mois des nouveautés intéressantes et des promotions exclusives.

Refroidisseur à circulation

Bière fraîche – économiser énergie et frais

Grâce aux refroidisseurs à circulation, les amateurs de bière profitent de bière toujours fraîche sans qu'il soit nécessaire de refroidir tout le fût – une belle économie d'énergie et de frais pour les exploitants! Avec son nouveau refroidisseur, Feldschlösschen fait une fois de plus œuvre de pionnier dans le domaine

du développement durable. L'appareil utilise un produit réfrigérant encore plus respectueux de l'environnement et permet d'économiser 20 à 30 % d'énergie. En tant que client Feldschlösschen, vous profitez de frais d'électricité réduits sans réduction d'efficacité. Le refroidisseur à circulation convient aussi pour les fêtes. Si vous avez



Le nouveau refroidisseur à circulation pour une meilleure efficacité énergétique.

FELDSCHLÖSSCHEN.ch

le plus

pour vous les restaurateurs.

AI AI AICY!

QUATRE LIQUEURS FRUITÉES POUR
DES COCKTAILS RAFRAÎCHISSANTS ET
DES SHOTS AUX SAVEURS ESTIVALES



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

Cette boisson rafraîchissante légèrement amère est parfaite pour les douces soirées d'été

Le Lillet est synonyme d'élégance classique et d'un goût rafraîchissant. Ces dernières années, cet apéritif qui est plus que centenaire a été remis au goût du jour.

Bordeaux et agrumes

Le Lillet est composé à 85% de vins de Bordeaux et à 15% d'une fine liqueur artisanale aux agrumes. Ce mélange repose au moins six mois en fûts de chêne avant d'être assemblé par le maître du cellier pour lui garantir son goût unique.

Pur ou en cocktail

Que ce soit pur avec des glaçons, en apéritif ou en cocktail – le Lillet se boit en toute occasion. Nous recommandons particulièrement le «Lillet Vive»: mélangé au Schweppes Tonic Water et avec la bonne garniture, le Lillet devient une boisson vivifiante, parfaite pour les douces soirées d'été.



Commander maintenant!

15.25 CHF

la bouteille

Lillet Blanc 17%
Art. 12017
6 x 0,75 L, aussi à la bouteille

www.myfeldschloessen.ch

Lillet Vive

5cl de Lillet Blanc
10cl de Schweppes Tonic Water

Garniture:

1 fine tranche de concombre
1 fraise
1 brindille de menthe

Verser le Lillet Blanc dans un verre. Ajouter 4 ou 5 glaçons, le Schweppes Tonic Water et garnir.



Le trolley à fûts pratique de l'artisan valaisan Jean-Baptiste Sartoretti.

Tirage au sort

Participer et gagner un trolley à fûts

Ce trolley à fûts facilite aux restaurateurs le travail quotidien. Le figoleur Jean-Baptiste Sartoretti de Vouvry, en Valais, l'a inventé et construit spécialement pour le transport des fûts de 20 litres. SOIF tire au sort deux trolleys pratiques d'une valeur de 180 francs chacun.

Pour participer: envoyez le mot-clé «trolley» et toutes vos

coordonnées par fax au 058 123 42 80 ou par e-mail à durst@ffg.ch. Bonne chance!

Si vous voulez commander

Vous avez la possibilité de commander le trolley pratique pour 180 francs et 30 francs de frais d'envoi directement auprès de Jean-Baptiste Sartoretti, téléphone 079 508 65 84.

Ciné sous les étoiles à Rheinfelden

Du cinéma international à l'ancienne brasserie

«Attention, on tourne!» pourrait-on s'écrier du 11 au 15 août au domaine de la brasserie Feldschlösschen. Cet événement cinématographique et gastronomique est organisé par une association locale pour la 14^e année consécutive. Dès le crépuscule, des films tels que «Honig im Kopf», «St. Vincent», «Whiplash», «La Femme au tableau» et «Kingsman: Ser-

vices secrets» seront projetés sur grand écran. Le cadre de la manifestation vaut aussi le détour: des traiteurs régionaux veilleront au bien-être des visiteurs; les enfants auront droit à une après-midi spéciale, et samedi 15 août, la projection sera immédiatement suivie de la traditionnelle «After Movie Party».

www.openairkino-rheinfelden.ch



Le ciné à ciel ouvert de Rheinfelden se déroule dans un magnifique décor.

Schneider Weisse

Huit astuces pour réussir l'Oktoberfest



Une bière, une! Cet automne, l'Oktoberfest revient dans toute la Suisse. A part la bière et les bretzels, que proposer dans votre établissement pour une Oktoberfest réussie? A quoi faut-il veiller en premier lieu? Schneider Weisse vous dit tout.



Apéro matinal en plein air: un brunch bavarois pour démarrer l'automne.

Quand le coup d'envoi de la plus grande fête populaire sera donné à Munich le 19 septembre, les Bavarois ne seront pas les seuls à se lâcher. L'Oktoberfest a aussi sa place depuis longtemps dans notre agenda suisse. Depuis plusieurs années, ce type de fête fleurit dans nos régions, et ainsi la concurrence.

Schneider Weisse vous explique comment se démarquer de vos concurrents. Voici huit astuces pour réussir l'Oktoberfest dans votre établissement:

1 Essayez de vous organiser à l'avance! L'Oktoberfest est synonyme de

saison haute et de stress pour votre personnel. Il est donc indispensable de s'organiser très tôt. Une bonne coordination du buffet et une bonne rotation des tables sont aussi essentielles.

2 Elargissez votre gamme de bières! Ceux qui vont à l'Oktoberfest aiment boire et sont joviaux. Schneider Weisse Aventinus aura toute sa place dans votre établissement pour l'Oktoberfest.

3 Servez dans le bon verre! A l'Oktoberfest, on boit la lager dans une chope. Il est en revanche

interdit de boire la blanche dans une chope.

4 Faites attention à vos prix! A l'Oktoberfest, vous pouvez faire un beau chiffre en tant que restaurateur. Cependant, un prix trop élevé peut effrayer les clients et les retenir de commander un autre verre.

5 Mettez sur les spécialités bavaroises! Oktoberfest rime avec radis, obatzda, bretzels frais et leberkäs. Proposez une carte de saison à vos clients.

6 Offrez de l'animation à vos clients! Les concerts

invitent à la détente, les pass pour la bière améliorent votre chiffre: pour l'Oktoberfest, les clients veulent de l'animation et passer une soirée vraiment spéciale.

7 Soyez créatifs! L'Oktoberfest peut aussi prendre la forme d'un apéro matinal le dimanche. Un brunch bavarois pour démarrer l'automne!

8 Osez le costume traditionnel! Avec le personnel en lederhosen et en dirndl, vos clients seront émerveillés par l'ambiance. Il est aussi possible de les louer dans un magasin de déguisements.



L'ambiance de l'Oktoberfest à Zurich, sur le Bauschänzli.

Commander maintenant!

2.36 CHF

la bouteille

Schneider Weisse
Unser Aventinus (TAP6)
Art. 10025
20 x 50 cl VC verre

www.myfeldschloessen.ch



Gratuit: manuel de l'en-cas

Le «Schneider Weisse Brotzeit-Fibel» contient de nombreuses recettes simples et typiquement bavaroises. En tant que restaurateur client, vous trouverez ce manuel gratuitement dans la House of Beer. Intéressé? Alors envoyez-nous un e-mail avec votre adresse et contenant le mot de passe «Brotzeit-Fibel» à welcome@houseofbeer.ch. Nous vous enverrons ensuite le manuel par la poste.

Aperol, Campari et Crodino

Trois italiens, six drinks d'été

Campari, Aperol et Crodino se caractérisent tout à fait individuellement. C'est la grande culture apéritive de l'Italie qui leur est commune – et ces boissons se prêtent parfaitement au mixage des drinks. Avec ces trois italiens comme base, à vous de mixer des drinks pour tous les goûts.



Aperol 11%
art. 11123:
promotion: 10.49 fr.
(au lieu de 11.49 fr.) / bouteille
6 x 70 cl



Aperol Spritz

Ingrédients
6 cl de Prosecco
4 cl d'Aperol
1 giclée de soda

Préparation
Remplir le verre à moitié avec des glaçons. Ajouter une tranche d'orange, l'Aperol et du soda.



Aperol Ginger Breeze

Ingrédients
4 cl d'Aperol
5 cl de Schweppes Ginger Ale
2 cl de Prosecco
Jus d'une demi-lime
Tranche de concombre

Préparation
Mettre les glaçons dans le verre. Ajouter l'Aperol et le jus de lime, puis le Schweppes Ginger Ale et finalement le Prosecco. Décorer de la tranche de concombre mise dans le verre.



Campari 23%
art. 10318:
promotion: 21.55 fr.
(au lieu de 22.55 fr.) / bouteille
6 x 100 cl



Campari Tonic

Ingrédients
4 cl de Campari
Schweppes Tonic Water
morceau d'orange

Préparation
Remplir le verre de glaçons, ajouter du Campari et du Schweppes Tonic Water. Garnir de morceaux d'orange.



Campari Milano

Ingrédients
4 cl de Campari
4 cl de jus de cranberry
8 cl de Prosecco
feuilles de menthe fraîches

Préparation
Répartir les feuilles de menthe dans un verre. Ajouter du Campari, du jus de cranberry et des glaçons. Verser doucement le Prosecco et remuer légèrement.



Crodino (sans alcool)
art. 10496:
promotion: 0.79 fr.
(au lieu de 0.89 fr.) / bouteille
6 x 8 x 10 cl



Crodino

Ingrédients
1 bouteille de Crodino
zeste d'orange
glaçons

Préparation
Remplir le verre à vin blanc à moitié de glaçons. Ajouter le Crodino et garnir d'un zeste d'orange.



Crodino Tonic

Ingrédients
1 bouteille de Crodino
Schweppes Tonic Water
glaçons
zeste de lime ou de citron

Préparation
Remplir le verre à moitié de glaçons, ajouter le Crodino, remplir par du Schweppes Tonic Water et garnir d'un zeste de lime ou de citron.



Au service de la restauration**Le succès se construit ensemble –**

Feldschlösschen roule pour la Suisse. L'entreprise soutient les valeurs suisses et les véhicules dans tout le pays. Grâce à sa gamme complète de boissons et ses nombreux services, Feldschlösschen

est un partenaire fiable pour ses clients restaurateurs. Ceux-ci profitent aussi de la tradition suisse, car il est clair que la swissness est très bien vue par les clients.

1^{er} août: une importante tradition suisse

Lorsque l'on fait la fête en Suisse, c'est de préférence en trinquant avec une bière de la gamme Feldschlösschen. Au «Weisses Kreuz» à Meltingen par exemple, la swissness est essentielle, et ne pas seulement le jour de la Fête nationale. Maja Gasser et son équipe (photo) portent des chemises de lutteur traditionnelles toute l'année. L'aubergiste apprécie les produits suisses et les services complets de son partenaire boissons: «La Bügelbier de Feldschlösschen et la Cardinal conviennent à merveille à notre concept suisse, comme bien d'autres boissons Feldschlösschen.»

**Attelage à six: une véritable culture de brasserie**

Feldschlösschen entretient la longue tradition des fiers chevaux de brasserie. À Rheinfelden vivent huit shires belges de 900 kilos. Ils incarnent la culture brassicole et sont les ambassadeurs de l'entreprise. Que ce soit

à des foires comme l'Olma, la Muba ou la BEA, ou lors de manifestations spéciales chez des clients, les chevaux officient dans tout le pays. L'imposant attelage à six est particulièrement apprécié.



Feldschlösschen unit la Suisse

Oldtimer: «Service de la soif» chez les clients

Les premières années, la livraison de la bière se fit par rail et par cheval. En 1913, Feldschlösschen a acquis le premier camion. Suivi depuis par de nombreux autres. On peut les admirer dans le musée des oldtimers à Rheinfelden. Feldschlösschen ressort beaucoup d'anciennes voitures comme le «Service de la soif» de 1914 (photo) lors de jubilés de restaurateurs et d'autres événements. Feldschlösschen allie tradition et modernité en Suisse: depuis septembre 2013, les chauffeurs parcourent aussi le pays avec le premier camion électrique de 18 tonnes.



Chauffeurs: en route dans toute la Suisse



De Genève à Saint-Gall et de Schaffhouse à Chiasso: dans tout le pays, plus de 240 chauffeurs livrent quotidiennement les 3000 clients Feldschlösschen en boissons fraîches. Sur demande, ils peuvent déposer les commandes directement dans la cave des restaurateurs, organiser le stock et emporter le verre consigné. Depuis l'été dernier, les chauffeurs montrent aussi leur attachement à la Suisse par leur tenue: leurs habits de travail, fabriqués en exclusivité pour Feldschlösschen, leur confèrent un look traditionnel de cocher. Le principal livreur de boissons suisse contribue ainsi à propager l'esprit de tradition dans tout le pays.

Coaching événementiel: une aide précieuse



Nous organisons votre fête: pour organiser une manifestation, petite ou grande, les restaurateurs et organisateurs peuvent compter sur un soutien optimal de leur partenaire Feldschlösschen et ses Event Coaches; en s'y prenant bien en avance on peut assurer une planification minutieuse et la livraison à temps des camions-frigo, tentes, camions-pression, thèques et autre matériel à louer pour une fête réussie. Les Event Coaches de Feldschlösschen s'occupent aussi de mettre en place les stands de vente, gérer le stock et mobiliser le personnel nécessaire. Leur grande expérience en événementiel en fait les partenaires idéaux avant et pendant une manifestation spéciale pour en garantir le bon déroulement.

**10%
REMISE**

Offre valable du 01. au 31.08.2015,
à commander auprès du Service-Frais Zweifel

Le meilleur de l'apéritif: L'accompagnement.



Nous faisons tout pour produire les meilleures chips.



LES PROS
DES CHIPS

 zweifelchips

zweifel.ch

1000 couteaux suisses Feldschlösschen de Victorinox à gagner

Fêtez avec vos clients et augmentez vos ventes de bières Bügel



Feldschlösschen est partenaire principal des Fêtes fédérales de tir, de hornuss et de musique folklorique. Profitez-en aussi comme restaurateur: avec les promotions Feldschlösschen Bügel et Naturfrisch, augmentez vos ventes de bières à fermeture mécanique et offrez quelque chose de particulier à vos clients: il y a 1000 couteaux suisses Feldschlösschen de Victorinox à gagner.



Pour vos clients, gagner c'est facile:

1.

Collectionnez cinq étiquettes



2.

Complétez et envoyez les étiquettes

3.

Avec un peu de chance, vous gagnerez l'un des 1000 couteaux Victorinox en jeu!

Feldschlösschen est typiquement suisse et riche en traditions. Pour le réaffirmer, le plus grand fournisseur de boissons de Suisse soutient cette année les fêtes fédérales de tir, de hornuss et de musique folklorique.

Restaurateurs, vous et vos clients pouvez aussi en profiter: à l'occasion des fêtes fédérales, Feldschlösschen tire au sort 1000 couteaux suisses Vic-

torinox d'une valeur de plus de 50 francs chacun, soit 250 pièces par mois de juillet à octobre.

Commander et profiter

Les logos des fêtes fédérales figurent sur les étiquettes de la Bügel. En récoltant et renvoyant cinq étiquettes remplies avant fin octobre, vos clients participent au tirage au sort des couteaux suisses Feldschlösschen de Victorinox.

Avec cette promotion, offrez à vos clients quelque chose qui sort de l'ordinaire tout en augmentant votre chiffre d'affaires.

Commandez dès à présent le joli set de visibilité pour la grande promotion des étiquettes de Feldschlösschen Bügel et Feldschlösschen Naturfrisch auprès de votre Feldschlösschen Sales Manager, par ailleurs à votre disposition pour toutes questions.



Couteau suisse Feldschlösschen de Victorinox.



Feldschlösschen Naturfrisch:

Naturellement trouble et agréablement gouleyante

Commander maintenant!

1.98 CHF

la bouteille

Feldschlösschen Naturfrisch Art. 12505 20x50 cl VC verre

www.myfeldschloesschen.ch

Du beau matériel publicitaire

Commandez dès maintenant des Feldschlösschen Bügel ou Feldschlösschen Naturfrisch, et nous vous offrons du beau matériel publicitaire pour votre établissement.



Posters A2 et A3

Horloge «fond de fût»

Tableau noir

Présentoir de table

Présentoir en carton

Feldschlösschen Bügel:

Pleine de caractère et aux notes de houblon

Commander maintenant!

1.48 CHF

au lieu de 1.98 CHF

la bouteille

Feldschlösschen Bügel Art. 10975 20x50 cl VC verre

www.myfeldschloesschen.ch





Février 2007: le premier numéro de DURST (qui n'existait alors qu'en allemand).



Février 2012: SOIF se couvre de bleu.



Mai 2012: numéro spécial Coupe d'Europe de football.



Décembre en-têtes.

SOIF fête son 100^e numéro

De revue-clients à magazine de la

En février 2007, Arno Del Curto, entraîneur de hockey sur glace de légende, faisait la une du tout premier SOIF. Vous tenez à l'instant le N° 100 du magazine

de la restauration de Feldschlösschen. Pour ce jubilé, nous vous offrons une cartographie des bières. De plus, des prix sympas sont mis en jeu.

L'idée originale revient à Thomas Amstutz, PDG de Feldschlösschen, qui voulait un outil pour susciter l'enthousiasme de ses clients de la restauration autour des produits et services sympas de Feldschlösschen tout au long de l'année. Bernd Böhler n'est pas

non plus étranger à la création de cet outil. «À l'époque, on n'aurait pas pu faire grand-chose d'autre au format imprimé qu'un journal-bulletin pour la restauration», se souvient l'actuel Customer Development Director On-Trade. Pour lui, les choses

étaient claires: le nouvel outil serait une revue-clients intitulée SOIF (cf. p. 31).

Un succès immédiat

Il y avait un réel besoin d'une telle revue et dès le premier numéro paru en février 2007,

VisitePLUS

Fêtez le jubilé avec nous et gagnez un prix sympa

La parution du 100^e numéro de SOIF est aussi une raison de faire la fête en tant que restaurateur. Nous mettons ainsi en jeu une visitePLUS pour toute l'équipe d'un établissement (15 personnes max.). La visitePLUS comprend un tour de la brasserie du «petit château» d'une heure, une brève introduction à l'histoire de la bière et à ses qualités organoleptiques, ainsi qu'une dégustation de cinq bières.

Pour participer, envoyez le mot «cent» 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 une visite PLUS pour toute votre équipe. La date limite d'envoi est le 10 août 2015.



A voir pendant la visitePLUS: le «petit château» Feldschlösschen à Rheinfelden (à g.) renferme



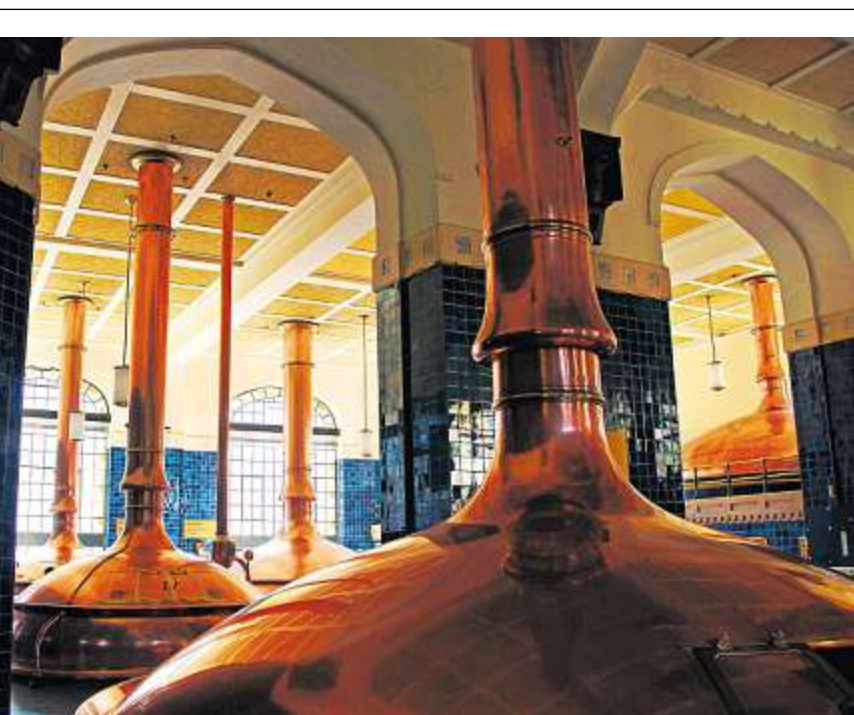
2013: nouvelle mise en page, nouveaux

août 2015: le 100^e numéro de SOIF.

restauration

le succès a été immense. En plus de huit ans, SOIF n'a cessé d'être peaufiné. Ce qui était alors une revue-clients est devenu magazine de la restauration, ne se limitant plus à la bière et s'étendant au secteur de la restauration tout entier.

Cependant, une chose n'a pas changé: après 100 numéros, SOIF jouit toujours d'une grande popularité.



la plus belle salle de brassage d'Europe (à dr.).

Markus Brendel

Carte des bières: explications

Retrouvez la nouvelle cartographie des bières dans ce SOIF. Interviewé par SOIF, Markus Brendel, sommelier de bière, maître-brasseur diplômé et créateur de bières, explique en quoi la bière est plus qu'un désaltérant.

Combien de types de bière existe-t-il?

Il existe plus de 100 types de bière différents. Mais c'est aussi en grande partie une question d'interprétation; nous aurions aussi pu facilement structurer la grande cartographie autrement. Ainsi par exemple, la Grimbergen belge est à la fois une bière d'abbaye et une strong ale.



Markus Brendel.

Quels sont les principaux types de bière?

Les bières lager à fermentation basse et les ales à fermentation haute. Les lambics aussi sont intéressantes. Ce sont des bières à fermentation spontanée.

En Suisse et dans le monde entier, ce sont les bières lager qui sont de loin les plus consommées. Pourquoi?

Les bières lager sont digestes et gouleyantes. Malgré leurs nombreux détracteurs, ces bières sont les plus bues depuis des lustres. Au niveau mondial, elles représentent 90% des ventes de bière.

Les bières lager sont-elles aussi les plus appréciées dans la restauration?

Oui, ce sont aussi les bières lager qui se vendent le mieux

dans la restauration. Mais la bière, ça va bien plus loin qu'une lager, un désaltérant ou un produit festif. Il y a tellement de bières spéciales qui peuvent accompagner des mets, voire un menu gastronomique. Feldschlösschen propose 14 types de bière différents et sa gamme House of Beer en compte même 35.

La diversité des bières est-elle aussi importante pour la restauration?

Absolument! Les clients Feldschlösschen avec un grand choix de bières nous rappellent sans cesse combien ils en profitent. Les Suisses se laissent de plus en plus tenter par les bières spéciales, et sont aussi prêts à payer un peu plus pour ça. La bière, c'est bien plus qu'une pinte.



Nouveau, en annexe à ce numéro de SOIF: carte des bières.

AC/DC au stade du Letzigrund à Zurich

T.N.T. – Les clients de Feldschlösschen ga

Zurich sous haute tension: début juin, les hardrockers du groupe australien AC/DC se sont produits à deux reprises à guichet fermé au stade du Letzigrund. Au premier concert, de nombreux clients invités par Feldschlösschen se trouvaient parmi les 48000 fans. Ils se sont laissé emporter autant par les vieux tubes comme «Thunderstruck», «Highway to Hell» et «T.N.T.» que par les songs plus récents.

Apéro au «Schlachthaus»

Avant le concert déjà, les clients de Feldschlösschen ont pu se mettre dans l'ambiance en buvant l'apéro offert au «Schlachthaus», juste à côté du stade.



Les rockers à plein tube: le groupe AC/DC sur la scène d'un Letzigrund bondé.



Daniel Zemp (de Feldschlösschen, à g.) remet les billets tant convoités.



Anticipation joyeuse: les clients de Feldschlösschen à l'apéro au «Schlachthaus», avant le c

Hôtel Marina Lachen

Cours de grillades avec Grimbergen

Organisé au restaurant «The Steakhouse» de l'hôtel «Marina Lachen», le cours de grillades était consacré au fast-food «classe», accompagné de bière Grimbergen. «Avec les participants, nous avons préparé des hamburgers haut de gamme.

La Grimbergen s'accorde idéalement avec ce fleuron du fast-food», affirme Dejan Savic, directeur de la restauration. L'hôtel a élargi son assortiment de bières et la Grimbergen fait un tabac.

www.marinalachen.ch



Pour accompagner la viande grillée, l'équipe du «Marina Lachen» sert de la bière Grimbergen



alvanisés



A g.: Feldschlösschen fournit les rafraîchissements. – A dr.: l'attelage à six de Feldschlösschen lors de la grande parade.

Fête fédérale de tir

L'attelage à six débarque en Valais

Du 11 juin au 12 juillet, les tireurs célébraient leur fête fédérale à Viège et Rarogne. Feldschlösschen officiait comme partenaire logistique et boissons et a forte-

ment contribué à la réussite de la Fête fédérale de tir 2015 grâce à son savoir-faire. Les tireurs ont pu se rafraîchir grâce aux bières Feldschlösschen Original et Bü-

gel. Sur les champs de tir, les nouvelles bières valaisannes, Pale Ale et Ämrich Weizen de Valaisanne, étaient aussi très appréciées.



concert.

Hôtel N'vY à Genève

L'after-work selon Brooklyn

L'hôtel N'vY de Genève, de la chaîne Manotel, organise chaque mois un after-work ayant pour thème l'Amérique. La bière new-yorkaise Brooklyn, en adéquation parfaite avec le style américain

de l'hôtel, est un élément central de ces manifestations. En juin, les bikers en Harley du Old Town Geneva Chapter sont passés à l'hôtel savourer la bière fraîche de Brooklyn, idéale en

soirée. Manotel exploite en tout six hôtels à Genève intra-muros et est un client Feldschlösschen de longue date fidèle et comblé.

www.manotel.com



Ci-dessus: Francis Géromin (responsable achat Manotel) et Frédéric Bertholier (Feldschlösschen).

A gauche: ambiance after-work décontractée.



en aux participants du cours.



A gauche: la Brooklyn était la bière de la soirée.

A droite: les Harley du Old Town Geneva Chapter.

Franziskanisch für Hochgenuss.

Das frisch-fruchtige Franziskaner Naturtrüb
für die genussvolle Auszeit.



Zeit für das Besondere.





UNE BIÈRE AVEC CASIMIR PLATZER

«Nous sommes logés à la même enseigne»

Casimir Platzer, depuis que vous êtes président de GastroSuisse en tout cas, votre agenda est surbooké. Avez-vous parfois le temps de boire une bière?

Vous savez, je n'aime pas la bière, je ne bois que du thé toute la journée. Je préfère le thé de houblon, éventuellement froid à partir de quatre heures de l'après-midi (rires). Bien entendu, je prends volontiers une bière mes soirs de congé.

Dans la restauration, l'humeur n'est pas aux vacances ces derniers temps, il y souffle un vent glacial.

C'est vrai. L'an dernier il y a eu au niveau national beaucoup de décisions qui nous concernent. Même si notre initiative sur la TVA a été rejetée, nous avons quand même pu démontrer l'importance de la restauration pour l'économie suisse. Les politiciens ont changé leur perception de nous par rapport à quelques années auparavant. En 2014 on avait l'impression d'avoir atteint le creux de la vague....

... puis la décision de la Banque nationale est arrivée en début d'année.

Exactement. Cela a encore resserré l'étau, alors que les défis étaient déjà très importants. Nous devons nous attendre à ce que la force du franc continue à produire des effets négatifs. Le tourisme gastronomique est un grand problème. Selon une étude de GastroSuisse, la restauration suisse perd chaque année environ quatre milliards de francs, car les

CASIMIR PLATZER (53 ANS)

Ce Bernois de l'Oberland est président de GastroSuisse depuis un an et membre du comité depuis 1989 déjà. Il exploite avec sa femme Muriel l'hôtel Belle Époque Victoria à Kandersteg. Il est aussi président de l'Association internationale de l'hôtellerie et de la restauration IH&RA et membre du comité directeur de Suisse Tourisme.

Suisses vont régulièrement manger à l'étranger ou y délocalisent leurs fêtes.

On reproche souvent aux restaurateurs de se plaindre, on dit qu'ils n'ont qu'à être un peu plus créatifs...

Nous ne nous plaignons pas, c'est tout simplement la réalité. L'évolution du chiffre d'affaires et des frais est néfaste aux restaurateurs. 50 % de la bière que vous buvez à l'instant va au service. Ces 15 dernières années ont vu se profiler des transforma-

tions énormes des habitudes de consommation, on trouve à manger à chaque kiosque. Au fond, chaque restaurateur devrait offrir un take-away si c'est ce que le client veut. Mais ce n'est pas la solution partout, il n'y a pas de miracle. Nous vivons dans une société de pendulaires, ce qui rend la vie dure aux établissements de campagne.

«Nous ne nous plaignons pas, c'est tout simplement la réalité»

Casimir Platzer, président de GastroSuisse



Les restaurateurs dépendent d'autant plus du soutien de l'association. Qu'y a-t-il à l'ordre du jour actuellement?

Les prérequis pour exercer dans la restauration sont très bas, cela en influence l'image. Nous voulons exiger une formation de base réévaluée à la hausse. Dans certains cantons, des avancées ont déjà eu lieu. Nous menons aussi des sondages pour une éventuelle initiative populaire visant à réduire les entraves au commerce, et ainsi les coûts de nos achats.

Comment Feldschlösschen peut-il aider les patrons comme partenaire boissons?

Feldschlösschen a déjà beaucoup fait ces dix dernières années pour soutenir le secteur en offrant une vaste gamme de bons produits et de bonnes actions. L'entreprise se donne la peine de prendre en compte la situation difficile, la compréhension est là. En fin de compte, nous sommes tous logés à la même enseigne: la restauration est un acheteur important, si elle va bien, le bras-armeur va bien aussi.



*«Monsieur Platzer, qu'est-ce qui bouge dans le secteur?»
La rédactrice de SOIF
Melanie Roth boit une bière avec le président de GastroSuisse
Casimir Platzer.*

Eve Caipirinha: un délice irrésistible

pour les chaudes journées d'été

Commandez
maintenant!



Consommer
avec modération.



eve
BY CARDINAL



Aussi la cinquième édition du Zurich Openair, encore assez nouveau, offre un programme varié.

Concours

4x2 billets pour le Zurich Openair

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. Qui a fait la couverture du premier numéro de SOIF en février 2007?

- L** L'entraîneur de hockey Arno Del Curto
- S** L'entraîneur de football Christian Gross
- D** L'attelage à six de Feldschlösschen

2. Comment s'appelle l'établissement zurichois dont les murs sont gravés de dizaines de milliers de noms?

- D** Pfluumezimmer
- N** Himbeeristube
- A** Oepfelchammer

3. Que peuvent gagner vos clients grâce à la promotion sur les étiquettes des Feldschlösschen Bügel à fermeture mécanique et Naturfrisch?

- F** Des oranges mécaniques
- C** Les services d'un mécanicien
- G** Des couteaux de poche de Victorinox

4. Où est-ce que vous trouvez comme restaurateur les actions exclusives de Feldschlösschen?

- S** Dans la feuille officielle de la ville de Rheinfelden
- E** Dans la newsletter de Feldschlösschen
- D** ans les calendriers séculaires des paysans

5. Comment s'appelle la boisson nationale autrichienne sans alcool?

- A** Almsprudler
- R** Almdudler
- D** Almknudler

La solution est:

Cardinal, la bière parfaite des festivals open air

Une fois n'est pas coutume, Cardinal sponsorisera de nombreux festivals open air cet été. La bière fétiche des festivals est parfaite pour ces manifestations et n'a pas son pareil pour rafraîchir les assoiffés de musique. Elle ne manquera pas non plus au Zurich Openair à Rümlang, qui vous attend pour sa cinquième édition avec un programme intéressant et varié. SOIF tire au sort 4x2 billets pour le samedi 29 août.

www.zurichopenair.ch



La bière des festivals Cardinal règne aussi sur le Zurich Openair.

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 Zurich Openair (carte journalière pour le 29 août).

La date limite d'envoi est le 10 août 2015

Gagnants SOIF de juin 2015

Lukas Willi (Ettiswil) et **Rita Wegmüller** (Frutigen) ont chacun gagné **deux billets pour les Thunerseespiele**.

Karin et Roland Kilian (Restaurant Bözingenberg, Bienne) et **Nadja et Olivier Telschow** (Gartenbistro, Oensingen) ont chacun gagné **deux billets pour le Paléo Festival**.

Carla Nicolet (Nidau), **Elsbeth Flütsch** (St. Antönien), **Silvia Pilat** (Hochdorf), **Michael Bauder** (Aesch), **Karl Heinz Odermatt** (Rain), **Christof Burki** (Näfels), **Edith Signer** (Wil), **Susanne Miedema** (Restaurant Chrebsbach, Seuzach), **Eliane Maggio** (La Tour-de-Peilz), **Nadine Gentelet** (Meyrin) ont chacun gagné **deux billets pour le Seerose-Openair** suite au «Gästival».

Toutes nos félicitations!

Soif, envie de plus?

Vous voulez...

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

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

www.myfeldschloessen.ch!

Inscrivez-vous vite
et profitez!



MyFELDSCHLOESSCHEN.ch

Soif, envie de plus

Feldschlösschen et son offre complète de boissons

«Tout auprès du même fournisseur – cela simplifie énormément notre travail»

Comme restaurateur, vous pouvez vous fournir auprès de Feldschlösschen parmi la plus vaste gamme de bières – et bien plus encore! Gaëtan Le Bris apprécie de pouvoir commander toutes les boissons facilement chez un seul

fournisseur: eaux minérales, boissons gazeuses, bière, vin, alcools forts. «Notre travail est grandement facilité, tout est simple et rapide», dit le gérant du Buffalo Grill Restaurant de Crissier près de Lausanne.

«C'est principalement en raison de la logistique professionnelle et de l'immense gamme que nous achetons toutes les boissons chez Feldschlösschen», dit Gaëtan Le Bris. Ce Français, gérant depuis trois ans le Buffalo Grill Restaurant de Crissier, apprécie le partenariat avec Feldschlösschen: «Carlsberg et bières de saison, Arkina, boissons gazeuses, nos six vins, pro-secco, champagne, rhum, tequila et whisky: nous commandons toutes les boissons en toute simplicité chez un seul fournisseur.»



Le restaurateur Gaëtan Le Bris avec quelques-unes des nombreuses boissons qu'il achète chez Feldschlösschen.

«Une grande simplification»

Gaëtan Le Bris et son équipe profitent du partenariat avec Feldschlösschen: «Pour toute notre gamme de boissons, à la commande et à la facturation, nous avons maintenant un seul interlocuteur. C'est une grande simplification – tout est plus simple, facile et rapide. La mar-

chandise commandée arrive toujours ponctuellement.» Profitez vous aussi de pouvoir tout commander auprès d'un

seul fournisseur, à toute heure: en plus de ses nombreux produits propres, Feldschlösschen dispose d'une gamme de mar-

chandise attrayante et variée. Environ 500 articles de plus de 100 marques sont disponibles à des prix concurrentiels. Vous trouverez un aperçu détaillé de la gamme dans nos listes des prix sur myfeldschloesschen.ch.

Un échantillon de notre vaste gamme:



Le conseil du Sales Manager

Le restaurateur Gaëtan Le Bris est reconnaissant d'avoir en Feldschlösschen un interlocuteur unique pour toutes ses boissons. Humainement aussi, il apprécie le partenariat avec le plus grand fournisseur de boissons suisse: «Hugo Guerreiro, notre Sales Manager compétent, nous fournit de tout temps conseils et appui, et les chauffeurs de Feldschlösschen font aussi du super boulot. C'est très important pour nous.»

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
BREMENINGLY CRISP TASTE
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 prominently displayed. A red apple is also visible next to the bottle. The scene is set in a lush green field under a blue sky.

1664 BLANC

LE GOÛT À LA FRANÇAISE

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

The advertisement shows a boat deck with a small round table and two red chairs. On the table are two glasses of beer and a bottle of 1664 Blanc. The background features a harbor with many sailboats and a town built on a hillside. The sky is blue with a bright sun.

25^e Caribana Festival

Des shows fantastiques, des bières suprêmes et une affluence record!



Des groupes épatants, un temps fantastique et de nombreux bars avec des bières délicieuses: jamais encore le Caribana Festival n'avait attiré autant de monde que cette année.

Un quart de siècle déjà pour le Caribana Festival de Nyon! Organisateurs et festivaliers ont été comblés pour cette 25^e édition.

Le plus beau cadeau d'anniversaire du jubilaire a sans doute été l'affluence sans précédent: du mercredi 3 au dimanche 7 juin, pas moins de 35000 personnes étaient de la fête sur les rives du Léman à Nyon. Grâce à des pointures internationales comme Marilyn Manson, Mika, Skip The Use, Bastille et Metronomy, trois des cinq jours du festival affichaient même complet.

La météo a aussi joué le jeu

Le temps s'est montré clément pour le Caribana Festival, avec des températures agréables et un soleil généreux. Le Corona

Tuk Tuk, chargé de deux réfrigérateurs bien remplis, a proposé des rafraîchissements bienvenus. Les festivaliers ont pu se désaltérer d'une 1664 ou d'une Grimbergen fraîchement tirée sous les tentes décorées aux couleurs des marques internationales Premium. Au bar VIP 1664, les invités ont eu l'occasion de tester le vaste assortiment de bières en bouteille de la House of Beer: Brooklyn, Staropramen, Schneider Weisse et bien d'autres spécialités se sont disputé la faveur des amateurs de bières.

Une gâterie pour les clients restaurateurs

Les clients de Feldschlösschen ont été particulièrement choyés: ils ont pu goûter sur place les toutes nouvelles bières Valaisanne Ämrich Weizen, Valaisanne Pale Ale et Cardinal Rousse – et ont été séduits.

www.caribana-festival.ch



Attraction: le Corona Tuk Tuk.



Large assortiment de bières au bar VIP 1664.



Un personnage haut en couleur: Marilyn Manson a enthousiasmé le public du Caribana Festival 2015.



Feldschlösschen était déjà de la partie en 2012 pour la Fête fédérale de hornuss à Lyss.

Fête fédérale de hornuss à Limpach

Partenaire roi: le président du CO apprécie le savoir-faire de Feldschlösschen

Pour la 3^e fois consécutive, Feldschlösschen est partenaire roi et fournisseur en boissons de la Fête fédérale de hornuss. «Cette fête incarne des valeurs qui nous sont chères: swissness, tradition et camaraderie», dit Claude Blatter, chef du projet.

En août, Limpach deviendra un haut-lieu de la tradition: ce village idyllique du Mittelland bernois accueillera la 37^e Fête fédérale du hornuss. Le 19 août aura lieu le hornuss inaugural, où l'on pourra voir les 42 meilleurs joueurs qualifiés. Les

deux week-ends suivants (du 21 au 23 et du 28 au 30 août), la commune de 300 âmes vivra encore au rythme du hornuss: Limpach attend 5000 joueurs de hornuss et le double de visiteurs les jours de compétition.

Une collaboration agréable

La logistique est digne des travaux d'Hercule. Peter Vögeli, président du CO, est donc heureux d'avoir un partenaire-roi compétent et expérimenté comme Feldschlösschen pour l'approvisionnement en boissons: «La collaboration avec Feldschlösschen a été très agréable dès le début. Nous avons été parfaitement accompagnés.»

Une solide expérience

L'expérience de Feldschlösschen pour l'organisation de la Fête fédérale du hornuss est grande: Après Höchstetten (2009) et Lyss (2012), l'entreprise est partenaire-roi pour la 3^e fois. Feldschlösschen est aussi partenaire logistique et boissons de la Fête fédérale de lutte depuis des années. Les deux fêtes ont lieu tous les trois ans, et certains joueurs de hornuss recherchent aussi la gloire à la Fête de lutte.

Un fort attachement

«Nous sommes très attachés à ces fêtes. Elles incarnent des valeurs qui nous sont chères – swissness, tradition et camaraderie», dit Claude Blatter, chef

de projet chez Feldschlösschen. Il estime à 400 hectolitres la quantité de bière qui sera consommée à Limpach. Il vante

«Nous avons été parfaitement guidés par Feldschlösschen»

Peter Vögeli, président du CO

aussi la collaboration avec les organisateurs, d'emblée parfaite et empreinte d'humanité: «Le travail était marqué par une bonne camaraderie. Cela a facilité bien des choses.»

Réjouis à l'avance

Grâce au partenaire-roi et fournisseur de boissons Feldschlösschen, Peter Vögeli peut d'ores et déjà se réjouir en toute quiétude en songeant au lancement de la fête, le 19 août: «Désormais, il n'y a plus que la météo qui puisse venir gâcher la partie», affirme-t-il.

www.ehflimpach2015.ch



Signature du contrat à Rheinfelden (depuis la g.): Peter Vögeli (président du CO de la Fête féd. de hornuss), Christoph Zulauf (sponsoring, Fête féd. de hornuss), Claude Blatter (Senior Project Manager Sponsoring, Feldschlösschen) et Ulrich Reinhard (Area Sales Director, Feldschlösschen).

Apawi Pure Lounge à Bâle

Faire la fête et manger sainement

Un cadre magnifique et un concept unique: à la mi-juin, l'Apawi Pure Lounge a ouvert aux abords du pont Mittlere Rheinbrücke à Bâle. On peut y faire la fête non seulement en buvant champagne, cocktails et bière, mais aussi en se faisant plaisir sainement. L'apawi est un concept mêlant cocktails de haut vol, service de barista et nourriture diététique. Les aliments qui le composent nous viennent des Indiens Lakota. Ce que l'on appelle «superfood» contient des protéines de qualité, des antioxydants, du calcium et des oméga-3.

En partenariat avec Feldschlösschen

La terrasse au bord de la promenade du Rhin et le lounge avec fumoir offrent une atmosphère de bien-être. «Boissons, nourriture, musique – nos exigences sont élevées en tout», dit Christoph Schmid, gérant. Les gérants de l'Apawi Pure Lounge ont donc choisi un partenariat avec Feldschlösschen.

Des produits de l'apawi aussi disponibles

Claude Hagmann, associé de Christoph Schmid, est lui aussi enthousiaste: «Il existe enfin un lieu où l'on peut trinquer au champagne et malgré tout consommer des aliments issus de l'agriculture durable et régionale ainsi que de l'apawi.»

www.apawi.ch



Situation idéale sur le Mittlere Rheinbrücke: l'Apawi Pure Lounge à Bâle (à droite).



L'Apawi Pure Lounge est aménagé avec goût.



Frais, délicieux et tout à fait sain: la glace protéinée selon l'apawi.



L'hôtel Grimsel à Obergesteln a été agrandi et modernisé peu à peu.

Hôtel Grimsel à Obergesteln

30 ans de satisfaction avec Feldschlösschen

En été 1985, Martin et Miranda Zeiter-Jerjen ont repris l'hôtel Grimsel à Obergesteln. Ils reviennent sur 30 ans de travail intense et de riches d'enseignements, ponctués d'heureuses expériences. Depuis les débuts, bien des choses se sont passées à Obergoms: l'hôtel a été agrandi et modernisé, sans toutefois porter atteinte à son charme. L'entreprise familiale est désormais passée aux mains de la 2^e gé-

nération: Manfred et Samaphon Zeiter-Suwannarat aussi mettent l'accent sur une atmosphère familiale.

«Nos plus sincères remerciements»

Feldschlösschen a été fournisseur de boissons dès les débuts. La famille est unanime: «Sans notre partenaire Feldschlösschen, nous n'aurions pas pu prospérer. Nos plus sincères remerciements.»

www.hotelgrimsel.ch



LES JUS DE FRUITS RAUCH:

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



Multivitamine

Orange 100%



Fruit de la passion

Mangue

Tomate

Orange avec pulpe 100%

Pamplemousse rose 100%

Ananas 100%

Cranberry

Orange 100%



Cassis

Cranberry

Ananas 100%

Pêche

Multivitamine

Orange avec pulpe 100%

Tomate 100%

Abricot

Fraise



Rauch. Fruit, famille et nature. Depuis 1919.

Carlsberg, where is the party?

Lors de ces fêtes, nous servons la bière à même la piste de danse

Que le service particulier soit loué: les événements sous la devise «Where is the party?» sont une garantie de succès. Les propriétaires de clubs profitent non seulement de clients satisfaits, mais aussi de ventes de bières réjouissantes.

Lorsque Carlsberg est de la partie, une bonne party est garantie: la marque premium des soirées réussies le prouve sans cesse. L'an passé, 60 fêtes à succès ont eu lieu sous la devise «Carlsberg, where is the party?». Et au printemps dernier, Carlsberg a encore fait trembler les pistes de danse suisses avec huit fêtes.

À fans particuliers, service particulier

Lors de ces manifestations, Carlsberg offre un service unique aux clients: «Les fans de Carlsberg peuvent commander leur bière préférée à un bar spécial, évitant ainsi la cohue habituelle dans les clubs. Nos hôtesses servent la Carlsberg à même la piste de danse», explique Walter Gasser, Activation Manager chez Feldschlösschen. Une bande LED rouge ou verte sur la bouteille permet d'indiquer si celle-ci est vide ou pleine. Comme cela, les gosiers n'ont pas le temps de se dessécher.

Fidélisation des clients grâce au pass bière et aux photos

Ce n'est pas tout: ceux qui s'enregistrent sur Facebook paient leur Carlsberg deux



«Where is the party?» La fête, c'est ici: une superbe ambiance au Globull à Bulle.

francs moins cher à toutes les fêtes grâce au pass bière métallique. Et bien entendu, quelques jours plus tard, les photos de la fête sont sur la page Facebook.

Plein à craquer et plus de bière vendues

Les fêtes ont toutes eu lieu chez des clients de Carlsberg correspondant au positionnement premium et vie nocturne de la marque. «Cela nous aide à présenter Carlsberg aux consommateurs comme une marque premium de vie nocturne, et c'est très avanta-

geux aussi pour la renommée de nos clients», explique Dominique Zingg, Brand Manager Carlsberg.

En tout, les huit fêtes ont attiré 4500 visiteurs. Les organisateurs ont donc pu se réjouir de clubs pleins à craquer et de plus de 10 % de ventes de bières supplémentaires. Ils étaient heureux de l'activation et leurs clients ravis par ce système. Une bonne raison de continuer avec la même devise pour les fêtes de cet automne!

www.facebook.com/CarlsbergSwitzerland

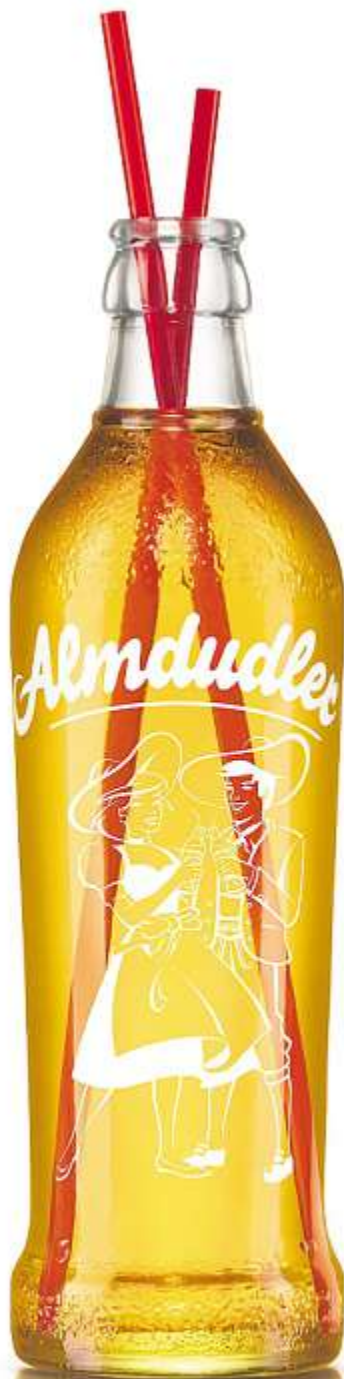


Dans le mille: au club «Le Ciel» à Berne, les clients ont aussi apprécié le service exceptionnel.

Limonade aux herbes des Alpes

Mixtion possible avec Almdudler

Puisant dans les herbes de nos Alpes, l'Almdudler s'accorde parfaitement à la restauration suisse. La boisson nationale autrichienne rafraîchit non seulement à l'état pur, mais convient à merveille aux mélanges.



Depuis plus de 55 ans, l'Almdudler est un désaltérant rafraîchissant très apprécié. Restaurateurs et consommateurs apprécient le goût unique de cette limonade aux herbes des Alpes. Afin de diversifier la carte des boissons et augmenter le chiffre, l'Almdudler se mélange aussi très bien: que ce soit en Schorle, en panaché ou en cocktail, l'Almdudler rend la mixtion possible.

Une vitalité alpine

En réussissant en 1957 à mettre en bouteille la vitalité des Alpes autrichiennes, le créateur de l'entreprise, Erwin Klein, a créé une légende. Les décennies ont passé et la limonade est toujours fabriquée selon la même recette originale à partir d'herbes naturelles des Alpes et enthousiasme toutes les générations avec son goût unique. Sa recette secrète et son image de marque entretenue avec sérieux, conviction, soin et amour ont fait de l'Almdudler la marque de boissons la

plus connue et la mieux aimée du marché autrichien des boissons. Almdudler, c'est l'Autriche en concentré, c'est un bien culturel austro-alpin, individuel, original, charismatique.

L'ambassadeur idéal

Aujourd'hui encore, Almdudler appartient entièrement à la famille Klein et est dirigé par la quatrième génération. L'entreprise mise sur une direction moderne et orientée vers l'avenir. Toujours ouvert à de nouveaux partenariats, Almdudler est le plus important ambassadeur de l'hospitalité et de la sociabilité autrichiennes à l'étranger.

Idéal pour les soirées estivales

L'Almdudler – pur ou en mélange – convient à merveille aux chaudes soirées estivales en terrasse ou au jardin.

Almdudler en un coup d'œil

- Une recette originale à base d'herbes naturelles des Alpes
- Une entreprise familiale, aujourd'hui dirigée par la quatrième génération
- Sans conservateurs
- Sans arômes artificiels
- 100 pour cent vegan
- Bouteille originale **35 cl en verre VC, d'une forme unique**
- Idéal pour la restauration de jour, les jardins, cafés et bistrot
- Grâce à son goût fruité unique, Almdudler **se combine facilement avec les menus du jour en tous genres**

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

Almsmash



10 cl d'Almdudler
 6 cl de gin
 4 cl de sirop de romarin, de citron ou de basilic
 2 cl de jus de citron
 2 cl de jus de pamplemousse
 Brindille de romarin
 Feuilles de basilic
 Glaçons

L'Almsmash, c'est la rencontre du romarin ou du basilic avec du gin, et de la note fuitée du citron et du pamplemousse avec l'Almdudler original, un rafraîchissement piquant et frappé lors de la canicule.

Almpari



10 cl d'Almdudler
 10 cl de prosecco
 4 cl de Campari
 Menthe fraîche

Le Campari, classique italien, mélangé à l'Almdudler, au prosecco ou à un vin pétillant, avec de la menthe et des glaçons, c'est un plaisir bien particulier pour les journées caniculaires et les chaudes soirées d'été.

Almhugo



15 cl d'Almdudler
 3 cl de sirop de fleurs de sureau
 Menthe
 Glaçons

L'Almhugo est l'alternative parfaite pour ceux qui préfèrent les cocktails sans alcool. Combinaison rafraîchissante du pétillant de la limonade alpine et de la menthe aromatique, il se sert de préférence frappé: c'est l'apéritif sans alcool idéal.

Commander maintenant!

1.10 CHF

au lieu de 1.50 CHF

la bouteille

Almdudler Kräuterlimonade
 Art.10199 20x0,35cl VC verre

www.myfeldschloessen.ch

Au resto avec Beat Schlatter

Des noms gravés et Gottfried Keller

Lieu:

Restaurant Oepfelchammer, Rindermarkt 12, Zurich

Interlocuteur:

Markus Albrecht, sommelier

Beat: Est-ce vrai que Gottfried Keller était un habitué ici? Markus: Il a tué beaucoup de verres ici et même mangé une assiette froide. C'est dans cette même pièce qu'il s'est assis. Ce petit salon n'a subi aucune modification depuis 1801.

Beat: Votre restaurant est recommandé par les guides de voyage du monde entier – notamment pour la légendaire poutre du plafond en bois sur laquelle on peut grimper. J'ai moi-même essayé, en vain. Markus: Ceux qui y parviennent peuvent graver leur nom sur le mur ou le plafond. Et la maison leur offre un verre. En 200 ans, entre 90 000 et 120 000 personnes ont réussi à monter sur la poutre.

Beat: Quel est le prix le plus élevé que tu aies jamais



Beat Schlatter (à g.) et Markus Albrecht devant le «Oepfelchammer».

payé pour une bière? Markus: J'ai payé pour une Samichlaus 15 francs. Mais ce n'était pas ici dans le Kreis 1, mais à Buchs.

Beat: 15 francs? Il y avait un striptease inclus à ce prix-là? Markus: Non, le serveur est resté habillé.

Beat: Quand tu es de sortie, accordes-tu de l'importance à la bière que tu bois? Markus: Oui. Je suis un amateur. Selon moi, la meilleure

bière est la Hopfenperle de Feldschlösschen. Actuellement je ne bois pas d'alcool, donc que de la bière sans alcool.

Beat: Comment pourrait-on augmenter la consommation de bière? En la vendant moins chère par exemple? Markus: Non. Les prix sont justes. Chez nous, le «Herrgöttli», soit deux décilitres, est à 4.30 francs.



Des milliers de noms gravés dans le «Oepfelchammer».

Agenda présenté par **MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**

Portes ouvertes en Valais, des films et de la musique



• **Festival du film de Locarno:** c'est en 1946 que le festival eut lieu pour la première fois. Cette année encore, il se tiendra du 5 au 15 août et réunira des cinéphiles par milliers sur la magnifique Piazza Grande. Feldschlösschen est partenaire du festival.

www.pardolive.ch



• **Journée portes ouvertes:** Valaisanne, la brasserie du Valais, fête ses 150 ans à Sion cette année. Et elle entend faire de ce jubilé une fête populaire. Le 7 août, elle proposera de nombreuses attractions à l'occasion d'une journée portes ouvertes.

www.valaisanne.ch



• **Zurich Openair:** ce festival à proximité de l'aéroport de Kloten est encore tout jeune puisque ce n'est que sa 5^e édition, mais il a malgré tout déjà un public fidèle. Cette année, il aura lieu du 26 au 29 août – et bien sûr Cardinal, bière des festivals par excellence, est partenaire de l'événement.

www.zurichopenair.ch



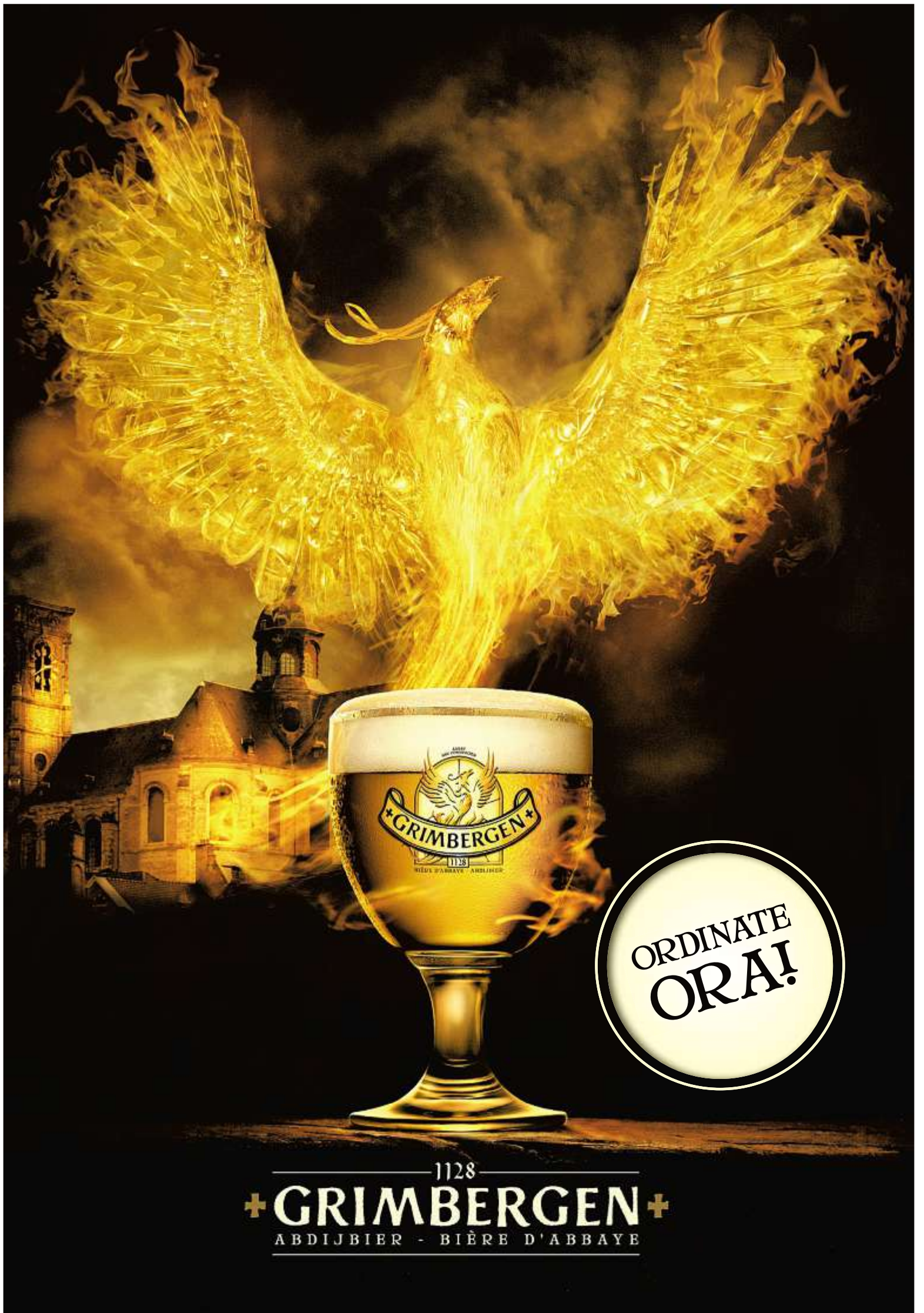
DANS LES COULISSES



BERND BÖHLER
Customer Development Director On Trade, depuis 14 ans chez Feldschlösschen

«Feldschlösschen sans le magazine de restauration SOIF est aujourd'hui impensable pour moi»

« Vous tenez entre vos mains la 100^e édition de SOIF, moi la toute première du mois de février 2007. Ce jubilé me ravit tout particulièrement, j'ai même l'honneur d'être l'inventeur de ce magazine de restauration. Mais vous, chers clients de la restauration, vous êtes beaucoup plus importants pour SOIF que l'inventeur. Je vous remercie de votre intérêt pour le magazine SOIF et de votre disposition à participer continuellement à la création d'articles intéressants.»



ORDINATE
ORAI!

1128
+ GRIMBERGEN +
ABDIJBIER - BIÈRE D'ABBAYE