



# SOIF

Le magazine de restauration de l'entreprise Feldschlösschen – [www.journalsoif.ch](http://www.journalsoif.ch)  
N° 9 | Septembre 2015

Tuyaux de clients Feldschlösschen

## La pêche aux nouveaux clients en automne

Page 10



**HIT**



Feldschlösschen  
Original

Prix net **1.26**  
au lieu de 1.56  
VC caisse | 20 x 0,50 |  
Art. 10099



### Fête de la bière

Feldschlösschen participe à la fête au Bauschänzli

Page 19

### The Bottle

Le vin de Feldschlösschen a beaucoup de succès au «Dolce Vita»

Page 26



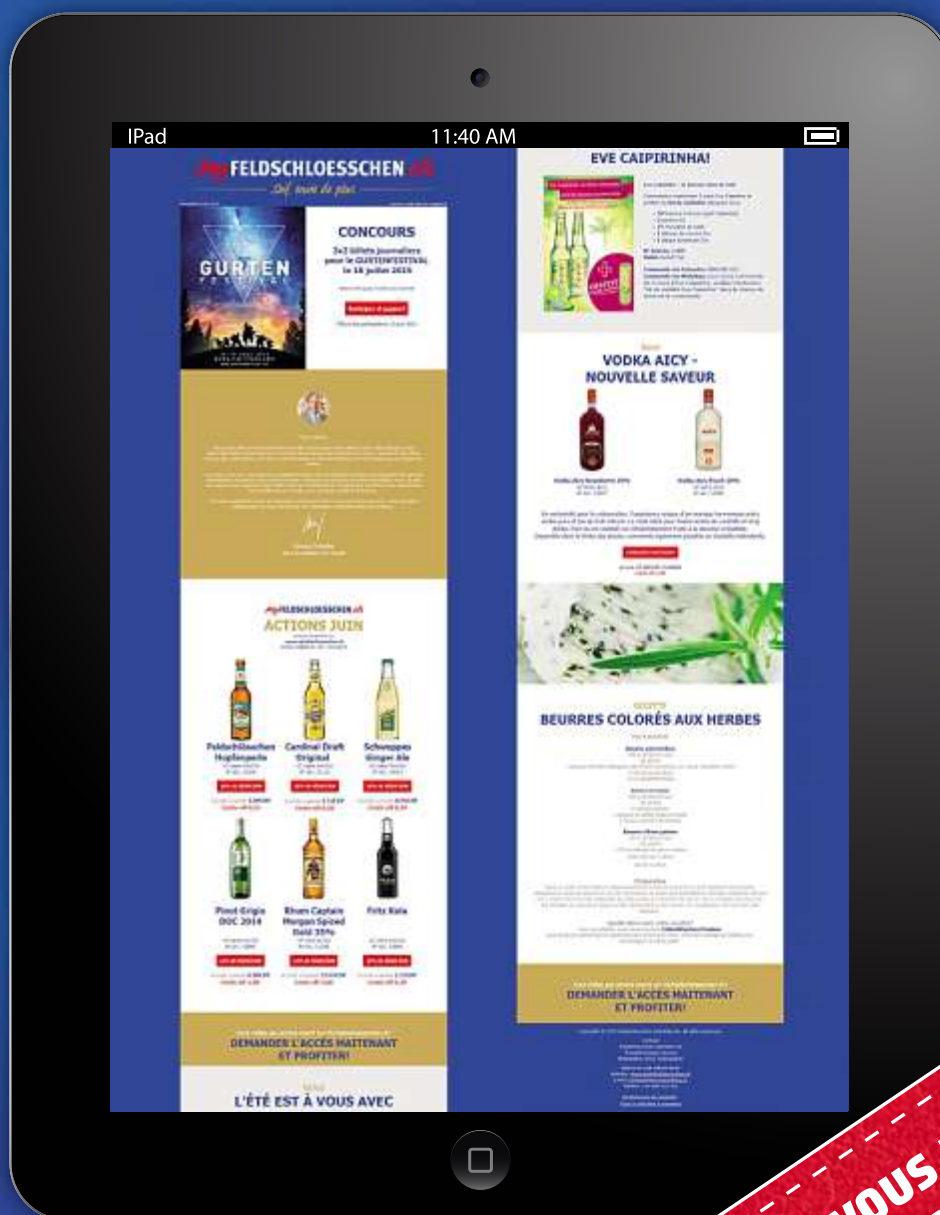
# NEWSLETTER

**My**FELDSCHLOESSCHEN.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](http://www.myfeldschloesschen.ch)

Éditorial

# Comment augmenter le chiffre quand vient l'automne



**Chères lectrices, chers lecteurs,**

L'automne, c'est le temps des récoltes. Et les restaurateurs ne manquent pas d'idées pour faire augmenter le chiffre à l'époque des feuilles mortes. Pour Robert Schneider du restaurant Limmatbrücke à Fahrweid par exemple, le succès ne faiblit pas au fil des ans avec ses semaines du poisson et des moules et sa bouchoyade. En **page 10** vous saurez quelle bière ce client Feldschlösschen sert à ses clients pour accompagner le poisson et les moules.

L'automne, c'est aussi la saison de la chasse. En **page 13**, découvrez comment le restaurant Meating à Zoug enchante les papilles en puisant dans nos forêts. Le restaurant de l'Étoile à Perrefitte, dans le Jura bernois, est lui aussi connu pour ses menus de chasse. En **page 30**, le gérant et client Feldschlösschen Fabien Mérillat nous révèle des recettes de chasse à tomber.

Pas d'automne sans bière ! En **page 11** vous saurez quelles sont les meilleures bières de la vaste gamme Feldschlösschen pour accompagner les saveurs racées de cette saison.

Enfin, qui dit automne, dit aussi Oktoberfest. En **page 19**, nous vous dévoilons pourquoi celle de Zurich, qui a lieu au Bauschänzli, a tellement de succès depuis 20 ans déjà.

Frédéric Bertholier, Area Sales Director  
Suisse romande

**IMPRESSUM**

**SOIF**

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

**Édition**

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

**Responsable**

Daniela Fernández

**Responsable rédactionnelle**

Daniela Fernández

**Annonces**

durst@fgg.ch

Daniela Fernández

**Rédaction, mise en page, lithographie, lectorat, traductions, impression et expédition**

Entreprise générale  
Vogt-Schild Druck AG  
Gutenbergstrasse 1  
4552 Derendingen

**Responsable de projet:** Pamela Güller

**Rédacteur en chef:** Marcel Siegenthaler/  
Textension Sàrl, www.textension.ch

**Parution**

Paraît une fois par mois en français, allemand et italien

**Année** Neuvième année

**Tirage**

Français 10 000, allemand 24 000, italien 2 000

**Droits d'auteur**

Les articles contenus dans ce journal sont protégés par les droits d'auteur. Tous droits réservés.

**Droits sur les images**

Freshfocus, Textension, fotolia.de, Shutterstock, Feldschlösschen

PERFORMANCE  
**myclimate**  
neutral  
Imprimé 01-15-759845  
myclimate.org  
imprimé en  
**suisse**



**Nouveau pour les restaurateurs 5**



**The Bottle 26**



**Succès en automne 10**



## Feldschlösschen Amber Bière parfaite pour l'automne



Le goût de caramel, l'arôme légèrement fruité et de fines notes de houblon caractérisent la Feldschlösschen Amber. Cette bière spéciale est brassée avec du malt d'orge torréfié et elle mûrit ensuite dans des fûts de chêne. Ce procédé en fait une bière à la saveur incomparable. La Feldschlösschen Amber est tout indiquée pour les plats de viande légers et pour accompagner la chasse. Vos clients ne manqueront pas d'apprécier cette combinaison et vous pourrez vous profiler comme un véritable connaisseur de la bière. A propos: «amber» est le terme anglais pour ambre. La bière Amber possède en effet une belle couleur ambre particulièrement bien mise en valeur dans les coupes de verre «sélection». Par sa couleur et ses caractéristiques,

elle convient magnifiquement à l'automne qui s'annonce bientôt. Pour les restaurateurs, la Feldschlösschen Amber est disponible à la pression et en bouteilles de 33 cl.

Commander maintenant!

**3.67 CHF**

par litre

Feldschlösschen Amber  
Art. 11113 fût de 20 litres

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

Commander maintenant!

**1.50 CHF**

la bouteille

Feldschlösschen Amber  
Art. 11144 4x6x33cl VPV

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



## VIN DU MOIS

### Amarone Valpolicella

CANTINA NEGRAR

L'**Amarone della Valpolicella** a une attaque séduisante avec des notes de chocolat et des arômes évoquant la confiture de figue. Au palais, il rappelle les gâteaux de Noël, les raisins secs et la cannelle. Il est lourd pour un Amarone, et d'autant plus facile à déguster. Finale bien équilibrée et élégante.

#### S'accorde parfaitement avec...

L'Amarone della Valpolicella accompagne idéalement la cuisine suisse et les viandes en sauce.

#### «THE BOTTLE» – Food & Wine:

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

Commander maintenant!

**24.50 CHF**

la bouteille

Amarone Valpolicella  
Art. 12615  
6x75cl VP carton

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



Fête romande du yodel à Saas-Fee avec un véhicule oldtimer du partenaire Feldschlösschen.



## VENTE ACTIVE

### FELDSCHLÖSSCHEN ACADEMY



**Saviez-vous** que Feldschlösschen vous offre la possibilité de concevoir des présentoirs de table individuels et des posters pour les menus spéciaux comme par exemple la chasse, ceci afin de promouvoir la vente?

### Conseil du mois

Consultez [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch) à la rubrique E-Shop / Matériel publicitaire personnalisé / Bière et repas et composez vous-même votre propre matériel publicitaire.

## «Jützu dum Gletscher naa»

Sous la devise «Jützu dum Gletscher naa» s'est tenue début juillet à Saas-Fee la 28<sup>e</sup> Fête romande du yodel, rassemblant 2500 yodleurs et

30 000 visiteurs. Feldschlösschen, partenaire principal présent avec son véhicule oldtimer, a livré de la Valaisanne fraîche et d'autres boissons.

**Bière pression non filtrée**

**Nouveau pour la restauration: Feldschlösschen Braufrisch**

En exclusivité pour la restauration, la savoureuse Feldschlösschen Braufrisch est disponible à présent aussi à la pression. Cette bière spéciale trouble, non filtrée et naturelle possède un goût unique aux notes de malt et de caramel ainsi que de houblon légèrement amer. Un vrai plaisir avec les nombreux menus qu'elle accompagne.

**Matériel publicitaire attractif**

La Feldschlösschen Braufrisch est l'interprétation moderne d'une bière classique. Elle a connu un départ fulgurant dans la vente au détail et dès septembre, les restaurateurs pourront eux aussi servir cette délicieuse bière qui remplace la Feldschlösschen Naturfrisch. En passant commande maintenant, vous recevrez en cadeau un attrayant matériel publicitaire qui vous aidera à gonfler vos ventes.



Commander maintenant!

**3.67 CHF**  
par litre

Feldschlösschen Braufrisch  
Art.14529 fût de 20 litres

www.myfeldschloesschen.ch



**Bière riche**

**Une spécialité automnale**

**Les variations finger food de la courge, très appréciée en automne, conviennent parfaitement pour accompagner une bière pression.**

**Ravioles à la courge**

**INGRÉDIENTS POUR 10 PIÈCES:** 2,5 kg de courge avec la peau, 120g de fromage, 3 citrons, 900g de pâte à nouilles, 240g de fruits confis à la moutarde, 150ml de crème, poivre et sel de mer.

**PRÉPARATION:** couper la courge en deux, enlever les pépins et mettre au four à 200 degrés pendant env. 20 minutes. Racler la pulpe. Couper les fruits à la moutarde en tranches, mélanger avec le liquide de moutarde et le fromage râpé. Presser le jus de citron, râper le zeste, ajouter aux autres ingrédients avec de la crème, saler et poivrer. Mettre au frais. Découper la pâte à nouilles en lanières de 5 cm. Répartir la farce sur une moitié, recouvrir de l'autre moitié. Presser les bords de la pâte et cuire à l'eau bouillante. Recette mise à disposition par GuteKueche.ch – das Gourmetportal.

**A commander dès maintenant auprès de votre Sales Manager!**

**Bière de Noël: Feldschlösschen, Cardinal et Grimbergen**

Avec les bières de Noël Feldschlösschen, Cardinal et Grimbergen, vous pouvez proposer quelque chose de spécial à vos hôtes juste à temps pour la période de l'Avent.

même occasion, vous obtenez des marges attractives en augmentant le volume de vos ventes. Ces dernières années, la demande en bières de Noël n'a cessé de croître.

(Grimbergen: au moins 4 fûts de 20 litres), et vous recevrez votre bière de Noël et un kit de promotion des ventes dès le 2 novembre.

**Des marges attractives**

Grâce à ces bières de saison, vous donnez à votre établissement un air de fête et par la

**Kit de vente**

Commandez jusqu'au 30 septembre à votre Sales Manager au moins 6 fûts de 20 litres

**Goût harmonieux**

La bière de Noël Feldschlösschen (art. 10398, 3.67 fr. le litre) et Cardinal Xmas (art. 10412, 3.67 fr. le litre) ont un goût harmonieux et conviennent parfaitement pour l'hiver. Comme la Grimbergen Brassin de Noël (art. 11697, 5.09 fr. le litre), elles accompagnent à merveille les plats de viande et de gibier ainsi que les fromages corsés. Elles ne sauraient manquer à aucune fête de Noël. Pour de plus amples informations: tél. 0848 80 50 10.

**Ramseier**

**Temps du Sauser**

Il fait partie de l'automne comme les feuilles dorées: à base de raisins fraîchement récoltés, le **Ramseier Sauser** apporte la petite touche finale aux plats de la chasse. Pour les restaurateurs, cette spécialité de saison est disponible dès le 14 septembre et jusqu'à épuisement du stock en bouteilles de 1 litre.



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

Dégustez maintenant!

**Bière de Noël Feldschlösschen**  
Une tradition à la saison froide.

**XMAS**

COMMANDEZ MAINTENANT VOTRE BIÈRE DE NOËL!

CARDINAL XMAS

**BRASSIN DE NOËL**

EN EXCLUSIVITÉ POUR LA PÉRIODE LIMITÉE

Commander maintenant!

**3.22 CHF**  
la bouteille

Ramseier Sauser  
Art.11185  
12x1 litre  
VC verre

www.myfeldschloesschen.ch

# Qui aime l'hiver boit Feldschlösschen



**Commandez d'ici fin septembre  
la bière de Noël Feldschlösschen  
auprès de votre Sales Manager.**

**Feldschlösschen rassemble la Suisse**



*Brassée depuis 1876 en Suisse*



## LA BOISSON DU MOIS

# Southern Summer: l'été dans un verre

Southern Comfort est une liqueur américaine à l'arôme de whisky, pêche, orange, vanille et cannelle. Rendue célèbre par des stars comme Janis Joplin, cette douce liqueur au whisky fait désormais partie de tout bar à cocktails qui se respecte.

### Un goût unique

Le goût unique du Southern Comfort confère à chaque cocktail une note plaisante aisément identifiable. Ce cocktail s'harmonise parfaitement avec les arômes les plus divers pour créer une expérience gustative et

sensorielle inoubliable. Pour le mois de septembre, nous conseillons le «Southern Summer» – afin que les derniers instants magiques de l'été perdurent encore quelque peu avant l'arrivée de l'automne.

Commander maintenant!

**1.19 CHF**

la bouteille

Schweppes Ginger Ale  
Art. 10013  
30 x 0,20 VC

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



### Ingrédients

1 cl de jus de citron  
4 cl Southern Comfort  
10 cl Schweppes Ginger Ale  
4 cl de jus de pêche  
2 cl de whisky  
cubes de glace

### Préparation

Mettre tous les ingrédients sauf le Schweppes Ginger Ale dans un shaker avec des cubes de glace et secouer vivement. Verser le mélange dans des verres à long drink sur des cubes de glace en le passant dans un tamis de bar. Servir avec une paille.



Comme le château, les chevaux de la brasserie Feldschlösschen font partie de la tradition.

## Huit chevaux de trait belges

# Tout le pays adore les chevaux de la brasserie

**La brasserie Feldschlösschen possède des chevaux depuis 1876. Il s'agit de chevaux de trait belges dont les fans sont très nombreux dans toute la Suisse.**

Ils se nomment Aramis, Hektor, Pouliche, Nero, Freddy, Roli, Geronimo et Lord. Ils pèsent environ 900 kg et sont les meilleurs ambassadeurs de la maison. Les huit chevaux de la brasserie vivent dans l'enceinte des terrains de Feldschlösschen à Rheinfelden.

### Des sujets de photos très aimés

Chaque année, ces grands animaux dociles participent à environ 100 manifestations publiques ou événements chez des clients restaurateurs. Ils sont partout les vedettes de la fête et des sujets de photos très ap-

préciés. On entend souvent: «Regarde, papa, ces beaux chevaux!»

### Des moments émouvants

A la BEA, au Basel Tattoo ou à l'anniversaire du «Rössli»: «Les spectacles auxquels participent les chevaux suscitent toujours beaucoup d'émotion», déclare Peter Nussbaumer, chef d'équipe agricole chez Feldschlösschen.



L'attelage à six en visite chez un client restaurateur.



Une visite chez Feldschlösschen à Rheinfelden serait incomplète sans voir les chevaux.



Photo historique de l'attelage à six à Bâle.

# SWISS PREMIUM SELECTION

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



SYMPATHIQUE. ECONOMIQUE. AUTHENTIQUE.

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





Commander maintenant!

**5.20 CHF**

la bouteille

Guinness Draught  
Art. 10795 fût de 30 litres[www.myfeldschloessen.ch](http://www.myfeldschloessen.ch)Extraordinairement bonne:  
la bière Guinness.

## Explore the Extraordinary

# Avec Guinness, les clients des pubs font des découvertes extraordinaires

**Tirer une Guinness avec son inimitable mousse crémeuse est une expérience extraordinaire. C'est ce que proposent certains pubs suisses cet automne. Fidèles à la devise «Explore the Extraordinary», les Sales Managers de la House of Beer montrent comment servir une Guinness pression parfaite.**

Depuis sa fondation à Dublin en 1759, la bière Guinness a toujours été synonyme d'originalité, tout comme d'ailleurs la brasserie du même nom. Aucune autre brasserie au monde n'a conclu de contrat de location pour plus de 9000 ans. Et son logo se retrouve même sur le drapeau national!

### Only Guinness Can Do

Aujourd'hui encore, 256 ans après sa création, la marque Guinness est reconnue partout dans le monde comme symbole d'innovation et d'unicité. Dans les pays anglo-saxons s'est peu à peu affirmé le concept OGCD: «Only Guinness Can Do».

En octobre et novembre, les amateurs de Guinness pourront

vivre une expérience unique dans certains pubs de Suisse. Conformément à la devise «Explore the Extraordinary», Guinness effectue une tournée placée sous le signe «Pour your own Pint-Jockey». En suivant les conseils de nos Sales Managers, les clients pourront tirer eux-mêmes une pinte au comptoir à bière.

### Une véritable découverte

Tirer soi-même sa propre bière, avec Guinness, c'est une véritable découverte. Pour une pinte parfaite, il faut compter exactement 119,5 secondes. En fait, après la première partie du procédé, la Guinness a besoin d'un peu de temps de répit. Ensuite, des millions de petites bulles mi-

croscopiques d'azote remontent en surface pour former la célèbre mousse crémeuse de cette bière stout. «Guinness comes to life!» On dresse finalement une couronne de mousse parfaite et on sert la pinte en présentant le logo au client.

Si vous désirez laisser vos clients tirer eux-mêmes leur Guinness, dites-le à votre Sales Manager de la House of Beer. Il vous confirmera tous les détails de notre action.

### Page Facebook Guinness

Pour savoir où et quand les clients pourront tirer leur propre Guinness, il suffit de consulter à partir du mois d'octobre la page Facebook de Guinness CH. Slainté!



La Guinness est une bière pour les connaisseurs et les bons vivants.

Robert Schneider, restaurant Limmatbrücke à Fahrweid

# «En automne, les semaines du poisson et les bouchoyades attirent du m

En été, le restaurant Limmatbrücke dans le Fahrweid zurichois profite de son beau jardin, mais dès novembre de nombreux (fidèles) clients y retournent. Entre-temps, il y a l'automne, qui n'est «pas en principe une bonne

saison», selon Robert Schneider. Grâce aux trois semaines du poisson et à la bouchoyade de trois jours, le patron du «Limmatbrücke» peut aussi accueillir de nombreuses personnes pendant cette période.

Les semaines du poisson et des moules et la bouchoyade sont aussi traditionnelles au «Limmatbrücke» que la bière Hürlimann zurichoise. Dès le milieu des années 1980, la mère de Robert Schneider offrait déjà aux clients des spécialités de ce genre. Depuis que Robert Schneider a repris l'établissement familial en 2003, il continue cette tradition à succès.

## La bouchoyade

Après les mois estivaux réussis grâce au beau jardin, le «Limmatbrücke» ferme pendant quelques semaines. Début octobre, la saison automnale est lancée avec la bouchoyade. «Ce sont surtout les clients fidèles,

autant féminins que masculins, qui fréquentent nos soirées bouchoyade», dit Robert Schneider.

Les clients choisissent eux-mêmes leur plat de cochonnailles. «Tu coches ce que tu aimes», raconte le restaurateur. L'offre est riche, seuls la queue et le groin ne sont pas servis. «Les citadins ne l'aiment pas beaucoup», note Robert Schneider.

## Les semaines du poisson

Après la bouchoyade, ce sont les poissons et les moules qui ornent la table. Sole, baudroie, sandre, spaghetti vongole, moules et bien davantage: les clients



Les clients peuvent choisir les cochonnailles qu'ils souhaitent retrouver dans leur assiette.



Moules et sole: Robert Schneider présente deux des nombreux plats qu'il offre à ses clients pendant les semaines du poisson et des moules.

# isson onde»

n'ont que l'embarras du choix pendant ces semaines du poisson et des moules aussi.

## Un grand succès

Comme la bouchoyade, ces semaines du poisson et des moules automnales sont un grand succès depuis des années. «Ce sont surtout les clients fidèles de la région qui apprécient cette offre parti-



culière», dit Robert Schneider. Il le sait: «Sinon, nombre d'entre eux ne viendraient pas chez nous en automne.»

## Des louanges pour Feldschlösschen

Avec les plats de cochonnaille, de nombreux clients préfèrent boire du vin, raconte le restaurateur. «Mais avec le poisson et les moules, la bière est fort appréciée. Je recommande la Dunkle Perle de Feldschlösschen.»

Robert Schneider apprécie aussi le partenariat avec Feldschlösschen du point de vue humain. Le Regional Sales Manager Claude Preter est un «ami de longue date de la maison».

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



*L'automne à perte de vue: sur la table, les bières de saison ne sauraient manquer.*

## Que servir en automne?

# Grâce aux **bières adéquates**, engrangez des profits à l'automne

**Démontrez votre connaissance de la bière en offrant à vos clients un moment de délectation avec Feldschlösschen Amber et la nouvelle Feldschlösschen Braufrisch. SOIF vous explique quelles bières se marient le mieux aux saveurs automnales.**

La brume flotte dans l'air, mais aussi le doux parfum de houblon frais: l'automne fleurit bon la bière. Et pour accompagner ces effluves, rien de tel que **Feldschlösschen Amber**, ou encore **Feldschlösschen Braufrisch**, la bière en fûts disponible dès septembre exclusivement pour la restauration (cf. page 5).

### À fermeture mécanique et à la pression

Vous pouvez commander ces bières d'automne en toute simplicité sur [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch). L'Amber existe en 33 cl (Art. 11144, 1.50 franc/bouteille) et en fûts (Art. 11113, 3.67 francs/litre) et la toute nouvelle Feldschlösschen Braufrisch en

fûts de 20 litres (Art. 14529, 3,67 francs/litre).

### D'autres bières d'automne

D'autres bières s'accordent aux senteurs de l'automne – par exemple la blanche **Schneider Weisse** et la bière d'abbaye **Grimbergen**.

### Votre Sales Manager vous répond

Envie d'en savoir plus? Sur le site [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch), découvrez quelle bière va avec la chasse et telle autre spécialité automnale. Votre Sales Manager vous conseille aussi volontiers. Il sait avec quelles bières vous engrangerez le plus de profit.



*Bières d'automne: la nouvelle Feldschlösschen Braufrisch (en haut) et Feldschlösschen Amber.*



Multivitamine

Orange 100%

# LES JUS DE FRUITS RAUCH:

De nombreuses variétés classiques ou exotiques qui sauront ravir vos convives

*Veuillez faire attention à la promotion importante sur les prix dans le flash HT de septembre 2015*



Fruit de la passion

Mangue

Tomate

Orange avec pulpe 100%

Pamplemousse rose 100%

Ananas 100%

Cranberry

Orange 100%



Cassis

Cranberry

Orange avec pulpe 100%

Ananas 100%

Tomate 100%

Pêche

Abricot

Multivitamine

Fraise



Rauch. Fruit, famille et nature. Depuis 1919.

Michael Hilfiker, chef cuisinier du «Meating»

# «Les menus de la chasse sont bien plus diversifiés qu'on ne le pense»

«La chasse offre bien plus que du civet, des escalopes ou de la selle de chevreuil», déclare Michael Hilfiker. Le chef du nouveau restaurant Meating à

Zoug est lui-même chasseur. Cet automne, il concoctera pour ses hôtes tout ce que la forêt peut offrir en automne. Même pour les végétariens.

Le «Meating», situé près de la gare de Zoug, est ouvert depuis mars et sa cuisine haut de gamme attire déjà une clientèle fidèle. Le chef Michael Hilfiker est boucher et cuisinier de métier, ami de la nature et chasseur passionné. Cet automne, il compte bien asseoir la renommée de son établissement grâce à ses spécialités de gibier.

## Par exemple le sanglier

La chasse est proposée durant trois semaines au «Meating». Michael Hilfiker: «J'aimerais montrer à nos clients que les plats de gibier sont extrêmement diversifiés.» Pour le sanglier par exemple, Michael Hilfiker ne sert pas que les célèbres côtelettes. «Il y a également le rôti d'épaule, le jarret de sanglier grillé, les spareribs ou le lard en entrée ou pour les quatre-heures.»

La carte propose aussi du marcassin et du lièvre ainsi que du gibier à plumes.

## Viande exclusivement suisse

Deux chasseurs du Zugerberg fournissent de la viande de chevreuil à Michael Hilfiker et le reste du gibier servi au restau-



Le chef cuisinier Michael Hilfiker.

rant «Meating» provient exclusivement de Suisse.

## En accompagnement

En accompagnement de la chasse, une richesse incroyable de produits. «Spätzli, chou rouge, pommes à la confiture d'airelles, choux de Bruxelles et

marrons sont incontournables», affirme Michael Hilfiker. Mais l'automne a encore plus à offrir: «Maluns, capuns, jeunes feuilles de vigne marinées, poires, coings et baies: tous les produits de l'automne se retrouvent dans l'assiette.»

## Idéal aussi pour végétariens

Les végétariens y trouvent également leur compte, selon Michael Hilfiker: «L'assiette végétarienne de chasse est devenue un classique; elle est très appréciée par notre clientèle féminine en particulier.»

## Gagner de nouveaux clients

Le propriétaire du restaurant «Meating» est le Zougois Ramon Nietlispach. «Il me laisse beaucoup de liberté en cuisine», dit Michael Hilfiker. Cet automne,

le chef de cuisine aura tout loisir de convaincre ses hôtes zougais. «Je voudrais à l'avenir officialiser les semaines de la chasse et gagner ainsi de nouveaux clients.»

## Informer

Michael Hilfiker s'est donné encore une autre mission: «Je veux expliquer ma cuisine aux clients.» Il œuvre donc aux yeux de tous, chacun peut l'observer et lui poser des questions. Quant au personnel de service, il est trié sur le volet.

## Quelles bières?

Michael Hilfiker le sait bien: «De nombreuses bières Feldschlösschen s'harmonisent merveilleusement bien avec la chasse: surtout la Guinness et bien sûr la Feldschlösschen Premium.»

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



Dans le sanglier, il n'y a pas que des côtelettes!

Un régal de tradition.

**1. Prix**  
**Suzuki Vitara 4x4**  
 d'une valeur de **CHF 34'000.-**

**Biber on tour!**  
 Gagnez des prix attrayants avec Biber!

**SUZUKI** **MAMMUT**

Hôtel Landgasthof Tschöden

**bischofberger**

**1664 BLANC**

LE GOÛT À LA FRANÇAISE

**1664**  
 BLANC

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

## Schlagerparade de Coire

# Un lit dans un champ de maïs et **Feldschlösschen Original**

**Vive la Schlagerparade: depuis des mois, les hôtels de Coire et environs affichent complet pour la nuit du 26 au 27 septembre.**

En automne, quand les fans de musique de variétés affluent à Coire, il fait bon être de l'hôtellerie ou de la restauration, car les amateurs de variétés allemandes sont nombreux à préférer l'hôtel à «un lit dans un champ de maïs». Les bars aussi seront pris d'assaut. Le 26 septembre, près de 30 000 visiteurs sont attendus à Coire pour cette 19<sup>e</sup> édition.



### Feldschlösschen de la partie

Pour la 5<sup>e</sup> fois, Feldschlösschen est sponsor principal de la parade à Coire et des concerts des stars comme Karel Gott. La bière préférée des amateurs de variétés est bel et bien la Feldschlösschen Original.

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



En haut: Schlagerparade 2014: un avant-goût de Guido Horn.

En bas à g.: Schlagerparade 2015: Une affiche toujours au top: «Gabi & Die Schlagerhosen» sur scène.

## Clubbing23 à la Foire d'automne grisonne Gehla

# Carlsberg et Somersby pour les fêtards



Ambiance détendue à la fête Clubbing23 de la Gehla, l'an dernier.



Les arbres perdent leurs feuilles, c'est la fête: la fête Clubbing23 de la Foire d'automne grisonne Gehla ameutera les fêtards en masse le 5 septembre à Coire. Il y aura pêle-mêle tubes du moment, oldies, pop, rock et variété.

**Carlsberg partenaire, et Somersby aussi** Réservées aux 23 ans et plus et sponsorisées par Carlsberg, la bière premium de la vie nocturne, les fêtes Clubbing23 ont lieu plusieurs fois par an. Pour celle de la Gehla, les clients auront aussi droit à Somersby.

[www.clubbing23.ch](http://www.clubbing23.ch)

Clients Feldschlösschen en VIPs au festival du Gurten

# Retour de Faithless et Cardinal, bière des

Près de 100 clients ont accepté d'être les invités VIP de Feldschlösschen au festival du Gurten, sur la montagne féérique des Bernois. À l'apéro, la bière des festivals Cardinal était à l'honneur. Vu les grandes chaleurs, ce rafraîchissement était le bienvenu.

## Les points d'orgue sur scène

La scène du Gurten offre alors les moments magiques du come-back des pionniers de la trance et du trip-hop, Faithless. Les clients Feldschlösschen ont aussi apprécié les concerts de Foals, Ellie Goulding, Kraftklub et de nombreux autres merveilleux musiciens.

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



Bonne ambiance des clients Feldschlösschen sur le Gurten.



## Festa della Musica à Mendrisio

# La musique enchante la superbe vieille ville de Mendrisio

À fin juin a eu lieu pour la seconde fois la «Festa della Musica» dans la jolie vieille ville de Mendrisio. Feldschlösschen était partenaire et fournisseur de boissons de cette manifestation à l'ambiance chaleureuse. L'éventail des styles musicaux, très large, allait de la musique populaire au hip-hop.

## Les restaurateurs participent

Toute la vieille ville participe à la «Festa della Musica»: les stands de boissons ne sont pas tenus par les organisateurs mais par les établissements locaux. Les restaurateurs profitent donc eux aussi de ce sympathique événement.



Impressions de la «Festa della Musica»



# festivals



# Mendrisio



sta della Musica».

## ... et votre event devient un moment d'émotion

Vous prévoyez un événement client, un congrès, un séminaire, une grande fête ou une sortie d'entreprise? Les pros de «Open Mind Event Management» feront de votre manifestation une expérience créative et émotionnelle. La maison Feldschlösschen travaille elle aussi en collaboration avec «Open Mind». Elle sait donc que l'agence offre un ser-

vice catering de première qualité et est spécialisée dans les programmes cadres que l'on peut adapter individuellement aux clients et à leurs events.

### Prise en charge de A à Z

Alain Packes, directeur de l'hôtel Ramada Regina Titlis et de l'agence «Open Mind», connaît bien les besoins de l'hôtellerie et

de la restauration. «Nous offrons une prise en charge de A à Z, qui commence avec le premier entretien à notre siège principal de Soleure», explique Alain Packes. «Nous accordons une grande valeur à l'aspect personnel.»

[www.openmind-events.ch](http://www.openmind-events.ch)



## Journée internationale de l'amitié

# Eve distribue des bracelets d'amitié

Eve a répondu à l'invitation de la Journée internationale de l'amitié, le 30 juillet, en menant une action spéciale. Car une chose est certaine: pour toute femme, la meilleure amie est quelqu'un qui compte énormément. C'est pourquoi, dans sa campagne publicitaire actuelle, Eve met l'accent sur les amitiés féminines.

### Photos sur Facebook

Les 29 et 30 juillet au soir, des «promo-girls» Eve ont essayé dans diverses villes de Suisse et ont distribué des bracelets d'amitié aux meilleures amies. Les bracelets de couleur rose avec pendentif en signe d'amitié éternelle ont rencontré un écho très



positif. Les amies reçurent également des cartes de vœux et elles purent y écrire des messages, puis on prit des photos avec les hôtesse. Ces photos se trouvent sur la page Facebook d'Eve.

[www.facebook.com/evevncardinal](http://www.facebook.com/evevncardinal)



Ci-dessus: des amies se font photographier avec les cartes de vœux.

A gauche: des amies avec leurs bracelets de l'amitié.



Deux hôtesse Eve (à gauche) distribuent les bracelets de l'amitié aux meilleures amies (à droite) au «Frau Gerolds Garten» à Zurich.



L'énergie naturelle

**RAMSEIER est synonyme de**

- ✓ fruits suisses
- ✓ 100% naturel
- ✓ sans adjonction de sucre



*famille naturelle*



## UNE BIÈRE AVEC STÉPHANIE PORTMANN

# «L'Oktoberfest du Bauschänzli a fait des émules dans tout le pays»



**STÉPHANIE PORTMANN (DIRECTRICE DE L'OKTOBERFEST DE ZURICH SUR LE BAUSCHÄNZLI) ET DANIEL ZEMP (AREA SALES DIRECTOR)**

**Daniel Zemp: Du 9 octobre au 7 novembre sur le Bauschänzli, on fera pour la 20<sup>e</sup> fois «La fête à la bavaroise». Comment l'Oktoberfest zurichoise a-t-elle évolué au cours de ces vingt années?**

**Stéphanie Portmann:** La première Oktoberfest sur le Bauschänzli était déjà «la» vraie Oktoberfest à la bavaroise en Suisse. Bien sûr, l'événement a beaucoup évolué en 20 ans; à ses débuts, il ne durerait pas un mois complet. Mais nous avons su garder l'authenticité. Nous sommes fiers que notre Oktoberfest ait fait de nombreuses émules dans tout le pays.

**C'est depuis longtemps un monstre succès!**

Oui, on peut le dire, même si 20 ans en arrière, on n'y croyait pas forcément. Si, en début d'été, 650 des 800 places sont

réservées chaque soir, le reste est très vite rempli. Notre stratégie est de garder 150 places pour la vente le jour même. Nous ne faisons que des tables de huit ou de dix car les clients viennent souvent en groupe. L'Oktoberfest est aussi appréciée pour les soirées d'entreprise et repas d'affaires.

**Chez Feldschlösschen, nous y invitons encore nos clients. Je suis toujours surpris du nombre de jeunes gens qui viennent au Bauschänzli habillés en costume traditionnel.**

Quand j'ai eu mon premier dirndl à 18 ans, les gens me regardaient bizarrement. Maintenant, quand ils voient lederhosen et dirndls, ils comprennent: l'Oktoberfest recommence! Nos clients préparent longtemps à l'avance leur soirée au Bauschänzli. Ils s'habillent pour l'occasion, et la coiffure des femmes vaut souvent le détour. Au Bauschänzli, il y a des clients qui viennent exprès des USA, et même de nombreux Munichois.

**L'Oktoberfest zurichoise est connue pour l'excellence de ses charcuteries, son poulet et sa bière. Le service aussi est sensationnel et très rapide.**

La charcuterie provient d'un cuisinier de l'Oktoberfest, et le service et les musiciens viennent de Munich. Ainsi, notre fête est

authentique. De plus, nous servons de la Schneider Weisse de Bavière à la pression et la Hürlimann spéciale Oktoberfest. Feldschlösschen fournit toutes les boissons sauf le vin. La collaboration logistique démarre bien avant l'Oktoberfest.

**De notre côté, le Gastroservice et les Event Services s'activent...**

...pour déterminer par exemple à l'avance la date de livraison du premier camion-frigo de quatre fois 1000 litres de bière. L'Oktoberfest sur le Bauschänzli est un événement saisonnier et le restaurant Bauschänzli est ouvert avant son lancement, ce qui rend l'organisation très complexe. Dans ce contexte, nous sommes évidemment heureux d'avoir un partenaire boissons professionnel comme Feldschlösschen.

**Quoi de neuf pour cette année de jubilé?**

Nous avons eu quelques idées. Tous les soirs, les clients recevront un bon. Avec un peu de chance, ce dernier leur fera gagner un prix. Les clients de midi se verront offrir leur cinquième menu grâce au Lunchpass. Nous avons d'autres offres de jubilé, comme des concerts gratuits par divers artistes à l'apéro matinal du dimanche.

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



Une tente bien remplie à l'Oktoberfest du Bauschänzli 2014 à Zurich.

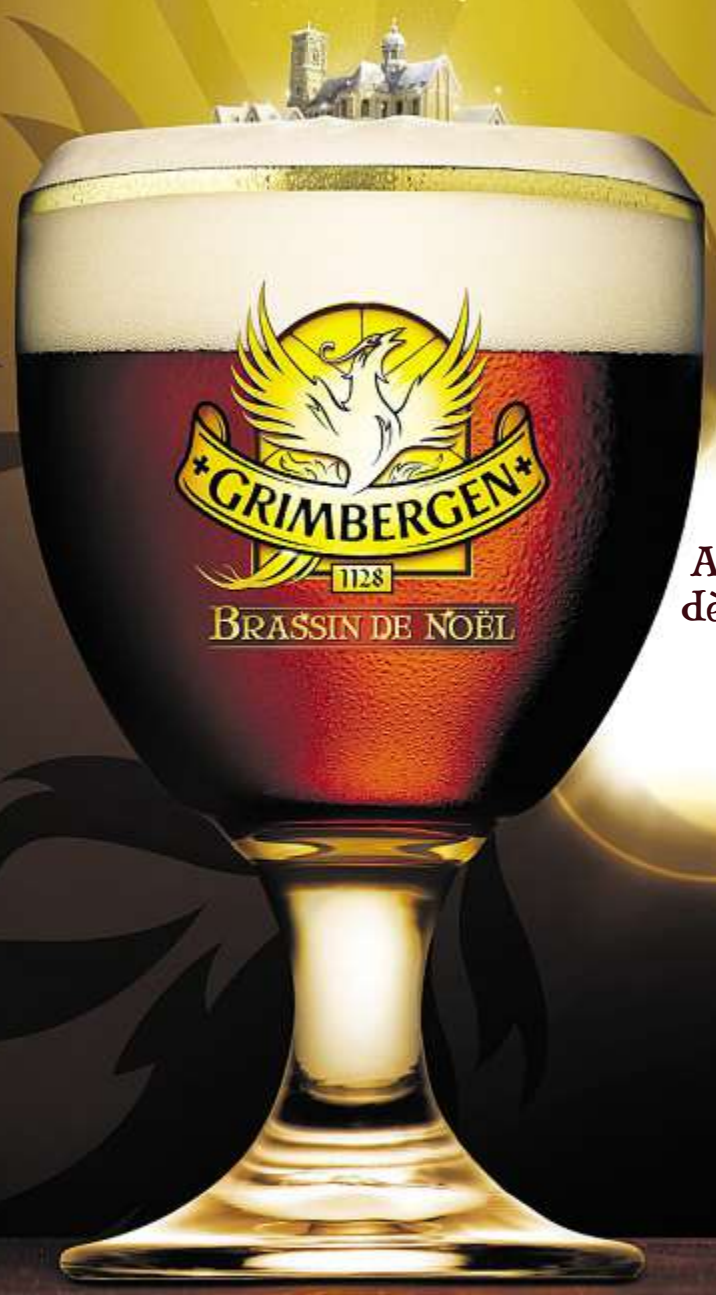
### STÉPHANIE PORTMANN

Début 2013, cette Zurichoise a hérité de son grand-père Fred Tschanz, décédé l'année précédente, la direction du restaurant Bauschänzli ainsi que de l'Oktoberfest du Bauschänzli. Peu après, elle est devenue directrice générale de Fred Tschanz Management AG, qui comprend, outre le Bauschänzli, le restaurant Odeon à Bellevue et les hôtels Walhalla et Leoneck à Zurich. Stéphanie Portmann est titulaire d'une licence en sociologie option économie et est diplômée de l'École hôtelière du Parc Belvoir.

[www.tschanz-management.ch](http://www.tschanz-management.ch)

LIMITED EDITION

# BRASSIN DE NOËL



A commander  
dès maintenant  
jusqu'au  
30.09.2015!

Commandez dès maintenant  
la légendaire saveur hivernale.

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

Concours – à gagner:

# Bières suisses 2015/2016: dix livres sur les bières de notre pays

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

1. Où trouve-t-on rapidement quelle bière convient à quel mets?

- F** sur les pages jaunes de l'annuaire  
**C** au dos des livres de recettes  
**G** sur myfeldschloesschen.ch

2. Amber est la bière parfaite de l'automne. Que signifie «amber»?

- U** ambre  
**H** brique  
**C** doré

3. «Explore the Extraordinary»: que découvriront les clients des pubs cet automne grâce à Guinness?

- U** comment brasser une Guinness  
**R** comment tirer une Guinness  
**I** comment vendre une Guinness

4. A quelle race appartient les chevaux de la brasserie Feldschlösschen?

- T** cheval de trait belge  
**M** pur-sang français  
**S** demi-sang hollandais

5. Quelle bière est très populaire au festival latino «Caliente!»?

- A** Schneider Weisse  
**B** bière de Noël Feldschlösschen  
**E** San Miguel

6. Où a lieu la Fête fédérale de musique populaire en 2015?

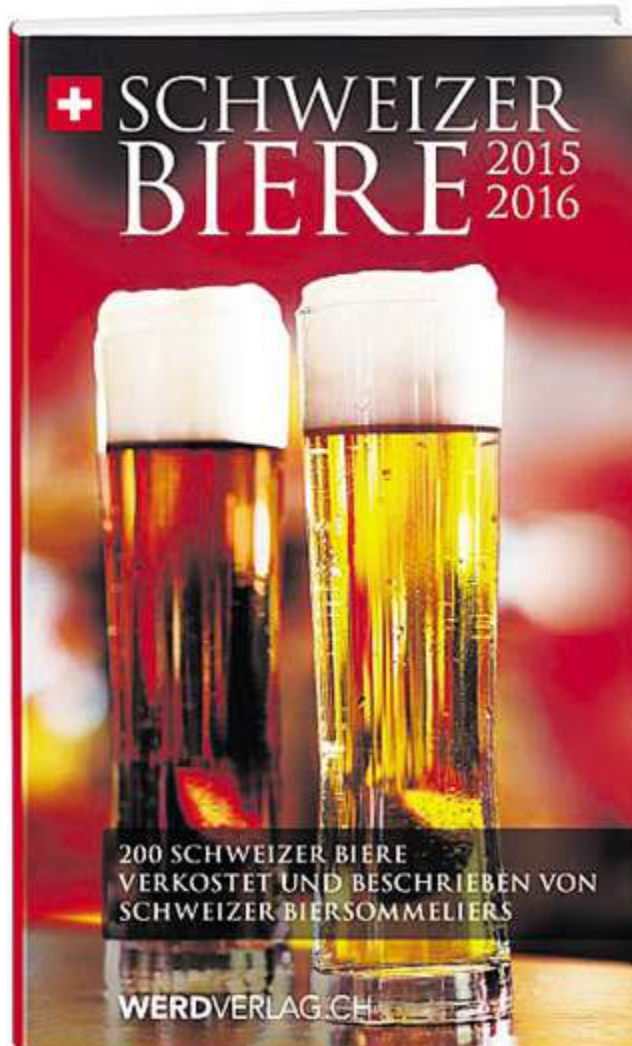
- S** à Aarberg  
**N** à Aarau  
**B** à Aarburg

La solution est:

## Participez!

Veillez envoyer le mot de la solution et vos coordonnées par fax au **058 123 42 80** ou par e-mail à **durst@fgg.ch**. Avec un peu de chance, vous gagnerez un exemplaire du livre «Schweizer Biere 2015/2016».

**Dernier délai d'envoi: 10 septembre 2015.**



Couverture du livre «Schweizer Biere 2015/2016».

## Nouveau guide de la bière

Le livre «Schweizer Biere 2015/2016» des Editions Werd & Weber est un guide de la bière d'un genre nouveau pour la Suisse. Sur env. 300 pages, quelque 200 bières suisses sont testées et présentées par des sommeliers de métier. Ce livre donne aussi des informations sur la culture de la bière suisse, les brasseries et la fabrication ainsi que les orientations de goût des bières suisses.

### Dix livres à gagner

Les éditions Werd & Weber souhaitent faire connaître la multiplicité et la qualité des bières suisses. SOIF met en jeu dix exemplaires de «Schweizer Biere 2015/2016» (en allemand) d'une valeur de 29 francs chacun.

## Gagnants du concours SOIF de juillet 2015

**Nicole Wittwer**  
 (Chiètres),  
**Eric Imhof**  
 (La Tour-de-Peilz),  
**Regula Lansini**  
 (Egerkingen) et  
**Camille Roggo**  
 (Bussigny) ont chacun gagné deux billets pour le festival Rock Oz'Arènes à Avenches. Nous les en félicitons!



# Soif, envie de plus?

## Vous voulez...

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

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

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

Inscrivez-vous vite  
et profitez!



**MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**

*Soif, envie de plus*

20<sup>e</sup> festival «Caliente!» dans le 4<sup>e</sup> arrondissement de Zurich

# Du bon son et de la San Miguel fraîche

Météo torride, spectacles de danse endiablés, rock latino, merengue, reggae et moult délices exotiques: grâce aux réjouissances du 20<sup>e</sup> festival «Caliente!» qui a eu lieu à Zurich juste avant les vacances d'été, on s'y croyait déjà!

## San Miguel convient parfaitement

Au jubilé du «Caliente!», la San Miguel fournie par Feldschlösschen rafraîchissait à merveille les visiteurs. La relation entre le festival et la bière espagnole est aussi torride que les pas de danse du merengue. En tant que restaurateur, vous pouvez aussi commander la San Miguel via House of Beer.

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



Danser sur des rythmes latino endiablés: cette année encore, le «Caliente!» a été un franc succès.



L'ancienne Miss Suisse Christa Rigozzi discute avec Roger Furrer, organisateur du «Caliente!».



San Miguel, le rafraîchissement idéal venu d'Espagne.



Les papilles ne sont pas restées sur leur faim d'exotisme.

**Olympische Jugendspiele**

28. Juni 2015  
Saalsporthalle  
Zürich

ITALIA CONI  
DELEGAZIONE SVIZZERA  
conisvizzera.ch

La 29<sup>e</sup> édition des «Jeux olympiques italiens pour la jeunesse» s'est déroulée à Zurich. Venus de toute la Suisse, 289 enfants issus de la diaspora italienne s'affrontaient dans des disciplines telles que football, athlétisme et natation. C'est CONI Svizzera, le «Comité Olympique National Italien en Suisse», qui organisait cette manifestation sympa.

## En partenariat avec Feldschlösschen

Feldschlösschen soutient l'événement en tant que co-partenaire et fournisseur de boissons (sans alcool pour les enfants évidemment). Les enfants ont eu droit à Orangina, les adultes à la bière et à Somersby.

Jeux olympiques pour la jeunesse  
De l'Orangina pour les jeunes sportifs



Les enfants prennent fièrement la pose avec leurs médailles.

# 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](http://www.feldschlösschen.ch)



Brassée depuis 1876 en Suisse



Ramseier

# Voici venu le temps du jus de pommes et du moût frais pressés

L'automne est la période où l'on presse les pommes et les poires et c'est aussi le moment idéal de proposer à vos clients des produits Ramseier. Pour cette entreprise de tradition suisse, l'automne est synonyme de travail à plein régime.

Des centaines d'agriculteurs suisses récoltent leurs fruits durant les mois d'automne. A partir de mi-septembre, les pommes et les poires suisses arrivent sur les sites de production de Ramseier Suisse SA afin d'y être traitées. Ramseier possède trois cidreries: à Sursee (LU), Kiesen (BE) et Oberaach (TG). La cidrerie de Suisse orientale est la plus grande et l'une des plus modernes du pays. Là, en pleine région du «Mostindien», comme on appelle aussi la Thurgovie, sont transformés environ 55% des fruits utilisés par Ramseier pour toute sa palette de produits.



Directement de l'arbre à la bouteille: Ramseier travaille en étroite collaboration avec les agriculteurs suisses.

### Cidrerie moderne à grande capacité

Cette année a été remise en service pour la première fois la cidrerie modernisée de

Sursee. Ramseier poursuit ainsi sa courbe d'expansion en investissant six millions de francs sur la place économique suisse.

Suite aux travaux de rénovation, on peut désormais traiter jusqu'à 40 000 tonnes de moût par année dans la seule cidrerie de Sursee.



**HITFLASH**  
Promotion du 14 au 25 septembre sur Apfelschorle et Suure Moscht. **PROFITEZ MAINTENANT!**

### Des fruits entièrement suisses

Grâce à ses propres cidreries, Ramseier peut garantir une qualité optimale de ses produits. Un bon fruit a une certaine acidité, est riche en arômes et facile à presser. Pour obtenir une qualité constante, Ramseier collabore depuis des années avec des agriculteurs suisses. C'est d'ailleurs impératif: tous les fruits utilisés pour le moût proviennent exclusivement de la Suisse.

### Produits de première qualité

Chez Ramseier, la culture fruitière, la transformation des fruits et l'élaboration de produits de toute première qualité ont une tradition de plus de cent ans. D'innombrables tonnes de fruits sont nécessaires pour la fabrication des nombreux produits Ramseier. Jus de pommes, Apfelschorle, Suure Moscht clair ou naturellement trouble, avec ou sans alcool: en automne surtout, vous ne devriez en aucun cas manquer d'inscrire à votre carte les délicieuses boissons fraîches de la maison Ramseier: vos hôtes en seront ravis.

<p>Commander maintenant!</p> <p><b>0.99 CHF</b> au lieu de 1.19 CHF</p> <p>la bouteille</p> <p>Ramseier Apfelschorle Art.10517 24x0,33 VC verre</p> <p>www.myfeldschloesschen.ch</p>	<p>Commander maintenant!</p> <p><b>1.33 CHF</b></p> <p>la bouteille</p> <p>Ramseier Süessmost Art.11878 24x0,33 VC verre</p> <p>www.myfeldschloesschen.ch</p>	<p>Commander maintenant!</p> <p><b>1.46 CHF</b> au lieu de 1.66 CHF</p> <p>la bouteille</p> <p>Ramseier Suure Moscht Art.10919 12x0,49 VC verre</p> <p>www.myfeldschloesschen.ch</p>
--	---	--

## The Bottle

# Avec 21 vins exclusifs, le «Dolce Vita» mise tout sur une seule carte

Giuseppe Urso et Jesus Lopez du restaurant Dolce Vita Alzbach à Reinach se fournissent auprès de «The Bottle» pour toute leur gamme de vins. La décision a été facile après le déménagement de

leur établissement: le fait de pouvoir commander toutes les boissons au même endroit et de bénéficier des conseils avisés en matière de vin du Sales Manager Christian Hogg étaient des arguments de choix.

Son nom le laisse deviner: le charme à l'italienne imprègne l'ambiance de «La Dolce Vita Alzbach», à Reinach en Argovie. Outre les spécialités méridionales, le duo de restaurateurs Giuseppe «Pino» Urso et Jesus «Suso» Lopez offre dans son établissement des classiques de la gastronomie suisse. La gamme parfaite de vins ne saurait manquer.

## Une gamme exclusive

Lors du déménagement en avril de leur «Dolce Vita» de Beinwil à Reinach, les restaurateurs n'ont pas eu de mal à se décider. «Notre Feldschlösschen Sales Manager nous a recommandé «The Bottle». Il est évidemment très agréable de pouvoir maintenant commander toutes les boissons auprès d'un seul fournisseur, et les vins sont excellents», explique Giuseppe Urso. L'exclusivité de «The Bottle» l'a particulièrement convaincu: «La gamme comprend des vins que l'on ne trouve pas partout», dit Giuseppe Urso.



Ils trinquent à une collaboration réussie: le Sales Manager Christian Hogg (à g.) avec Giuseppe «Pino» Urso et Jesus «Suso» Lopez (à dr.).

Avec l'aide du Sales Manager Food & Wine Pairing, et ainsi l'harmonie idéale entre plats et vins. Christian Hogg, lui et son associé Jesus Lopez ont choisi 21 vins de la gamme «The Bottle» et écrit des recommandations œnologiques pour chaque plat – la philosophie de «The Bottle» repose sur le

## Tout sur une seule carte des vins

La gamme complète est présentée sur une seule carte des vins, y compris le vin de la maison.

«Le Merlot Veneto en bouteille d'un demi-litre convient parfaitement: il est simple et gouléyant, et son prix raisonnable. Nos clients l'apprécient», explique Giuseppe Urso.

## Le soutien du spécialiste

Ce concept convient d'ailleurs bien aux clients, selon lui. «Et si nous remarquons qu'un vin ne marche pas bien, nous le changeons simplement en accord avec Christian.» Giuseppe Urso réaffirme leur gratitude envers le Sales Manager pour son soutien. Ils ont particulièrement apprécié l'assistance fournie par le spécialiste lors de l'élaboration de la carte des vins exclusive. «Christian est un chic type avec de grandes connaissances viticoles. Et, très important, il nous accorde beaucoup de temps.»

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

[www.pizzeria-dolcevita.ch](http://www.pizzeria-dolcevita.ch)



*Wine & Food Pairing: le Roero Arneis de La Brenta d'Oro accompagne merveilleusement la cuisine méditerranéenne, par exemple les olives marinées.*

Commander maintenant!

**13.90 CHF**

la bouteille

Roero Arneis  
Art.12712  
6x75 cl VP carton

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

## Restaurant Queen Victoria à Genève

# Cuisine française, de nombreuses bières pression et une ambiance nautique

En entrant au restaurant Queen Victoria à Genève, le client a l'impression de monter à bord d'un paquebot. L'entrée ressemble à la proue d'un bateau, et l'aménagement intérieur et les rayonnages pour bouteilles au fond rappellent un bateau de croisière. Le système de débit au verre en chrome et cuivre convient parfaitement à cet accueil maritime.

### Un concept très bien accueilli

L'aménagement a été fait d'après les plans d'Osman Kerpic, patron du restaurant qui a ouvert début juin. «Notre concept est très bien accueilli par les clients», dit le restaurateur non sans fierté.

### Une large palette de bières pression

Osman Kerpic est aussi très content de l'accompagnement par Feldschlösschen avant l'ouverture: «Nous avons été parfaitement assistés. La grande motivation

*Le patron, Osman Kerpic (à g.) avec son équipe du restaurant Queen Victoria à Genève.*



de Feldschlösschen à entrer en partenariat avec nous nous a impressionnés.»

Le restaurant convainc les clients par sa cuisine française soignée et sa grande palette de bières. À la pression, il y a notamment la Feldschlösschen Hopfenperle, la Carlsberg et la Grimbergen Blanche.



Système de débit en chrome et en cuivre.



L'entrée du restaurant rappelle la proue d'un navire.

## Restaurant Grütli à Mendrisio

# 90 variétés de pizzas et une grande culture de la bière



Marco Barel (à g.) et Giuseppe Ogana sont cogérants du «Grütli».

Le restaurant Grütli est l'un des plus anciens de Mendrisio. Depuis cinq ans, Marco Barel et Giuseppe Ogana sont aux commandes de cet établissement prisé.

### 90 variétés de pizzas

Le «Grütli» est notamment réputé pour ses 90 variétés de pizzas. La pâte repose 48 heures, et seule l'huile d'olive est employée dans sa préparation, jamais le beurre. Les pâtes et les

desserts sont aussi faits maison au «Grütli».

### Valaisanne au Tessin

Marco Barel et Giuseppe Ogana accordent beaucoup d'importance à l'origine des produits, qui proviennent principalement de la région. Au «Grütli», on ne néglige pas non plus la culture de la bière: les clients ont ainsi le choix entre les lagers Valaisanne et Brooklyn et la blonde Grimbergen.

# LA TRADITION SUISSE DANS LA BOUTEILLE À FERMETURE MÉCANIQUE

ESSAYEZ-LA MAINTENANT!



NATURFRISCH

TOUT LE PLAISIR D'UNE BIÈRE TROUBLE

BÜGEL

LA LAGER PLEINE DE CARACTÈRE



Fête fédérale de musique folklorique 2015 à Aarau

# Christine Egerszegi: «Feldschlösschen, un partenaire principal précieux»

Le CO de la Fête fédérale de musique folklorique d'Aarau attend quelque 100 000 visiteurs. Feldschlösschen, partenaire boissons, sera aussi de la partie du 10 au 13 septembre. Christine Egerszegi, présidente du CO, affirme: «La grande expérience du fournisseur compte pour beaucoup dans notre choix de partenaire.»

Le 10 septembre, le CO rapportera les drapeaux de Coire 2011 à Aarau où la Fête fédérale de musique folklorique 2015 se tiendra trois jours durant. Alain Berset, conseiller fédéral, prononcera le discours officiel dimanche 13 septembre avec en soutien Christine Egerszegi du PLR et Cipriano de Cardenas, président central de l'Association suisse de la musique populaire.



La présidente du CO Christine Egerszegi avec le conseiller fédéral et orateur de la fête Alain Berset.

### Un partenaire précieux

Christine Egerszegi, présidente du CO de l'événement, se réjouit du partenariat avec Feldschlösschen. «Nous avons rapidement compris combien Feldschlösschen est un partenaire principal précieux. Sa grande expérience des Fêtes fédérales suisses compte pour beaucoup dans notre choix», dit-elle.

### Encore un match à domicile

Pour Feldschlösschen, c'est comme un match à domicile, puisque son siège se situe à Rheinfelden, en Argovie.

À Aarau, chef-lieu du canton, Feldschlösschen a déjà laissé par deux fois une bonne impression: lors de la Fête fédérale de la lutte 2007 et celle de tir en 2010, l'entreprise était partenaire boissons et logistique.

À la Fête fédérale de la lutte de Berthoud en 2013, Feldschlösschen avait encore fourni une coordination logistique magistrale. Pour

Matthias Metzger, chef de projet, c'est évident: «Si nous avons encore été choisis pour la Fête fédérale de musique folklorique d'Aarau, c'est grâce à notre palmarès et notre expérience spécifique des événements d'ampleur.»

### Bus à grillades et attelage à six

Le bus à grillades Feldschlösschen officiera à Aarau pendant toute la Fête fédérale. L'attelage à six

tant apprécié ne chômera pas non plus et participera au cortège de la fête.

### Un beau défi

Même pour Feldschlösschen, un événement de cette ampleur est un défi. De fait, la foule des visiteurs s'arrête en ville, où d'autres restaurants ont eux aussi leur affaire. Feldschlösschen s'associe donc au depositaire de boissons Blattner de Küttingen. Matthias Metzger explique: «Sa connaissance des lieux nous facilitera grandement la tâche.»

### Une confiance bienheureuse

Christine Egerszegi, présidente du CO, exhale une confiance bienheureuse: «Grâce à la grande expertise des fêtes et de la logistique des boissons de Feldschlösschen, chacun pourra rester frais malgré un temps qui, espérons-le, sera chaud.»



«Grâce à Feldschlösschen, chacun pourra rester frais.»

Christine Egerszegi, présidente du CO



À la mi-septembre, Aarau sera entièrement aux mains des musiciens folkloriques.

Le menu de chasse de Fabien Mérillat, client Feldschlösschen

# Feldschlösschen Braufrisch sublime la charbonnade de chevreuil

À l'approche de l'ouverture de la chasse, Fabien Mérillat a créé un menu spécial: la «Charbonnade de Chevreuil Braufrisch». Ce client Feldschlösschen gère le restaurant de l'Etoile dans le Jura bernois et pratique

lui-même la chasse. Il peut ainsi toujours offrir de la viande de premier choix à ses clients. Pour lui, pas de doute: la «Charbonnade de Chevreuil Braufrisch» va faire un tabac cet automne.

## Charbonnade de Chevreuil Braufrisch

### Ingrédients pour 8 personnes

1,6 kg	d'épaule de chevreuil désossée
6	oignons
20 g	de beurre
3 cs	de farine
3 cs	de vinaigre de vin
1 l	de Feldschlösschen Naturfrisch ou de Feldschlösschen Braufrisch
3 cs	de sucre roux
50 g	de moutarde forte
2	feuilles de laurier
4	brins de thym séché
3	clous de girofle
2 cl	d'alcool de genièvre
160 g	de pain d'épices
	Sel
	Poivre

### Préparation

Couper la viande en tranches épaisses (40 g). Couper les oignons en rondelles.

Faire dorer la viande au beurre fondu et assaisonner. Ajouter la farine et les oignons. Bien mélanger et remuer pendant 5 minutes.

Ajouter le vinaigre, laisser cuire 2 minutes. Ajouter la bière, 5 dl d'eau, le sucre, le thym, le laurier, les clous de girofle, la moutarde et la moitié du pain d'épices coupé en morceaux.

Porter à ébullition et couvrir. Réduire le feu et laisser mijoter 2 heures. Puis porter de nouveau à ébullition jusqu'à réduction de la sauce de moitié. Ajouter l'alcool de genièvre.

Couper le reste du pain d'épices en dés et griller. Servir avec les dés de pain d'épices.

Accompagnement: maïs, spätzli ou pizokel et fruits automnaux cuits.



Le client Feldschlösschen Fabien Mérillat présente sa «Charbonnade de Chevreuil Braufrisch».

Le couple Fabien et Véronique Mérillat est la troisième génération à gérer l'hôtel-restaurant de l'Etoile à Perrefitte. Ce petit bijou doit son charme non seulement à sa situation de rêve dans le Jura bernois, mais aussi à sa cuisine riche et variée.

### Du gibier suisse

Le secret de la carte de la chasse de cette année est la «Charbonnade de Chevreuil Braufrisch» créée par Fabien Mérillat. La sauce spéciale à la bière Feldschlösschen Braufrisch confère à ce délice un arôme tout particulier.

La période de la chasse dure du 20 septembre à fin novembre au restaurant de

l'Etoile. Fabien Mérillat est lui-même chasseur et dispose d'un excellent réseau parmi ses amis chasseurs: «J'obtiens ainsi une viande de premier choix», précise le restaurateur. 80% de la viande utilisée est d'origine

suisse. Dès que le gibier est livré, il est soigneusement préparé par le père de Fabien Mérillat, boucher de formation.

### Une expérience probante

Cet automne, Fabien Mérillat a complété sa riche carte de la chasse avec une création de son cru. L'idée d'y adjoindre une sauce à la bière est venue de son beau-frère.

«L'expérience est probante», dit le chef et chasseur. «Je suis convaincu que nous aurons du succès auprès de nos clients avec la «Charbonnade de Chevreuil Braufrisch.»»

Pour SOIF, Fabien Mérillat a aussi cuisiné la Charbonnade de Chevreuil Braufrisch avec la Feldschlösschen Naturfrisch. Il utilise maintenant la nouvelle Feldschlösschen Braufrisch destinée à la restauration (photo).



[www.restaurant-etoile.ch](http://www.restaurant-etoile.ch)

Au resto avec Beat Schlatter

# Au Calvados, la bière Hürlimann est reine

## Lieu:

Le Calvados Bar, Zurich

## Interlocutrice:

Patrizia Rey, gérante

**Beat:** Qu'est-ce que ça fait d'être tout le temps derrière le bar? N'aurait-on pas envie de s'en siffler une? Patrizia: A vrai dire oui, mais il faut savoir se contrôler. Si je bois, je ne prends une bière qu'après 22 heures.

**Beat:** Et jusqu'à quand ce bar reste-t-il ouvert? Patrizia: Jusqu'à minuit pile.

**Beat:** Dans ton bar, le Calvados, pas mal de films ont été tournés: il y a quelques semaines à peine, la comédie «Fascht en Dockfilm» de Marco Arriconi. Ton bar a même été pendant sept ans le décor de la série télévisée alémanique «Lüthi et Blanc». Il m'est aussi arrivé de me retrouver ici à cette époque. **Mais nous, les acteurs, ne recevons que de la bière sans alcool.** Patrizia: Je ne suis au Calvados que depuis cinq ans. Du temps de «Lüthi et Blanc», ce bar avait un autre gérant. Mais des gens viennent régulièrement de

toute la Suisse et demandent si la série télévisée a effectivement été tournée en ces murs.

**Beat:** Oui, les prises de vues de l'extérieur ont toutes été faites ici. Le gérant de l'époque était souvent grincheux. Si un épisode de la série ne lui plaisait pas, il fallait s'approvisionner en électricité depuis la maison à côté. Patrizia: Depuis, le bar Calvados a bien changé: c'est devenu un bar sportif, d'innombrables photos de footballeurs ornent les murs. Nous avons même un cadre



Beat Schlatter et Patrizia Rey devant l'entrée du bar Calvados à Zurich.

avec un tee-shirt original de Maradona au mur.

**L'habit ne fait pas le moine: on ne boit pratiquement que de la bière Hürlimann pression fraîche au bar Calvados.**

Patrizia: En effet! Je vends tellement de Hürlimann que le Sales Manager a parfois du mal à me croire quand je passe commande. Une fois, il m'a demandé si on utilisait la bière pour arroser le sol...

Agenda présenté par **MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**

## La soirée Cardinal et des fêtes de la bière à gogo



• **Soirée Cardinal:** la «Soirée Cardinal» se perpétue. Une fois l'an, la marque connue de tout Suisse qui se respecte revient dans son berceau à Fribourg. Cette année, cet événement sympa aura lieu le 10 septembre. Parmi les nombreux invités, il y aura cette fois encore de nombreux clients restaurateurs et des personnalités de la ville et du canton de Fribourg. Le but de cette traditionnelle soirée est de réunir les amateurs pour se délecter de la Cardinal et discuter passionnément toute la soirée.



• **Oktoberfest:** du 19 septembre au 4 octobre, la Theresienwiese de Munich accueillera la 182<sup>e</sup> Oktoberfest. Pour celle du Bauschänzli, il faudra patienter un peu plus: du 9 octobre au 7 novembre, Feldschlösschen sera partenaire des «20 ans de l'Oktoberfest de Zurich». Cet automne, des fêtes de la bière plus ou moins grandes auront encore lieu dans nombre de villes et villages. De nombreux clients Feldschlösschen organiseront également des réjouissances dans leur établissement.



## DANS LES COULISSES



### ANDREAS SCHMID

Communication Manager. Travaille chez Feldschlösschen depuis décembre 2014

«La bière se compose d'ingrédients naturels. Il est dans notre intérêt de préserver l'environnement et les ressources.»

« En tant que Communication Manager, je suis entre autres responsable du rapport environnemental qui est joint à ce SOIF. Avec ce rapport, l'entreprise Feldschlösschen montre qu'elle assume ses responsabilités vis-à-vis de la société et l'environnement. Nous avons ainsi des installations photovoltaïques, créons de l'énergie grâce à la désalcoolisation et fournissons nos rejets de chaleur au réseau de chauffage de Rheinfelden. Sono molto impressionato da come Feldschlösschen si impegna per la sostenibilità. »

# Eve Caipirinha

Irrésistiblement rafraîchissante

Commandez  
maintenant!



Consommer  
avec modération.



*eve*  
BY CARDINAL