



SOIF

Le magazine de restauration de l'entreprise Feldschlösschen – www.journalsoif.ch
N° 10 | Octobre 2015



Chaudes affaires en période froide

10 précieux conseils: page 10

HIT

Cardinal Rouse

1.28

Prix net au lieu de 1.58

VC caisse
20x0,33
Art. 13142



Newsletter

Profitez de nos offres exclusives pour la gastronomie

Page 5

Swiss Indoors

Billets à gagner pour les matchs de tennis de Roger Federer & Co.

Page 26

UNE PUISSANTE RENCONTRE. UN MALBEC JUAN BENEGAS DE MENDOZA POUR UN FILET DE BŒUF JUTEUX.

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

THE
BOTTLE
VIN A PARTAGER



Editorial

Tout pour une période transitoire réussie



Chères lectrices, chers lecteurs,

Un superbe été est derrière nous et nous espérons qu'un aussi bel hiver nous attend. La période de transition entre la saison chaude et la saison froide présente de nouvelles opportunités pour les restaurateurs mais les place aussi devant de grands défis. A partir de la **page 10**, la rédaction de SOIF vous donne dix précieux conseils pour de chaudes affaires en période froide.

L'automne a un parfum de feuilles et de fruits, de marrons, de courges, avec çà et là des odeurs de bouchoyade et de chasse. Dans le vaste assortiment Feldschlösschen, vous trouverez de nombreuses bières qui s'accordent à la perfection aux senteurs de l'automne. En **page 11** nous vous en proposons un petit aperçu; votre Sales Manager vous conseillera volontiers plus en détail. Je vous conseille particulièrement la nouvelle Feldschlösschen Braufrisch, qui existe à présent aussi à la pression pour les restaurateurs.

En complément à notre magazine SOIF, notre newsletter mensuelle vous propose régulièrement des tuyaux et des suggestions. A la **page 5**, dans le nouvel encadré spécial newsletter, vous verrez comment faire pour profiter mois après mois des offres et des actions ne paraissant que dans la newsletter. A propos: vous pouvez vous abonner à la newsletter sur myfeldschloesschen.ch

Philippe Bouhan,
Regional Sales Manager
Vaud



IMPRESSUM

SOIF

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

Édition

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

Responsable

Daniela Fernández

Responsable rédactionnelle

Daniela Fernández

Annonces

durst@fgg.ch
Daniela Fernández

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

Entreprise générale
Vogt-Schild Druck AG
Gutenbergstrasse 1
4552 Derendingen

Responsable de projet: Pamela Güller

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

Parution

Paraît une fois par mois en français, allemand et italien

Année Neuvième année

Tirage

Français 10000, allemand 24000, italien 2000

Droits d'auteur

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

Droits sur les images

Freshfocus, Textension, fotolia.de, Shutterstock, Feldschlösschen



Bière du mois 4



Succès en période de transition 10



Fête fédérale de hornuss 16



imprimé en suisse



Grimbergen Rouge

Parfaite pour l'automne et Halloween



La Grimbergen Rouge associe les doux arômes de sureau, cranberry et fraise aux notes épicées d'une bière d'abbaye. Cette bière équilibrée est brassée dans la pure tradition des bières belges fruitées et comporte 6% d'alcool.

Au Moyen Age, la bière comptait parmi les boissons favorites. On la brassait tout au long de l'année, surtout dans les monastères, et les moines de Grimbergen aimaient bien expérimenter de nouvelles recettes. Ils se servaient des fruits rouges des régions environnantes pour créer leur célèbre Grimbergen Rouge.

Son goût doux-amer et fruité, sa mousse généreuse, épaisse et rose, sa robe rouge rubis et son parfum intense font de la Grimbergen Rouge un chef-d'œuvre rafraîchissant. Cette bière d'abbaye est idéale pour les journées plus fraîches et convient bien sûr également pour Halloween en raison de sa couleur.

Commander maintenant!

5.09 CHF

par litre

Grimbergen Rouge
Art. 12616 fût de 20 litres

www.myfeldschloesschen.ch



LA BIÈRE PARFAITE



Saviez-vous que la qualité de la bière peut être altérée par la chaleur lors de l'entreposage, mais aussi par une température trop basse?

Conseil du mois

Consultez myfeldschloesschen.ch à la rubrique Training/Centre de connaissances/La bière parfaite. Vous en apprendrez plus sur l'entreposage correct de la bière avec en prime de précieux conseils à ce sujet.



VIN DU MOIS

Sforzato di Valtellina DOCG

ZANOLARI

Le **Sforzato di Valtellina** DOCG a un bouquet doux mais corsé, avec des arômes de cassis, de sucre candi et de fumée froide. Son corps charpenté souligne les arômes voluptueux. Très équilibré, avec des tanins au grain fin et au velouté crémeux. Belle longueur en bouche se terminant sur une note douce et sensuelle.

Se marie idéalement avec...

Le Sforzato di Valtellina DOCG se marie idéalement avec la cuisine méditerranéenne, surtout les viandes et la chasse.

«THE BOTTLE» – Food & Wine:

www.bottle.ch



Commander maintenant!

19.90 CHF

la bouteille

Sforzato di Valtellina DOCG
Art. 13925
6 x 75cl VP carton

www.myfeldschloesschen.ch



Ces neuf jeunes ont commencé leur formation.

Entreprise Feldschlösschen

Neuf apprentis

Feldschlösschen forme des apprentis dans sept métiers au total sur divers sites suisses. Une formation de premier choix est offerte aux jeunes et les prépare parfaitement au monde professionnel du futur.

Début août, ces neuf jeunes ont fait leurs débuts dans le monde du travail chez Feldschlösschen (depuis la g.):

Vinzenz Weishaupt (laborantin, Rhäzüns), **Milos Djordjevic** (logisticien CFC, Dietikon), **Timo Helbling**, **Fabio Giuoco** et **Nora Allenspach** (employés de commerce, Rheinfelden), **Dominik Müller** et **Luca Kurz** (technologues en denrées alimentaires, Rheinfelden), **Michelle Hugo** (employée de commerce, Rheinfelden) et **Ivo Duttweiler** (électricien, Rheinfelden).

Maintenant aussi à la pression

La Braufrisch, un vent nouveau dans la restauration



Les jeunes maîtres-brasseurs du Château ont développé la Feldschlösschen Braufrisch. Cette bière naturelle trouble et non-filtrée est l'interprétation moderne et gouleyante d'une bière classique. Après son lancement sur les chapeaux de roues dans le commerce de détail, la Feldschlösschen Braufrisch est maintenant aussi disponible à la pression. Elle a un goût unique avec des notes de malt et de caramel et une légère amertume houblonnée et se marie parfaitement aux mets les plus variés.

Profitez du matériel promotionnel attrayant

Feldschlösschen Braufrisch fait sensation depuis le printemps déjà sur Internet et dans des pubs à la TV, ce dont les restaurateurs profitent aussi. Si vous commandez maintenant la nouvelle bière pression, nous vous offrons un joli matériel promotionnel pour augmenter votre chiffre.

www.braufrisch.ch

Commander maintenant!

3.67 CHF
par litre

Feldschlösschen Braufrisch
Art. 14529 fût de 20 litres

www.myfeldschloesschen.ch

Les jeunes maîtres-brasseurs goûtent la nouvelle Feldschlösschen Braufrisch.



Bière riche

Bière du soir et figues fraîches

Ce petit en-cas est facile à préparer et accompagne à la perfection une bière après une journée de travail, quand la température fraîchit.

Figues et fromage de chèvre

INGRÉDIENTS POUR 10 PIÈCES: 10 figues fraîches, 150 g de fromage de chèvre, 50 g de roquette, 1 tranche de jambon, coupée en lanières.

PRÉPARATION: laver les figues, sécher délicatement et enlever la queue. Entailler profondément en croix. Fourrer de fromage de chèvre, garnir d'une feuille de roquette et d'une fine tranche de jambon.

Jameson

Exquis whiskey irlandais

«Il n'y a pas de bonne ou mauvaise façon de savourer son whiskey préféré», lit-on sur jamesonwhiskey.com. C'est en 1780 que le maître brasseur John Jameson découvrit qu'en procédant à trois distillations, son Jameson Irish Whiskey devenait encore meilleur. Son héritage a été maintenu jusqu'à aujourd'hui. La triple distillation rend l'Irish Jameson Whiskey particulièrement harmonieux, doux et équilibré. Il se boit sec et «on the rocks» ou encore comme ingrédient de base dans un drink. On peut aussi le commander en bouteille unique.



Commander maintenant!

23.65 CHF
la bouteille

Jameson Irish Whiskey
Art. 23112 1x70 cl VP verre

www.myfeldschloesschen.ch



NEWSLETTER

Offres exclusives pour les restaurateurs

Des actions et des rabais spéciaux disponibles nulle part ailleurs, ainsi qu'un concours avec des prix sympas: en étant abonné à la newsletter Feldschlösschen, vous profiterez chaque mois d'offres exclusives pour nos clients restaurateurs.

Cela vous intéresse?
Rendez vous sur myfeldschloesschen.ch.
Vous pourrez vous y abonner à la newsletter.

SCHNEIDER WEISSE AVENTINUS Bière Bière Double Art. No. 8982	FS DUNKLE PERLE Bière Bière Double Art. No. 8983	SCHWEPES INDIAN TONIC Bière Bière Double Art. No. 8984
30% réduction Prix de vente: 3.600 CHF Couto-off: 0.70	30% réduction Prix de vente: 0.830 CHF Couto-off: 0.30	30% réduction Prix de vente: 0.850 CHF Couto-off: 0.20

My FELDSCHLOESSCHEN.ch
Soif, envie de plus

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

Premium Tonic, gin exquis, ingrédients frais: le gin tonic parfait

Le gin tonic est apprécié de plus en plus dans le monde entier. A ce propos, Schweppes a créé les Schweppes Premium Mixers en collaboration avec des experts.

Fraîcheur prolongée

Ces nouvelles boissons se caractérisent par une carbonatation prolongée – ainsi elles restent fraîches plus longtemps. Combinées avec de l'alcool, leurs arômes sont élargis plutôt que masqués, ce qui donne une sensation intense et délicieuse.

«Orange Blossom & Lavender Tonic», «Premium Tonic»,

«Ginger & Cardamom Tonic» et «Pink Pepper Tonic» – au moins une de ces quatre créations s'accorde parfaitement avec tout gin.

Le parfait mélange

Exemple: Le concombre et le poivre s'harmonisent parfaitement. Hendrick's Gin contient des essences de concombre – «Pink Pepper Tonic» des essences de poivre. Avec du poivre et des concombres frais, vous obtenez le mélange parfait.

Pink Pepper Tonic & Hendrick's

4-7 cl Hendrick's Gin
Pink Pepper Tonic
glaçons, poivre noir,
rondelles de concombre

Préparation

Remplir le verre de glaçons, ajouter Hendrick's Gin, rajouter lentement le Pink Pepper Tonic. Remuer brièvement et garnir de poivre et de concombres.



Commander maintenant!

31.50 CHF
au lieu de 34.50 CHF

la bouteille

Hendrick's Gin 41,4%
Art. 14399
6 x 0,70 VP verre

www.myfeldschloessen.ch

Promotion sur
Hendrick's Gin du
12.10 au 23.10
**POFITEZ DÈS
MAINTENANT!**



Fête fédérale de lutte suisse 2016 à Estavayer

Un poulain nommé Fleur d'Estavayer

Le triple roi de la lutte Jörg Abderhalden a baptisé le poulain – mis à disposition par Feldschlösschen pour la Fête fédérale de la lutte 2016 à Estavayer – du nom de Fleur d'Estavayer.



Fleur d'Estavayer – un beau nom pour un beau poulain.

Feldschlösschen est un des sponsors d'or de la Fête fédérale de lutte suisse et des jeux alpestres l'année prochaine à Estavayer. Comme déjà en 2013 à Berthoud, l'entreprise étroitement liée au sport de lutte suisse offre un poulain en récompense au vainqueur. Sur Facebook des propositions pour le nom du poulain ont été collectionnées et finalement, on avait le choix entre les trois noms suivants:

- Fleur d'Estavayer
- Feldini
- Feldy

Parrain célèbre

Les participantes et participants ont opté pour Fleur d'Estavayer. Le 29 août, le poulain a été baptisé de ce nom lors de la manifestation «Une année avant la Fête fédérale de lutte». Le parrain



Le parrain Jörg Abderhalden sur le chariot avec les charretiers de Feldschlösschen.

n'était autre que le triple roi de la lutte Jörg Abderhalden.

Pour un lutteur couronné

Traditionnellement, un des lutteurs couronnés gagne le poulain (selon classement). Le gagnant a le droit de choisir entre l'animal et l'équivalent en espèces. S'il choisit l'argent, le poulain reste chez l'éleveur et grandit à l'endroit où il est né.

Le meilleur de l'apéritif: L'accompagnement.



Nous faisons tout pour produire les meilleures chips.



LES PROS
DES CHIPS

Rauch & House Selection Spirits

Des idées de cocktails frais et fruités

Avec les jus de fruit exotiques Rauch, combinés à la nouvelle gamme de mélanges House Selection Spirits, les cocktails happy days sont toujours un succès!

Un daiquiri à la mangue, un summer breezer ou plutôt un babouin? Qu'il s'agisse de ces créations originales ou de classiques, avec ou sans alcool: avec la multitude des possibilités offertes par les House Selection Spirits de la maison Feldschlösschen et les jus de fruit Rauch, on a l'embaras du choix.

Les goûts et les couleurs

«De nombreux clients aiment la diversité lors des happy days, surtout si elle offre de l'exotisme», explique Heiner Schäublin, directeur de Rauch Suisse. Les recettes présentées ci-

après, créées en coopération avec les consommateurs et pour les remercier, illustrent la diversité des différentes variétés du spécialiste des jus de fruits et leur faculté à se marier avec les House Selection Spirits.

À vos shakers

Et pour vous mettre en bouche et que vous testiez vous-même d'autres mélanges, nous vous proposons des offres extrêmement intéressantes en octobre sur les produits Happy Day et House Selection Spirits. Vos expériences de boissons n'ont plus de limites!



La passion des fruits est à la base de la success story de l'entreprise familiale des jus de fruit Rauch, dirigée par la quatrième génération du nom. Du fruit frais à la commercialisation, en passant par la production et l'emballage, la qualité Rauch s'est fait un nom. L'arbre Rauch, symbole de la marque, représente le naturel, la tradition et l'innovation. Le groupe Rauch est aujourd'hui présent dans près de 100 pays.

HOUSE SELECTION SPIRITS

House Selections Spirits est une gamme exclusive et bien conçue de produits de qualité destinée à répondre aux besoins des restaurateurs. Dans cette gamme, exclusivité rime avec qualité. Elle comprend vodka, gin, rhum, whiskey et tequila. Que ce soit pour servir pur ou pour des cocktails, notre gamme exclusive House Selection Spirits est le meilleur choix.

Offre exceptionnelle sur les produits Happy Day et House Selection Spirits. Promo Hitflash du 12.10 au 23.10. 2015



Summer breezer

4 dl de vodka Aicy
1,5 dl de sirop de fleurs de sureau
jus de cranberry Happy Day
jus de pomme
4-5 feuilles de menthe
glace pilée

Mettre la vodka, le sirop et les feuilles de menthe dans le mixer, compléter avec les jus de cranberry et de pomme et bien secouer avec la glace pilée.

Daiquiri à la mangue

50 ml de rhum Ron Santa Cruz
20 ml de jus de citron vert fraîchement pressé
10 ml de sirop de sucre de canne
40 ml de jus de mangue Happy Day
glaçons

Mettre tous les ingrédients dans un shaker avec des glaçons. Bien secouer et verser dans un verre à Martini givré et décorer avec une grappe de cassis.

Babouin sans alcool

4 cl de jus de fruit de la passion
Happy Day
2 cl de jus d'orange Happy Day
1 cl de jus de citron
3 cl de jus d'ananas Happy Day
5 cl de jus de cerise, glaçons

Verser les jus dans le shaker avec des glaçons et bien secouer. Verser le mélange dans un verre à long drink avec d'autres glaçons.



Prolonger l'été tout en préparant l'hiver

10 astuces pour réussir la saison intermédiaire

Les journées raccourcissent, les températures baissent. Mais le soleil a encore de la chaleur à revendre. Nombre d'entre nous ressentons le besoin de prolonger l'été et de passer beaucoup de temps à l'extérieur. SOIF vous

explique comment prolonger la saison en terrasse, tout en ayant quelque chose de spécial à offrir à vos clients à l'intérieur. 10 astuces pour faire du chiffre pendant la saison intermédiaire.

1 Chaleur et couvertures: «L'été a été super à tous les égards. Nous laissons voguer nos rêves.» Ces sentiments exprimés par Udo Jürgens dans sa chanson «Die Sonne und du», les clients en redemandent en automne. Ils veulent s'asseoir dehors, et savourer aussi longtemps que possible le dîner, le souper ou la bière du soir en terrasse.

Si vous proposez de bonnes couvertures à vos clients, vous pouvez prolonger la saison en terrasse ou au jardin et ainsi accroître votre chiffre. Les chauffages de terrasse sont pratiques pour avoir la bonne température, mais chaque canton a sa propre réglementation.

2 Bière et moût: En exclusivité pour les restaurateurs, nous proposons la nouvelle Feldschlösschen Braufrisch (art. 14529, 3.67 francs par litre), qui existe désormais à la pression. Cette bière spéciale à l'état naturel, trouble et non filtrée, a un goût particulièrement rafraîchissant avec ses notes de malt et de caramel et sa légère amertume houblonnée. Elle sent aussi l'automne et fait ainsi parfaitement la transition entre l'été et l'hiver. Cette saison est aussi tout indiquée pour la Feldschlösschen Dunkle Perle et la Feldschlösschen Amber. La House of Beer offre aussi la bière belge d'abbaye Grimbergen et la bière de froment



1 Si vous offrez de bonnes couvertures à vos clients, ils resteront plus longtemps dehors.

bavaroise Franziskaner Weissbier, qui conviennent parfaitement aux senteurs et à l'atmosphère automnales. Une chose est sûre: la bière est tout autant appréciée par temps plus frais.

Mais il y a une boisson de saison à laquelle vous ne devez en aucun cas renoncer: le moût Ramseier Sauser (art. 11185, 3.22 francs par litre) est aussi automnal que les feuillages qui virent au rouge. Les restaurateurs peuvent se le procurer dans la limite des stocks disponibles en bouteille de 1 litre en verre consignés très pratique.

3 Randonneurs et excursionnistes: En automne, le cœur des Suisses se tourne vers la marche. Mais ça creuse et ça donne soif. Un menu composé d'une assiette du promeneur assortie de la



3 La marche, ça creuse. Même les plus jeunes veulent être servis à leur goût.

Feldschlösschen Braufrisch fera assurément l'affaire. Si vous préparez des paniers-repas et faites leur publicité, ils trouveront certainement aussi preneurs à l'emporter.

De nombreux Suisses aiment découvrir leur pays pendant les vacances d'automne, non seulement à pied, mais aussi en voiture, à moto ou avec les transports publics. Ces excursionnistes sont une chance à saisir pour les restaurateurs. Si vous leur concoctez des offres attrayantes comme des menus combinés et de la musique live, ces nouveaux clients reviendront volontiers en hiver.

4 Courges et champignons: L'automne, c'est la période des récoltes. Il est particulièrement important d'adapter la carte à la saison. Les courges permettent de préparer de délicieuses soupes, mais pas seulement. Les champignons de la région enrichiront de nombreux plats, et pruneaux, pommes, prunes, coings et feuilles de vigne sont de vrais dons de la nature automnale.

Ces dons ne doivent pas nécessairement atterrir dans l'assiette, car bon nombre d'entre eux conviennent également à la décoration de votre établissement. A cet effet, la courge est LA star de l'automne. Ce légume est un délice non seulement pour le palais, mais aussi pour les yeux.



6 Châtaignes, noix, fruits et bien d'autres dons de l'automne conviennent tant à la cuisine qu'à la déco.



4 Les courges et les champignons sont à la base de merveilleux menus automnaux. La courge enchantera aussi vos clients en décoration.

5 Indoor et outdoor: La journée, les rayons de soleil peuvent encore être puissants. Mais dès le crépuscule, le froid s'insinue, et même les couvertures ne suffisent pas. N'oubliez pas d'offrir aux clients en terrasse ou au jardin, le moment venu, une table au chaud à l'intérieur. Ainsi, ils ne prendront pas la poudre d'escampette le soir venu et resteront pour un petit souper dans votre établissement. De nombreux clients apprécient, tant à midi que le soir, de prendre l'apéro dehors, même s'il fait trop froid pour y manger.

6 Châtaignes et noix: Les châtaignes sont liées aux souvenirs d'enfance, aux vacances au Tessin, à l'hiver qui nous attend déjà. Les noisettes et les noix éveillent aussi de merveilleux sentiments automnaux. Tandis que les châtaignes enrichissent tout bon menu de chasse, les chefs créatifs placeront aussi les noix à la carte. Que dire d'une tarte aux noix maison? Si vous voulez encore démontrer vos connaissances en bière, recommandez à vos clients d'y associer la Feldschlösschen Braufrisch ou la Feldschlösschen Dunkle Perle, qui toutes deux s'harmonisent à merveille avec le goût des noix.

7 Fondue et raclette: Les spécialités de fromage suisses annoncent l'hiver et respirent le confort et la bonne compagnie. S'il ne fait pas trop froid, c'est un régal de les déguster en plein air. Les fruits de saison comme les coings et les baies s'accordent parfaitement avec la raclette, et la fondue se décline en variations quasi infinies. La plupart des fondues se cuisinent au vin blanc, par exemple un Fendant sec. L'acidité du vin peut cependant être difficile à digérer. Nous recommandons donc de surprendre vos clients avec une fondue à la bière. Une bière foncée maltée, comme la Dunkle Perle de Feldschlösschen, donne au



2 Les bières d'automne comme la Feldschlösschen Braufrisch, la Feldschlösschen Amber et la Franziskaner Weissbier (depuis la g.) appartiennent autant à l'automne que le moût (à dr.).

NEW

Michel Raisin

Il complètera à merveille votre assortiment !

Le délicieux nectar
de raisin avec
80% de jus de raisin.

-.20
en moins

HITFLASH
Promotion du
12 au 23 octobre
sur Michel Raisin.

**PROFITEZ
MAINTENANT!**

-.10
en moins



fromage un arôme merveilleusement corsé. La fondue à la bière est un peu plus fondue que la traditionnelle fondue au vin blanc mais tout aussi gourmande et plus facile à digérer. Préparez la fondue à la bière selon votre recette habituelle, en remplaçant le vin blanc par la bière.

8 Football et foires: L'équipe nationale de foot veut se qualifier pour l'Euro 2016 en France. Après le premier match contre la Slovaquie et le coup d'éclat contre l'Angleterre à Wembley, elle joue le 9 octobre à Saint-Gall contre Saint-Marin, puis trois jours plus tard à l'extérieur contre l'Estonie (coup d'envoi des deux matchs à 20 h 45). Ce sont deux opportunités pour les restaurateurs de remplir leur établissement. Un concours et une bière gratuite à chaque but suisse amèneront certainement de l'ambiance dans l'établissement.

L'Olma de Saint-Gall, la Züspla à Zurich, la foire d'automne HESO à Soleure et bien d'autres foires automnales attireront des milliers de visiteurs dans les villes. Les restaurants environnants peuvent aussi en profiter. Adoptez le thème de la foire régionale. Vos clients y verront ainsi une valeur ajoutée, ce qui influera certainement de manière positive sur votre chiffre.

9 Oktoberfest et Halloween: Il y a beaucoup de fêtes en automne. Une Oktoberfest chez vous augmentera le chiffre et offrira une soirée traditionnelle à vos clients. Votre partenaire boissons Feldschlösschen a les bières idéales pour votre Oktoberfest.

Mais l'automne ne se limite pas à l'Oktoberfest, il est aujourd'hui aussi synonyme de fêtes d'Halloween. Une déco spectrale, des manifestations spéciales, un bal masqué et des sucreries pour les enfants assureront aux restaurateurs un gain appréciable. La bière idéale pour Halloween, c'est la Grimbergen Rouge (cf. article «Bière du mois en page 4).

10 Newsletter et portail internet myfeldschloesschen.ch: Vous trouverez davantage d'astuces sur myfeldschloesschen.ch et dans notre newsletter mensuelle. Vous pouvez aussi vous réjouir des journées plus fraîches!

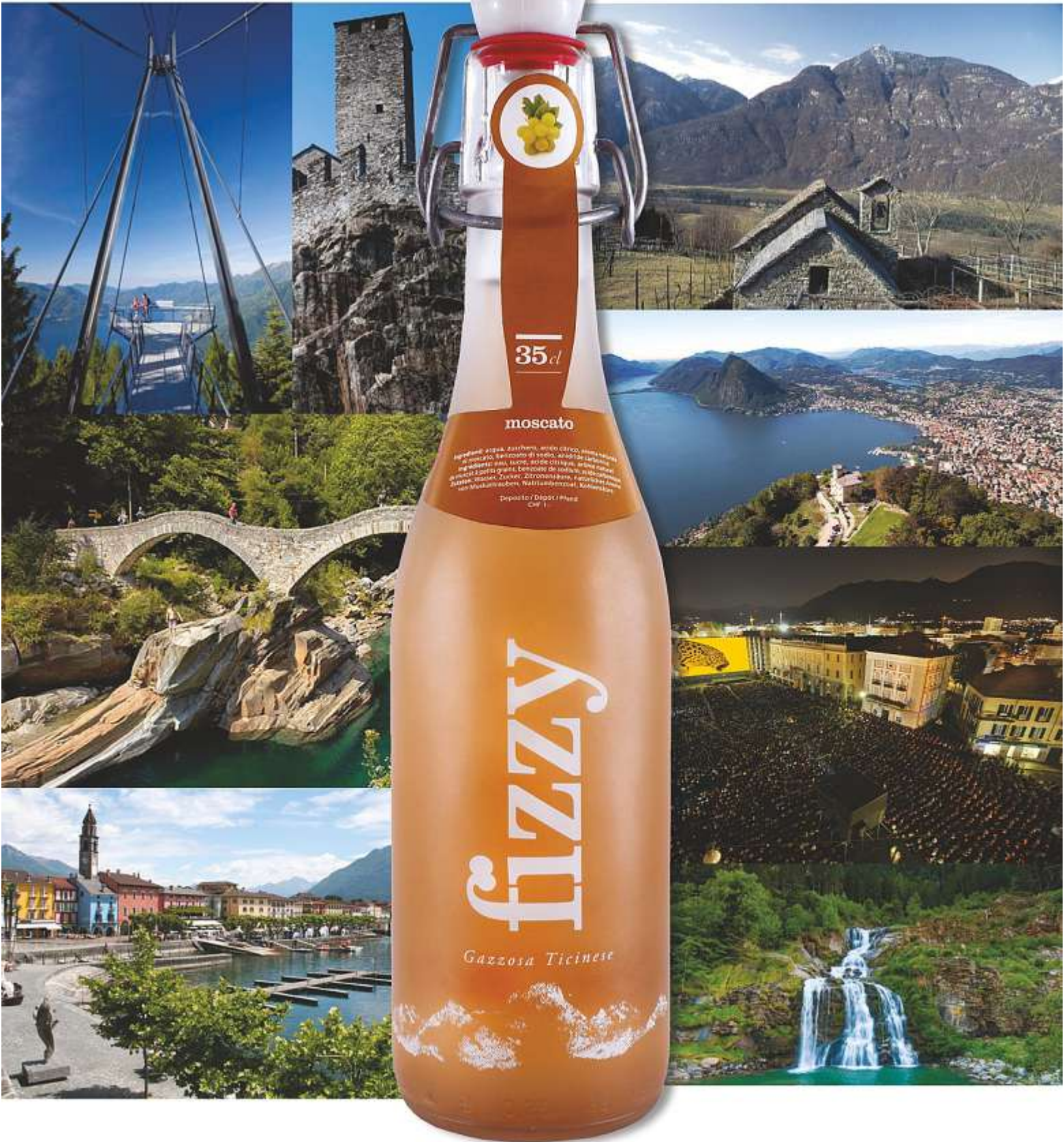


8 Les matchs de notre équipe nationale et les nombreuses foires d'automne dans les villes suisses sont une opportunité pour de nombreux restaurateurs.



9 Tout comme l'Oktoberfest, une fête d'Halloween peut accroître la fréquentation de votre établissement.

Boisson culte du Tessin



frizzante dolcevita

fizzy.ch



Ci-dessus: les clients du «Seerose» savourent un après-midi d'automne. En haut à droite: s'ils ont froid, des couvertures sont à disposition. Ci-contre: plus tard le soir, il fait bon chaud à l'intérieur.



«Seerose» à Wollishofen et «Chez Fritz» à Kilchberg

Été indien au bord du lac de Zurich: feu, eau, air marin et autres détails

Au bord du lac de Zurich, les clients du «Seerose» et de «Chez Fritz» restent volontiers sur la terrasse même en hiver. Le restaurateur Thomas Krebs nous confie comment il s'y prend pour prolonger la belle saison et en même temps se préparer à l'automne.

Les restaurants «Seerose» à Wollishofen et «Chez Fritz» à Kilchberg sont situés directement au bord du lac de Zurich. En été, quand il fait beau et chaud, les terrasses se remplissent pratiquement d'elles-mêmes.

Dehors et dedans

Durant la période de transition qui sépare la saison chaude de la saison froide, le restaurateur

Thomas Krebs et son équipe font preuve de beaucoup d'imagination pour prolonger la belle saison en extérieur et veiller aussi à remplir la salle à l'intérieur.

Couvertures en laine et chaises longues

Dans les deux établissements, les clients s'assoient volontiers dehors même en hiver. «Nous leur proposons des couvertures

en laine pour chaque siège: de même pour les chaises longues, que nous ne rangeons pas à la cave à la fin de l'été», dit Thomas Krebs. Les parasols eux aussi restent dehors. Ils servent à atténuer le froid et à conserver la chaleur.

Brasero et brise marine

Thomas Krebs possède l'amour du détail et il veille au confort de ses hôtes lorsque le temps fraîchit: à l'entrée, il a installé des braseros et partout il y a des fleurs d'automne et des bougies. Le soir, un pianiste réchauffe l'atmosphère et aux toilettes un parfum de brise marine accueille les clients.

Plats légers pour l'automne

On sert des plats d'automne légers à base de produits frais de la région. «Le soir, un bon vin chaud et une bière de saison



«En automne aussi règne la bonne humeur.»

Thomas Krebs, restaurateur

comme la Grimbergen crée une super ambiance», déclare Thomas Krebs.

Rythmes estivaux

Un parfum d'automne s'annonce alors qu'on célèbre encore l'été. Thomas Krebs: «Nous servons encore des cocktails estivaux et diffusons des rythmes chauds. Il est important que le personnel conserve sa bonne humeur estivale en automne également.» Le personnel porte des gilets en duvet. Au «Seerose» et «Chez Fritz», on soigne le moindre détail.

www.seerose.dinning.ch
www.chezfritz.dinning.ch



Ci-dessus: Thomas Krebs veille à ce que ses hôtes aient assez de couvertures. A droite: même en hiver, des chaises longues sont à disposition.



Fête fédérale de hornuss à Limpach

Le roi aussi apprécie la bière du parte

Lorsque les joueurs de hornuss se sont retrouvés les deux derniers week-ends d'août dans la région bernoise de Limpach pour leur fête fédérale, Feldschlösschen était de la partie pour la troisième fois de suite comme partenaire roi. L'entreprise a fourni la logistique pour la fête et les boissons aux quelque 20 000 participants, spectateurs et spectatrices.

Lors de l'ouverture officielle, le conseiller fédéral Ueli Maurer était l'un des nombreux invités d'honneur de la «Fédérale» triennale.

Höchstetten emporte tout

Höchstetten a gagné pour la première fois le concours par équipe et a aussi placé ses joueurs de hornuss aux trois premières places individuelles. Le nouveau roi de la crosse est Simon Erni (23 ans) qui, à peine couronné de lauriers, a fêté son coup avec une énorme gorgée de Feldschlösschen Original.

www.ehflimpach2015.ch



Grâce à son savoir-faire, le partenaire roi Feldschlösschen a été chargé non seulement de la logistique boissons, mais aussi de l'

Le conseiller fédéral Ueli Maurer et son épouse (à g.) lors de la réception par la garde d'honneur.



Comme le roi de la crosse Simon Erni (à g.), les autres participants et les spectateurs se sont rafraîchis avec les boissons de Feldschlösschen.

naire roi



organisation de la fête.



Feldschlösschen fournit les rafraîchissements.



Une bière fédérale pour les joueurs de hornuss fédéraux.



La Belle et la Bête ont de la tendresse l'un pour l'autre.

Musical Theater de Bâle

Billets à gagner: «La Belle et la Bête»

«La Belle et la Bête» compte parmi les plus grands succès de Disney. Lorsque le dessin animé est sorti en salle, le public l'a acclamé pour son histoire palpitante et sa musique grandiose. Sa merveilleuse bande-son ne demandait qu'une version scénique. C'est en 1994 que l'adaptation en comédie musicale eut sa première à Broadway, où elle conquiert le monde pour la deuxième fois.

En allemand

Du 25 novembre au 13 décembre 2015, le musical s'arrête au Musical Theater de Bâle en version allemande et avec une mise en scène du renommé Théâtre d'opérette et

de musical de Budapest. Plus de 100 participants – 21 musiciens, 41 acteurs dont 15 solistes, ainsi que les techniciens et l'équipe – font de cette production un spectacle majestueux.

3x2 billets

SOIF tire au sort 3x2 billets pour la représentation du 26 novembre (19h30). Voici comment participer: Envoyez-nous vos coordonnées avec la mention «Musical» par fax au 058 123 42 80 ou par e-mail à durst@fgg.ch. La date limite d'envoi est le 10 octobre 2015. Nous vous souhaitons bonne chance.

www.musical.ch



41 acteurs et 21 musiciens font du musical un sacré spectacle.

Adoptez le style de vie à l'italienne

S.Pellegrino & Acqua Panna: cultivez l'amour de la table!

S.Pellegrino, l'eau minérale naturelle pétillante des Alpes italiennes et Acqua Panna, l'eau minérale plate des collines toscanes, sont les parfaits compagnons des meilleures tables de fins gastronomes en Suisse.

L'art de la bonne table rencontre le style italien

Dès le mois de septembre, S.Pellegrino et le magazine «Vogue Italia» amènent élégance et joie de vivre à l'italienne dans les restaurants et les hôtels suisses avec une bouteille en série limitée.

Habillée d'une étiquette dessinée par Vogue, cette édition spéciale célèbre le partenariat qui a uni ces deux ambassadeurs du style et du goût, au travers d'un concours international visant à révéler les talents les plus prometteurs en matière de gastronomie et de design – à (re) découvrir sur le site www.finedininglovers.com. Plus pétillante que jamais dans leurs nouveaux atours, les bouteilles en verre de 50, 75 et 100cl de S.Pellegrino apporteront aux meilleures tables de Suisse un regain d'effervescence et de style.

PROFITEZ DE L'ACTION!
Adoptez le style de vie à l'italienne en profitant de l'action du 5 au 23 octobre 2015 sur les bouteilles S.Pellegrino et Acqua Panna.



Edition spéciale,
disponible jusqu'à épuisement du stock.



Commander maintenant!

33 ct
Cents-off

la bouteille **100 cl**

S. Pellegrino
100cl Verre consigné
Art.10753

Acqua Panna
100cl Verre consigné
Art.10752

www.myfeldschloessen.ch

Commander maintenant!

30 ct
Cents-off

la bouteille **50 cl**

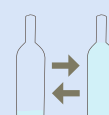
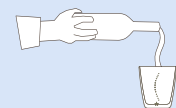
S. Pellegrino
50cl Verre consigné
Art.10278

Acqua Panna
50cl Verre consigné
Art.10387

www.myfeldschloessen.ch

Conseils pour le service

- 1 Accueillez le client avec de l'eau.
- 2 Assurez-vous que les étiquettes ne sont pas endommagées et que la température est correcte: environ 10°C. Ne pas servir trop froid.
- 3 Dites le nom S.Pellegrino, Acqua Panna et montrez l'étiquette comme vous le faites avec les vins.
- 4 Ouvrez la bouteille devant le client.
- 5 N'ajoutez ni glaçon ni citron et versez directement à partir de la bouteille.
- 6 Continuez à remplir les verres et remplacez les bouteilles vides.



MEILLEUR EST LE SERVICE, MEILLEURS SONT LES CONSEILS.



UNE BIÈRE AVEC THOM BICKEL

«Si nous réussissons à Brodhüsi, nous réussirons n'importe où»



THOM BICKEL, ASSOCIÉ D'«ONKEL THOMS SCHNITZELSCHAUENE» (À DROITE) ET LE DIRECTEUR COMMERCIAL MATTHIAS GROSSNIKLAS.

Matthias Grossniklaus: Thom, je me souviens de notre rencontre il y a un an lors de l'OHA à Thoun. Tu as aimé la Grimbergen Rouge, notamment à cause des cheveux rouges de ta partenaire Heike.

Thom Bickel: C'est vrai, nous l'avons intégrée dans notre gamme dès le début et nous la servons à la pression, tout comme l'Hopfenperle et une bière saisonnière. Nos clients apprécient cette bière et ne veulent plus y renoncer.

Avec sa douceur et son goût fruité, elle se combine parfaitement à l'escalope.

Tout à fait. En tant que sommelier de bière diplômé, tu nous as parfaitement conseillés. Pour chaque escalope, autrement dit pour chaque panade, une recommandation de bière figure sur

ONKEL THOMS SCHNITZELSCHAUENE

Avec sa compagne et associée Heike Dieffenbach et le chef de cuisine Roman Lischetti, Thom Bickel (50 ans) a ouvert en novembre 2014 «Onkel Thoms Schnitzelbude» à l'auberge «Zum Hirschen» à Wimmis Brodhüsi. Presque 50 variations d'escalopes sont proposées, l'escalope classique ainsi que de poulet ou de saumon, l'escalope végétarienne et sans gluten. Les panades maison leur donnent une touche raffinée. Les recettes de la fête qui a lieu une fois par année sont reversées dans une fondation qui soutient un projet pour les jeunes.

www.schnitzelscheune.ch

notre menu. La combinaison la plus populaire est naturellement notre escalope d'un mètre avec la «tour de bière».

Celle-ci est excellente, j'ai déjà commandé ça. A la «Schnitzelscheune», tu oublies le quotidien. Le service est aimable, le personnel a toujours un petit mot gentil pour les clients. Est-ce que tu te souviens encore des débuts à la fin de l'année 2014?

Oh oui, je m'en souviens bien: c'était un grand succès! Nous n'attendions pas autant de clients au début. Nous avons vite dû recruter de nouveaux employés. Désormais tout se passe bien. Si l'on veut manger chez nous le week-end, il faut réserver une table.

Comment avez-vous fait pour attirer autant de clients aussi vite?

Par la publicité. Nous misons sur le marketing Facebook: même avant l'ouverture, nous avions 1000 fans, dorénavant nous en avons 4000.

Alors les clients viennent de loin?

Ils viennent d'un rayon de Gstaad jusqu'à Soleure. Des gens ordinaires, de l'adolescent au grand-père, tous ceux qui aiment les escalopes.

Et chez vous, il y en a vraiment pour chacun.

Nous avons toujours de nouvelles variations d'escalopes, et nous avons également un menu saisonnier. Les escalopes de buffle d'eau étaient tellement populaires que le producteur nous demandait de réduire la vente un peu (il rit). Nous n'utilisons que de la viande suisse, quasiment tous les ingrédients proviennent de la région. D'ailleurs, nous sommes nominés pour le Swiss Gastro Award. Cela nous rend fiers!

Félicitations! Quels sont vos projets d'avenir?

Nous avons des projets d'expansion ambitieux. Notre but est d'ouvrir vingt «Onkel Thoms Schnitzelscheunen» en Suisse, toutes selon le même concept: nous donnons un second souffle à un vieux restaurant, tout en préservant son caractère propre. La «Schnitzelscheune» trouve sa place dans une pièce séparée. A mon avis, si nous réussissons à Brodhüsi, nous réussirons n'importe où.

Je confirme! Au moins, le soutien de ton partenaire de boissons Feldschlösschen est assuré.

Cette collaboration est parfaite pour nous. Vous êtes présents dans toute la Suisse mais pouvez tout de même offrir une bière régionale dans toutes les régions. C'est exactement ce qu'il faut pour la réussite de notre concept.



Le chef de cuisine Roman Lischetti et l'associée Heike Dieffenbach présentent l'escalope d'un mètre.



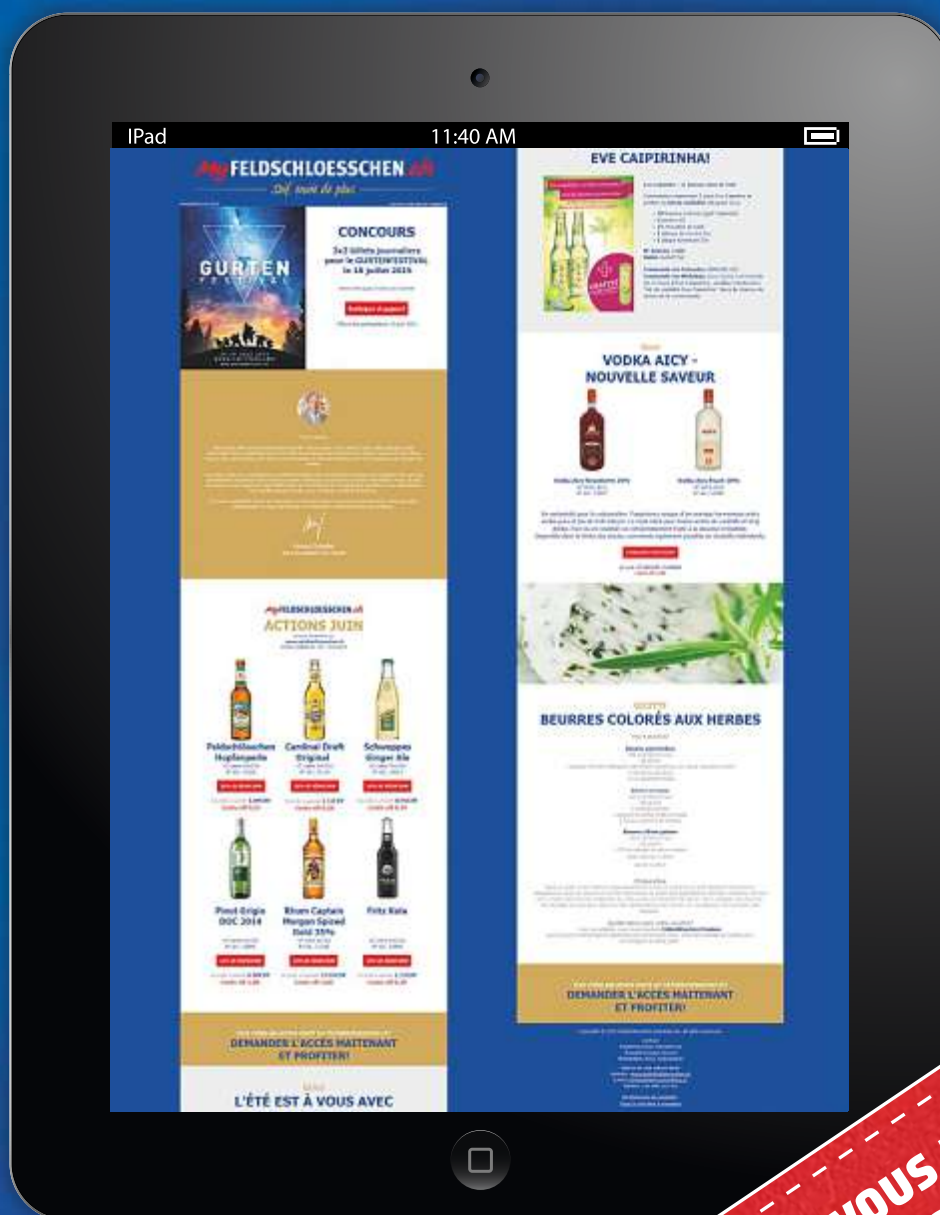
NEWSLETTER

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

Concours – à gagner:

5 bons de voyage Reka Rail d'une valeur de 100 francs chacun

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. Quelle boisson convient parfaitement à l'automne et grâce à sa couleur prononcée également à Halloween?

F thé vert

M tisane

C Grimbergen Rouge

2. Fritz Gyger dirige le restaurant «Harmonie» avec Walter Aebischer. Depuis combien d'années le restaurant bernois est-il en propriété de famille?

E depuis 50 ans

V depuis 75 ans

O depuis 100 ans

3. Quel métier a appris le restaurateur zurichois Marc Blickenstorfer?

U avocat

D enseignant d'écoles professionnelles

A maçon

4. Quand est la soirée de Halloween?

B du 30 au 31 octobre

R du 31 octobre au 1^{er} novembre

S du 30 novembre au 1^{er} décembre

5. Où a eu lieu la Fête fédérale de hornuss 2015 avec Feldschlösschen comme partenaire?

G à Limpach dans le canton de Berne

R à Bremgarten en Argovie

I à Domat/Ems aux Grisons

6. Comment s'appelle la marque de jus de fruit populaire de Rivella?

K Marcel

C Miguel

E Michel

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 des bons de voyage Reka Rail (valeur 100 fr.)

Dernier délai d'envoi: 10 octobre 2015.



Le Glacier Express dans la vallée de Conches – une superbe ligne ferroviaire suisse.

Rivella met à disposition des bons Reka Rail

En train, en bateau ou en car postal: un voyage à travers la Suisse est extraordinaire. Pour le concours SOIF, Rivella met à disposition 5 bons de voyage Reka Rail d'une valeur de 100 francs chacun.

Les RekaRail sont d'usage multiple: on peut les utiliser pour des billets de train, de bateau, de remontées méca-

niques et de car postal. Ils servent aussi à louer des vélos, à acheter des billets d'événements à la gare et aux voyages dans le monde entier.

Manger et boire

Les RekaRail sont acceptés aux buffets de gare et wagons-restaurants et s'uti-

lisent pour prendre des billets à l'automate.

www.reka.ch

www.rivella.ch



Gagnants du concours SOIF, août 2015

Thomas Meier (Uster), **Katharina Ewald** (Märwil), **Reto Utzinger** (Frauenfeld) et **Martina Gantner** (Wädenswil) ont gagné chacun deux entrées au Zurich Openair.

Félicitations!



Entrez dans le nouveau monde du café en un clic

Calculez maintenant votre marge brute potentielle avec NESCAFÉ Milano 2.0 sur nescafe-solutions.ch > Calculez votre marge



Travaillez avec une vraie gagnante : NESCAFÉ Milano 2.0



reddot award 2014 winner

Cette nouvelle **solution complète** pour le café est une véritable révolution pour les cafés, les restaurants, les hôtels et les take-away. Elle vous permettra de proposer rapidement et facilement des **boissons très tendance** à base de café sans frais d'investissement. Pour obtenir en permanence une **qualité à la tasse exceptionnelle**, nous vous garantissons des ingrédients de la plus haute qualité : café, lait et chocolat. La maintenance, le remplissage et le nettoyage sont **simples**, hygiéniques et non salissants. NESCAFÉ Milano 2.0 allie performance, innovation et design en un objet unique qui donne une touche élégante à n'importe quelle pièce.



fruitcake.ch

NESCAFÉ
Milano

Pour plus d'informations
nescafe-solutions.ch

Marc Blickenstorfer, entrepreneur zurichois en gastronomie:

«Les restaurateurs doivent suivre la tendance, sinon ils stagnent»

Marc Blickenstorfer observe attentivement les tendances de la société et s'en inspire pour ses établissements et events. Dans l'interview de SOIF, il parle de bières artisanales, de «foodies» ainsi que des chances et défis de la gastronomie.

La branche souffre-t-elle beaucoup du franc fort?

Je dirais ceci: si tu es bon, le franc fort ne joue pas un grand rôle. Celui qui veut avoir du succès dans la gastronomie doit être «fit» et aller avec son temps. Les restaurateurs doivent suivre les tendances, sinon ils restent sur place – surtout dans les villes.

Quelle est la tendance actuelle?

A midi, les gens veulent manger rapidement mais quand même sainement. C'est pourquoi les repas à emporter bien présen-

parce que la date de péremption est échue. Ceci peut mener, au cas extrême, à cuisiner même avec des déchets ménagers. L'hôte moderne apprécie une utilisation durable des denrées alimentaires et aussi les produits amoureuxment créés.

Par exemple?

Si l'on fabrique son propre pain, on peut en demander un prix plus élevé. Ceux qui barbotent dans la mare du convenience food n'ont pas cet avantage. L'époque des assortiments standard est définitivement révolue.

Pour les boissons aussi?

Oui. Nous avons organisé début septembre à Zurich le Street Food Festival pour la 4^e fois. Au départ nous avons commis une erreur dans le secteur des boissons: nous avons un choix trop restreint, ce qui nous a valu des critiques. Nous avons donc revu notre assortiment à la hausse. La Valaisanne Pale Ale et la Brooklyn Lager se vendent bien. Les bières artisanales et autres spécialités sont à la mode, aussi au Street Food Festival.

Quel est le secret du succès du Street Food Festival?

Il porte la marque de jeunes gens qui possèdent une certaine affinité pour la nourriture. Ils produisent des denrées durables et vendent eux-mêmes leurs produits. C'est l'amour du détail que les gens apprécient tant. Nous poursuivrons la même démarche à l'occasion du Marché de Noël zurichois que nous organiserons du 19 novembre au 24 décembre sur la



La gastronomie (nocturne) zurichoise porte la marque de Marc Blickenstorfer.

place des Sechseläuten pour la première fois. Ce devrait être le plus beau marché de Noël de Suisse – un monde de découvertes, un marché plus cool, sans trop de kitsch, qui convient à cette merveilleuse ville. La gestion durable des ressources

«Notre branche est importante pour les grandes villes suisses.»

naturelles en fait également partie, tout comme une bière de Noël. Ici aussi il faut se montrer capable d'innover.

Vous êtes président de la Commission Bar & Club de Zurich. Que signifie innovation pour la gastronomie nocturne?

L'innovation est importante, mais en gastronomie de nuit, il faut avant tout se préoccuper de soi-même. La tolérance des

gens diminue. Le besoin de sortir est très grand, même tard dans la nuit. Nous voulons des villes intéressantes avec une vie nocturne au rayonnement international. Mais nous ne sommes pas prêts à en accepter les effets secondaires, tels qu'une augmentation du bruit. Là, il faut trouver des solutions.

Comment atteindre un plus haut niveau d'acceptation?

En incitant les clients et les riverains à se traiter mutuellement avec égards. Nous luttons en outre pour plus de sécurité juridique. La tendance va hélas dans le sens que l'on nous tient pour responsables de tout. Zurich est une des villes les plus attractives d'Europe et elle peut prétendre à une vie nocturne intéressante. Notre branche est importante pour Zurich et pour de nombreuses autres villes suisses.

Marc Blickenstorfer

Le Zurichois Marc Blickenstorfer (44 ans) travailla pendant ses études de droit au «Kaufleuten» et prit goût à la gastronomie nocturne. Aujourd'hui, ce client Feldschlösschen exploite avec divers partenaires plusieurs night-clubs et restaurants à Zurich. Il ne cesse de surprendre la branche par ses innovations et est président de la Commission Bar & Club de Zurich.

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

Michel

Le nouveau nectar de raisin, pour l'automne et pour toute l'année

Dans le vaste assortiment Michel, il manquait jusqu'ici un produit à base de jus de raisin. Dès cet automne, cette lacune est désormais comblée: avec Michel Raisin, misez sur un nectar de raisin que vos hôtes sauront apprécier – pas seulement en automne.

Michel Raisin est la toute dernière création de la maison Rivella. Le producteur suisse de boissons lance sous sa marque traditionnelle Michel son propre nectar de raisin pour la gastronomie.

l'année lors des repas ou à l'apéritif. Un produit à base de jus de raisin manquait jusqu'à présent dans le vaste assortiment de Michel. Cette lacune est désormais comblée.

Un régal léger

Michel Raisin est constitué à 80% de délicieux jus de raisin sans ajout de sucre, ce qui confère à ce nouveau nectar toute sa légèreté.

Michel Raisin vient remplacer l'ancien produit Grapillon, que Rivella distribuait depuis 1970 et dont la production s'arrête.

Pour toute l'année

Le jus de raisin n'est pas uniquement apprécié à l'automne – il est une alternative prisée à l'alcool et est consommé toute



HITFLASH
Promotion du
12 au 23 octobre
sur Michel Raisin.
**PROFITEZ
MAINTENANT!**



Délicieux jus de raisin sans aucune adjonction de sucre: Michel Raisin complète parfaitement l'assortiment des jus de fruits.

En portion de 20 cl ou ouvert
Michel Raisin est disponible dès maintenant dans la gastronomie en bouteilles caractéristiques d'une portion de 20 cl et en bouteilles en verre de 1 litre pour le débit ouvert.

En octobre, profitez de la promotion du Hitflash sur Michel Raisin – et emmenez par la même occasion vos clients sur le chemin du bon goût.

Michel: depuis 1984

Michel est la marque de jus de fruits du producteur suisse de boissons Rivella. Depuis 1984, les jus de fruits, nectars de fruits et boissons de fruits mixtes, tous de première qualité, sont fabriqués uniquement à Rothrist. Seules les meilleures matières premières sont utilisées; pour le jus d'oranges,

Michel mise exclusivement sur des jus de fruits issus du commerce équitable et collabore étroitement avec Max Havelaar Suisse. Quinze variantes Michel sont proposées en restaurant afin que chacun trouve le délice fruité de son choix. Plus d'informations: www.michel-saft.ch

Commander maintenant!

3.60 CHF au lieu de 3.80 CHF

la bouteille

Michel Raisin Art. 14053
12 x 1,00 VC verre

www.myfeldschloesschen.ch

Commander maintenant!

1.37 CHF au lieu de 3.80 CHF

la bouteille

Michel Raisin Art. 14471
24 x 0,20 VP verre caisse

www.myfeldschloesschen.ch

Swiss Indoors de Bâle

Roger Federer invité au Corona Lounge

A l'occasion des Swiss Indoors de Bâle du 24 octobre au 1^{er} novembre, tout le monde attend Roger Federer bien sûr, mais aussi le Corona Lounge. Au fil des ans, ce dernier est devenu le point de rencontre des stars et des invités selon Patrick Ammann, Managing Director du tournoi.

Les organisateurs des Swiss Indoors de Bâle misent sur les valeurs sûres. Cette nouvelle édition du tournoi ATP offrira son lot de stars absolues, ainsi que des délices culinaires et musicaux.

Les frissons du lundi

Pour le Super Monday, Albert Hammond, l'un des plus grands compositeurs de chansons de tous les temps, sera à la baguette. Hammond, qui a déjà composé pour Tina Turner, Elton John et Joe Cocker, ouvrira les Swiss Indoors avec le Christoph Walter Orchestra et nous y donnera des frissons de plaisir.

Les meilleurs joueurs attendus

Du point de vue sportif, le tournoi offre aussi beaucoup: six des joueurs du top 10 mondial feront le voyage à Bâle (état: fin août). Tous les regards seront fixés sur nos deux Suisses, Stan

Wawrinka et Roger Federer. Depuis 2010, un élément important du tournoi est le Corona Lounge où la bière premium mexicaine assure le rafraîchissement. «Nos invités apprécient que nous offrions la Corona, une bière premium. Cela s'accorde parfaitement avec une manifestation premium comme les Swiss Indoors», explique Patrick Ammann, Managing Director du tournoi.

Des stars au Corona Lounge

Ces dernières années, les cracks du tennis se sont régulièrement rendus au Corona Lounge pour faire une pause et poser pour des photos avec les invités. Patrick Ammann raconte: «On pouvait notamment rencontrer Roger Federer au Corona Lounge, et ce dans une ambiance totalement décontractée.»

Lorsque la petite balle jaune traversera à nouveau les



Les trois bars Corona de Bâle sont des points de rencontre très appréciés.



Roger Federer en finale des Swiss Indoors 2014, qu'il a remportée en deux sets contre David Goffin.

filets à Bâle fin octobre, une visite au Corona Lounge en vaut doublement la peine. La bière premium mexicaine offre beaucoup de plaisir dans une simple bouteille, et avec un peu de chance, vous aurez l'occasion d'approcher Roger Federer ou une autre star du tennis.

Corona dans la House of Beer

Vos clients aussi apprécient la bière premium Corona. Les restaurateurs peuvent la commander dans la House of Beer.

www.houseofbeer.ch

Commander maintenant!

2.10 CHF

la bouteille

Corona Extra
Art.10976 4x6x33,5 cl VP verre

www.myfeldschloesschen.ch

Des billets à gagner

Vous voulez assister en direct aux rencontres à Bâle entre les stars suisses, Roger Federer et Stan Wawrinka, et les autres grands noms du tennis mondial? Alors participez au tirage au sort de SOIF. 3x2 billets sont en jeu pour le mardi 27 octobre.

Voici comment participer:

Envoyez-nous vos coordonnées avec la mention «Corona» par fax au 058 123 42 80 ou par e-mail à durst@fgg.ch.

La date limite d'envoi est le 10 octobre 2015. Nous vous souhaitons bonne chance.



Restaurant Harmonie, Berne

La famille Gyger et l'Harmonie: une histoire d'amour de cent ans

Pendant cent ans, les noms sont restés les mêmes: le restaurant Harmonie et Fritz Gyger (I-III) font partie de la vieille ville de Berne comme la cathédrale et le Zytglogge. Des clients de tous bords s'y retrouvent pour boire ensemble une Cardinal.

«L'Harmonie est un lieu d'énergie, il s'en dégage une atmosphère particulière», affirme le patron Fritz Gyger. C'est ce qui explique pourquoi, quand on réunit à une même table un groupe de femmes alternatives et Christoph Blocher, on obtient très vite une belle partie de rigolade.

«C'est ça l'Harmonie», dit Fritz Gyger. Ici se rencontrent des Bernois et des gens de l'extérieur, des politiciens, des hommes d'affaires, des touristes, des artistes et des étudiants.

Gyger et l'Harmonie

«La famille Gyger et l'Harmonie, c'est comme une histoire d'amour», explique Fritz Gyger. Sa famille a en effet marqué l'Harmonie au cours des cent dernières années. Son grand-père avait acquis l'entreprise il y a cent ans – lui-même n'a jamais habité ou travaillé à une autre adresse. Il dirige maintenant

l'Harmonie depuis 35 ans, en troisième génération, et depuis 21 ans avec son partenaire en affaires et chef cuisinier Walter Aebischer.

Cadeau d'anniversaire

Cet été, l'Harmonie a été rénové «en guise de remerciement à l'égard de nos hôtes et de nous-mêmes», dit Fritz Gyger. Les rideaux et les nappes ont disparu, on sert directement sur les tables de bois fraîchement polies. Le local a été insonorisé et un éclairage LED installé, les sièges de jardin ont été remplacés. La carte est devenue plus compacte; on y retrouve les spécialités suisses de la cuisine de grand-mère. «Tout

a gagné un peu en fraîcheur», ajoute Fritz Gyger. Pour se rafraîchir le gosier, l'Harmonie sert de la Cardinal. Fritz Gyger apprécie surtout chez son partenaire de pouvoir commander les boissons et prestations d'une seule main. Et harmonieusement en plus!

www.harmonie.ch

Politiciens, artistes ou même Albert Einstein: beaucoup de célébrités parmi les habitués.

Ci-dessous à gauche: le restaurant Harmonie en 1915, lorsque Fritz Gyger (I) reprit l'entreprise. A droite: Fritz Gyger (I) avec son épouse et toute l'équipe du restaurant.

Le patron Fritz Gyger (à dr.) et le chef cuisinier Walter Aebischer.



Inséparables depuis cent ans: l'Harmonie et la famille Fritz Gyger.



Gazzosa Ticinese

Design frais, nouveau membre – la famille de Fizzy reste pétillante

Sous le nom de Fizzy, la Gazzosa Ticinese traditionnelle a trouvé des adeptes depuis longtemps même au nord du Gothard. Avec la nouvelle sorte «raisins muscat» et un design de bouteille neuf, la marque

continue à gagner du terrain – le contenu est naturel et pétillant comme d'habitude. Faites entrer dans votre établissement une touche de dolce vita avec les quatre saveurs de Fizzy.

La version originale de la Gazzosa Ticinese au citron remonte à une recette traditionnelle de la Vallée de Leventina, qui fut déposée en 1890. Plus de cent ans plus tard, en 2008, l'entrepreneur tessinois Luca Bianda a transformé une vieille usine à Personico, le lieu d'origine de la Gazzosa Ticinese. Sous le nom de «Fizzy», il a donné en 2009 un second souffle à la marque traditionnelle et presque oubliée avec l'entreprise Gazzose Ticinesi Sàrl.

Arômes naturels

Avec les trois arômes «citron», «framboise» et «mandarine», la recette traditionnelle a été réinterprétée et s'est vite imposée comme marque principale au Tessin. Jusqu'à présent, «Fizzy» a même bénéficié d'une grande reconnaissance au-delà des limites cantonales. La jeune marque qui s'adresse à un public jeune et qui est fabriquée à partir d'arômes naturels et sans additifs artificiels, est dans l'air du temps. La marque «Fizzy» est simple, spontanée et particulièrement pétillante.



L'entrepreneur tessinois Luca Bianda a donné un second souffle à la Gazzosa Ticinese.

Boisson culte du Tessin

fizzy
gazzosa ticinese

HITFLASH
Promotion sur
Fizzy du
12.10 au 23.10
**PROFITEZ DÈS
MAINTENANT!**

Nouvelle sorte automnale

Tout cela s'applique particulièrement au nouveau goût de «raisins muscat», lancé en 2014. Avec son arôme raffiné, «raisins muscat» est parfait comme boisson automnale.

Bouteilles rétro, design moderne

Outre le naturel, la qualité est très importante pour Gazzose Ticinesi Sàrl. «Fizzy» est produite avec l'eau pure de la source Pont da Picol du Val Nadro, située à 1000 mètres d'altitude. Les bouteilles à fermeture mécanique satinées et l'inscription sérigraphique donnent un style rétro à «Fizzy». Le design a été renouvelé et modernisé. Une boisson pétillante qui nous apporte la douceur de vivre méditerranéenne.

www.fizzy.ch

frizzante dolce vita



Fizzy citron

«La classica», classiquement traditionnelle, désaltérante et rafraîchissante, à l'arôme unique de citron.

Fizzy framboise

«La nostrana», typiquement du pays, aimable et authentique, à l'arôme caractéristique de framboise.

Fizzy mandarine

«La mediterranea», méditerranéenne et variée, juvénile et digeste, à l'arôme de mandarine.

Fizzy raisins muscat

«La delicata», exquise et à l'arôme de raisins muscat.

Commander maintenant!

0.87 CHF

au lieu de 1.12 CHF

la bouteille

Fizzy citron
Art. 10952
20 x 35cl VC bouchon m.

Fizzy framboise
Art. 10953
20 x 35cl VC bouchon m.

Fizzy mandarine
Art. 10954
20 x 35cl VC bouchon m.

Fizzy raisins muscat
Art. 14532
20 x 35cl VC bouchon m.

www.myfeldschloessen.ch



La brasserie Staropramen à Prague.

La Staropramen, un régal avec la chasse

En Suisse aussi, on aime la bière dorée de la ville dorée

La Staropramen est appréciée partout. La saison automnale est le meilleur moment pour savourer la bière dorée de la ville dorée car la Staropramen est un véritable régal avec la chasse.

Presque tout le monde a une anecdote sur Prague. Rien d'étonnant à cela puisque la ville sur la Vltava est depuis des années une destination de choix en Europe. Surnommée la «ville dorée», Prague a de nombreux atouts. Amateurs d'art, amoureux ou amateurs de bière, tous trouveront leur compte dans la capitale tchèque.

La ville dorée

Les avis sont partagés sur l'origine du surnom de ville dorée. Pour les uns, il vient des tours en molasse qui se dorant à la lumière du soleil. D'autres sont persuadés qu'il remonte à l'empereur Charles VI qui fit dorer les tours du château de Prague. D'autres encore sont certains

que ce surnom est dû à la Staropramen jaune or qui se trouve dans tous les bons restaurants.

La bière dorée

La «Pivovary Staropramen» est un véritable monument de la ville, au même titre que le pont Charles et le Hradcany. Immédiatement après sa création en 1869, on fit installer une installation brassicole moderne. L'excellente bière pragoise a tout de suite gagné en notoriété et ce n'est donc pas étonnant qu'elle ait été exportée aux Etats-Unis dès 1884. Après la chute du communisme, la brasserie a été transformée en société anonyme en 1989 par des investisseurs étrangers.

Une cuisine consistante

Aucune autre brasserie n'incarne aussi fortement les changements politiques et sociaux de l'ancien bloc de l'Est que Staropramen. Aujourd'hui, la Staropramen dorée se déguste dans tous les pays. Cette bière gouleyante de caractère est typiquement bohémienne et se marie idéalement avec une cuisine consistante. Lorsque les journées raccourcissent et que

la saison de la chasse approche, c'est le meilleur moment pour une Staropramen bien fraîche.

«The Spirit of Prague» a quelque chose d'automnal. Na zdraví!

La House of Beer

Les restaurateurs peuvent commander la bière pragoise Staropramen à la House of Beer.

www.houseofbeer.ch

A la pression et en bouteille

Commander maintenant!

3.39 CHF

par litre

Staropramen Premium
Art.10741 fût de 30 litres

www.myfeldschloessen.ch

Commander maintenant!

1.57 CHF

la bouteille

Staropramen Premium
Art.10740 24x33 cl VPV

www.myfeldschloessen.ch



Recette automnale tirée du nouveau livre de cuisine de Michel Brossard

Calendrier culinaire – les avantages de la cuisine de saison

Pour Michel Brossard, aubergiste et chef cuisinier du restaurant «Bären Gerzensee», le mot région s'écrit en lettres majuscules. Dans son nouveau livre «Kulinarischer Kalender», il nous engage

vivement à utiliser des produits de saison. Pour les lecteurs de SOIF, il a choisi l'une des savoureuses recettes automnales tirée du livre qui paraît ce mois-ci: la variation de marrons Gerzensee.

Marrons Gerzensee

Ingrédients pour 4 personnes

Pour le parfait glacé

100 g de crème
1 jaune d'œuf
1 œuf
30 g de sucre
70 g de vermicelles
2 cl de kirsch

Pour la mousse

1 jaune d'œuf
1 œuf
30 g de sucre
150 g de chocolat blanc
150 g de purée de marrons
150 g de crème fouettée
1 cl de rhum Bacardi
1 brownie

Préparation

Battre le jaune d'œuf, l'œuf et le sucre d'abord à chaud au bain-marie puis à froid. Verser délicatement l'alcool et la purée de marrons et incorporer la crème fouettée, mettre au congélateur.

Battre les œufs et le sucre au bain-marie puis à froid. Faire fondre le chocolat blanc, mélanger le chocolat liquide à la masse des œufs et du sucre. Ajouter délicatement la crème fouettée et le rhum Bacardi puis verser dans des verres.

Présentation

Disposer le parfait glacé et la mousse sur des assiettes, dresser et garnir de purée de marrons sur du pain d'épices.



La passion de la cuisine: Michel Brossard, aubergiste et chef cuisinier au «Bären Gerzensee».

Au «Bären Gerzensee», la vie de campagne a du style: bouchoyade pour gourmets, pain complet cuit au centre du village, œufs de caille et de poule de Gerzensee, truffes de Belpberg... L'aubergiste Michel Brossard propose de préférence des produits issus de la région.

Un calendrier culinaire

Dans son nouveau livre «Kulinarischer Kalender», il partage sa connaissance des produits régionaux et présente un menu de saison

pour chaque mois. Le menu d'octobre est le suivant:

Entrée: roulade de truite saumonée au fromage frais de Gerzensee, raifort aux pommes, salade de lentilles et petit potage à la courge.

Plat principal: variation de côte et chop de chamois sur gnocchi de semoule et petit ragoût de légumes en garniture d'automne.

Dessert: marrons Gerzensee (voir ci-contre à gauche).

Des produits de saison

«Les recettes devraient in-

citer à mettre sur la table des produits de saison», explique Michel Brossard. C'est meilleur, plus sain et plus avantageux.

www.baeren-gerzensee.ch

Le livre:

«Kulinarischer Kalender – 36 Rezepte aus dem Bären Gerzensee» (ouvrage en allemand).

Parution: octobre 2015. Env. 260 pages, 16 x 23 cm, relié. CHF 39.-. ISBN 978-3-03818-078-4.

Vernissage du livre: 11 novembre, accompagné d'un dîner gastronomique au restaurant «Bären Gerzensee».

Avec une Feldschlösschen Amber



«Pour accompagner cette variation spéciale de marrons, je conseille une **Feldschlösschen Amber**. Des ingrédients soigneusement sélectionnés et une maturation en fûts de chêne confèrent à la Feldschlösschen Amber un doux arôme légèrement caramélisé soutenu par de fines notes vanillées et boisées.»

Markus Brendel, sommelier en bière Feldschlösschen



Au bistrot avec Beat Schlatter

La dernière bière à l'aube chez le charcutier

Lieu:

Charcuterie Zraggen, Zurich

Interlocuteur:

Fabio Zraggen, charcutier

Beat: Votre charcuterie est aussi un bistrot avec dix tables et des plats chauds servis en continu. L'entreprise familiale est toujours ouverte sauf le dimanche. Si vous preniez des vacances, ce serait une catastrophe pour le centre-ville de Zurich. Lequel de vos menus s'accorde le mieux avec la bière?

Fabio: Certainement la saucisse à rôtir avec un petit pain croustillant.

Beat: Vous faites les saucisses vous-mêmes, cela fait votre renommée. Avez-vous déjà fait des saucisses à la bière?

Fabio: Non, nous n'avons pas encore essayé, mais ce serait une bonne idée. Il faudrait ajouter du malt et de l'orge à la chair à saucisse au lieu du vin blanc. Je prendrais les ingrédients d'une bière brune pour la rendre plus corsée.

Beat: Pourquoi personne n'a-t-il encore inventé une substance chimique pour écrire des slogans ou des noms d'entreprise comme «Feldschlösschen» sur la

peau des saucisses? Après son passage sur le grill, l'inscription resterait blanche sur la peau dorée de la saucisse.

Fabio: Cela ne fonctionne malheureusement pas comme tu te l'imagines. Le liquide pour écrire sur les saucisses devrait être aussi résistant à la chaleur que l'amiante, et comme charcutier je peux t'assurer que personne ne mangerait cette saucisse.

Beat: A quelle heure servez-vous la première Feldschlösschen du matin chez vous?

Fabio: Le samedi, très tôt. Nous ouvrons dès 6 heures,



Beat Schlatter (à dr.) avec Fabio Zraggen devant la charcuterie Zraggen.

et il y en a toujours quelques-uns qui débarquent après avoir passé toute la nuit en ville. Ils boivent alors chez nous la dernière bière de la soirée avant d'aller se coucher. La semaine, c'est le matin entre 10 et 11 heures que l'on sert la première Feldschlösschen.

Agenda présenté par **MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**

L'Olma à Saint-Gall et Federer à Bâle



• **L'Olma à Saint-Gall:** du 8 au 18 octobre, Feldschlösschen sera à l'Olma de Saint-Gall avec ses chevaux, ses cabanons de la lutte et des jeux alpestres. Le 17 octobre à 11 h 30, Feldschlösschen présentera en outre un événement spécial dans l'arène: Aramis, l'un des chevaux de la brasserie, se mesurera au roi de la lutte Jörg Abderhalden et à d'autres hommes forts au tir à la corde et au débardage de troncs d'arbres. Le canton hôte de cette année est l'Argovie, où Feldschlösschen a son siège.

www.olma-messen.ch



• **Swiss Indoors, Bâle:** vainqueur l'an dernier, Roger Federer (photo) brigue un 7^e titre à domicile, au tournoi de Bâle (du 24 octobre au 1^{er} novembre) – un record dont il s'est déjà acquitté à Wimbledon, Dubaï et Halle. Avec des adversaires de la trempe de Rafael Nadal, Stan Wawrinka et Kei Nishikori, Federer devra être au top. La bière mexicaine Corona, sponsor de l'ATP World Tour, sera aussi très en vue sur les courts.

www.swissindoorsbasel.ch



DANS LES COULISSES



CORINNE GRÜTTER

Service clientèle
Depuis 15 ans
chez
Feldschlösschen à l'équipe Telesales à Bienne.

«En cas de stress, nous recevons des pilules du bonheur»

« Nous sommes une équipe de 40 collaborateurs. Nous enregistrons les commandes et nous nous occupons de myfeldschloesschen.ch. Lorsqu'il y a une erreur, elle est traitée chez nous au Telesales.

Nous recevons 700 à 1000 appels par jour. Il est important de se concentrer, même si le téléphone nous interrompt sans cesse. Notre travail est passionnant et varié, le temps passe vite. Pendant les moments extrêmement stressants, nous recevons de notre directrice des «pilules du bonheur» sous forme de Smarties.»

NOTRE BIÈRE ARTISANALE DE SUISSE ROMANDE

Brassée avec passion –
la red ale pour les connaisseurs et les amateurs

NOUVEAU!
À ESSAYER
MAINTENANT!

