



# SOIF

Le magazine de restauration de l'entreprise Feldschlösschen – [www.journalsoif.ch](http://www.journalsoif.ch)  
N° 12 | Décembre 2015

Les clients Feldschlösschen racontent:

## Notre année 2015

- ▶ Nos succès
- ▶ Nos déconvenues
- ▶ Le soutien de Feldschlösschen

Page 10

Concours de photos  
Participez et gagnez un iPad Air 2!

# 2015



Pommery Brut Silver

Prix net  
**29.90**  
au lieu de 42.50  
VP verre  
6x0,75  
Art. 12213



### Bière de Noël

Ambiance de fête et explosion des ventes dans la restauration

Page 16

### Magie des Fêtes

Du vrai champagne et du prosecco pétillant pour les Fêtes

Page 25



# CHIPS DU TERROIR !

À l'origine, il y a plus de 50 ans, les premières chips Zweifel étaient préparées dans une friteuse à main, dans une ferme de Katzenrüti (ZH). À l'époque, elles étaient un peu plus épaisses et donc plus rustiques par leur goût. Notre toute dernière création, les Chips du Terroir sont, comme jadis, coupées en tranches légèrement plus épaisses et finement assaisonnées. Des chips qui nous rappellent nos débuts.



Nous faisons tout pour produire les meilleures chips.

**Z**  
ZWEIFEL

LES PROS  
DES CHIPS

 zweifelchips

[zweifel.ch/gastro](http://zweifel.ch/gastro)



## Editorial

## De nouveau à vos côtés en 2016



Chères lectrices, chers lecteurs,

Le franc suisse est trop fort pour le tourisme dans nos régions, et la concurrence est également trop grande dans la restauration traditionnelle: l'année 2015 a mis les restaurateurs face à de grands défis. C'est pourquoi il est plus important que jamais de pouvoir compter sur votre partenaire Feldschlösschen. Nous aspirons ensemble à votre réussite et avons contribué avec des innovations comme la marque Feldschlösschen Braufrisch à faire augmenter le chiffre. Le lancement officiel de la bière de Noël Feldschlösschen est une chance pour vous restaurateurs: la **page 16** vous donnera des détails sur la façon dont cela a été fêté dans de nombreux établissements jusque tard dans la nuit.

En **page 10** de nombreux clients de Feldschlösschen racontent comment s'est passée l'année 2015 pour eux et ce qu'ils ont entrepris pour faire la nique à un environnement changeant. Une chose me réjouit particulièrement: nos clients ne baissent pas les bras et accueillent encore et toujours leurs hôtes avec de nouvelles et surprenantes idées. En tant que votre spécialiste en boissons, nous nous réjouissons d'être de nouveau à vos côtés en cette nouvelle année.

Je vous souhaite de la réussite dans vos affaires, mais aussi de la sérénité pour les fêtes et une année 2016 couronnée de succès. Nous sommes heureux de relever avec vous les défis de la nouvelle année.

Jean-Pierre Minguely,  
Regional Sales Manager Fribourg

## IMPRESSUM

## SOIF

Le magazine de restauration  
de l'entreprise Feldschlösschen  
[www.journalsoif.ch](http://www.journalsoif.ch)

## Édition

Feldschlösschen Boissons SA  
Theophil-Roniger-Strasse  
4310 Rheinfelden  
Téléphone 0848 125 000  
[www.feldschloesschen.com](http://www.feldschloesschen.com)

## Responsable

Daniela Fernández

## Responsable rédactionnelle

Daniela Fernández

## Annonces

[durst@fgg.ch](mailto: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](http://www.textension.ch)

## Parution

Paraît une fois par mois en français,  
allemand et italien

## Année Neuvième année

## Tirage

Français 10 000, allemand 24 000,  
italien 2000

## Droits d'auteur

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

## Droits sur les images

Freshfocus, Textension, fotolia.de,  
Shutterstock, Feldschlösschen



imprimé en  
suisse

## Concours de photos Participez et gagnez un iPad Air 2!

Envoyez-nous une photo de vous et d'un sujet Feldschlösschen: avec un peu de chance vous gagnerez peut-être un super iPad Air 2 d'une valeur de 489 francs.

### 3x iPad Air 2 (16 GB) à gagner!

**Pour participer:** envoyez-nous votre photo, nom, prénom et adresse **par e-mail** à [durst@fgg.ch](mailto:durst@fgg.ch) ou **par courrier postal** à *Feldschlösschen Boissons SA, SOIF, Concours photos, Theophil-Roniger-Strasse, 4310 Rheinfelden*. Bonne chance!

Dernier délai d'envoi: 24 décembre 2015.



Photo prise par un collaborateur de publicité lors d'une visite de nos écuries à Rheinfelden.



Feldschlösschen Premium

# Parfaite pour les fêtes



Des repas exquis et la convivialité avec la famille, les amis et les collègues de travail: pendant la période de l'Avent et les Fêtes règne une atmosphère chaleureuse qui met tout le monde de bonne humeur. Pendant ce temps, gâtez vos clients avec une bière tout à fait spéciale: **Feldschlösschen Premium** répond à la perfection au goût des consommateurs de bière suisses exigeants et modernes. La bière Premium mûrit à basse température et reçoit ainsi son goût de bière particulièrement plein sans arrière-goût amer. Grâce au recours à une technologie brassicole des plus modernes, la Premium de Feldschlösschen se révèle goulayante et rafraîchissante – la bière parfaite pour les jours de fêtes! D'ailleurs: Feldschlösschen Premium s'accorde remarquablement avec les menus de fêtes. Elle s'harmonise parfaitement avec les filets, les poissons et même la pizza.

Commander maintenant!

**1.58 CHF**

la bouteille

Feldschlösschen Premium  
Art. 11858 24x33cl VC verre

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



VIN DU MOIS

# Barolo DOCG

FONTANAFREDDA

Le **Barolo DOCG** à la couleur rouge rubis brille par ses reflets de grenat. Son bouquet marquant et intense dégage des odeurs de vanille, d'épices, de roses flétries et de myrtilles. Sa structure sèche se combine avec une douceur veloutée et des arômes harmonieux. Belle longueur en bouche.

**Se marie idéalement avec...**

Le Barolo DOCG se marie idéalement avec la cuisine méditerranéenne, surtout avec du poisson.

«THE BOTTLE» – Food & Wine:

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



Commander maintenant!

**29.90 CHF**

la bouteille

Barolo DOCG  
Art. 11704  
6x75cl VP carton

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



## Le plaisir du café

# Le macchiato sent le pain d'épices

C'est tout facile de créer une boisson spéciale de saison à partir d'un simple latte macchiato afin de surprendre vos clients. Une recette de Noël à imiter:

### Recette de Noël

**Macchiato au goût de pain d'épices:** donner deux pressions de la pompe de sirop de pain d'épices dans un verre pour latte macchiato et laisser couler le latte macchiato dans le verre. Décorer d'un petit pain d'épices ou d'un leckerli de Bâle – c'est ainsi que vous créez une atmosphère de Noël parmi vos clients.



VENTE ACTIVE

## ACADEMY

**Saviez-vous** que vous pouvez analyser vos ventes de boissons de toute l'année sur [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch) d'un seul clic?

### Conseil du mois

Consultez [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch) à la rubrique «Gérer votre business/ Statistiques» et analysez vos achats de boissons pour chaque article. Vous pourrez ainsi optimiser votre gamme pour l'année prochaine. Des questions? Contactez votre Sales Manager.



Pour davantage de recettes:  
[www.nescafe-solutions.ch](http://www.nescafe-solutions.ch)



## Participer et gagner

# Journée de ski VIP sur la Madrisa

Pistes libres, neige poudreuse et «Madrisahof» pour la culture de la bière: le domaine de Madrisa est situé à côté de Klosters et à proximité de Davos. Pendant la semaine du WEF, la Madrisa offre aux skieurs et autres passionnés de snowboard des conditions de rêve dans le calme de la montagne.

A l'occasion du WEF 2016, les remontées mécaniques Madrisa SA lancent des actions journalières spéciales VIP.

### Offre spéciale pour 111 francs:

- carte journalière de ski Madrisa,
- café/croissant à la Saaseralp,
- apéro à la «Hirschkeller» du «Ma-

drisahof» avec une savoureuse bière belge d'abbaye Grimbergen,

- menu italien à trois plats au «Steinbock-Stuba», le restaurant des membres du club «Madrisa»,
- espresso et grappa maison.

### Tirage au sort pour 2 personnes

L'offre spéciale VIP est valable du 18 au 22 janvier 2016. SOIF tire au sort un paquet spécial pour deux personnes. Pour participer, veuillez envoyer vos coordonnées accompagnées du mot-clé «Madrisa» par fax au **058 123 42 80** ou par e-mail à [durst@fgg.ch](mailto:durst@fgg.ch).

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



### Bière riche

# Coquins salés à la farce festive

Noël, c'est la période des biscuits. Avec une pâte salée, les coquins conviennent à merveille comme amuse-bouche. Mousse de thon, crème au saumon, tapenade: laissez libre cours à votre fantaisie festive.

Pâte à coquins salée

**PÂTE POUR ENV. 45 PIÈCES:** 250 g de beurre ramolli, 30 g de sucre, 1/2 cc de sel, poivre, 1 blanc d'œuf, 350 g de farine.

**PRÉPARATION:** mélanger tous les ingrédients sauf la farine, ajouter la farine, pétrir en pâte et laisser 2 heures au frais à couvert. Etaler la pâte, découper et laisser brièvement refroidir. Cuire au four à 180 °C pendant 15 min. Laisser refroidir et farcir immédiatement.



Le «Steinbock-Stuba» au «Madrisahof» et le restaurant vu de l'extérieur.

### Rhum

# Enrichi par la passion de Cuba

Le **Havana Club Añejo 3 Años** mûrit pendant trois ans sous le climat doux et chaud de Cuba. Pendant ce temps-là, le nectar absorbe quasiment l'atmosphère, la passion et l'optimisme de la région. Ainsi, le rhum blanc développe les arômes qui font de lui l'ingrédient parfait du mojito: de fines notes de vanille, de poires caramélisées et de bananes ainsi qu'une touche de chêne fumé chatouillent le nez, des arômes de chocolat et de vanille flattent le palais. A commander aussi dans des bouteilles uniques.



Commander maintenant!

**21.90 CHF**

la bouteille

Rum Havana Club  
Añejo 3 Años  
Art.13553 6x70 cl VP verre

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



NEWSLETTER

# 2x2 nuitées à Arosa à gagner

Vous êtes-vous déjà abonné à notre nouvelle newsletter? En décembre, le concours y offre un prix sympa:

2x2 nuitées à l'hôtel Sunstar d'Arosa, avec petit déjeuner, apéritif de bienvenue et menu à cinq plats.

Comme abonné, vous profitez aussi chaque mois d'actions exclusives et de rabais spéciaux.

Inscrivez-vous maintenant sur [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch).



**My FELDSCHESSCHEN.ch**

Soif, envie de plus



GIN TONIC, GIN FIZZ  
OU SINGAPORE SLING:  
LE GIN QUI BRISE LA  
GLACE.

De grandes bouteilles à petits prix. Découvrez  
les formats pratiques 100 cl de House Selection Spirits.

**COMMANDER ET PROFITER**  
[www.myfeldschloessen.ch](http://www.myfeldschloessen.ch) 0848 805 010



**HOUSE  
SELECTION  
SPIRITS**

GET MORE FOR LESS.





LA BOISSON DU MOIS

# Schweppes Premium Tonic, Gin Tanqueray et pamplemousse: un mélange époustouflant

Schweppes a créé les Schweppes Premium Mixers en collaboration avec des experts. Ces nouvelles boissons se caractérisent par une carbonisation prolongée – ainsi elles restent fraîches plus longtemps.

### A chaque gin son tonic

Les arômes des Mixers sont élargis plutôt que masqués. Soit «Original Tonic», «Orange Blossom & Lavender Tonic», «Ginger & Cardamom Tonic» ou «Pink Pepper Tonic» – au moins une de ces quatre créations exceptionnelles va parfaitement avec chaque événement.

### Le parfait mélange

Pour le gin «Tanqueray» sont utilisées uniquement les meilleures plantes et herbes. Schweppes a développé ses Premium Mixers avec amour, tout comme les créateurs du gin anglais «Tanqueray». Essayez cette combinaison délicieuse et transmettez cette passion à vos hôtes. Avec une rondelle de pamplemousse vous obtiendrez le mélange parfait pour votre bar.

*Nous vous dévoilons en page 23 comment servir le Gin Tonic parfait.*

### Orange Blossom & Lavender Tonic avec Gin Tanqueray

4-7 cl Gin Tanqueray  
Orange Blossom & Lavender Tonic  
glaçons, rondelle de pamplemousse

**Préparation:** remplir le verre de glaçons, ajouter Gin Tanqueray, rajouter lentement l'Orange Blossom & Lavender Tonic. Remuer brièvement et garnir d'une rondelle de pamplemousse.



Commander maintenant!

**20.50 CHF**  
au lieu de 21.50 CHF

la bouteille

Tanqueray 43,1 vol. %  
Art. 14357  
6 x 0,70 VP verre

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



## «Holz vor dr Hütta»

# Feldschlösschen en guest star dans un clip

Ils organisaient une projection publique pour la Coupe du monde à Coire, puis servaient à l'«Alphütta» au centre-ville, et maintenant ils font de la musique: les deux Grisons FiFi Frei et Sandro Peder se portent candidats pour l'Eurovision avec la chanson «Holz vor dr Hütta». Toujours avec le même partenaire: Feldschlösschen.

«Ce sont de vrais touche-à-tout», déclare Ivo Frei, Regional Sales Manager Feldschlösschen Suisse orientale sur son homonyme Ivo «FiFi» Frei et Sandro Peder. Les Grisons ont organisé une projection publique pendant la Coupe du monde au Brésil, et jusqu'en fin d'année, ils s'occupent d'une cabane alpestre dans la ville.

### Chanson de promotion avec des stars

Cette fois, les deux jeunes se sont changés en promoteurs musicaux et ont rassemblé des stars grisonnes telles que Gimma, Sandy et Stämpf pour enregistrer

cette chanson de variété sous le nom «Platzhirsch». La fin de l'enregistrement coïncidait pile-poïl avec la clôture des inscriptions pour l'Eurovision et les deux compères ont donc soumis de justesse leur candidature avec «Holz vor dr Hütta».

### Pourquoi Feldschlösschen?

Depuis que la vidéo est en ligne, un thème est récurrent dans les discussions: «Pourquoi voit-on Feldschlösschen partout?» FiFi Frei et Sandro Peder sont unanimes: «Parce que Feldschlösschen soutient notre projet. Sans eux, pas d'Alphütta. Et sans Alphütta, pas de chanson.» Quel partenariat!



Dans toute la chanson, Feldschlösschen est très visible avec sa bière «Hütta».



De bons partenaires (depuis la g.): Sandro Peder, FiFi Frei (khur.ch), Jürg Felix, Ivo Frei (Feldschlösschen).



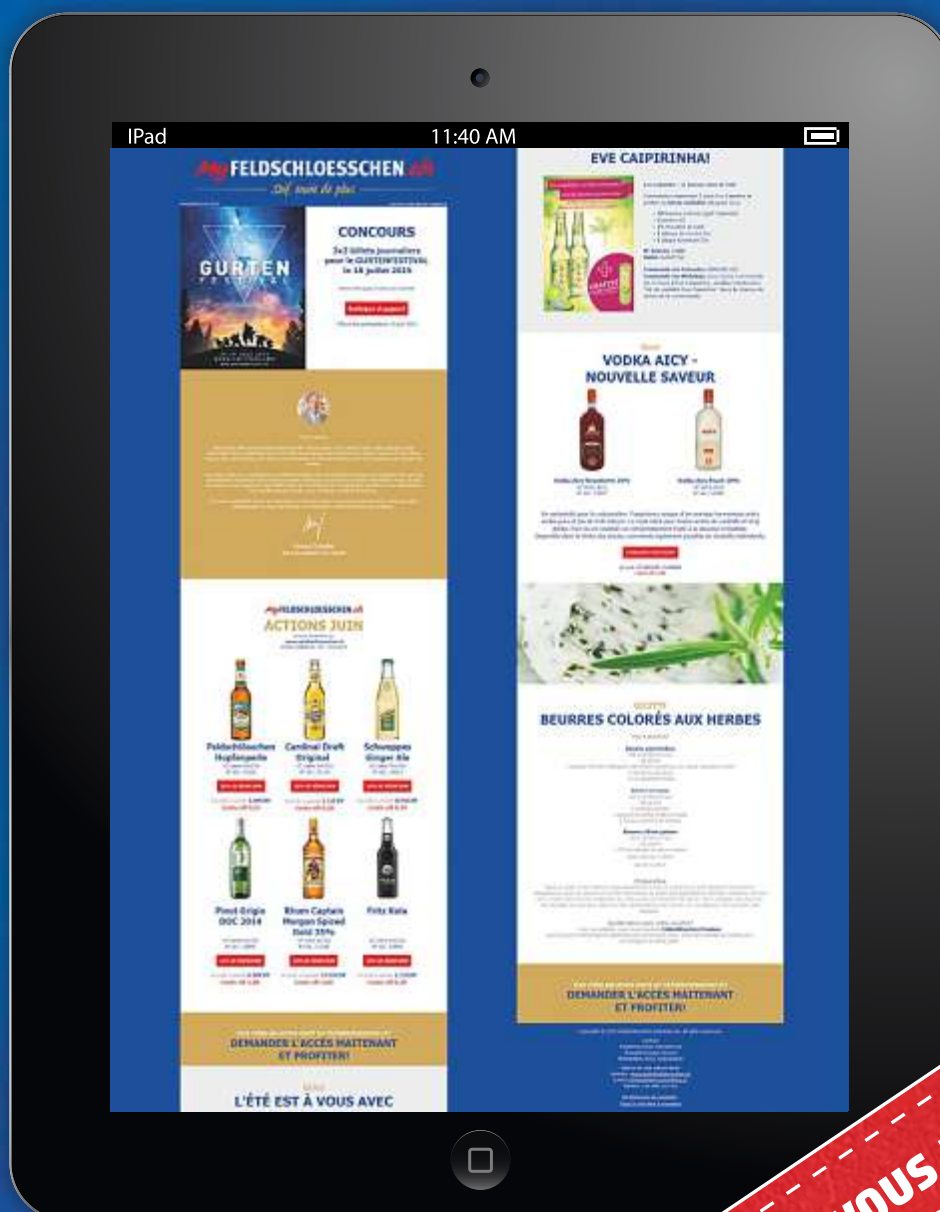
# NEWSLETTER

**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)



Vodka Trojka

# Pour des fêtes hautes en couleur

Il y a 20 ans, la vodka Trojka était commercialisée dans les couleurs blanc, rouge et noir. Maintenant, la famille multicolore Trojka s'agrandit et continue de surprendre par ses nouveautés, par exemple Trojka Freak qui convient parfaitement aux jours froids.



Avec Trojka, les fêtes sont toujours gaies et hautes en couleur. Fun et bons moments entre amis assurés.

Jaune, orange, rose, vert, rouge... Pour les couleurs, la gamme Trojka est imbattable. Ces liqueurs conviennent parfaitement aux mélanges et mettent de la couleur dans n'importe quel long drink ou shot. Mais chaque variété ne se distingue pas que par sa couleur, elle a aussi son goût propre:

**Trojka Vodka Red** se démarque par exemple par son côté pétillant et son arôme d'agrumes rafraîchissant.

**Au contraire, Trojka Vodka Green est exotique** avec son goût sucré et fruité de citron vert, de pastèque et de grenade.

Positionnée sur le marché comme marque lifestyle, la vodka Trojka ne cesse d'étendre sa gamme et cela lui réussit bien. Trojka Freak est une preuve parmi tant d'autres de sa créativité.

**La bouteille de Trojka Vodka Freak**, d'un blanc satiné comme la neige poudreuse, possède un

bouchon spécial, le tout lui donnant un air étrange. Laitéuse et parfumée à la fraise, c'est un régal servie frappée en shot. Mais là encore, on peut tenter des mélanges originaux. Avec Trojka, des fêtes hautes en couleur garanties en hiver!

## Green Up

4 cl de Trojka Green complétés par du Sprite et servir frais dans un verre à long drink.



Trojka Green/Art. 10965  
CHF 12.60 au lieu de 14.60

## Red Fly

4 cl de Trojka Red complétés par de la Trojka Energy et servir frais avec beaucoup de glaçons.



Trojka Red/Art. 10967  
CHF 11.90 au lieu de 13.90

## Freak Shot

4 cl de Trojka Freak frappée servis en shot.



Trojka Freak/Art. 12938  
CHF 16.80 au lieu de 18.80

## HITFLASH

Promotion du  
7.12 au 18.12.2015  
sur la vodka Trojka  
**PROFITEZ-EN!**





# Franc fort et été très chaud: des clients Feldschlösschen

Comment s'est déroulée l'année 2015 pour la restauration suisse? Le franc fort a-t-il rendu la situation plus difficile? Un magnifique été tel que l'été dernier est-il une garantie de bonnes affaires? Quelle est la recette d'une entreprise qui a du succès? Et où est-ce que le bât blesse? SOIF a tenté de répondre à ces questions en envoyant un formulaire de sondage aux clients Feldschlösschen. Bien que l'enquête ne soit pas représentative, le résultat est d'autant plus réjouissant: les restaurateurs interrogés, sans exception, tirent un bilan



Oberwald est la station terminus du train à vapeur de la Furka. L'hôtel Furka en profite.

## L'hôtel Furka à Oberwald

# Train, ski de fond et soleil dans la vallée de Conches

«Le nombre des motocyclistes allemands a diminué un peu», dit Claudio Spranzi, le gérant de l'hôtel Furka à Oberwald. Le franc suisse fort ne pose pas de grand problème à son entreprise familiale dans la haute vallée de Conches. L'hôtelier mentionne trois raisons:

### 1<sup>re</sup> raison: hôtes suisses

• «Nous avons beaucoup d'hôtes suisses qui viennent pour faire du ski de fond, un sport très populaire chez les familles, les jeunes et les citadins, ainsi que les randonnées en raquettes et à skis.»



Claudio Spranzi.

### 2<sup>e</sup> raison: le train à vapeur

• «La station terminus du train à vapeur de la Furka est à Oberwald. Comme notre établissement est le plus proche de la gare, beaucoup de voyageurs se restaurent chez nous. Ils ont réservé leur

trajet en train à vapeur par avance, ils viennent même quand il fait mauvais temps.»

### 3<sup>e</sup> raison: beau temps

• «Le temps magnifique pendant des mois en été 2015 fut bien sûr une chance pour notre établissement.»

### Des partenaires éprouvés

Claudio Spranzi est très content de l'année 2015 et de la collaboration avec Feldschlösschen: «Nous travaillons ensemble depuis des générations. Ce fut également le cas en 2015.»

[www.hotel-furka.ch](http://www.hotel-furka.ch)

## «Obertor» à Parpan

# Les Suisses font la fête

«2015 était une très bonne année pour nous», constate Stefan «Zilti» Ziltener. Il gère le bar et le restaurant Obertor à Parpan, où l'après-ski assure de bonnes affaires pendant l'hiver. «Nous avons surtout des clients suisses, et ceux-ci ont toujours envie de fêter», raconte le gérant. En plus, la liaison entre les domaines skiables de Lenzerheide et d'Arosa est un plus pour son entreprise.

### Diversité des bières approuvée

Feldschlösschen a également contribué aux bonnes affaires de cette année. Stefan Ziltener: «Pour nous, 2014/15 était le premier hiver avec le partenaire de boissons Feldschlösschen. Grâce au nouveau partenariat, la diversité des bières a considérablement augmenté à l'«Obertor», ce que nos clients apprécient. Ils aiment les produits Feldschlösschen.»

[www.obertor-bar.ch](http://www.obertor-bar.ch)



Stefan Ziltener (derrière) et quelques clients.



# bilan annuel

très positif de l'année qui vient de s'écouler. Ils considèrent aussi le partenariat de confiance avec Feldschlösschen comme un important facteur de succès. Lisez ci-après pourquoi 2015 fut plutôt une bonne année.



La bière Hürlimann depuis 103 ans: Patrick Beetz devant la pendule que ses grands-parents avaient reçu de Hürlimann en 1962 après avoir servi cette bière zurichoise pendant un demi-siècle.

## «Schützenhaus» à Stäfa

### Pub à la télé, Hürlimann et une terrasse pleine

Le «Schützenhaus» à Stäfa appartient à la famille Beetz depuis 1912. Helen et Patrick Beetz sont de la quatrième génération et ils servent la bière zurichoise Hürlimann, tout comme leurs arrière-grands-parents il y a 103 ans. La terrasse, donnant place à 80 personnes, se trouve directement au bord du lac de Zurich et est toujours bien fréquentée lorsqu'il fait beau. Considérant le formidable été passé, il n'est pas étonnant que Patrick Beetz soit content de l'année 2015.

#### Grande apparition à la télé

Au début de l'automne, l'établissement a bénéficié d'une bonne publicité à la télévision. Le «Schützenhaus» est

apparu dans l'émission «Mini Beiz, dini Beiz» sur SRF. Selon Patrick Beetz, l'impact a été fantastique. Avec sa femme, il gère également le restaurant «Frohberg» à Stäfa.

#### Partenariat éprouvé

Le gérant est également très content de son partenaire de boissons Feldschlösschen: «Après toutes ces décennies, la collaboration est encore impeccable.»

[www.beetz-gastronomie.ch](http://www.beetz-gastronomie.ch)



Le «Schützenhaus» à Stäfa.

## Le bar Topaze à Vicques

### Les bières: un important facteur de succès

Depuis trois années, Mélanie Cattin est la gérante passionnée du bar Topaze, situé à Vicques dans le canton du Jura. Son établissement est un lieu de rencontre populaire bien connu qui rencontre un grand succès.

#### L'été de rêve

«Nous nous trouvons à la fin d'une année nettement meilleure que 2014 avec son été très pluvieux», dit Mélanie Cattin. De mi-juin jusqu'en octobre, la terrasse de son bar permettant d'accueillir 40 personnes, situé au centre du village de Vicques, était constamment occupée jusqu'à la dernière place.

#### La fête villageoise

La grande fête villageoise a également contribué au bon résultat annuel. En plus du bar, Mélanie Cattin et sa petite équipe exploitaient un stand de boissons. La gérante s'en souvient: «Il y avait plus de gens à cette fête villageoise que jamais auparavant. La consommation des boissons a dépassé toutes nos attentes.»

#### Les événements

Une autre chance du bar Topaze: il est tout proche de la salle communale, où ont lieu régulièrement des manifestations. Mélanie Cattin: «Avant et après les divers événements, les gens aiment venir boire une bière dans notre bar.» Des soi-

rées à thèmes et d'autres événements ont lieu souvent au «Topaze» même. Ceux-ci attirent des clients additionnels. «Le matériel publicitaire de Feldschlösschen a une influence positive sur le comportement de consommation des visiteurs de nos événements», dit Mélanie Cattin.

#### La diversité des bières

Pour la gérante du bar, un autre facteur de réussite est la grande diversité des bières. Selon elle, la bière de Noël et d'autres spécialités saisonnières sont un grand succès. Mélanie Cattin: «Grâce à l'excellente assistance de Feldschlösschen, je peux offrir à mes clients une gamme de boissons parfaite pour chaque saison.»



Mélanie Cattin au comptoir à bière.



**POUR LES CRÉATEURS  
D'AUJOURD'HUI**

Retrouvez-les sur  
[www.schweppes.ch](http://www.schweppes.ch)

*J. Scheppe*





Ci-dessus: le couple Angela et Aron Boddé dirige l'hôtel Rigi Kaltbad.

A gauche: de la terrasse, on a une vue splendide sur la Suisse centrale.

## Hôtel Rigi Kaltbad à Rigi Kaltbad

# Bonne année grâce au soleil et au nouveau partenaire

«Dans l'ensemble, nous avons eu une bonne année», déclarent Angela et Aron Boddé, de l'hôtel Rigi Kaltbad. Après le choc du franc fort, ils ont bénéficié du nouveau partenariat avec Feldschlösschen et du bel été ensoleillé.

«Après le 15 janvier, certains de nos partenaires de la planification de séminaires se montraient très prudents», se souvient Aron Boddé. La décision de la Banque nationale d'abandonner le taux plancher par rapport à l'euro n'a pas eu de

conséquences trop négatives pour l'hôtel Rigi Kaltbad. En cette fin d'année, le couple d'hôteliers Boddé peut même tirer un bilan positif. Aron Boddé: «Bien sûr, on aimerait toujours encore faire mieux. Mais ici, sur la montagne, nous avons

appris à nous satisfaire aussi pour une fois de ce que l'on a.»

### Centre thermal de Mario Botta

Le beau temps a amené beaucoup de clients supplémentaires cet été. Mais il y a encore une autre raison à la bonne marche des affaires en 2015: «Depuis avril, Feldschlösschen est notre partenaire de boissons. Je suis très positivement surpris par la flexibilité de livraison et le suivi des clients. Du point de vue as-

sortiment, Feldschlösschen offre tout ce que nos clients peuvent souhaiter.»

De l'hôtel Rigi Kaltbad, on a un accès direct au centre thermal & spa dessiné par le célèbre architecte Mario Botta. Le week-end, de nombreux promeneurs et touristes viennent ici alors que durant la semaine, l'hôtel Rigi Kaltbad accueille des séminaires qui représentent un important facteur du chiffre d'affaires.

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

## Restaurant du Grütli à L'Isle

# Un démarrage dans la restauration réussi

Grâce à la bonne qualité et à l'offre de saison: Christophe Bovigny, qui s'est reconverti dans la restauration, a pris un bon départ.

En faisant sa reconversion dans la restauration en novembre 2014, Christophe Bovigny débarquait en terre inconnue. «Le bilan de ces douze premiers mois est très positif», affirme le néophyte. Bien sûr, l'été torride a contribué à ce très bon résultat et grandement facilité le démarrage.

### Carte saisonnière

Mais l'excellente qualité de la cuisine du «Grütli» a également été un facteur de réussite.

Christophe Bovigny déclare: «Nos menus tiennent compte des saisons. Les clients apprécient cela.»

### Aide initiale par un soutien professionnel

Christophe Bovigny évoque une autre raison de ce démarrage réussi: «L'assistance initiale et les conseils professionnels de Feldschlösschen étaient fabuleux et m'ont énormément aidé lors de la première phase. De plus, les boissons de Feld-



Christophe Bovigny a été conseillé par Liliane Page (à g.) et Assunta Charbonney de Feldschlösschen avant, pendant et après l'ouverture.

schlösschen sont très appréciées des clients.

Une bonne année après sa reconversion, Christophe Bovigny

est heureux et dit: «Maintenant, je suis encore plus motivé qu'avant de me lancer.»

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



ENFIN  
UNE  
PRESSION  
QUI FAIT  
IMPRESSION.



FIERS DE NOTRE BIÈRE.





UNE BIÈRE AVEC DANIEL ET BRIGITTE LÜDI

# «Nous sommes sur notre petite île et en tirons le meilleur parti»

**Jürg Vogel: Daniel et Brigitte, les restaurants «sur terre ferme» connaissent des heures particulièrement difficiles. Votre resto à Heimiswil est un peu paumé, et pourtant vous avez tous deux l'air très heureux.**

Daniel Lüdi: Paumé mais tout de même en concurrence avec trois établissements dans un village d'à peine 2000 âmes. Mais tu as raison, nous sommes optimistes et avons réalisé une bonne année.

**Ce bilan positif, pensez-vous le devoir avant tout à l'été torride que nous avons eu?**

Brigitte Lüdi: L'été long et chaud a aidé, c'est sûr. Mais il faisait parfois presque trop chaud: nous pouvons certes installer des tables dans le jardin à l'ombre des tilleuls, mais à midi, le soleil tapait tellement fort parfois que les gens ont préféré rester au bord de l'eau.

**Donc vous avez vendu plus de bières au jardin grâce à votre tireuse à pression mobile?**

Brigitte Lüdi: Oui, les bières légères comme la Feldschlösschen Original ou les boissons à base de bière comme le Henaché ou le Panaché ont été très demandées, outre les boissons apéritives légères. Et les clients sont aussi restés plus longtemps le soir.

Daniel Lüdi: Nos salles ont presque pris la poussière car les clients étaient toujours dehors (*rires*).

**Et depuis la fin de l'été, l'ambiance est-elle toujours aussi sympa?**

Daniel Lüdi: Oui, nous organisons toujours plein d'événements. Nous avons remarqué depuis longtemps que les clients qui viennent en groupe ne veulent pas juste manger, ils veulent vivre une expérience. Alors nous cherchons toujours de nouvelles idées.

**Un partenariat vieux de plus d'un siècle unit votre restaurant et Feldschlösschen. Comment cela s'est-il passé l'année dernière?**

Daniel Lüdi: Feldschlösschen est et reste-



Brigitte et Daniel Lüdi (à droite) trinquent à une année réussie avec le Sales Manager Jürg Vogel.

ra une bière ancrée dans la tradition, un lien entre les générations. Une vieille caisse à bière en bois dans le grenier en témoigne. Brigitte Lüdi: Et puis nous avons toujours eu un bon contact avec toi. Tu nous rends visite çà et là, mais tu n'essaies pas de nous imposer des produits, et tu nous aides bien quand nous en avons besoin. C'est donnant-donnant.

**Je dois vous retourner le compliment: depuis que j'ai été assigné ici il y a des décennies, je suis tombé amoureux de l'auberge (*rires*). Mais regardons l'avenir: puis-je vous faire quelques suggestions pour varier votre offre de bières?**

Brigitte Lüdi: Bien sûr. Nos clients aiment par-dessus tout la bière locale ou la Feldschlösschen Original. La Feldschlösschen Premium aussi est appréciée. Avec quoi pouvons-nous compléter notre gamme?

**Nous avons plus de 30 bières en bouteille. Pourquoi pas une bière de froment claire de Schneider Weisse ou une Gurten Bäre Gold comme autre bière régionale?**

Brigitte Lüdi: Les deux ont l'air bien. Il n'y a rien à perdre à essayer quelque chose de nouveau. Si cela ne marche pas bien, nous n'avons qu'à le retirer de notre gamme.

**Réfléchissez-y seulement. Vos clients n'auraient probablement rien contre une nouvelle bière avec la nouvelle année. Etes-vous confiants pour l'année 2016?**

Daniel Lüdi: Nous avons déjà pas mal de réservations, les choses s'annoncent plutôt bien jusqu'au printemps. Je dis toujours: qu'il pleuve, qu'il vente ou qu'il neige, nous sommes sur notre petite île et en tirons le meilleur parti!



## AUBERGE LÖWEN À HEIMISWIL

La première mention du «Löie» de Heimiswil remonte à 1340. Depuis 118 ans, l'auberge de campagne près de Berthoud est gérée par la famille Lüdi. Feldschlösschen est fidèle à la famille comme partenaire boissons depuis ses débuts. Brigitte et Daniel Lüdi sont la quatrième génération à gérer l'auberge Löwen.

[www.loewen-heimiswil.ch](http://www.loewen-heimiswil.ch)



Un jour de fête supplémentaire pour la restauration

# Bière de Noël: salle comble et ambiance

Ce qui a débuté en 2014 chez 20 clients de la restauration dans cinq villes a eu lieu cette année dans le double d'établissements et pas moins de huit villes: le lancement officiel de la bière de Noël Feldschlösschen est en bonne voie de devenir une belle tradition.

## Ventes supplémentaires

Grâce à ce nouvel événement, le premier vendredi de novembre est devenu un jour de fête supplémentaire dans le secteur de la restauration: à Aarau, Bâle, Berne, Coire, Lucerne, Thonon, Zurich et Lausanne, les invités ont célébré dans la bonne humeur l'arrivée de la bière de Noël jusque tard dans la nuit, assurant ainsi aux clients restaurateurs de Feldschlösschen un accroissement très appréciable des ventes.

## Ambiance d'avant-Noël

Les châtelaines et les charretiers arrivèrent avec l'attelage à six de Feldschlösschen ou à bord de voitures anciennes. Ils passèrent

d'un établissement à l'autre pour assurer une joyeuse ambiance en cette période de l'Avent. On perça alors le premier fût de bière de Noël Feldschlösschen et la fête se poursuit bien longtemps encore.

## Plans d'avenir

Feldschlösschen voit les choses en grand: suite à une première très réussie l'an passé, la manifestation a déjà franchi un pas de plus cette année. Elle va grandir encore à l'avenir jusqu'à devenir une véritable tradition.

## Une chance pour la gastronomie

«Cette sympathique manifestation deviendra incontournable avant les fêtes de Noël», déclare Walter Gasser, Activation Manager On-Trade. Il souligne que les clients de la gastronomie en profiteront aussi: «C'est une chance pour eux d'offrir quelque chose de vraiment spécial à leurs hôtes au début du mois de novembre, plutôt triste en général.»



Demoiselles du château, cochers, chevaux de brasserie et invités joyeux: lancement officiel



## Une coupe pour le Roadhouse à Lucerne

«And the winner is: the Roadhouse in Lucerne.» Ce club situé près de la gare de Lucerne vient d'être élu «établissement le mieux décoré pour le lancement de la bière de Noël Feldschlösschen». Sur la photo, Mike Tribelhorn (au centre), directeur du Roadhouse, reçoit la coupe des mains de Walter Gasser (à gauche) et Fabian Leubin (tous deux de Feldschlösschen).





# e du tonnerre



él de la bière de Noël Feldschlösschen.



Les demoiselles du château vous rendent visite à  
Aarau, Bâle, Berne, Coire, Lucerne,  
Thoune, Zurich et Lausanne!  
feldschlösschen-weihnachtsbierch



Très appréciée en cette période de l'année: la bière de Noël Feldschlösschen.



Bière de Noël à la pression.



## Le modèle J-Day

Le modèle du lancement officiel de la bière de Noël Feldschlösschen inauguré il y a un an est la Journée de la bière de Noël danoise. Lors du très attendu «J-Dag» (jour J), on met en perche au Danemark la bière de Noël «Tuborg Julebryg» du groupe Carlsberg. Depuis 1990, le «J-Dag» est devenu un événement national qui a lieu le premier vendredi de novembre. Des fêtes sont organisées dans des centaines de pubs et restaurants dans tout le Danemark.



Bonne humeur et Cardinal au Barstreet Festival 2015.

## Festhalle de Berne

# Des rabais pour le Barstreet Festival

Le Barstreet Festival Berne se déroule dans la grande Festhalle de Berne depuis 1998. Sur plus de 4000m<sup>2</sup>, restaurateurs, associations et particuliers gèrent 40 bars au total pendant cinq week-ends, de début janvier à début février 2016.

Cardinal est la marque principale du festival, et elle est idéale selon Adrian von Niederhäusern. «Nous autres Bernois l'apprécions aussi au Festival du Gurten.»

### Concerts live et DJ

Au Barstreet Festival, l'ambiance est assurée par des concerts live et des DJ. Vous pouvez assister à la première soirée avec un rabais de 10 francs (cf. bon).

[www.barstreet-festival.ch](http://www.barstreet-festival.ch)

### Partenariat avec Feldschlösschen

Après 2015, ce sera la 2<sup>e</sup> édition du Barstreet Festival, dont Feldschlösschen est partenaire de boissons. Hormis la bière, l'entreprise fournit aussi sodas, eau minérale et autres boissons. «Feldschlösschen a donné un nouveau souffle à notre manifestation», déclare Adrian von Niederhäusern, fondateur et directeur du Barstreet Festival Berne.

### «Cardinal convient à la perfection»

Dans tous les bars, les clients profitent entre autres de produits Cardinal, mais aussi Corona, Somersby, Feldschlösschen Bügel et Feldschlösschen Sans Alcool.

## Bon de réduction de 10 fr.

SOIF vous offre ce bon de réduction de 10 francs. Ainsi, vous profitez d'une entrée à tarif réduit pour la première soirée du Barstreet Festival, le vendredi 8 janvier 2016.





# 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





Aramis et les dix lutteurs au tir à la corde.

## Un cheval de brasserie à l'Olma Arena

# Aramis et les lutteurs

**Dix lutteurs contre le cheval de brasserie Aramis: à l'Olma de Saint-Gall, Feldschlösschen a offert une spectaculaire épreuve de force.**

On n'avait encore jamais assisté à pareil tour de force: Aramis, le très apprécié cheval de brasserie de Feldschlösschen, affrontait dix lutteurs. Parmi ceux-ci, le triple roi de la lutte Jörg Abderhalden, la double reine Sonia Kälin, le champion aux 105 victoires Adrian Laimbacher, Stefan Fausch et d'autres champions fédéraux.

### Défait de peu

Les cochers de Feldschlösschen avaient préparé Aramis à cette épreuve à Rheinfelden. Il a l'habitude de tirer de lourdes charges, mais allait-il faire preuve d'assez de combativité à l'Olma Arena?

Le cheval de brasserie s'est attelé à la première épreuve et a traîné un tronc de 300 kg jusqu'à l'objectif en 11,7 secondes. Les athlètes ont accompli la même besogne en 9,9 secondes.

### «Glanz & Gloria»

Les lutteurs ont aussi remporté le tir à la corde de justesse. Mais le chouchou était indéniablement Aramis, à en juger par le tonnerre d'applaudissements. Relatant l'événement dans l'émission de la SRF «Glanz & Gloria», Jörg Abderhalden a exprimé son admiration: «Le cheval de brasserie Aramis est un concentré de puissance.»



Sonia Kälin et Jörg Abderhalden, reine et roi de la lutte, avec Aramis.



En haut: les lutteurs trinquent à leur victoire.



A gauche: le cheval de brasserie Aramis tracte un tronc.



Sonia Kälin et Jörg Abderhalden, reine et roi de la lutte, avec Aramis.

## Feldschlösschen à l'Olma

Pour la 33<sup>e</sup> fois, Feldschlösschen faisait vivre le spectacle et le divertissement à l'Olma. Outre Aramis, cinq chevaux de brasserie étaient présents à Saint-Gall. Les six chevaux de trait belges de l'attelage à six Feldschlösschen en imposent et n'ont évidemment pas manqué à l'appel lors de la parade à travers la ville en l'honneur de l'Argovie. Juste à côté des écuries, où logent les chevaux, se trouvait – déjà pour la 8<sup>e</sup> fois – la cabane populaire de lutte et de jeux alpestres de Feldschlösschen.



Eve vous souhaite de  
pétillantes fêtes de fin d'année!



Commandez  
maintenant!



Consommer  
avec modération.



eve



Concours – à gagner:

# 3 × 2 tickets: vivez le charme de Art on Ice dans la loge

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. Quand la Banque nationale a-t-elle communiqué l'abrogation du taux plancher de l'euro?

- C** le 15 janvier 2015  
**D** le 15 février 2015  
**P** le 15 mars 2015

2. Où a eu lieu la fête de musique populaire avec Feldschlösschen comme partenaire?

- F** à Aarburg  
**H** à Aarau  
**I** à Aarberg

3. Encore une fête fédérale: cette fois avec Feldschlösschen comme partenaire royal: qui était à Limpach?

- S** les lutteurs  
**C** les tyroliennes  
**A** les joueurs de hornuss

4. Quelle bière nouvelle a été lancée par Feldschlösschen en 2015?

- R** Feldschlösschen Braufrisch  
**B** Feldschlösschen Brautisch  
**C** Feldschlösschen Braufisch

5. Quand aura lieu le lancement officiel de la bière de Noël Feldschlösschen?

- R** le 1<sup>er</sup> décembre  
**A** le 24 décembre  
**M** le 1<sup>er</sup> vendredi de novembre

6. Jetons un regard sur la nouvelle année. Feldschlösschen fête un anniversaire le 8 février 2016? Lequel?

- G** 40 ans  
**K** 100 ans  
**E** 140 ans

La solution est:

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

## Participez!

Veuillez 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 deux loges pour Art on Ice (6 février 2016).  
**Dernier délai d'envoi: 10 décembre 2015.**



Depuis 1996, Art on Ice présente chaque année un spectacle magique.

## Art on Ice est un des shows indoor les plus aimés

Art on Ice est plus qu'un gala de patinage artistique. Avec 80 000 spectateurs en Suisse, le show compte parmi les plus fréquentés du monde.

### Spectacle magique

La scène des meilleurs patineurs artistiques du monde avec les stars internationa-

les de musique présente un spectacle magique.

### Des loges à gagner

Vivez cette magie dans une loge: SOIF met en jeu 3 × 2 loges pour la présentation du 6 février au Hallenstadion Zurich.

[www.artonice.com](http://www.artonice.com)



Excellente perspective: des clients Feldschlösschen dans une loge.

## Gagnants du concours SOIF, octobre 2015

**Beatrice Wanner** (Baden), **Maya Waldner** (Bubendorf), **Raymonde Favre** (Semsales), **Walter Haller** (Meinisberg) et **Andreas Hohl** (Zurich) **ont gagné chacun un bon de voyage Reka-Rail d'une valeur de 100 francs.**

**Mirjam Fässler** (Zurich), **Mike Cayin** (Bâle) et **Vincent Vonnard** (Lausanne) **ont gagné chacun deux billets pour les Tennis Swiss Indoors de Bâle.**

**Eveline et Roger Neeracher** (Thörishaus), **Karin Hanser** (Bâle) et **Markus Pluess** (Eschlikon) **ont gagné chacun deux billets pour la comédie musicale «La Belle et la Bête».**





# 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*



Schweppes Tonic Premium Mixers

# Mixez le meilleur Gin Tonic pour vos clients lors des Fêtes

Un Gin Tonic n'est pas qu'un cocktail, mais plutôt une petite œuvre d'art. Avec les Schweppes Tonic Premium Mixers et nos astuces de service, vous serez idéalement positionnés pour surprendre vos clients avec un Gin Tonic parfait lors des Fêtes. À la vôtre!

## 1. Refroidir

Un Gin Tonic se sirote. Le refroidissement adéquat du verre est donc un aspect important. L'idéal, c'est une coupe car les ingrédients s'y marient à merveille et les arômes s'y développent parfaitement. Remplissez le verre de glace pour préserver les bulles et le goût frais. Jeter la glace fondue, car le cocktail ne doit pas être dilué.

## 2. Doser le gin

Selon les goûts de vos clients, utilisez 4 à 7 cl de gin. La quantité idéale est de 5 cl. Si vos clients le veulent un peu plus fort, rajoutez-en un peu.

## 3. Ajouter le tonic

Tenez le verre penché et versez le tonic, pour conserver les bulles, comme lorsqu'on verse du champagne, contre la paroi du verre et non sur la glace ou le gin.

## 4. Remuez

Remuez précautionneusement le Gin Tonic avec une cuiller à cocktail afin que tous les arômes se développent pleinement. Mais ne remuez pas trop, sinon les bulles d'air s'échapperont.



*Le meilleur des Gin Tonic parle à tous les sens. Il doit être frappé, avoir longtemps des bulles et avoir un bel aspect.*

## 5. Garnir

Une belle garniture est l'apothéose de votre meilleur Gin Tonic. N'utilisez pas plus de deux garnitures: une pour l'esthétique et l'autre pour le goût. Des baies de genièvre par exemple n'ajoutent rien au goût, tandis qu'une tranche de citron ou de limette, si. Si vous utilisez deux garnitures pour le goût, votre Gin Tonic n'aura pas le goût attendu.

## Quel Premium Tonic avec quel type de gin?



### Premium Tonic

Cette recette contient une touche de limette. Le goût fin et élégant accompagne idéalement les meilleurs gins.

À mixer avec tous les gins Premium

Art. 13873 CHF 1.80



### Pink Pepper Tonic

Grâce à l'arôme du poivre rose, ce tonic puissant convient à tous ceux qui aiment le corsé. À mixer avec tous les gins aromatiques.

Art. 13837 CHF 1.80



### Tonic Fleurs d'oranger & Lavande

Contient d'élégants arômes de lavande et de fleurs d'oranger. Un Gin Tonic à l'esprit méditerranéen plein de finesse.

À mixer avec les gins secs ou floraux.

Art. 13874 CHF 1.80



### Tonic Gingembre & Cardamome

Le mélange du gingembre et de la cardamome offre une expérience exotique qui fait oublier le quotidien.

À mixer avec les gins floraux ou aromatiques.

Art. 13836 CHF 1.80





# 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



Vin mousseux

# L'embarras du choix: comment festoyer avec des bulles

**Pas de fête sans vin mousseux. Mais cela doit-il nécessairement être du champagne? Nous vous présentons le plus élégant des vins pétillants, un prosecco fruité et un petit nouveau qui en veut.**

Depuis l'invention du champagne par les moines bénédictins il y a 500 ans en France, il n'est plus possible de faire la fête sans bulles. Même si le champagne reste le plus connu des mousseux, d'autres gagnent en popularité et en qualité.

**Champagne: l'excitant**

Plus besoin de présenter ce vin. Le champagne est un vin séduisant et excitant, avant tout connu comme un vin pour faire la fête. Un mousseux ne peut s'appeler champagne que s'il a été produit en Champagne, en France. Ses bulles sont fines et pétillantes. Le vin est sec, mais souple et onctueux. Attendez-vous à des notes fruitées de pomme et de pêche avec un léger arrière-goût beurré et des arômes de fleurs blanches. À

chaque bouchon qui détone, c'est l'effervescence!

**Prosecco: l'aromatique**

Le prosecco est aromatique et fruité; c'est un vin mousseux léger et frais élaboré à partir du cépage Glera en Vénétie, en Italie. Il faut le boire jeune et frais, alors ne le gardez pas trop longtemps en cave. En général, le prosecco est plus doux que le champagne et ses bulles plus grossières. Attendez-vous à des arômes fruités et des notes florales. Pour un prosecco de qualité supérieure, considérez le prosecco superiore DOCG de Conegliano-Valdobbia. Faites sauter le bouchon et la fête peut commencer!

**Franciacorta: le petit nouveau**

Le Franciacorta DOCG est riche et crémeux, avec des notes d'agrumes et de grillé. Fabriqué selon le «metodo



Quel vin mousseux choisir? En tout cas, pas de fête sans bulles!

classico» en Lombardie, le Franciacorta est la riposte italienne au champagne français et le nouveau visage des mousseux premiums. Le Franciacorta est fabriqué à partir de cépages semblables à ceux du champagne mais est plus abordable. Attendez-vous à des bulles fines mais richement onctueuses avec des notes de brioche et de citron. Débouchez la bouteille et savourez!

**Quel vin pour vos clients?**

À l'approche des fêtes, vous avez donc l'embarras du choix. Avec quel mousseux allez-vous gâter vos clients? Retrouvez tous les mousseux de notre gamme de vins sur The Bottle.

**Plus d'informations sur:**

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

Télésales: 0845 805 010



Pommery  
Brut Silver Magnum  
Art. 13597  
CHF 109.00

Heidsieck & Co  
Monopole Blue  
Top Brut  
Art. 12215  
CHF 29.90

Pommery  
Brut Silver  
Art. 12213  
CHF 29.90  
~~CHF 42.50~~

Promotion  
HITFLASH

Pommery  
Brut Rosé  
Art. 13622  
CHF 49.90

Prosecco DOC  
Art. 10941  
CHF 8.50

Prosecco  
Superiore DOCG  
Art. 11730  
CHF 12.90

Contadi Castaldi  
Franciacorta Brut  
Art. 14934  
CHF 17.90

Contadi Castaldi  
Franciacorta  
Satèn 2010  
Art. 14936  
CHF 19.90



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

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



**FIERS DE NOTRE BIÈRE.**



20 ans du Chicken Chaoticum à Soleure

# Poulet et bière lager à foison pour 20 ans de succès

En vérité, le 20<sup>e</sup> anniversaire du «Chicken» tombait le 14 février, le samedi du carnaval. «Mais organiser une autre fête ce jour-là est impossible à Soleure, qui ne vit que pour le carnaval», explique le gérant et chef de cuisine Robert Racheter. On l'a donc reportée au 10 octobre, et cela a payé: «La fête a duré jusqu'à 4 heures du matin», raconte-t-il. Les habitués ont été remerciés de leur fidélité avec des bons, et le «Service de la soif» était de la partie.

**Un concept cohérent**

«Quand j'ai ouvert mon restaurant il y a 20 ans, on me riait au nez», se souvient M. Racheter. En restant cohérent et à force de persévérance, le succès ne se dément pas: la carte est dédiée au poulet et a très peu changé depuis les débuts. Et ça plaît. Banquiers, re-

traités, jeunes ou notables comme l'écrivain Peter Bichsel ou le chanteur Florian Ast, le Chicken est un resto de quartier apprécié d'une clientèle très diverse.

**De la bière et du poulet**

Et comme la bière accompagne bien le poulet, on boit volontiers: «80% de nos clients tournent à la Feldschlösschen Original», estime M. Racheter. Pour les autres, la carte propose des boissons très variées en différents formats.

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



Du poulet aussi aux murs: des œuvres de Jean-Pierre Corpaato.

Robert Racheter du Chicken Chaoticum mise tout sur le poulet.



Le «Service de la soif» était là pour l'anniversaire.



Le bar «Le Cintra» à Fribourg fête ses 30 ans

# Une touche parisienne au centre de Fribourg



Une institution à Fribourg depuis 30 ans: Francis Tinguely trinque avec une employée à son bar - avec une Cardinal bien sûr.

Il y a 30 ans, Francis Tinguely a ouvert «Le Cintra» au centre de Fribourg. Une légende depuis longtemps, l'établissement est un bar underground et club de jazz proposant des concerts de styles variés et il est aussi un lieu de rencontre multiculturel avec une touche parisienne. Un séjour de plusieurs années dans la ville de l'amour a tellement influencé Francis Tinguely qu'il essaya de recréer l'atmosphère et le charme de la métropole des bords de la Seine à la Sarine.

**Un public assez varié**

En parlant de son concept de succès et de la longévité de son bar, Francis Tinguely dit: «Le Cintra» est un melting pot. Toutes les catégo-

ries d'âge et toutes les classes sociales sont les bienvenues.»

**Continuité avec Feldschlösschen**

Depuis 30 ans, Francis Tinguely est un client content de Feldschlösschen: «La continuité est très importante pour moi, et chez Feldschlösschen j'ai eu le même interlocuteur compétent depuis des années. Pour le choix ciblé des bières, nous avons toujours pris la bonne décision ensemble.» D'ailleurs, la célébration du jubilé aura lieu en 2016 - à l'occasion du 25<sup>e</sup> anniversaire de la date du décès de Jean Tinguely. Une exposition au «Cintra» sera dédiée à ce Fribourgeois célèbre dans le monde entier.

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



# NOTRE ALE BRUNE ROMANDE

NÉE D'UNE AMITIÉ - BRASSÉE AVEC PASSION



*A. Hime*  
Brasseur

*M. Fudel*  
Créateur



Hans-Werner Wegner, sommelier ès bières et tavernier au «Schlösslistube»

# «Transmettre la diversité de la bière aux clients profite à la restauration»

**Hans-Werner Wegner est sommelier ès bières et tavernier au «Schlösslistube», sur le site Feldschlösschen à Rheinfelden. Pour SOIF, il explique en quoi vous avez intérêt en tant que restaurateur, à mettre en avant la diversité de la bière dans votre établissement.**

## A brûle-pourpoint: les Suisses sont-ils calés au sujet de la bière?

Franchement, il y a des progrès à faire. Pour beaucoup, la bière sert juste à se rincer le gosier. Ils ignorent que la bière est un bien culturel bien plus ancien que le vin, vieux de plusieurs millénaires. La bière existait déjà 4000 ans avant notre ère. C'est un peu par hasard que les Sumériens ont découvert l'ancêtre de la bière en fabriquant du pain.

## Quelle est l'importance de la bière dans les restaurants suisses?

Nos clients restaurateurs sont bien conseillés par nos Sales Managers et peuvent notamment commander des cartes des bières. Cela a permis d'accroître l'importance culturelle de la bière. Mais aujourd'hui, beaucoup de clients commandent encore «une chope». Au «Schlösslistube», si un client me de-

mande «une chope», je réponds: «Je veux bien vous apporter une chope, mais dites-moi ce que vous voulez dedans.» Une chope est un verre, un récipient. Pour le vin, on ne demande pas simplement «un verre». Les restaurateurs devraient tout faire pour faire connaître la diversité des bières aux clients.

*«Je veux bien vous apporter une chope, mais dites-moi ce que vous voulez dedans.»*

## Mais ça paie? La marge des restaurateurs est-elle plus importante s'ils vendent une bière spéciale plutôt qu'une lager?

Oui, en Suisse, la plupart des clients sont prêts à mettre le prix pour une bière spéciale. Ils aiment bien découvrir des bières sympas

avec un goût spécial. Et ils veulent savoir quelle bière irait bien avec le plat qu'ils ont choisi. Pour accompagner un dessert sucré par exemple, une bonne bière de fermentation haute aux notes chocolatées ou épicées ira à merveille. Le fait de savourer cette harmonie est une expérience pour le client, et un profit pour le restaurateur.

## Quelles sont vos missions de sommelier ès bières?

Mes missions sont variées et très spéciales. J'organise par exemple le tour du sommelier. Après la visite de la brasserie, j'explique les variations et l'histoire de la bière, son importance culturelle et ses qualités organoleptiques au «Schlösslistube». Puis vient la dégustation de cinq types de bières.

## Avez-vous aussi des missions en dehors du «Schlösslistube»?

Oui, j'ai par exemple aussi animé une soirée sur le thème «Bière et gastronomie» au restaurant d'un client. Ces événements ont toujours un grand succès.



Hans-Werner Wegner, sommelier ès bières et tavernier du «Schlösslistube» à Rheinfelden.

## La restauration profite des sommeliers ès bières

Par ses innovations, l'entreprise Feldschlösschen encourage la diversité et la culture de la bière en Suisse. Nos meilleurs ambassadeurs sont nos 19 sommeliers ès bières diplômés; cinq d'entre eux sont même diplômés de l'école bavaroise Doemens. Les sommeliers se réunissent trois fois l'an pour suivre une formation, organisent des excursions portant sur la culture de la bière et forment leurs collègues Feldschlösschen.

## De nombreux Sales Managers sont sommeliers

Nos sommeliers ès bières sont souvent aussi Sales Managers. Restaurateur, vous pouvez aussi profiter de leur savoir: nos sommeliers passent régulièrement chez les clients dans le cadre de la Feldschlösschen On-Trade Academy et forment le personnel. Sur demande, ils animent aussi des soirées à thème sur la bière.

## La culture de la bière sur myfeldschloesschen.ch

Sur myfeldschloesschen.ch, retrouvez tout ce que vous devez savoir sur la bière. Vous pouvez par ex. créer depuis votre bureau une carte des bières personnalisée et ainsi promouvoir la culture de la bière dans votre établissement.



Le sommelier ès bières Horst Welzenbacher (à g.) forme le personnel du bar Bonazüns à Rhäzüns.



Recette savoureuse du restaurant Schloss Bümpliz

# La bière de Noël est aussi au goût de la mariée

Le restaurant Schloss Bümpliz, avec son atmosphère féerique et situé juste à côté de l'office de l'état civil, est apprécié pour les mariages. Toute l'année, le gérant Peter Cziraki choisit ses clients avec des délices culinaires et la bière adaptée. Aujourd'hui, la bière de Noël convient non seulement à la chasse, mais aussi aux mariées.

## Goulasch de chasse de Szeged

### Ingrédients

2 kg	de viande pour goulasch (si possible de sanglier)
50 g	d'oignons
10 cs	de bonne huile, par ex. de colza
	Poivre, sel
1 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> cc	de thym
	Paprika hongrois en poudre
7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cs	de purée de tomates
2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cs	de farine
5	feuilles de laurier
2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	clous de girofle ou 1 pincée de clous de girofle en poudre
1 litre	de vin rouge
1 litre	de fond de chasse
2 kg	de choucroute
2 cs	de purée de paprika hongrois fort
5 cs	de crème double
2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	bottes de thym frais

### Préparation

Laver et sécher la viande pour goulasch. Parer les oignons et les couper en dés. Rôtir la viande par portions dans l'huile chaude. Briellement ajouter les dés d'oignon. Assaisonner généreusement avec le sel, le poivre, le thym et le paprika en poudre. Mélanger la purée de tomates et la farine, laisser suer rapidement. Ajouter les feuilles de laurier et les clous de girofle. Réchauffer le vin rouge et le fond de chasse, ajouter petit à petit. Laisser le goulasch mijoter environ une heure et quart avec la choucroute. Ajouter la purée de paprika et la crème double au goulasch et laisser mijoter encore 5 minutes. Si nécessaire, lier légèrement. Goûter. Parsemer de thym fraîchement haché. Selon les goûts, affiner avec 2 cc d'ailles. Les spätzli sont l'accompagnement idéal.



Le restaurant Schloss Bümpliz et Peter Cziraki, qui gère l'établissement depuis plus de 20 ans.



Les pavillons historiques, le parc du château et une roseraie. Le restaurant est situé dans l'ancienne partie du château, l'office d'état civil quelques mètres plus loin dans la nouvelle partie. Le Schloss Bümpliz près de Berne est l'endroit idéal pour un mariage féerique. Peter Cziraki, qui gère le restaurant depuis 20 ans avec son épouse Mihaela, accueille ainsi toute l'année essentiellement des fêtes de mariage.

### Les repas d'entreprises s'affirment

L'atmosphère particulière du restaurant est aussi fort appréciée des clients «à la carte» et des groupes. «Au mois de décembre, nous réalisons un joli chiffre grâce aux repas d'entre-

prise», explique Peter Cziraki, qui propose à ses clients une cuisine suisse et méditerranéenne fraîche et de saison.

### La bière des mariées

Une bière fraîche de saison est toujours disponible à la pression, aujourd'hui la bière

de Noël Feldschlösschen, qui convient parfaitement aux mets comme le goulasch de chasse de Szeged (voir recette ci-contre). «Son goût doux et épicé convient aux femmes», explique Peter Cziraki. Au Schloss Bümpliz, c'est donc la bière idéale pour les mariées.

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

## Avec un goulasch de chasse savoureux, une bière de Noël Feldschlösschen

Peter Cziraki recommande avec sa recette de goulasch la bière de Noël de Feldschlösschen. De goût harmonieux, elle convient non seulement parfaitement aux Fêtes mais est aussi délicieuse avec la chasse. La bière de Noël complète aussi chaque apéro et ne saurait manquer sur aucune table festive.





Au resto avec Beat Schlatter

# Hürlimann et les dames

**Lieu:**

Bar Corazón, Zurich

**Interlocuteur:**

Robi Riedel, restaurateur

tout-va. Alors elles se sentent bien et viennent souvent à plusieurs. Mais peut-être qu'elles viennent aussi pour nos garçons plutôt mignons?

**Beat: À chaque fois que je passe devant ton établissement, c'est la même chose: des femmes, jeunes et jolies, à la pelle. Je ne connais aucun autre endroit qui attire autant de femmes, pas même les restaurants végétariens.**

Robi: C'est vrai, le Corazón est un lieu de rencontre très apprécié des femmes. Elles savent qu'ici, elles peuvent venir sans se faire draguer à

**Beat: Les jeunes femmes boivent-elles aussi de la bière?** Robi: Évidemment.

**Beat: Et quelle bière préfèrent-elles?** Robi: Elles ont un faible pour les bières légèrement fruitées et adorent aussi les bières claires et légères.

**Beat: Il y a des hommes qui choisissent leur bar en fonc-**



Beat Schlatter (à dr.) et Robi Riedel au Corazón.

**tion de leur marque de bière préférée. Connais-tu des femmes qui diraient: il y a de la Hürlimann au Corazón, alors je vais là-bas?** Robi: Les femmes sont plus souples quant aux marques de bière.

**Beat: Si seulement elles pouvaient l'être pour tout! Combien de bières une jeune femme boit-elle en une soirée chez toi?** Robi: En général, elles en boivent deux, parfois facilement trois.

**Beat: En moyenne, combien de temps faut-il à une femme pour boire une bière?**

Robi (rires): En voilà des questions! Je n'ai encore jamais chronométré, mais tu penses bien, les femmes ne sont pas aussi assoiffées et elles peuvent mettre 20 à 30 bonnes minutes pour en descendre une.

**Beat: Une dernière question: pourquoi sers-tu de la Hürlimann?**

Robi: La Hürlimann est une bière traditionnelle à Zurich et le Corazón est situé sur la Predigerplatz, une place historique de Zurich. Chez moi, il y a non seulement des jeunes femmes qui viennent, mais aussi beaucoup de touristes qui veulent une bière de tradition zurichoise. Donc une Hürlimann!

Agenda présenté par **MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**

## Marché de Noël à Bâle, de l'humour et des sauts à skis



• **Marché de Noël.** Les divers marchés de Noël embelliront les villes et villages de Noël par leur éclat brillant. Un des plus grands marchés est le marché de Noël de Bâle à la Claraplatz, Barfüsserplatz et Münsterplatz. Il est ouvert du 26 novembre au 23 décembre tous les jours de 11h à 20h30.

[www.basel.com](http://www.basel.com)



• **Festival d'humour Arosa.** Andreas Thiel, Peach Weber, Carolin Kebekus, Rob Spence et beaucoup d'autres comédiens vont vous faire mourir de rire entre le 3 et le 13 décembre au festival d'humour Arosa. Carlsberg livrera la bière premium parfaite pour rafraîchir les zygomatiques.

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



• **Saut à skis à Engelberg.** La qualification le vendredi, la Coupe du monde de saut à skis les samedi et dimanche: peu avant les fêtes, du 18 au 20 décembre, Simon Ammann & Cie feront vibrer le tremplin du Titlis à Engelberg.

[www.weltcup-engelberg.ch](http://www.weltcup-engelberg.ch)



### DANS LES COULISSES



**FRANÇOISE HAYMOZ**

Nettoyage et recyclage sur le site de Givisiez. Travaille chez Feldschlösschen depuis 1977

«Chez Feldschlösschen, je fais presque partie des meubles.»

«Croyez-le ou non, je fais le ménage chez Feldschlösschen, et autrefois chez Cardinal, depuis 1977, et j'aime toujours autant mon travail. Je trouve que nettoyer est en fait très varié. Le matin, à 6 heures, je commence par les bureaux, puis je m'occupe des toilettes et des vestiaires. Ensuite, je nettoie le dépôt. Je suis polyvalente et j'aide aussi à la cantine et au recyclage. Au sein de notre petite équipe de Givisiez, tout le monde se connaît et se respecte. Il y a donc une bonne ambiance de travail.»





COMMANDEZ  
MAINTENANT!

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