



SOIF

Le magazine de restauration de l'entreprise Feldschlösschen – www.journalsoif.ch
N° 5 | Mai 2016

Marco Streller attend
l'Euro avec impatience

Foot, grillades et bière

- ▶ Jusqu'où peut aller la Suisse?
Son avis
- ▶ Quelle bière trouve-t-on
dans son frigo?
- ▶ Suivre l'Euro dans son bar
préférée: un plaisir inégalé

Grande interview
Page 10



HIT

Nouveau guide

Près de 280 bières de notre
pays à découvrir dans
«Schweizer Biere 2016/17»

Page 19

Le verre, c'est clair

Un champion suisse nous
révèle quel verre convient
à quelle bière

Page 29



Feldschlösschen
BÜGEL

Prix net **1.86**
au lieu de 1.98

VC caisse | 20 x 0,50 |
Art. 10975



Food & Wine Pairing – mai

LIAISON DES SENS

SUMMERTIME ROSÉ DES CÔTES DE PROVENCE, POUR ACCOMPAGNER VOS SUSHIS ET SASHIMIS.

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



Passez votre commande: www.myfeldschloessen.ch 0848 125 800

Éditorial

Mettez-vous à l'heure de l'Euro!



Chères lectrices, chers lecteurs,

Dans l'interview [page 10](#), Marco Streller nous explique en quoi la phase finale de l'Euro de football en France est une chance pour l'équipe nationale comme pour la restauration suisses. L'ancienne star du foot nous dévoile en quelle compagnie il va regarder les matchs, et quelle surprise attendra les joueurs suisses dans leur vestiaire en cas de victoire finale – laissez-nous rêver!

Faites comme Laurent Jaccard, mettez-vous à l'heure de l'Euro 2016. Le restaurateur lausannois raconte [page 13](#) comment il compte accroître son chiffre d'affaires cet été grâce à cet événement footballistique d'importance. Avec l'appui de votre spécialiste en boissons Feldschlösschen, rentrez vous aussi dans le cercle des gagnants de la phase finale de l'Euro. Vous pouvez lire à la [page 15](#) quelles occasions de marquer nous vous procurons et en quoi le dernier week-end de mai sera idéal pour mettre vos hôtes dans l'ambiance «foot».

Feldschlösschen promeut la culture de la bière et sa diversité. En témoigne le livre «Schweizer Biere 2016/2017» écrit par notre sommelière de la bière diplômée Gaby Gerber, qui paraîtra ce printemps. Vous trouverez à la [page 5](#) un tirage au sort pour gagner ce livre, et une interview de l'auteure [page 19](#).

Jean-Pierre Minguely
Regional Sales Manager
Fribourg

IMPRESSUM

SOIF

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

Édition

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

Tirage

Français 10 000, allemand 24 000, italien 2 000

Droits d'auteur

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

Droits sur les images

Freshfocus, Textension, Markus Raub, Feldschlösschen



PERFORMANCE

neutral

Imprimé

01-16-420569

myclimate.org

imprimé en suisse



Livraisons de bière à vélo 25



Quel verre pour quelle bière? 29



Euro 2016 en France 10



Carlsberg

La bière idéale pour l'Euro 2016

Le 10 juin, c'est le début du Championnat d'Europe de football en France. Chaque jour, l'impatience nous fait frémir un peu plus de joie – et d'envie de regarder des matchs captivants dans notre bar préféré. Carlsberg est le partenaire officiel de ce grand événement footballistique et le rafraîchissement idéal quand un match serré fait monter la chaleur.

«Probably the best beer in the world»: depuis 1847, Carlsberg est synonyme de qualité élevée. Pizzas, grillades et viandes s'accordent parfaitement avec cette bière premium légère et riche en bouche, à l'amertume modérée et au goût affirmé. Avec Carlsberg, donnez envie à vos clients de regarder l'Euro dans votre établissement!



Commander maintenant!

3.99 CHF

par litre

Carlsberg

Art. 10362 fût de 20 litres

Art. 10984 fût de 20 litres pour Draught Master Regular

Art. 11463 fût de 20 l. PET pour Draught Master Modular

Art. 10414 fût de 50 litres

www.myfeldschloesschen.ch



VIN DU MOIS

Bianco di Chieti IGT

NICOLAS BARESE

Le **Bianco di Chieti** à la robe jaune paille révèle des notes de fruits exotiques. C'est un vin aromatique, gras et légèrement doux avec un goût floral et fruité léger de melon et de datte.

Accompagne idéalement ...

Le Bianco di Chieti se marie à merveille avec la cuisine asiatique, surtout avec les plats de nouilles et de riz.

«THE BOTTLE» – Food & Wine:

www.bottle.ch



Commander maintenant!

12.90 CHF

la bouteille

Bianco di Chieti IGT

Art. 12430

6 x 75cl VP carton

www.myfeldschloesschen.ch



VENTE ACTIVE

FELDSCHLÖSSCHEN
ACADEMY



Saviez-vous que lors d'un grand événement comme le Championnat d'Europe de football, on fait plus de 30% de chiffre d'affaires en plus grâce à un second point de vente?

Conseil du mois

Sur myfeldschloesschen.ch, consultez la rubrique «Services / Gastroservice / Systèmes Draught Master». Elle vous présente les offres de Feldschlösschen concernant un deuxième point de vente.



Apéro bière

Le petit plus pour vos hôtes

Pour l'Euro, on mariera bière et amuse-bouches français. Pourquoi pas des profiteroles («petits profits»)? La classique pâte à choux non sucrée s'accorde aussi avec des garnitures salées.

Profiteroles au séré aux herbes

INGRÉDIENTS POUR 30 PIÈCES: 2,5 dl d'eau, 1 dl de lait, 80 g de beurre, ½ cc de sel de mer, 180 g de farine d'épeautre, 4 œufs, 100 g de séré à la crème, 250 g de séré maigre, ½ citron, 75 g de parmesan, 1 cc de thym, 1,8 dl de crème.

PRÉPARATION: Faire bouillir l'eau, le lait, le beurre et le sel ensemble. Y délayer la farine, laisser refroidir. Incorporer les œufs. Faire des petits tas de pâte avec la poche à douille. Faire cuire au four 15 min à 160°C, puis 20 min à 130°C. Laisser refroidir. Couper les choux en deux. Mélanger le séré, le zeste et le jus de citron, le parmesan et le thym. Fouetter la crème et l'incorporer. Garnir les choux avec cette mousse.

Rhum Havana Club 7 Años

Vieilli sept ans en fût de chêne

Cuba est le berceau des meilleurs rhums; le légendaire Havana Club 7 Años en est la preuve. Il incarne toutes les facettes gustatives caractéristiques qui ont fait la renommée mondiale de Havana Club: des arômes de cacao, vanille, sucre de canne, marron et de fruits exotiques caramélisés; il associe des notes vieilles complexes à une fraîcheur rappelant la canne à sucre. Le goût complexe du rhum ambré Havana Club 7 Años provient de son processus de vieillissement dans des fûts en chêne blanc pendant au moins sept ans.

Commander maintenant!

37.90 CHF
la bouteille

Rum Havana Club 40%
Art. 15665 70cl VP verre

www.myfeldschloesschen.ch



Carlsberg est partenaire de l'Euro

La bière des fans de foot sera brassée par Feldschlösschen

On est encore loin du coup d'envoi du Championnat d'Europe de football (10 juin au 10 juillet), mais il y a déjà un vainqueur suisse: Feldschlösschen a été chargé par le groupe Carlsberg de produire et mettre en bouteilles pour ce grand événement qui aura lieu en France un total de trois millions de litres de bière sans alcool Carlsberg Alkoholfrei et de Carlsberg 5.0 à la pression.

Joie et fierté à Rheinfelden

«Nos collaborateurs se réjouissent d'avance à l'idée de voir lors des retransmissions télévisées les fans dans les stades en train de boire une bière sans alcool, et de se dire que c'est nous qui l'avons brassée pour ce moment particulier de football», explique Thomas Amstutz, directeur général de Feldschlösschen. Carlsberg est partenaire officiel de l'Euro 2016.



Nouveaux tee-shirts

Un look parfait en plein été

Depuis plus d'un an, nos chauffeurs ont pour «uniforme» leur tenue traditionnelle de charretier. Dans la rue, ils accrochent le regard; ils marquent des points au-

près des clients grâce à leur allure homogène parfaite; et eux-mêmes apprécient le caractère fonctionnel de ces vêtements nobles. Mais même la version manches courtes de leurs chemises aux motifs d'edelweiss a difficilement supporté le caniculaire été 2015.

Pour les jours torrides

Nous voulons que nos chauffeurs se sentent bien aussi en plein été. C'est pourquoi nous avons créé un tee-shirt aux motifs d'edelweiss identiques à ceux des chemises, pour éviter un mélange de motifs. Il garantit une apparence extérieure homogène à nos chauffeurs et constitue l'équipement idéal pour les jours torrides de l'été 2016.



Le tee-shirt est idéal pour les sommets de chaleur de l'été.

Tirage au sort

Participez et gagnez un livre de la bière

Le nouveau livre «Schweizer Biere 2016/2017» s'adresse à tous ceux qui aimeraient en savoir plus sur le monde diversifié de la bière. En collaboration avec l'Association suisse des brasseries et le Groupe d'intérêt des brasseries suisses indépendantes, près de 280 bières spéciales et lager ont été testées et évaluées par des sommeliers de la bière venus de Suisse. L'auteure du livre, Gabriela Gerber, est sommelière de la bière diplômée et responsable de la communication d'entreprise chez Feldschlösschen.

Dix ouvrages à gagner

SOIF met en jeu dix exemplaires d'une valeur de 39 francs chacun. Pour participer, envoyez vos coordonnées et le mot-clé «Bierbuch» par mail à durst@fgg.ch ou par fax au **058 123 42 80**. Dernier délai d'envoi: 10 mai 2016.



«Schweizer Biere 2016/2017»
Werd Verlag, auteure:
Gabriela Gerber, env. 280 pages,
couverture souple.
ISBN 978-3-85932-768-9
Prix: 39 francs

Interview de l'auteure
Gabriela Gerber en page 29

NOS BOUTEILLES SONT GRANDES MAIS NOS PRIX SONT PETITS



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

Red Bull Summer Edition: 3 drinks qui donnent des ailes

Les Red Bull Editions combinent les avantages reconnus de la boisson énergisante avec des arômes particuliers. Pour l'été à venir, la Summer Edition a été revue en version kiwi et pomme. Comme elle contient les mêmes ingrédients de qualité que la boisson énergisante Red Bull, elle donne des ailes elle aussi et convient merveilleusement pour mixer des cocktails (voir recettes de nos clients Feldschlösschen ci-dessous).

www.redbull.ch



Commander maintenant!

1.94 CHF

la boîte

Red Bull Summer Edition
Kiwi/pomme
Art. 15670
Canette de 24x25cl

www.myfeldschloesschen.ch



Russian Summer

by Matt, Lima Bar, Zurich

4 cl de vodka
Tranches de citron vert
Feuilles de menthe fraîche
2 cuillères de sucre de canne
4 cubes de glace
Verser dans un verre et ajouter le Red Bull Summer Edition kiwi et pomme.



Kiwi Licious

by Matt, Lima Bar, Zurich

4 cl de jus d'orange
½ kiwi
6 cubes de glace
Mélanger au mixer.
Ajouter 4 cl de Lillet et Red Bull Summer Edition kiwi et pomme.

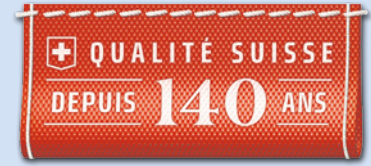


Mona's Garden (sans alcool)

by Ivan, Atelier Classic Bar, Thoune

1 cl de sirop de basilic
5 cl de jus d'ananas
3 tranches de citron vert
5-6 cubes de glace
Verser dans un verre et ajouter le Red Bull Summer Edition kiwi et pomme.

ANNIVERSAIRE FELDSCHLÖSSCHEN



Une machine frigorifique qui a fait date

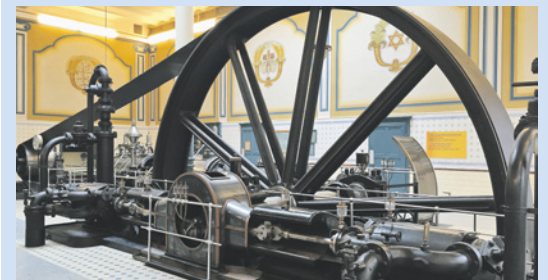
L'hiver 1877-1878 fut si chaud qu'aucun étang ne gela. À l'époque, on ne savait pas produire de la glace à l'aide d'une machine. Or, il est impossible de fabriquer ou stocker de la bière sans glace. Il fallut donc déployer d'importants moyens pour transporter de la glace de la vallée du Klöntal jusqu'à Rheinfelden. Feldschlösschen misait déjà sur sa capacité d'innovation; l'installation de la première machine à glace en 1892 lui permit de ne plus être tributaire de la glace naturelle.

Un brassage sans machine réfrigérante impliquait de ne pouvoir vendre sa bière que dans les environs immédiats, et donc des exigences qualitatives modestes. Trop modestes pour le brasseur et cofondateur de Feldschlösschen Theophil Roniger, qui brassait de la bonne bière et avait des ambitions pour son entreprise.

Actionnés par des machines à vapeur

Les compresseurs frigorifiques étaient actionnés par des machines à vapeur. Il y en a encore un à Rheinfelden, un compresseur à ammoniac Sulzer de type boxer, couplé à une machine à vapeur compound tandem modèle 1900, qui a fonctionné jusqu'en 1957.

De même que le raccordement direct au chemin de fer en 1889, l'installation d'une machine frigorifique en 1892 fit partie des premières innovations dans l'histoire de Feldschlösschen, les premières d'une longue série.



La machine frigorifique installée en 1900 a fonctionné jusqu'en 1957. Elle est encore là.



Labourieux découpage de glace naturelle avant l'ère des machines.

Vive la France



Promotion sur
toutes les portions de
chips et de noix

Gagnez des **voyages footballistiques**
et d'autres prix typiquement français.

TRAVEL CLUB 
SPORTS WORLDWIDE

ACCOR HOTELS.COM

TGV Lyria

L'ORÉAL
MEN EXPERT



Nous faisons tout pour produire les meilleures chips.

Z
ZWEIFEL

LES PROS
DES CHIPS

Toutes les infos sur les sachets de chips, www.zweifel.ch ou www.zweifel.ch/facebook

zweifel.ch/gastro

À Brienz, les gagnants du concours de SOIF se réjouissent

Une Nescafé Milano 2.0 pour le Seehotel Bären

«C'est fantastique, les possibilités que l'on a avec cette machine à café», dit Bernadette de Souza, chef de service au Seehotel Bären. Elle a gagné une Nescafé Milano 2.0 pour une année au concours de novembre de SOIF. Le prix vaut environ 3500 francs.

Services précieux

Un technicien de Nestlé a installé la machine dans la salle de petit déjeuner de l'hôtel à Brienz. Bernadette de Souza est enchantée de sa nouvelle Nescafé Milano 2.0: «La machine nous rendra de précieux services.»

Propres créations de café

La Nescafé Milano 2.0 constitue une percée dans un nouveau

Bernadette de Souza et Sree Kumar Gopalan (au milieu) du Seehotel Bären à Brienz avec Yves Branchi de Nestlé (à droite), Hans-Rudolf Regez de Feldschlösschen (à gauche) et la machine à café Nescafé Milano 2.0.



monde du café pour la restauration. Celle-ci, équipée d'un guidage simple par menu, permet de compléter l'offre de café par des boissons tendance. La fonction «blending» permet même de propres créations de

café et donc un nouveau signe distinctif. La Nescafé Milano 2.0 enregistre toutes les données sur l'ordinateur. Ainsi les affaires réalisées grâce au café sont très faciles à contrôler

www.nescafe-solutions.ch

Un collaborateur de Nestlé installe la Nescafé Milano 2.0.



Vue sur la vieille ville de Rheinfelden.

Prix Wakker 2016

Rheinfelden et Feldschlösschen à l'honneur

Patrimoine suisse attribue le prix Wakker 2016 à Rheinfelden. Le prix a été décerné à cette ville du bord du Rhin pour sa qualité de vie qui a été influencée positivement par une réflexion à long terme dépassant les frontières nationales. La vieille ville animée, les espaces libres de qualité et les courtes distances

pour les habitants sont évoqués par Patrimoine suisse dans son évaluation. Grâce à une planification intelligente, les autorités ont créé un réseau piétonnier et cycliste très dense. Une structure urbaine a vu le jour qui respecte l'harmonie architecturale et «génère de passionnantes interactions entre les bâtiments

et les espaces extérieurs comme entre l'ancien et le moderne».

Bière spéciale pour la fête

Feldschlösschen, dont le siège principal est situé à Rheinfelden, se félicite de ce prix. La brasserie est raccordée au réseau de chaleur à distance de Rheinfelden qui produit entre autres de

l'énergie durable à partir des rejets thermiques du château. La remise du prix Wakker aura lieu le 18 juin. Feldschlösschen offrira à la ville mille bouteilles de bière spécialement brassée à l'occasion de la fête. L'étiquette sera réalisée par la population de Rheinfelden au moyen d'un concours.

Marco Streller attend l'Euro 2016 en France avec impatience

«Football et bière rassemblent au pub

Savourer confortablement bières et grillades avec ses amis en regardant les matchs: Marco Streller se réjouit d'avance que débute bientôt le Championnat d'Europe de foot. L'ancienne star de l'équipe nationale suisse a parlé foot et Euro 2016 à Rheinfelden avec Markus Furrer, Area Sales Director chez Feldschlösschen. Ses pronostics pour l'équipe nationale et la restauration suisses sont optimistes; et il nous dévoile ce que l'on trouverait en cas de victoire finale des Suisses dans leurs vestiaires.

Markus Furrer: Bienvenue dans notre château. Dis-moi, est-ce ta première visite ici?

Marco Streller: Non, j'ai déjà visité votre joli château avec l'école. Comme le FC Bâle, c'est une valeur sûre de notre région dont nous sommes fiers.

Et comme l'équipe nationale et les clubs de foot, la bière en tant que patrimoine culturel rassemble les habitants d'un pays entier, mais aussi d'une ville ou d'une région.

Oui, c'est aussi mon opinion. Alors que Feldschlösschen rassemble les fans de l'équipe suisse, les Zurichois boivent une Hürliemann, et à Bâle nous buvons plutôt une Wartek. Je trouve ça toujours bien quand le public se tourne vers des produits «durables» et locaux.

Foot et bière, ça va bien ensemble. À ton avis, si on tape «Marco Streller» et «bière» dans Google, combien de résultats obtient-on?

Aucune idée.

Plus de 12000.

Sans blague? Pas mal! C'est vrai que depuis l'époque où je jouais en amateur, j'aime bien boire une bière de temps en temps. Je me souviens qu'il y a longtemps, on avait eu une fois suite à une victoire une caisse de bière – en rétribution, pour ainsi dire. Mais en tant que sportif, je faisais déjà à l'époque attention à mon alimentation et je prenais soin de ma santé. De plus, nous jouions en 2^e ligue, avec certaines ambitions. Malgré cela, nous buvions souvent une bière ensemble après les matchs, une sympathique troi-

Marco Streller (à g.) et Markus Furrer, Area Sales Director Nord-Ouest Suisse, en pleine conversation.



sième mi-temps. D'ailleurs, les valeurs nutritives de la bière sont précieuses pour se régénérer après le sport.

Quelles bières préfères-tu?

En général, j'aime bien boire une lager claire comme la Feldschlösschen Original, que j'ai aussi dans mon frigo à la maison. Mais quand je jouais à Stuttgart en Allemagne, j'avais pris goût à la «Weizenbier», la bière de froment.

Carlsberg est partenaire de l'Euro en France. Cela rend-il cette bière premium encore plus attrayante pour cet été?

Oui, le partenariat avec le tournoi n'échappe pas aux fans, d'autant que Carlsberg est fortement présent dans le foot de manière générale. Nous avons déjà fait de la pub avec l'équipe nationale en 2004 pour cette marque; je me rappelle avoir tourné un spot publicitaire.

Les adversaires de la Suisse dans son groupe sont la France, la Roumanie et l'Alba-

nie. De quoi sont capables nos joueurs, selon toi?

De beaucoup! L'Allemagne, l'Espagne, la France et la Belgique sont grands favoris, mais pas loin derrière, on trouve la Suisse, au vu de sa qualité de jeu. Notre équipe actuelle a un talent incroyable et est capable de se surpasser face à de grandes équipes. Elle a les moyens de créer la surprise dans le tournoi.

A-t-elle plus de talent que l'équipe dans laquelle tu as joué entre 2003 et 2011?

Tout à fait. De nombreux joueurs ont un rôle de cadres dans de grands clubs étrangers, ce qui n'était pas le cas à mon époque. En revanche, notre équipe avait une cohésion fantastique, une condition indispensable au succès.

Peut-être que cette solidarité existait entre vous car vous buviez de temps en temps un coup avec l'entraîneur Köbi Kuhn, en toute convivialité?

C'est toi qui le dis, je n'ai rien à ajouter. Mais revenons-en à la

cohésion au sein de l'équipe pendant l'Euro: elle déterminera jusqu'où iront nos joueurs.

«Feldschlösschen rassemble les fans de l'équipe nationale.»

Pour ce qui est du jeu, il y a beaucoup de matière...

... de sorte qu'ils devraient dépasser la phase de poules?

Oui, car la Suisse est après la France clairement la deuxième équipe la plus forte de la poule. C'est la première participation de l'Albanie à un Euro, et cela fait longtemps que la Roumanie n'avait plus participé. Atteindre les huitièmes de finale est tout à fait dans nos cordes, et ensuite... tout est possible!

Où et avec qui vas-tu regarder les matchs?

Je verrai certains des matchs comme expert pour la SRF depuis les studios. J'attends avec une joie particulière les matchs que je regarderai en famille,

les cultures les plus éloignées»

dans notre jardin ou chez un cousin à Nuglar. Mon cousin monte toujours quelques gradins. On fera des grillades et on profitera du match ensemble tout en buvant des bières. Ce sera d'ailleurs la première phase finale d'un tournoi que mon fils de 7 ans vivra pleinement. Pour moi aussi, ce sera une expé-

«L'Euro est aussi une chance pour la restauration.»

rience tout à fait nouvelle et qui sort de l'ordinaire. Ma fille de 5 ans est encore trop petite pour suivre les matchs.

Donc à l'instar des fans, vous recherchez la convivialité?

Absolument. C'est toute la beauté du foot: on se retrouve chez des amis ou dans son bar préféré et on regarde les matchs ensemble. C'est du reste aussi une chance pour la restauration: le foot et la bière rassemblent les cultures et les nationalités les plus éloignées au pub, dans un bar ou un bistro. Le football fournit un sujet de conversation qui dépasse les frontières, et il donne l'occasion d'organiser de super barbecues dans son jardin ou sur sa terrasse avec sa famille ou des amis. Ça aussi, je m'en réjouis.

Quand le FCB gagne le Championnat suisse, il y a généralement une caisse de bière dans les vestiaires. Pareil en cas de victoire de l'équipe suisse en France?

Non, s'il y a d'autres matchs à jouer après. C'est vrai qu'une petite bière ne ferait pas de mal, mais aujourd'hui tout va extrêmement vite dans le foot, sans compter que les joueurs sont tellement surveillés via les réseaux sociaux qu'on trouverait certainement à redire au fait qu'ils boivent une bière après un match. De mon temps, c'était une autre génération, et même comme sportif, je m'accordais de temps en temps une bière. Nous savions toujours nous tirer d'affaire et étions conscients des limites à respecter.

Rassure-moi, il y aurait bien une caisse de bière dans les vestiaires en cas de victoire finale suisse?

Oh oui, et pas qu'une!

Merci d'avoir répondu, Marco. Au fait, tu sais que j'ai joué une fois contre toi lors d'un tournoi à six à Zwingen?

Désolé, mais je ne m'en souviens pas. Cela doit faire une éternité, c'était probablement au siècle dernier? Quand je suis passé pro, j'ai cessé de risquer mes os dans des tournois à six.



Marco Streller devant le château de Feldschlösschen à Rheinfelden.

Portrait: Marco Streller

Marco Streller fêtera ses 35 ans le 18 juin, un jour avant le deuxième match de poule de la Suisse contre la France. Le Bâlois est marié et père de deux enfants (7 et 5 ans). À son palmarès: champion d'Allemagne en 2007 comme attaquant du VfB Stuttgart, huit fois vainqueur du Championnat et trois fois vainqueur de la Coupe de Suisse avec le FC Bâle. Il a participé avec l'équipe nationale à la Coupe du monde de 2006 en Allemagne ainsi qu'à l'Euro 2008 en Suisse et en Autriche. Depuis sa retraite sportive à la fin de la saison dernière, Marco Streller travaille dans l'entreprise de son père dont il détient 50% des parts. Il revêt en outre différentes fonctions dans «son» club, le FC Bâle, entre autres au service Marketing, Vente & Business Development.



*Raising the bar
and everyone in it.
For over 600 years.*

Be Legacy



Bulldog Bar à Lausanne

Huit écrans géants et un partenaire solide: l'Euro peut commencer

En gastronomie comme en football, on obtient parfois de beaux résultats, mais on commet aussi des erreurs. Le Lausannois Laurent Jaccard a connu sa première expérience durant la Coupe du monde 2014 et a beaucoup appris à l'époque. Il est convaincu que l'Euro 2016 sera un éclatant succès pour son Bulldog Bar.

Laurent Jaccard embrasse du regard les huit écrans géants du Bulldog Bar, situé dans le célèbre quartier du Flon à Lausanne: «Nous sommes prêts, l'Euro peut commencer», dit-il. En 2014 déjà, lors des Championnats du monde au Brésil, Laurent Jaccard avait joué avec succès la carte football. «Nous avons eu un rude apprentissage à l'époque, malgré de bonnes infrastructures», se souvient-il.

1^{re} erreur: 3 étages

Première erreur, les douze écrans répartis sur trois étages au xoxo club, à côté du Bulldog Bar. «L'affluence a été incroyable, mon équipe et moi-même avons été très rapidement dépassés. Il n'était pratiquement pas possible d'effectuer un service satisfaisant auprès des fans sur trois étages, malgré un énorme engagement.»

2^e erreur: pré-réservations

Il y eut également des problèmes de pré-réservations en 2014. Laurent Jaccard: «En raison de l'affluence, une énorme confusion a régné. Des clients qui avaient réservé trouvèrent leurs places déjà occupées par des fans. Pour ceux qui désiraient dîner chez nous, c'était particulièrement agaçant.»

Les leçons des erreurs

Laurent Jaccard et son équipe ont tiré les leçons des erreurs passées et ont la certitude que l'Euro 2016 sera un plein succès pour le Bulldog Bar, et générera un gros chiffre d'affaires supplémentaire. Le nouveau concept prévoit d'installer les huit écrans géants dans une seule grande salle de 200 places. Un grand



Les écrans géants sont installés et les clients du Bulldog Bar attendent impatiemment l'Euro 2016.

écran supplémentaire viendra s'y ajouter sur la terrasse pouvant accueillir environ 200 fans. Les trajets désormais beaucoup plus courts faciliteront le service de l'équipe du «Bulldog», qui comprendra près de 20 personnes durant l'Euro. «Nous maîtrisons aussi à présent le problème des réservations», ajoute Laurent Jaccard.

Partenaire important

Pour le patron du bar, Feldschlösschen est un partenaire incontournable: «En 2014 déjà, nous avons profité de la grande expérience de Feldschlösschen en ce qui concerne les grandes manifestations. Conseil pour les produits, questions de logistique ou livraison d'articles pour les fans: l'encadrement durant

les semaines fébriles de la Coupe du monde fut irréprochable.»

Publicité

Pour l'instant, Laurent Jaccard met l'accent sur la publicité. Comme en 2014, une campagne d'affiches informe les fans de foot: au Bulldog Bar, ils pourront suivre en direct tous les matchs de l'Euro sur de grands écrans modernes. Ils pourront choisir parmi huit bières pression du grand assortiment Feldschlösschen, sous l'égide de Carlsberg. Ceux qui savent apprendre de leurs erreurs ont déjà fait un grand pas en avant. Tout porte à croire que le Bulldog Bar fera partie des vainqueurs de l'Euro 2016.

Le patron du bar Laurent Jaccard (à g.) et Sergio Blanco, Sales Manager Feldschlösschen, se réjouissent de l'Euro 2016 en France voisine.



FELDSCHLÖSSCHEN RASSEMBLE LES AMIS DU FOOT



Consommer
avec modération.



**Feldschlösschen souhaite
bonne chance pour
l'UEFA EURO 2016™**

Feldschlösschen rassemble la Suisse



Brassée depuis 1876 en Suisse

L'Euro de football, une chance pour la restauration

Saisissez la balle au bond et profitez-en pour marquer

Notre équipe nationale y sera et les matchs commencent à un horaire idéal pour la restauration: faites vôtre l'Euro de foot et réalisez de jolis gains supplémentaires pendant tout un mois! Feldschlösschen vous aide à utiliser cet événement footballistique de manière optimale.

15, 18 et 21 heures: ce sont les horaires attrayants auxquels vont débiter les matchs de l'Euro 2016 du 10 juin au 10 juillet en France. Ils sont le gage d'établissements remplis du milieu de l'après-midi jusqu'à tard le soir. En plus des matchs de l'équipe nationale suisse, et avant même les demi-finales et la finale (voir encadré en bas à droite), les quarts de finale sont aussi à même d'attirer les foules: ils ont lieu du jeudi au dimanche (du 30 juin au 3 juillet), des jours de semaine idéaux pour la restauration. Leur coup d'envoi est donné à 21 heures.

Des clients en plus

De nombreux fans de football veulent regarder les matchs en groupe. Les restaurateurs peuvent en tirer avantage et attirer des clients en plus. Diffusez les matchs sur de grands téléviseurs ou même sur grand écran, veillez à ce que la fête soit parfaite et faites croître votre chiffre d'affaires. Car les analyses de marché ont constaté depuis longtemps une hausse considérable de la consommation de

bière lors de grands événements footballistiques.

Un soutien important

Feldschlösschen rassemble les fans de foot aussi dans votre établissement. Comme lors des précédentes Coupes du monde et d'Europe, votre spécialiste en boissons vous assiste pour faire en sorte que vous tiriez profit de l'Euro 2016. Tout comme Feldschlösschen, les marques Cardinal et Carlsberg vont créer une atmosphère adéquate dans les établissements. Carlsberg, partenaire officiel de l'Euro, aura cet été vraiment tout pour plaire. Saisissez la balle que Feldschlösschen vous envoie au bond, et profitez-en pour marquer des points lors de l'Euro de foot. Des questions? Votre Sales Manager est à votre disposition pour vous conseiller.



Joie des joueurs suisses après un but lors des qualifications.

Écrans géants avec Feldschlösschen

De A comme Aarau à Z comme Zurich: Feldschlösschen est présent lors des retransmissions publiques avec la bière préférée des fans suisses. Deux des plus grandes diffusions publiques avec musique live et animations ont lieu à Coire (Vögele-Arena) et Winterthour (Winti-Arena).

Un week-end qui met en appétit pour l'Euro

Le dernier week-end de mai, vous aurez l'occasion de montrer à vos clients quelle expérience agréable représente une soirée autour d'un match de foot dans votre établissement, le samedi à 20h45 avec la finale de la Ligue des champions, et le dimanche à 16h15 avec l'affrontement entre Lugano et Zurich pour remporter la Coupe de Suisse. C'est la possibilité idéale de faire la publicité de l'Euro dans votre établissement.

Le week-end de rêve

Samedi 28 mai, 20h45

Finale de la Ligue des champions

Dimanche 29 mai, 16h15

Finale de la Coupe de Suisse



Il y aura foule pour ces matchs de l'Euro

Match d'ouverture

Vendredi 10 juin, 21h France – Roumanie

Matchs de poule de la Suisse

Samedi 11 juin, 15h Albanie – Suisse

Mercredi 15 juin, 18h Roumanie – Suisse

Dimanche 19 juin, 21h Suisse – France

Demi-finales

Mercredi 6 juillet, 21h Première demi-finale à Lyon

Jeudi 7 juillet, 21h Deuxième demi-finale à Marseille

Finale

Dimanche 10 juillet, 21h Finale à Paris

800 invités participent à l'événement traditionnel au Kursaal

Le «Gurten Osterschoppen» à Berne

Ceux qui ont déjà participé à un «Gurten Osterschoppen» notent la date de cet événement pour l'année suivante dans leur agenda. Selon une longue tradition, les personnalités bernoises répondent à l'invitation de Feldschlösschen deux semaines avant Pâques. Ainsi, environ 800 invités se sont rencontrés le 7 mars de cette année au Kursaal de Berne. Tandis que la bière spéciale «Gurten Osterschoppen» et des amuse-bouches réjouissaient les papilles, on a discuté de sujets divers concernant la politique, l'économie et la culture.

Le marché de la bière est en mouvement

Le CEO de Feldschlösschen, Thomas Amstutz, a ouvert le 42^e «Gurten Osterschoppen». Dans son discours, il a abordé la situation économique actuelle. L'environnement est devenu plus rude et les entrepreneurs doivent réfléchir à long terme afin de renforcer la place économique suisse.

Le marché suisse de la bière, lui aussi, est en mouvement et le nombre de brasseries augmente constamment. Feldschlösschen ne considère pas ce développement comme une menace, mais comme une opportunité. Ainsi, les consommateurs abordent de plus en plus le sujet de la bière.

Des classiques de «Tom Küffer & Friends»

Le groupe surprise de la soirée était «Tom Küffer & Friends». Tom Küffer, légende de la scène musicale bernoise, et ses trois collègues jouèrent des classiques tels que «Lou-nese» de Span et «Hemmige» de Mani Matter. Les quatre musiciens ont réussi à captiver leur public. Comme il se doit depuis l'«Osterschoppen» de l'année dernière, le groupe a joué la Marche de Berne pour clore la soirée et a reçu un diplôme d'honneur de Thomas Amstutz à cette occasion.



Le CEO de Feldschlösschen Thomas Amstutz et l'ancien conseiller fédéral Samuel Schmid.



Franziska Linder (VITA E BELLA) et Djamila Barka (G.U.S. Sàrl).



Marcel Kreber (directeur) et Johann Rudolf Meier.



Le CEO de Feldschlösschen Thomas Amstutz (3^e de dr.) remet un diplôme d'honneur à «Tom Küffer & Friends». 2^e de g.: Ulrich Reinhard (Area Sales Director Feldschlösschen).



Christian Mettler et Andreas Mettler (Bären, Oberbottigen), Bruno Hofer (Könizer Zeitung) et Simon Schneider (Bowlingcenter Marzili, de gauche à droite) savourent une Valaisanne.



Marc Lüthi (CEO SCB Eishockey AG) et sa partenaire Barbara Trachsel.



La chanteuse bernoise et sa compagnie de sa compagnie.



En écoutant le son électrisant, les visiteurs de l'Arosa Electronica profitent du soleil et des montagnes et savourent une Carlsberg rafraîchissante.



Arosa Electronica avec partenaire Carlsberg

Ambiance électrique en montagne

La 3^e édition de l'Arosa Electronica a dépassé toutes les attentes: des centaines de fans de musique électronique profitent des «Dayparties» et des «Nightparties» et du temps splendide régnant dans les montagnes grisonnes. L'événement clients Feldschlösschen fut une pleine réussite. Carlsberg, le partenaire de ce festival, s'occupait du rafraîchissement des clients.

www.arosaelectronica.com



Lors du 3^e Arosa Electronica sous un beau ciel bleu, la bonne humeur était contagieuse.

Les «Happy Chickens» au carnaval avec Feldschlösschen

«Eis hämmer immer nu gnoh!»

Les «Happy Chickens» sont un groupe de carnaval de Muri, en Argovie, composé de sept femmes et quatre hommes. Cette année, ils décidèrent de décorer leur véhicule aux couleurs de Feldschlösschen, aidés par Dominique Bréchôt, Sales Manager, qui leur a fourni le matériel. Le thème Feldschlösschen ne manqua pas d'attirer l'attention durant le carnaval, de même que la devise très appropriée des «Happy Chickens»: «Eis hämmer immer nu gnoh!»



Le véhicule du groupe de carnaval «Happy Chickens».



On remplace les gobelets vides par des pleins.



teur SBV) et
(CEO de Berest SA).



se Francine Jordi en
lègue Annette Beyeler.



À l'origine, nous cherchions uniquement à faire du thé. Mais il en est ressorti beaucoup mieux: Un thé qui ne contient pas seulement des herbes aromatiques spéciales, mais qui est aussi légèrement pétillant et rafraîchissant. Résultat: un thé totalement différent.



ACTION
HitFlash en mai

Kombucha Classic
0,25l verre 0,5l PET

CARPE DIEM[®]
PREMIUM TEA DRINKS



LE GOÛT À LA FRANÇAISE



À commander sur
myfeldschloessen.ch



UNE BIÈRE AVEC GABRIELA GERBER

«La Suisse peut être fière de la diversité de ses bières»

Vous avez écrit le livre «Schweizer Biere 2016/2017» qui paraîtra pour la Journée de la bière suisse le 29 avril. Qu'est-ce qui vous a amenée à le faire?

Gabriela Gerber: En 2015 déjà, notre collaboration avec la maison d'édition Werd & Weber pour la première édition a été intense. Pour la deuxième édition, nous avons défini en accord avec l'Association suisse des brasseries et le Groupe d'intérêt des brasseries indépendantes quelle contribution nous pouvions apporter en termes de contenu, en plus des notes de dégustation des sommeliers de la bière. C'est un plaisir pour moi de participer en tant qu'auteure au succès de ce livre. Le maître sommelier suisse de la bière Roger Brügger a rédigé les chapitres «Styles de bières» et «Bière et repas» et l'historien de la bière Matthias Wiesmann est l'auteur du chapitre «Histoire de la bière suisse».



Gabriela Gerber est la première sommelière de la bière diplômée de Suisse et auteure du livre «Schweizer Biere 2016/2017»



«Quelle bière associer à quel plat? Le livre vous le dira.»

GABRIELA GERBER

Gabriela Gerber travaille depuis 19 ans chez Feldschlösschen et dirige son service communication depuis 2012. Mère de deux enfants et première sommelière de la bière diplômée suisse, elle enseigne et est examinatrice dans le cadre de ce même diplôme.

... et il montre le patrimoine culturel et la diversité qu'offre la Suisse pour la bière.

Tout à fait. Vingt sommeliers de la bière ont dégusté et évalué près de 280 bières suisses disponibles sur le marché. Les consommateurs intéressés y trouvent tout l'éventail de goûts que peut couvrir la bière. Il existe de très nombreuses spécialités en Suisse; même les lagers présentent des différences. Le livre contient également des recettes et des conseils pour savoir quel type de bière associer à quel plat, ainsi que des informations sur la formation de sommelier de la bière, un aperçu de l'histoire de la bière suisse, des types de bière, de ce qu'est l'Ordre de la bière et la réponse à la question «Comment déguster la bière?»

C'est pratique, ce guide complet! Mais qu'apporte sa deuxième édition de plus?

80 nouvelles bières comme la Valaisanne Bière de Cave sont présentées, et les bières de saison viennent s'y ajouter dans cette deuxième édition. D'autres brasseries sont en outre représentées dans le livre.

Vous maîtrisez le sujet: vous êtes la première sommelière de la bière diplômée de Suisse. Y a-t-il cependant des choses qui vous ont étonnée lors de l'écriture de ce livre?

Ce qui m'a agréablement surpris, c'est que tous les acteurs de notre branche arrivent, ensemble, à créer quelque chose. C'est un autre signe qui montre l'euphorie qui règne dans le monde de la bière suisse. On sait aujourd'hui que la bière n'est plus seulement «une chope» et à quel point sa diversité est importante, aussi et particulièrement pour la restauration. Le livre montre en outre que le leader du marché Feldschlösschen s'engage avec les autres brasseries pour la branche entière.

Mais est-elle vraiment marquée, cette diversité de la bière suisse?

La variété des très nombreuses bières brassées dans le pays producteur de bière qu'est la Suisse est très grande. Nous pouvons être fiers de cette diversité.

«Schweizer Biere 2016/2017», éditions Werd, 39 francs. Disponible aussi en kiosque. 10 exemplaires sont à gagner avec notre concours page 5.



Découvre une autre saveur rafraîchissante

Disponible en bouteille à fermeture mécanique de 33 cl

Consommer avec modération.



Feldschlösschen Braufrisch

Feldschlösschen rassemble les aventuriers



Brassée en Suisse



Concours

Dix ballons de foot Feldschlösschen et Cardinal à gagner

Êtes-vous un expert du football et avez-vous lu attentivement ce numéro de SOIF? Alors ce quiz ne devrait pas vous poser de problème. Les lettres des cinq bonnes réponses forment le mot de la solution.

1. Comment s'appelle la bière premium qui est la partenaire officielle de l'UEFA Euro 2016?

- P** Carlsberg
- D** Ludwigsberg
- A** Gustavsberg

2. Quelles équipes affrontera l'équipe nationale suisse dans la phase de groupe de l'Euro 2016?

- S** Allemagne, Pologne et Irlande du Nord
- A** France, Albanie et Roumanie
- P** Espagne, Turquie et Croatie

3. Comment s'appellent les événements durant lesquels les fans de foot savourent une bière en regardant la Coupe d'Europe?

- O** Public Football
- D** Soccer Viewing
- R** Public Viewing

4. Où aura lieu la grande finale de l'UEFA Euro 2016 le 10 juillet?

- F** à Marseille
- I** à Paris
- S** à Lyon

5. Quelle bière premium internationale est brassée en France, le pays du championnat d'Europe?

- S** 1664
- R** Grimbergen
- K** Kilkeny

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 un ballon de football de Feldschlösschen ou Cardinal avec pompe.

Dernier délai d'envoi: 10 mai 2016.



Dans le bain avec Feldschlösschen et Cardinal

Du 10 juin au 10 juillet les 24 meilleures équipes nationales de foot du continent jouent pour le titre de champion d'Europe en France.

Dans d'innombrables rues de notre pays, dans les jardins et dans les cours d'écoles tout se tourne autour du ballon rond. Feldschlösschen et Cardinal livrent les bières parfaites pour la troi-

sième mi-temps et veillent avec ces ballons à ce que tout tourne rond pendant le match.

SOIF tire au sort 5x2 ballons de football de Feldschlösschen et Cardinal avec pompe. Répondez aux questions du concours et avec un peu de chance vous pourrez organiser bientôt un match amical.



L'équipe suisse est prête pour l'Euro 2016 en France.



COMMANDEZ
MAINTENANT!

1128
+ GRIMBERGEN +
ABDIJBIER - BIÈRE D'ABBAYE

Feldschlösschen Academy à l'«OscarOne» à Aarau

Formation: plus de chiffre grâce à la vente de bières spéciales

L'équipe du lounge bar «OscarOne», situé sur la jolie place du Château à Aarau, vient de suivre un cours de formation donné par le Sales Manager Luca Sgura dans le cadre de la Feldschlösschen Academy. La bière n'a désormais plus de secrets pour le personnel qui, par la vente active, est bien décidé à atteindre des records.

«Je vais prendre une chope», dit le client. «Quelle sorte de chope?» demande la cheffe de service Leonie Senn en présentant le détail de la carte des bières: «Outre la Feldschlösschen Original, nous avons aussi la Feldschlösschen Braufrisch, légèrement trouble, aux fines notes de malt et de caramel, la bière belge fruitée Grimbergen Blanche et, selon la saison, la Bière de Printemps Felschlösschen avec une touche d'abricot.»

Conseil à la clientèle

Le client apprécie le conseil et opte pour une Grimbergen Blanche. À la table d'à côté, Nick Heizmann, qui a suivi lui aussi les conseils de Leonie Senn, décide de commander une Feldschlösschen Braufrisch. Après l'avoir goûtée, cet habitué s'exclame: «Super, j'aime les bières troubles. La Braufrisch est authentique, fraîche et très digeste, elle a plus de classe qu'une simple chope!»

Vente active fructueuse

Pour l'«OscarOne», la vente active paie. 60% des bières vendues sont des spécialités



Luca Sgura (à droite) enseigne les secrets de la bière à Leonie Senn et Peter Locher à l'«OscarOne».

offrant plus de marge aux restaurateurs. «Pour pratiquer la vente active, il est important de bien connaître les bières afin de conseiller les clients avec compétence. Nous sommes certes en premier lieu un bar à cocktails, mais il est essentiel pour nous de connaître le monde de la bière», poursuit Leonie Senn. «Grâce aux cours de formation

de la Feldschlösschen Academy, nous disposons de ce savoir à l'«OscarOne.»

Culture de la bière

Le chef barman Peter Locher lui aussi ne tarit pas d'éloges à l'égard de la formation prodiguée à son équipe par la Feldschlösschen Academy: «Nous faisons beaucoup de promotion en ce moment pour inciter les clients à essayer de nouvelles bières. Et effectivement, la plupart de nos clients sont prêts à débours

un peu plus pour une bière spéciale.» Il est important de demander au client s'il désire une autre bière lorsque son verre est presque vide. «Pour montrer notre culture de la bière, nous veillons à servir une belle cou-

ronne de mousse pour chaque bière», ajoute Peter Locher.

Le client devient un habitué

Luca Sgura, Sales Manager, était chargé de donner le cours de formation à l'«OscarOne»: «Par la vente active, le client se sent pris au sérieux et devient vite un habitué.»

Dans le cadre de la Feldschlösschen Academy, Luca Sgura tient

à sensibiliser le personnel car une bière est bien plus qu'une chope. Les autres thèmes de la formation, outre la vente active,

sont la culture et les procédés de fabrication de la bière. Luca Sgura: «Quand le personnel de service connaît la bière sur le bout du doigt, il peut la vendre encore mieux.»

www.oscarone.ch



Nick Heizmann, un habitué, reçoit une Feldschlösschen Braufrisch qu'il a commandée sur les conseils de Leonie Senn.

«Nous faisons de la promotion pour que les clients essaient de nouvelles bières.»

Soif, envie de plus?

Vous voulez...

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

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

www.myfeldschloessen.ch!

Inscrivez-vous vite
et profitez!



MyFELDSCHLOESSCHEN.ch
Soif, envie de plus



PHOTOS: ©BEEETLEPHOTO

Ils font sensation dans la rue et le bonheur des restaurateurs: la livraison de bière aux établissements du centre-ville par des coursiers à vélo est à l'essai.

Un projet pilote singulier

Des vélos pour livrer la bière?

Depuis quelques mois, la vieille ville de Bâle offre un spectacle inédit. On peut y croiser des coursiers à vélo en train de livrer une cargaison pouvant atteindre 200 litres de bière à des clients restaurateurs choisis. Grâce à ce projet pilote écologique, les horaires de livraison en centre-ville gagnent en flexibilité.

La manutention de marchandises sans autorisation spéciale n'est permise dans de nombreux centres-villes suisses qu'à certains horaires bien précis. À Bâle par exemple, la bière doit être livrée avant 11 heures. Et tant pis pour les restaurants et bars qui doivent se réapprovisionner en urgence.

Vélos cargos à l'essai

En guise de remède, Feldschlösschen teste pour les boissons une pratique courante depuis longtemps en ville pour la nourriture et le courrier express: des coursiers à vélo remettent des livraisons choisies à des restaurateurs du centre-ville.

Une livraison le jour même, même après 11 heures ou le soir n'est plus un problème. «Nous visons une livraison au plus tard trois heures après la commande», indique Luca Faesch, chef de projet prestations client.

Six caisses pour un vélo

Cette livraison flexible est rendue possible par un réseau logistique sophistiqué, l'accès qu'a le coursier à l'entrepôt de boissons en ville et des vélos ultramodernes. Les vélos cargos à deux roues et le triporteur utilitaire à moteur électrique «Citycruiser» de l'entreprise bâloise «Kurier-Zentrale» peuvent transporter jusqu'à 300 kilos de marchandise. «Nous pouvons réaliser une livraison de quatre fûts de 50 litres ou de six caisses de bière sans aucune difficulté», explique son directeur Jérôme Thiriet.

«Une idée drôlement bonne»

Le chef de projet Luca Faesch dresse un bilan positif de la phase d'essai: «Les coursiers sont plus rapides et plus agiles que des camions, ils font sensation auprès des passants et les restaurateurs sont agréablement surpris en les

voyant.» Lukas Intlekofer du bar «Schluggstube» confirme: «Tout fonctionne impeccablement et je trouve ça bien d'encourager les courses à vélo. C'est une idée drôlement bonne et un premier pas vers la résolution d'un grand problème pour les établissements du centre-ville.»

Un geste pour la nature

En outre, avec les livraisons à vélo, les émissions de CO₂ sont

fortement réduites, et on désengorge les voies de communications urbaines. Après une phase test de trois mois à Bâle sera prise la décision d'étendre ou non ce service à d'autres villes. Une chose est sûre: ce projet est dans l'air du temps, il rend les livraisons en centre-ville plus flexibles et plus rapides, et constitue un geste en faveur de l'environnement.



Dans le centre-ville de Bâle, le coursier à vélo gagne également en rapidité par rapport au camion.



NEWSLETTER

MyFELDSCHLOESSCHEN.ch

Soif, envie de plus

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

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



ABONNEZ-VOUS MAINTENANT!
www.myfeldschloessen.ch

Hôtel Riverside à Zweidlen

Riverlodge au bord de la Glatt

Un nouveau chapitre vient d'être écrit dans l'histoire de la réussite de l'hôtel pour séminaires Riverside, ouvert en 2009. Les 44 chambres d'hôtel ne suffisant souvent pas au vu des nombreuses salles de séminaires et des trois restaurants, on décida de construire une extension du bâtiment. Le nouveau Riverlodge a été inauguré en avril lors d'une fête à laquelle ont participé 2000 invités. L'Orchestre de l'aéroport de Zurich se chargea de la partie musicale, tandis qu'on pouvait se désaltérer au Feldschlösschen Lodge.

Amour du détail

Les appellations «Riverside» et «Riverlodge» sont impératives. Les 52 chambres du Riverlodge ont toutes vue sur la rivière

Glatt. Chacune d'entre elles compte 38 mètres carrés et est aménagée avec beaucoup de bois et d'amour du détail. Toutes les chambres possèdent un balcon, une douche à effet pluie et un décor mural individuel.

Nouvelle salle de séminaire
«Zweidlen est le point le plus bas du canton de Zurich. Mais ici, nous misons sur le plus haut niveau», dit Oliver Wyss, responsable marketing et vente au Riverside. La success story se poursuit. Comme on dispose désormais de plus de chambres d'hôtel, on a besoin de plus de place pour les conférences. Un projet de nouvelle salle de séminaire est déjà en route.

www.riverside.ch



Ci-dessus: l'une des 52 nouvelles chambres du Riverlodge.

Ci-contre: le Riverlodge au bord de la Glatt.



Feldschlösschen Lodge lors de l'inauguration du Riverlodge.



Le patron Ali Acar (à gauche) et Gérald Terrier (Feldschlösschen) percent le premier tonneau de Warteck au «Sud».

Le «Sud», local de fêtes et events à Bâle

Warteck retourne à ses racines

Le bâtiment du quartier de Wettstein à Bâle est classé monument historique. C'est ici qu'on brassait la bière bâloise Warteck autrefois. Il y a cinq ans, le «Sud» a connu une véritable renaissance. Dans ce superbe décor industriel, on brasse désormais quelque chose de tout neuf: outre son bar sélect au choix infini et son brunch du dimanche, le local de fêtes et events propose à ses hôtes un large éventail culturel.

Patrimoine bâlois

La bière préférée des Bâlois a elle aussi renoué avec ses racines: Claude Gacon, gérant du «Sud», a opté pour Feldschlösschen comme partenaire de boissons et propose la bière Warteck au «Sud», de même qu'à son «Cargobar». «Les Bâlois aiment leur Warteck», déclare ce restaurateur expérimenté. «C'est une histoire émotionnelle, pour nous autres

Bâlois cette marque fait partie de notre patrimoine, comme le carnaval et le FCB.»

Une excellente bière

Ali Acar, directeur du «Sud», parle d'un «retour à la maison»: aucune bière ne convient si bien à son local que la Warteck. De nombreux clients réclament encore et toujours la bière bâloise. Ali Acar: «Pendant des dizaines d'années, la Warteck a marqué ce quartier. Elle est ici chez elle, et en plus c'est vraiment une bonne bière.»

Mise en perce officielle

Début mars, on célébra le retour de la Warteck au «Sud» par une mise en perce officielle et une tournée offerte aux quelque cent invités. Le «Sud» propose aussi la Valaisanne Bière de Cave et Schneider Weisse à la pression ainsi qu'un vaste choix de bières en bouteilles.

www.sud.ch

Claude Gacon, tenancier du «Sud», Ali Acar, directeur, et Gérald Terrier trinquent avec une bière Warteck bâloise dans un local bâlois.



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

LA ZWICKEL NON FILTRÉE, RICHE EN FRAÎCHEUR ET
EN CARACTÈRE, L'ÄMRICH WEIZEN ET SA NUANCE
D'ABRICOT OU NOTRE PALE ALE BRASSÉE
AVEC LE MEILLEUR HOUBLON BRAVO.



FIERS DE NOTRE BIÈRE.

Quel verre pour quelle bière?

«Un arôme complexe exige un verre ventru»

Un restaurateur qui offre un large choix de bières à ses hôtes serait bien avisé de servir la bière dans les bons verres. Le champion suisse des sommeliers de la bière en titre Roger Brügger nous explique pourquoi ce n'est pas du grand art, et en quoi un petit nombre de verres différents suffit à un équipement parfait.

Roger Brügger, combien de sortes de verres à bière différentes existe-t-il?

Disons une dizaine, et plus si l'on compte toutes les variantes. C'est une vraie question philosophique.

Pourquoi?

Parce que sont en jeu non seulement le bien-fondé d'utiliser tel verre en raison de sa forme et de ses caractéristiques, mais aussi nos habitudes. Différents designs existent, notamment des formes plus anciennes, mais parfaites. D'autres formes sont moins bien conçues, mais elles font partie de nos mœurs, et surtout: elles conviennent au contexte.

Un exemple?

La chope d'un litre qu'on trouve à la fête de la bière de Munich est un grand classique: un litre de bière dans un verre épais et robuste – c'est parfait pour l'Oktoberfest, et c'est aussi ce qu'attendent les gens là-bas. Mais la bière est tout aussi bonne si on la sert dans un autre verre.

Y a-t-il indépendamment du contexte un verre



Roger Brügger brasse de la bière à la maison. Pour la déguster – la sienne ou une autre! –, sa préférence va au verre arrondi.

Un sommelier de la bière distingué

Roger Brügger, 44 ans, est champion suisse des sommeliers de la bière en titre. Ce chef de produit en construction mécanique brasse de la bière chez lui à Langenthal. Mû par l'envie de savoir ce que vaut une bière brassée soi-même et l'envie d'approfondir ses connaissances, il effectue en 2014 avec succès un cours pour être sommelier de la bière. À peine un an plus tard, le voilà champion de Suisse de la discipline! En 2015 toujours, il représente la Suisse au championnat du monde au Brésil, où il termine cinquième.

polyvalent avec lequel on ne peut pas faire d'erreur?

Plutôt un verre arrondi ou «ventru» du type verre à cognac. L'ouverture du verre doit avoir un diamètre suffisant pour que le nez puisse y passer aussi, et permettre ainsi de se délecter de tous les arômes jusqu'à la fin...

Justement, il est rare de voir ce type de verres chez les restaurateurs.

C'est vrai, la plupart utilisent une chope simple comme verre polyvalent. Cela se justifie pour une lager correcte: un autre verre n'ap-

porte pas grand-chose de plus quant aux arômes. Mais pour une bière à l'arôme plus complexe, il faut absolument un verre ventru. Ce sera le seul à même de révéler toutes les saveurs et de les accentuer de manière à souligner les atouts de cette bière.

Alors, quels verres recommanderiez-vous à nos lecteurs?

Un restaurateur qui sert de nombreuses bières variées satisfait aux exigences de tous s'il a en réserve des chopes classiques, des verres à bière blanche et

des verres ventrus. Plus la bière est complexe, plus on devrait se décider pour un verre arrondi; plus le profil aromatique de la bière est mince, plus le verre lui-même doit aussi être mince.

D'autres choses auxquelles il faut faire attention?

Le bon verre ne sert à rien s'il n'est pas lavé correctement. Des traces de gras font disparaître les arômes et la mousse. En choisissant le bon liquide vaisselle et en rinçant rapidement chaque verre à l'eau avant remplissage, on ne prend aucun risque.

Pour une lager, on préférera une chope classique. Verre avec marque en relief (à g.), verre de type coupe, ou chope à anse de 50 cl (à dr.): la forme n'a aucune influence sur le goût.



Les spécialités exigent des verres ventrus qui permettent aux arômes de se déployer à la perfection (verre Felschlösschen Sélection à g.). Dans l'idéal, l'ouverture laisse de la place pour le nez (verre Grimbergen à dr.).



Pour la bière blanche, il est conseillé d'utiliser des verres spécifiques, hauts et étroits (ici, un verre Franziskaner). Le gaz carbonique monte lentement et emmène avec lui les différents arômes vers le haut, où on les savourera intensément grâce au large col.



Recette barbecue du restaurant Noa à Berne

«Nous sommes différents, tout comme la bière Valaisanne»

Alors que de nombreux restaurants viennent à peine de sortir leurs barbecues après l'hiver pour se préparer à la belle saison, le restaurant Noa à Berne propose toute l'année de savoureux plats cuisinés sur le gril. Depuis plus d'un an, Christine Begert et son équipe ont réussi à prouver qu'un emplacement peu connu n'a pas grande importance si l'on a trouvé le bon concept.

Os à moelle grillés et pesto au persil

Recette et ingrédients pour 4 personnes

Os à moelle

2 os à moelle de 25 cm, coupés en longueur
Saler, poivrer et mettre sur le gril très chaud.

Pesto au persil

40 g de persil, finement coupé
20 g de noisettes grillées, finement moulues
2 cc d'huile de noisettes
3 cs d'huile de pépins de raisin
3 cs d'huile d'olive
sel
Mélanger le tout, goûter.

Salade aux herbes

Roquette, persil italien, cerfeuil, bourrache, feuille de chêne

Chips de pain

Couper de fines tranches de focaccia ou autre sorte de pain, badigeonner d'huile d'olive et mettre au four jusqu'à obtenir des chips de pain bien croustillantes.

Disposition

Mélanger la salade aux herbes avec l'huile d'olive et la fleur de sel, dresser sur assiette. Disposer l'os à moelle grillé encore chaud sur la salade et garnir de pesto au persil. Servir avec des chips de pain.



Simon Aeschbach, remplaçant du directeur, et Patrick Friedrich, chef cuisinier, trinquent au succès de leur première année d'exploitation avec une Valaisanne Pale Ale et une Valaisanne Ämrich Weizen.

Dans ce nouveau bâtiment gris situé dans un quartier discret, on ne s'attend guère à trouver un restaurant gastronomique de haut vol. Mais si l'on prend l'ascenseur et qu'on presse le 5, on pénètre quelques instants plus tard dans un établissement moderne au 5^e étage: le restaurant Noa, qui s'est établi ici il y a un an.

Le gril, pièce maîtresse

«Dès la sortie de l'ascenseur, on évolue dans un autre monde», déclare Simon Aeschbach, remplaçant du directeur. Restaurant, bar, lounge ou terrasse ensoleillée: partout, les divers styles de tables, chaises, bancs et fauteuils invitent à des découvertes gastronomiques nouvelles dans ce décor ex-

traordinairement spacieux. La pièce maîtresse: une cuisine ouverte avec gril. «Toute l'année, c'est la saison des grillades chez nous», explique Simon Aeschbach. La cuisine au gril représente un véritable défi pour le chef Patrick Friedrich. Pour les clients, c'est du grand spectacle: durant l'apéritif, ils ont tout loisir d'observer les cuisiniers à l'œuvre.

Simplicité et fraîcheur

Pour parfaire le concept de simplicité et de fraîcheur, il faut bien sûr aussi de bons produits et de bonnes boissons. L'équipe du Noa a un faible pour la Valaisanne parmi toutes les bières proposées dans l'assortiment: «Elle est un peu différente, tout à fait comme nous.»

www.noa-restaurant.ch

Avec l'entrée, une Valaisanne Ämrich Weizen

Avec la recette, le chef Patrick Friedrich recommande la Valaisanne Ämrich Weizen. Le caractère incomparable de cette bière blanche du Valais tient à son houblonnage particulier. Le houblon aromatique Amarillo lui confère son goût fruité d'abricot.



Au resto avec Beat Schlatter

Buveurs et poètes

Lieu:

Hôtel Altstadt, 8001 Zurich

Interlocutrice:

Liz Reichenbach,
propriétaire de l'hôtel

Beat: Les ventes de bière ont augmenté légèrement dans le commerce de détail, tandis qu'elles ont diminué dans la restauration. Quelle en est la raison? Liz: Les 0,5 ‰ d'alcoolémie autorisés au volant jouent sûrement un rôle. Les Zurichois ne sont pas comme les Grisons et les Valaisans, qui rentrent à la maison en voiture même s'ils ont dépassé la limite du taux d'alcool. C'est pour ça que l'on boit

moins dans les restaurants de la campagne zurichoise où l'on vient en voiture. Les gens qui décident spontanément d'aller boire un verre en ville en voiture boivent eux aussi avec plus de modération qu'autrefois.

Beat: Est-ce que tu penses que l'on devrait élever le seuil autorisé à 0,8 ou même à 1,2 ‰? Liz: Pas du tout! Mais on devrait mettre à disposition des places de parking pour les buveurs.

Beat: Qui fonctionneraient comment? Si un client remarque qu'il a trop bu, il ne pourra pas déplacer sa voiture sur la place de parking



Liz Reichenbach et Beat Schlatter sur la terrasse devant la chambre «Franz Hohler».

pour buveurs! C'est dangereux, et ce serait une aubaine pour les policiers: ils n'auraient qu'à faire des contrôles autour des places de parking pour buveurs. Liz: Mon idée fonctionne autre-

ment: quand un client se rend compte qu'il a trop bu et ne devrait pas conduire, il dépose la clé de sa voiture auprès du gérant. Celui-ci enregistre dans son ordinateur le numéro d'immatriculation du client, et la police ne lui colle pas d'amende jusqu'à 16 heures le lendemain.

Beat: C'est une bonne idée – dommage qu'elle ne soit pas de moi. Dans ton hôtel, chaque chambre est un chef-d'œuvre, décoré par le peintre H.C. Jenssen et un poète ou une poétesse. Dis donc, depuis combien de temps vends-tu de la bière de Feldschlösschen dans cette superbe région? Liz: Depuis plus de 20 ans. Le choix de Feldschlösschen est bon et les clients en sont très contents.

Agenda présenté par **MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**

BEA/Cheval, Mad Staff Event et le «Maibock» à Bâle



• **BEA/Cheval à Berne:** Le mélange parfait de shopping, présentations spécialisées, dégustations et programme unique a fait de ce comptoir l'événement le plus prisé de ce genre en Suisse. La BEA/Cheval aura lieu du 29 avril au 8 mai. L'attelage à six de Feldschlösschen est de nouveau de la partie.

www.beapferd.ch



• **Mad Staff Event à Lausanne:** 1664 dédie cet événement bien établi en Suisse romande au personnel de service, qui s'engage chaque jour pour cette bière premium. Comme les années précédentes, on attend environ 1000 invités au club lausannois «Mad».

www.1664.ch

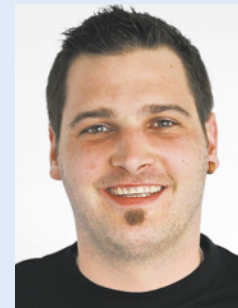


• **Maibock à Bâle:** Le 10 mai, la marque War-teck et la brasserie Feldschlösschen invitent au «Maibock» au Volkshaus. Plusieurs centaines de personnes de la politique, économie, culture et sport mettent à profit cet événement pour des rencontres conviviales sous le signe de la culture brassicole.

www.wartek.ch



REGARD EN COULISSES



KEVIN KOFEL
Event Coach chez
Feldschlösschen
depuis mai 2015.

«Gérer 500 tonnes de boissons et du matériel pour trois jours: une tâche captivante.»

« J'ai toujours adoré organiser des événements, et j'ai le privilège d'en avoir fait mon métier. Il faut savoir improviser et bien réagir quand quelque chose va de travers. Si les clients sont heureux, c'est que j'ai fait du bon travail. Un chiffre conséquent tiré de mon quotidien: pour la «Züri Fäscht» zurichoise, nous livrons environ 500 tonnes de boissons et matériel pour trois jours, que nous montons et démontons – c'est ce qui rend mon travail si passionnant.»

ORANGINA

Shake the pulp!



*Secouez moi,
réveillez moi!*