

JUIN 2024

FRAIS & SYMPA

CUISINER, DÉCOUVRIR ET EXPÉRIMENTER: LE MAGAZINE PLEIN D'IDÉES DE VOLG

FRUITS ROUGES

Desserts de rêve aux
fraises et aux framboises

À VÉLO

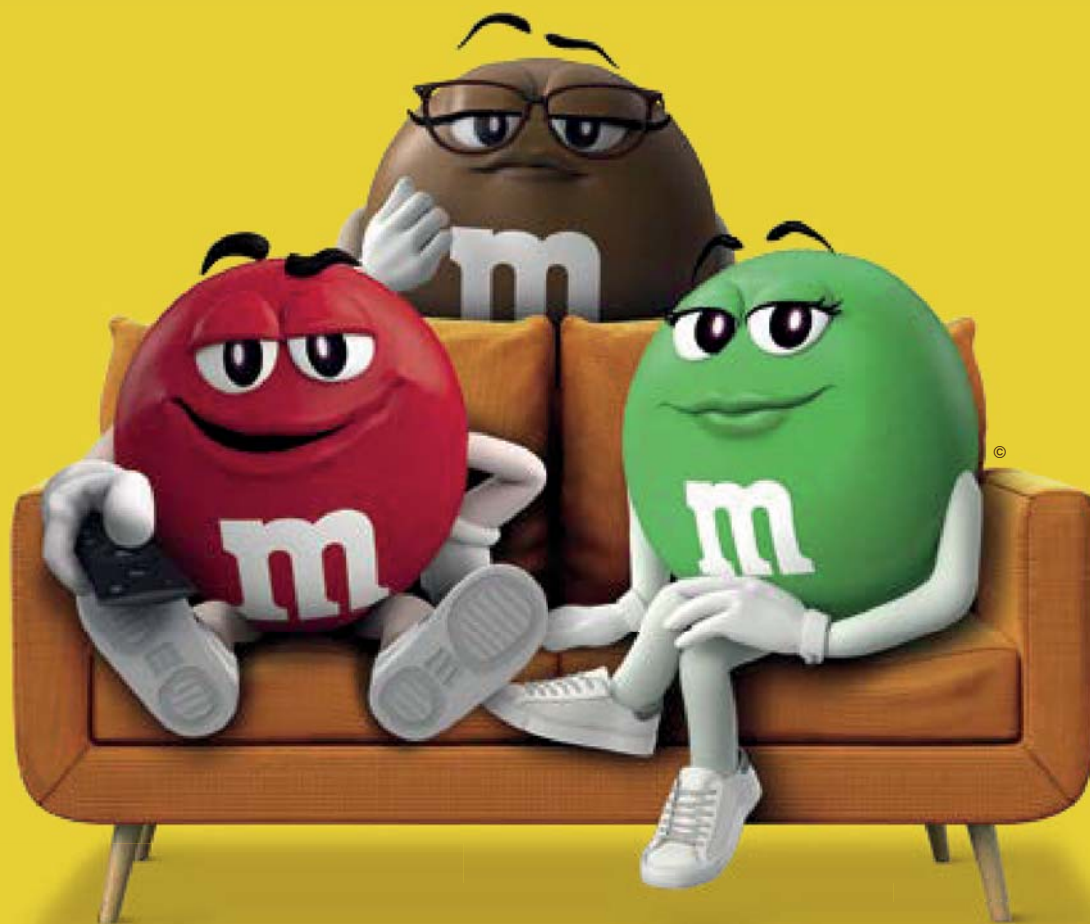
Le concours «velovolg»
fait bouger les villages

VIVE LA SAISON DES BARBECUES

Tout feu, tout flamme: une variété de recettes pour les fêtes d'été

Volg

LE SNACK TÉLÉ PARFAIT



*pas forcément disponibles dans les points de vente les plus petits.

SOMMAIRE



10

Nos recettes

Tout pour la soirée barbecue: grillades, boissons et accompagnements



30

Nos recettes

Des desserts divins avec des fraises et des framboises



45

Notre Volg

De stagiaire à gérant: Orhan Muhammad a su saisir sa chance



41

Notre marque

Bières Volg: pour les fêtes d'été et les soirées foot

ÉDITORIAL

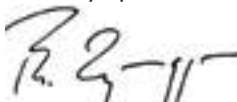
Chères lectrices, chers lecteurs,

Les fêtes doivent se célébrer comme elles tombent. Avec l'Euro 2024, les fans de football auront encore plus de raisons que d'habitude de recevoir. Vous trouverez tout ce qui fait une fête d'été réussie dans le magasin de village proche de chez vous: pains surprises, brochettes ou burgers, vous allez régaler vos convives.

Cette édition vous offre un feu d'artifice coloré d'inspirations. Et par exemple des recettes pour le barbecue et des idées de sublimes desserts convenant aussi pour les grandes tablées. Avec un peu de chance, vous n'aurez pas à remplir vous-même votre corbeille d'achat, et gagnerez un sac rempli de produits Volg au tirage au sort des tickets de caisse organisé les jours de match de la Team Suisse! Vous en saurez plus à ce propos en page 29. Vous aurez aussi l'occasion de remporter des prix sportifs lors de la deuxième édition de «velovolg». À partir du 27 mai 2024, c'est reparti pour une nouvelle édition du concours «Aller chez Volg à vélo»: prendre des photos, télécharger et participer. Toutes les informations à ce propos figurent en page 42. Je vous souhaite un été tout en plaisir!



frais & sympa



Philipp Zraggen
Président de la direction

- 4 **GARDE-MANGER**
Hits du mois et conseils de saison
- 10 **NOS RECETTES**
Recettes pour la fête d'été
- 23 **LE MARIAGE DU MOIS**
Fromage & vin du mois
- 25 **ACTIONS VIN**
Profitez-en
- 26 **C'EST LA SAISON DU...**
Maïs
- 29 **JEU-CONCOURS EURO DE FOOT**
Vibrer et gagner
- 30 **NOS RECETTES**
Desserts aux fraises et framboises
- 37 **NOUVEAU CHEZ VOLG**
À découvrir et à essayer
- 38 **NOTRE ENVIRONNEMENT**
La fête sans plastique
- 41 **NOTRE MARQUE**
Les bières Volg
- 45 **NOTRE VOLG**
Volg de Linthal GL: une carrière sortie d'un livre de contes
- 46 **TYPIQUEMENT SUISSE, TYPIQUEMENT VOLG**
Salade mêlée Volg Familienpreis d'Ellikon an der Thur ZH
- 49 **NOTRE DECO**
Idées pour la table du piquenique
- 50 **LA RECETTE DES LECTEURS**
Poke bowl aux pommes de terre
- 53 **CONCOURS**
Gagner avec Malbuner
- 54 **EN VRAC**
L'actu chez Volg
Impressum



LA MAIN VERTE

Objets de récup' fleuris

En cette saison, balcons, rebords de fenêtre et jardins prennent des couleurs.

Une idée pour remplacer les pots: l'*upcycling*, qui permet de donner une seconde vie aux objets usagés. On pourra par exemple semer des légumes, des herbes aromatiques ou des fleurs dans des briques Tetrapack découpées, des barquettes pour petits fruits vides, des boîtes de conserve ou des bouteilles en PET. Et même une vieille chaussure de randonnée en cuir sera du plus bel effet en pot de fleurs. En fonction du récipient et de son utilisation, percer un trou dans le fond pour permettre l'écoulement de l'eau.

PAIN SPÉCIAL EURO DE FOOTBALL

EXULTER ET PARTAGER

Inviter des amis pour célébrer la saison des barbecues et du foot: il y a toujours une bonne raison d'être en mode fête. La croustillante couronne de jubilé Hiestand fera merveille dans ces moments de convivialité. Avec ses morceaux pratiques prédécoupés, elle se prête idéalement au partage. Ce pain rustique, fabriqué à partir de farines de céréales IP-Suisse, de mélanges de graines et de maïs torréfié, constitue une victoire pour le palais à chaque bouchée. Ce pain spécial de 360 grammes emballé dans un sachet badgé Euro est proposé dès à présent chez Volg, dans la limite des stocks disponibles.



LE CHIFFRE

140

La réaction de Maillard ne se produit qu'à des températures supérieures à 140 °C: les molécules de sucre réagissent avec les acides aminés, ce qui crée des notes grillées marquées et engendre l'enthousiasme des fans de grillades.

LA CITATION

« La bonne chère et le bon vin réjouissent le cœur du gastronome. »

Antonin Carême

FAIT MAISON

Sirop de fleurs de sureau

Au début de l'été, les fleurs de sureau brillent comme des nuages blancs sur les arbustes dans les clairières et à l'orée des bois. Suivant leur localisation, elles s'épanouissent jusqu'à la fin du mois de mai et peuvent être récoltées de juin à début juillet. Un sirop de fleurs de sureau fait maison conservera leur arôme délicat. Voir notre recette sur volg.ch/recettes. Quant au sirop de fleurs de sureau Volg, il suffit de se rendre au magasin de village pour l'acheter et l'offrir.



GARDE-MANGER



ÉCORCE DE PASTÈQUE

RIEN À JETER

Le kimchi est une espèce de choucroute coréenne que l'on trouve dans les magasins de spécialités. Mais il est possible de préparer soi-même une variante à base d'écorce de pastèque. Il suffit d'ôter la peau vert foncé à l'économe jusqu'à ce qu'il ne reste que la partie blanche. Couper 600 g d'écorce en fines lamelles. Bien pétrir avec 1 cs de sel, laisser reposer 20 minutes. Égoutter, presser légèrement. Ajouter 2 cs de vinaigre de vin blanc, 1 cc de sucre, 1 cc de paprika et ½ poivron coupé en fines lamelles, mélanger, pétrir légèrement, laisser reposer à couvert 10 minutes. Selon le goût, saupoudrer de 1 cs de sésame grillé et servir, par exemple, avec le poke bowl de la page 50.

LES HITS DU MOIS DE JUIN

Steak de porc au poivre et poitrine de poulet BBQ

Tandis que les joueurs de la Nati marqueront des buts à l'Euro, le steak mariné au poivre grésillera sur le grill. Tout aussi aromatique et simple à préparer que ce filet de porc: la poitrine de poulet dans sa marinade classique pour barbecue. Et le fait que ces deux spécialités soient préparées avec de la viande suisse et se cuisent aussi parfaitement à la poêle est évidemment une question d'honneur.

ASTUCE

CHIPS RÉGÉNÉRÉES

Si le paquet est resté ouvert trop longtemps, les chips sont molles et peu appétissantes. Pour les déshumidifier et leur rendre leur croquant habituel, il suffit de les passer 20 à 30 secondes au micro-ondes à puissance moyenne sur une assiette ou 5 à 10 minutes sur une plaque au four préchauffé à 80 degrés (chaleur tournante/air pulsé) – et la fête pourra continuer!

Annonce

LE GOÛT À LA FRANÇAISE

* Peut ne pas être disponible dans les petits points de vente

DES AILES
POUR TOUS
LES GOÛTS.



NOUVEAU



*



*



*



NOUVEAU

*Éventuellement non disponible dans les petits points de vente.

GARDE-MANGER

BON À SAVOIR

Qui l'eût cru? D'un point de vue botanique, la framboise n'est pas un fruit, mais un faux fruit, ou encore une polydrupe.

Elle est constituée de nombreux petits fruits, les akènes, ayant leur propre noyau. Il en va de même de la fraise. N'empêche, ces deux séductrices sont un vrai régal, la preuve à partir de la page 30.

CONCOURS EN PAGE 53

Un en-cas épicé

Si rien ne peut fondre dans la poche, rien ne s'émiette et si, en plus, c'est un délice... c'est qu'on a vraiment choisi le bon en-cas à emporter. Le Party Sandwich volaille-grain complet de Malbuner remplit tous ces critères. Le salami de volaille discrètement épicé, fabriqué avec de la viande suisse de qualité supérieure, est inséré entre deux tranches de pain légèrement grillées. Ce compagnon idéal pour les petites faims a une teneur en protéines très élevée. Pour un dix-heures ou un quatre-heures épicé, à l'apéritif ou à partager avec des amis - ce délicieux en-cas de Malbuner trouve sa place dans toutes les poches, garde les doigts propres et apaise rapidement la faim.



Bon soleil
de juin
n'a jamais
ruiné
personne.

Dicton météorologique



Annonce

WWW.LES BONS
SIROPS.CH



MORAND

* in kleineren Verkaufsstellen eventuell nicht erhältlich - éventuellement non disponible dans les petits points de vente



Nouveau



Plus d'infos sur wernli.ch

* éventuellement non disponible dans les plus petits points de vente

Wernli

Tout le monde
apprécie.

FAVORIS POUR LES SOIRÉES D'ÉTÉ




À mesure que les jours s'allongent, on a de plus en plus envie de recevoir. Voici six vins pour les apéritifs estivaux, grillades et autres garden-parties qui ont reçu d'excellentes critiques dans le guide des vins *Weinseller 2024* de Chandra Kurt.



L'ATOUT


Avec un chasselas comme celui-ci, on est sûr de jouer la bonne carte au moment de l'apéro. L'été venu, cet as pourra sortir de votre manche – ou plutôt de la cave. Ce vin vaudois fruité, fleuri et léger est idéal pour la saison et accompagne avec brio les traditionnels amuse-bouches. Chandra Kurt: «Un classique en son genre que je ne peux que recommander aux adeptes de vins suisses.»

 **Lavaux, AOC Lavaux, Suisse, 2022, 17 points, 75 cl, Fr. 15.90**



LE CLASSIQUE

Besoin de se rafraîchir après une chaude journée d'été? On appréciera d'avoir au frais une bouteille de ce rosé suisse, un grand classique que tout le monde aime. C'est un vin fruité de corpuence moyenne, bien structuré, avec une acidité bien intégrée. Chandra Kurt: «Léger et idéal pour se rafraîchir le palais. Agréable en bouche, accessible et désaltérant.»

 **Oeil de Perdrix Nid d'Amour, AOC Valais, Suisse, 2022, 16,5 points, 75 cl, Fr. 12.90**



L'AMOUR DE VACANCES

Même quand l'été ne se montre pas toujours sous son meilleur jour, ce rosé divin en a toute la saveur. Au nez, de légères notes de fruits rouges, une bouche juteuse et fruitée... on se laisse transporter, gorgée après gorgée, sur une plage du sud de la France. Un vin plein de finesse, facétieux comme une robe d'été flottant au vent. Chandra Kurt: «Il donne envie de se promener pieds nus sur le sable chaud.»

L'Esprit, Rosé Pays d'Oc, France, 2022, 16,5 points*, 75 cl, Fr. 6.95



«En faisant la part belle aux vins suisses, l'assortiment de vins Volg permet une bonne vue d'ensemble tout en étant très diversifié – comme notre pays. On y trouve toujours ce qu'il faut pour toutes les occasions. Très tendance en ce moment, les rosés sont particulièrement intéressants, car ils se dégustent aussi bien à l'apéritif que pendant le repas.»

**Roman Wyss,
Product manager
Vins de Volg**



LE SYMPATHIQUE

Modernité, fruité et rondeur: ce vin rouge français incarne tout cela à la fois. Ses arômes de cerise noire et de myrtille fusionnent avec des notes épicées de bois, de caramel, de vanille et d'herbes méditerranéennes. Avec en prime une pointe de douceur qui vient caresser le palais. Cela fait rêver, n'est-ce pas? La dégustation est à la hauteur des attentes. Chandra Kurt: «Un vin réjouissant qui fait toujours bonne impression.»

Beaurepart Grande Réserve, Pays d'Oc IGP, France, 2022, 17 points*, 75 cl, Fr. 9.95



L'ÉLÉGANT

Une véritable perle pour les adeptes de vins élégants et complexes. Ses notes de cerise, de pruneau et d'épices s'allient à une belle structure et des tanins bien intégrés. Un véritable poème, surtout s'il est servi avec de l'agneau et des steaks. Chandra Kurt: «Absolument charmant, intense et très expressif. Idéal si l'on recherche un vin rouge pas trop moderne, mais dans l'air du temps.»

Animus Reserva, Douro DOC, Portugal, 2021, 17 points*, 75 cl, Fr. 13.80



LA STAR

Un vin des Pouilles qui fait forte impression et que l'on n'est pas près d'oublier. À elle seule, sa longue finale marque durablement les esprits. Ce vin riche aux arômes de mûre, de fruits séchés, avec une pointe de vanille et de cannelle flatte les sens et se marie à merveille avec les grillades de viande. «Le nouveau millésime est sûr de lui, rayonnant et très charismatique», applaudit Chandra Kurt.

Stella d'Argento, Primitivo di Manduria DOC, Italie, 2021, 18 points, 75 cl, Fr. 19.50

SLUSHIE À LA PASTÈQUE ET AU ROSÉ

Le duo de pastèque et vin rosé, parfait pour créer une ambiance apéritive cool et en plus la couleur va bien avec le slogan foot: «Allez la Suisse!» Recette en page 21.



QUE LA FÊTE
COMMENCE!



**BURGER AUX
PETITS PAINS
AU LAIT ET AU
HALLOUMI**

Jolie alliance: le bun suisse à la rencontre du fromage à griller grec en page 21.

Retrouvez toutes les recettes sur www.volg.ch/recettes

**Bienvenue à notre fête pour la saison du barbecue!
Pains surprises, brochettes et burgers se dégustent sans couverts
à l'occasion de l'Euro, pour lever les bras en cas de but!**

«Barbecue Broil King à gagner!»



*Éventuellement non disponible dans les petits magasins.

suttero.ch

SUTTERO



Une marque d'Ernst Sutter AG



FLEUR DE PAIN À L'AIL ET AU FROMAGE

POUR 4-6 personnes à l'apéro
 PRÉPARATION env. 20 minutes
 CUISSON AU FOUR env. 20 minutes
 Papier cuisson pour la plaque

- 120 g de beurre**
- 2 gousses d'ail**, pressées
- ½ bouquet de persil**, haché
- sel, poivre**
- 1 pain blanc ou mi-blanc rond**, p. ex. pain saint-gallois, env. 500 g
- 200 g de fromage suisse à pâte dure**, p. ex. appenzeller surchoix, râpé à la râpe à rösti

1. Chauffer le beurre dans une poêle, ajouter l'ail, laisser mijoter à feu doux 3 minutes. Ajouter le persil, assaisonner.

2. Inciser le pain dans le sens de la longueur et de la largeur, à une distance de 4 cm, presque jusqu'au fond. À l'aide d'un pinceau, badigeonner généreusement les surfaces incisées avec le beurre à l'ail fondu. Répartir le fromage dans les incisions.
3. Faire dorer env. 20 minutes au four préchauffé à 180 °C (chaleur tournante/air pulsé). Retirer du four et servir chaud.

NOS CONSEILS

- Servir à l'apéritif ou avec des grillades.
- Utiliser 100 g de beurre aux herbes fondu et prêt à l'emploi pour badigeonner.
- Cuire env. 15-20 minutes dans un barbecue boule ou à gaz à la place du four.
- Utiliser du pain tessinois ou des baguettes fraîchement cuites, cependant il n'y aura pas une forme de fleur du pain.



NOTRE CONSEIL VIN

Fendant Blanc d'Amour, AOC Valais, Suisse, 75 cl

La fleur de pain peut être accompagnée d'un vin fleuri comme ce fendant valaisan. Les apéritifs et le fromage correspondent parfaitement à son univers. Un vin gouleyant, rond, minéral et équilibré.



**SEMAINE
PROMOTIONNELLE:
03.06.2024 – 09.06.2024**

- 33%

**NOUVEAU
CHEZ
VOLG**



BROCHETTES DE POULET HAWAÏ

POUR 4 personnes

PRÉPARATION env. 30 minutes

MACÉRATION env. 3 heures

4-8 brochettes en bois ou en métal,
selon la longueur du barbecue

Barbecue, poêle à gril ou poêle

- 4 blancs de poulet,
en dés de 3 cm
- 1 ananas (env. 300 g),
en dés de 3 cm
- 1 piment mi-fort,
en fines rouelles
- 2 cs de gingembre, haché finement
- 4 cs de sauce soja
- 4 cs de rhum
sel, poivre

1. Mélanger tous les ingrédients dans un récipient, couvrir et laisser mariner 2-3 heures au réfrigérateur.
2. Piquer le poulet et l'ananas en alternance sur les brochettes. Réserver le reste de la marinade.
3. Faire griller les brochettes sur feu moyen env. 15 minutes. Badigeonner toutes les 5 minutes avec le reste de la marinade.

NOS CONSEILS

- Remplacer le poulet par des morceaux de steak au cognac sur les brochettes.
- Remplacer l'ananas frais par de l'ananas en boîte.
- Faire tremper les brochettes en bois dans l'eau pendant 15 minutes avant de les utiliser sur le barbecue.
- À la poêle: faire cuire les brochettes de tous les côtés dans un peu d'huile à feu moyen 12-15 minutes.
- Servir avec des *baked potatoes*.

NOTRE CONSEIL



Délicieux au barbecue:
Steak de porc au cognac Suttero
3 x 150 g



BON ET BIEN GARNI.

Deux nouvelles raisons
de se réjouir de la pause.



GOÛTEZ-LES VITE!

CHUTNEY À L'OIGNON ET À LA BIÈRE

POUR 2 verres de 3 dl

PRÉPARATION env. 50 minutes

2 bocaux de 3 dl avec couvercle

2 cs d'huile de colza
500 g d'oignons,
 coupés en quatre,
 en fines lanières
100 g de sucre
0,5 dl de vinaigre
balsamique
2 dl de bière ambrée
1 feuille de laurier
4 brins de thym, effeuillé
1 cc de sel
½ cc de poivre

1. Nettoyer soigneusement les bocaux et les stériliser env. 10 minutes dans de l'eau bouillante. Laisser égoutter sur un linge propre.

2. Faire chauffer l'huile dans une poêle et y faire revenir les oignons env. 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement bruns. Ajouter le sucre et remuer jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous.

Mouiller avec le vinaigre balsamique. Ajouter la bière et le reste des ingrédients. Laisser mijoter sur feu moyen env. 20-25 minutes, jusqu'à ce que le mélange devienne sirupeux.

3. Verser chaud dans les bocaux préparés, fermer immédiatement.

NOS CONSEILS

- Le chutney non entamé se conserve 2-3 mois dans un endroit frais et sombre.
- Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 3 semaines.
- Accompagne la viande de porc, le pain, les saucisses, le fromage, les assiettes de charcuterie et les burgers.
- Remplacer le thym frais par de l'origan séché, du carvi ou de la cannelle.
- Changer la sorte de bière selon goût.



GASPACHO JAUNE AU MAÏS ET À LA FETA

POUR 4 personnes en entrée

PRÉPARATION env. 30 minutes

RÔTISSAGE env. 10 minutes

MISE AU FRAIS env. 1 heure

Barbecue, poêle à grill ou poêle

4 épis de maïs précuits
2 cs d'huile de tournesol
sel, poivre
2 poivrons jaunes,
 en petits dés
1 gousses d'ail,
 pressée
4 dl de bouillon de légumes,
 refroidi
2 cs d'huile d'olive
1 tranche de pain blanc ou
de pain de mie,
 en petits dés
sel, poivre
80 g de feta, émiettée
huile d'olive pour
arroser

1. Badigeonner les épis de maïs d'huile, assaisonner, faire griller sur feu moyen 10 minutes. Couper les grains et en réserver 1/3 pour la décoration.

2. Mixer les grains de maïs et tous les ingrédients, pain blanc compris, dans un blender ou avec un mixeur plongeant, assaisonner. Couvrir et laisser reposer au moins 1 heure au réfrigérateur.

3. Servir le gazpacho, décorer avec les grains de maïs réservés, la feta et un peu d'huile d'olive. Servir frais.

NOS CONSEILS

- Servir avec du pain à l'ail cuit au four, du pain frais ou grillé.
- Faire cuire les épis de maïs à la poêle 5-10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés de tous les côtés.

DEPUIS 1838
Knorr

Vous allez aimer les légumes.



Pâtes aux légumes et sauce tomate



Préparation
15 minutes



Difficulté
simple



Temps de préparation
15 minutes



Portions
4

1.

Éplucher et couper en dés 1 oignon rouge, 3 gousses d'ail, 200 g de carottes et 1 poivron rouge. Faire revenir le tout 3 à 4 minutes dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive chaude. Laver 200 g de courgettes, les couper en rondelles et les faire cuire avec les autres légumes dans la poêle.

2.

Ajouter 2 boîtes de tomates en dés et faire mijoter le tout. Y mélanger 1 cuillère à soupe de bouillon de légumes en poudre **KNORR 100% ingrédients naturels** et faire mijoter 3 à 4 minutes.

3.

Faire bouillir de l'eau avec du bouillon et y faire cuire 350 g de pâtes. Disposer les pâtes sur une assiette, rajouter la sauce par-dessus et assaisonner de basilic et de fromage, selon les envies.



BROCHETTES DE CERVELAS ET POMMES DE TERRE ET DIP CIBOULETTE-PAPRIKA

POUR 4 personnes
PRÉPARATION env. 30 minutes
RÔTISSAGE env. 15 minutes
 4-8 brochettes en métal ou en bois selon la taille
 Barbecue, poêle à grill ou poêle

200 g de crème fraîche
1 cc de paprika
½ botte de ciboulette,
 ciselée
sel, poivre
8 pommes de terre à
chair ferme, cuites,
 en tranches d'env. 5 mm
4 cs d'huile de tournesol
1 cs d'épices pour viande
4 cervelas, pelés, en
 tranches d'env. 5 mm

1. Mélanger la crème fraîche, le paprika et la ciboulette, assaisonner, réserver.

2. Mélanger soigneusement les pommes de terre, l'huile et les épices pour viande dans un récipient, piquer sur les brochettes en alternant avec les tranches de cervelas.
 3. Faire griller les brochettes de tous les côtés sur feu moyen env. 15 minutes. Servir avec la sauce.

NOS CONSEILS

- Tremper les brochettes en bois dans de l'eau avant l'utilisation sur le barbecue.
- Pour la préparation à la poêle, faire cuire 12-15 minutes les brochettes de tous les côtés dans un peu d'huile sur feu moyen.
- Servir avec des légumes grillés, de la salade verte ou un *slaw* aux carottes et aux pommes.

SALADE DE PÂTES À LA MÉDITERRANÉENNE AUX LÉGUMES GRILLÉS

POUR 4 personnes en accompagnement
PRÉPARATION env. 30 minutes
RÔTISSAGE env. 15 minutes
MACÉRATION env. 1 heure
 Barbecue, poêle à grill ou poêle
 Plat en alu, barquette en alu ou plat à gratin

0,5 dl de vinaigre de
pomme
sel, poivre

1. Mettre les poivrons et le reste des ingrédients, origan compris, dans un récipient, assaisonner, bien mélanger. Répartir les légumes dans le plat ou la barquette, griller sur feu moyen 15 minutes. Ou cuire 20 minutes au four préchauffé à 200 °C (chaleur tournante/air pulsé). Laisser refroidir.
 2. Mettre les pâtes, les légumes grillés, les tomates et tous les ingrédients, vinaigre de pomme compris, dans un saladier, assaisonner, mélanger. Laisser mariner au moins 1 heure.

NOS CONSEILS

- Compléter la salade avec d'autres antipastis comme des artichauts à l'huile.
- Cette recette se prête parfaitement à l'utilisation de toutes sortes de légumes.

1 poivron rouge,
 en petits dés
1 petite courgette,
 en petits dés
1 fenouil,
 en fines lanières
1 oignon, en lanières
0,5 dl d'huile d'olive
1 cs d'origan séché
sel, poivre
300 g de pâtes, p. ex.
 spirales PurÉpeautre,
 cuites, refroidies
100 g de tomates séchées,
 en lanières
100 g d'olives noires
dénoyautées,
 en rondelles
½ bouquet de basilic,
 en fines lanières



CYNAR®



CYNAR BITTER
100 cl, 16.5 % vol.

APEROL®
SPRITZ



APEROL BITTER
70 cl, 11 % vol.

CAMPARI®



CAMPARI BITTER
100 cl, 25 % vol.

DRINK RESPONSIBLY

3 CLASSIQUES, 1 RECETTE

SPRITZ

Verre à vin avec
beaucoup de glaçons
3 parts de Prosecco
2 parts de **Cynar**,
d'Aperol
ou de Campari
1 part d'eau gazeuse
Tranche d'orange



BURGERS AUX PETITS PAINS AU LAIT ET AU HALLOUMI

POUR 4 personnes
PRÉPARATION env. 30 minutes
RÔTISSAGE env. 20 minutes
 Barbecue, poêle à grill ou poêle

- 150 g** de yogourt à la grecque nature, non sucré
- 1** gousse d'ail, pressée
- ½ cc** d'aneth séché
- sel, poivre**
- 500 g** de halloumi, en 8 tranches
- 4** petits pains au lait, coupés en deux
- 4** feuilles de laitue
- 1** tomate, en tranches
- 1** oignon, en fines tranches
- ½** concombre, en tranches

1. Mélanger le yogourt, l'ail et l'aneth, assaisonner, réserver.
2. Faire griller le halloumi des deux côtés sur feu moyen env. 10 minutes. Faire griller les petits pains, face coupée vers le bas 2 minutes.
3. Badigeonner les petits pains de sauce au yogourt, déposer 2 tranches de halloumi dessus, garnir de salade et du reste des ingrédients, couvrir avec le couvercle du petit pain.

NOS CONSEILS

- Faire griller le halloumi à la poêle et les petits pains, face coupée vers le haut, sous le grill du four.
- La sauce au yogourt peut être remplacée par un chutney à l'oignon et à la bière faite maison.
- Remplacer le halloumi par des burgers de bœuf classiques ou des burgers végétaux.



SLUSHIE À LA PASTÈQUE ET AU ROSÉ

POUR 4 verres
PRÉPARATION env. 10 minutes
CONGÉLATION env. 2 heures
1 plat de 8 dl
4 verres de 3 dl, mis au congélateur avant

- 400 g** de pastèque, 4 petites tranches réservées pour la déco, le reste en dés
- 1** citron, rincé à l'eau chaude, le zeste râpé et le jus
- 3 cs** de sucre glace
- 7,5 dl** de vin rosé ou de mousseux rosé
- 4 brins** de menthe pour la déco

1. Disposer les cubes de pastèque à plat dans un plat, congeler 2 heures afin qu'ils soient complètement gelés.
2. Mixer les cubes de pastèque avec le reste des ingrédients, rosé compris, dans le récipient du mixeur ou à l'aide d'un mixeur plongeant. Verser dans les verres préparés, décorer avec la menthe et les tranches de pastèque.

NOS CONSEILS

- Pour une variante sans alcool, remplacer le rosé par un vin mousseux sans alcool ou de l'eau tonique.
- Remplacer la pastèque par la même quantité d'autres fruits comme le pamplemousse, des baies ou des fruits à noyau, p. ex. des abricots, des nectarines ou des pêches.
- Selon la consistance, diluer avec un peu de liquide.
- Ajouter un peu de menthe au moment de mixer si désiré.



SLAW AUX CAROTTES ET AUX POMMES

POUR 4 personnes en accompagnement
PRÉPARATION env. 30 minutes
MACÉRATION env. 2 heures

- 1 cs** de moutarde
- 3 cs** de mayonnaise
- 3 cs** de séré maigre
- 3 cs** de vinaigre de pomme
- 2 cs** de jus de citron
- sel, poivre**
- 500 g** de carottes, en fins bâtonnets ou râpées
- 2** pommes, p. ex. gala, en fines lanières ou râpées
- 50 g** de noix, grillées, hachées grossièrement
- ½ bouquet** de persil, haché

1. Mélanger la moutarde avec le reste des ingrédients, jus de citron compris, dans un saladier, assaisonner. Ajouter les carottes et le reste des ingrédients, bien mélanger. Couvrir et laisser macérer 2 heures au réfrigérateur.

NOS CONSEILS

- Accompagne les grillades, peut accompagner ou garnir les burgers.
- À déguster de préférence le jour même.
- Contrairement à la salade de chou américaine classique *coleslaw* avec du chou blanc et des carottes, cette variante est préparée avec des carottes, des pommes et des noix.



TRANSFORME TON LUNDI EN LUNDREDI



**EXTRA
CRUNCHY**



LES SNACKS PAR PASSION

Fromage & vin

**GORGONZOLA SELEZIONE REALE DOP,
FROMAGE BLEU ITALIEN**

Deux pour voir tout en bleu

Ces deux-là se sont bien trouvés: le fromage à pâte persillée d'Italie du Nord, piquant et onctueux, et la dôle du Valais. Crémeux à souhait, le gorgonzola est fabriqué en Italie depuis le XI^e siècle. Sa saveur intense, à la fois corsée et légèrement sucrée, s'accorde à merveille avec le miel, les figues, les pommes et les poires. Mais aussi avec la dôle AOC Valais Nuit d'Amour, une cuvée pleine de fraîcheur alliant pinot noir et gamay, dont les arômes de cerise noire et de mûre feront chavirer les palais.

**DÔLE AOC VALAIS NUIT D'AMOUR,
SUISSE, 75 CL**

Dôle AOC Valais
Nuit d'Amour, Suisse, 75 cl

-20% **10.80**
au lieu de 13.50

Gorgonzola Selezione
Reale DOP

la portion de 200 g
au lieu de Fr. 4.95

Fr. 3.95



VIN
DU
MOIS



FROMAGE
DU
MOIS



THOMY

DES GRILLADES HAUTES EN COULEUR ET SAVEUR !



*éventuellement pas disponible dans les petits points de vente

chirat

KRESSI

Salade de chou kale et épinards

Préparation:

1. Couper un blanc de poulet en dés et faire mariner la viande pendant 20 minutes avec ½ cuillère à soupe de sauce soja, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et ½ cuillère à café de vinaigre Chirat KRESSI aux herbes.
2. Hacher grossièrement 100 grammes de chou kale. Faire blanchir dans de l'eau bouillante pendant 2 à 3 minutes, puis passer sous l'eau pour refroidir. Laver 100 grammes d'épinards.
3. Couper 1 tomate en lamelles. Découper la chair d'un avocat en dés.
4. Laver un citron bio à l'eau chaude, râper le zeste, presser le citron et incorporer à la salade avec une cuillère à soupe d'huile d'olive, un peu de sel et du poivre.
5. Faire dorer les dés de blanc de poulet sur tous les côtés et les disposer sur la salade.



PROMOTIONS ACTUELLES!



+ Salvagnin Feu Sacré, AOC Vaud
Suisse, 2021, 75 cl, 16,5 points*
Gamay, pinot noir Rubis Fruits rouges, rond, équilibré
14-16°C Charcuterie, viande blanche et rouge, pot-au-feu

-20% **8.70**
au lieu de 10.90

Fendant Blanc d'Amour, AOC Valais
Suisse, 2022, 75 cl, 17 points **+**

Chasselas Jaune d'or clair Fleuri, fruité, minéral
8-10°C Apéritif, plats de fromages

-20% **10.30**
au lieu de 12.95



**VIN
DU
MOIS**



+ Dôle Nuit d'Amour, AOC Valais
Suisse, 2022, 75 cl, 16,75 points*
Pinot noir, gamay Rubis clair Notes de cerise et de mûre
14-16°C Viande séchée, viande rouge

-20% **10.80**
au lieu de 13.50

Vega del Rayo, Rioja DOCa Reserva
Espagne, 2016, 75 cl

Tempranillo, mazuelo, graciano Rouge sombre Petits fruits,
épices, vanille 18°C Viande rouge, grillades, fromage

-20% **10.80**
au lieu de 13.50



Brunetti Puglia, Rosso IGT
Organic wine, Italie, 2023, 75 cl

Sangiovese, montepulciano, nero di Troia Rouge cerise
intense Fruité, épicé 18-20°C Risottos et plats de pâtes

-20% **7.70**
au lieu de 9.70

Pinot Grigio Brunetti, Terre Siciliane IGT
Organic wine, Italie, 2022, 75 cl, 16,5 points*
Pinot gris Jaune paille clair Notes fleuries, fruité, frais
6-10°C Plats de poisson, apéritif

-20% **7.70**
au lieu de 9.70



White Zinfandel Caswell, California
États-Unis, 2022, 75 cl, 16,5 points*

Zinfandel Rosé Notes de framboises,
gouleyant, exotique, vif 8-10°C Apéritif,
cuisine asiatique, sucré-salé, grillades

-30% **5.50**
au lieu de 7.95

Zinfandel Caswell, California
États-Unis, 2022, 75 cl, 16,5 points*
Zinfandel Rouge grenat Petits fruits mûrs,
gouleyant 14-16°C Grillades, pizzas, crostinis

-30% **5.50**
au lieu de 7.95



**Action valable
du 27.5.2024 au
22.6.2024
jusqu'à épuisement
des stocks
sous réserve de
changement de
millésime**

**Commandez
ces vins par
carton de 6 dans
votre Volg.**

* Ces points ont été attribués dans le guide des vins Weinseller de Chandra Kurt. Les vins Volg obtenant 17 points ou plus se voient décerner la médaille d'or Weinseller.

C'EST LA SAISON DU...

Maïs

Juteux et sucrés à souhait, les épis de maïs sont un régal qui apporte de la couleur sur le barbecue. En accompagnement de steaks ou de saucisses, ou en vedette dans l'assiette, ils enchantent aussi bien les adultes que les enfants. Et ils se préparent en un tournemain.



Dorés et rapides

Le maïs vaut de l'or à la saison des grillades. Jeter les épis sur le gril, dans une poêle ou dans de l'eau bouillante, garnir d'une noisette de beurre ou de beurre à l'ail, et c'est prêt!

Maïs doux cuit IP Suisse, 2 épis

Tout doux

Pour qu'il soit vraiment doux, le maïs doux doit être récolté au stade de la «maturité laiteuse». Il est alors tendre, et sa saveur est délicieusement sucrée. Grillé au barbecue, c'est un incontournable des fêtes estivales. Pour cela, faire rôtir les épis de maïs cuits préalablement bouillis 10 à 15 minutes à feu moyen, déguster avec du beurre et du sel, ou du beurre aux herbes. Tout aussi bon: badigeonner les épis d'un mélange sauce soja-chili ou beurre-miel pour obtenir du maïs laqué.



UN DON DES DIEUX

Le maïs vient des régions d'Amérique du Sud et d'Amérique centrale, où il est consommé depuis des millénaires. Les scientifiques pensent que c'est grâce à la culture de cette plante très productive que les Mayas, les Incas et les Aztèques ont pu développer leurs civilisations. Le maïs était considéré comme un don des dieux. Au XV^e siècle, Christophe Colomb rapporte les premières graines de maïs en Europe.

Maïs et savoir-vivre

Si un manuel des bonnes manières était rédigé à notre époque, il évoquerait assurément la façon dont il convient de déguster un épi de maïs. L'une des possibilités consiste à maintenir l'épi à la verticale et à détacher les grains en les raclant avec un couteau. Plus ludique: le tenir à l'horizontale et mordre dedans à pleines dents. Tout ce qui reste coincé dans la bouche pourra être retiré à l'aide d'un cure-dent ou d'un fil dentaire.



Mais à la mexicaine au barbecue

POUR 4 personnes
PRÉPARATION env. 20 minutes
Gril ou poêle à gril

LA SALSA

180 g de demi-crème acidulée
2 cs de mayonnaise à la moutarde
4 cs de sauce taco douce
2 cs de jus de citron
1 pincée de paprika fort
sel, poivre

LES ÉPIS DE MAÏS

1 oignon, haché finement
1 poivron rouge, en brunoise
1 cs de beurre sel
4 épis de maïs doux cuits
3 brins de persil, haché grossièrement
3 brins de basilic, haché grossièrement
30 g de cacahuètes grillées et salées, concassées grossièrement

1. Mélanger la demi-crème acidulée avec le reste des ingrédients, assaisonner. Couvrir et mettre au frais.

2. Faire revenir l'oignon et le poivron dans le beurre chaud, saler, réserver.

3. Faire griller les épis de maïs sur toutes les faces environ 10 minutes sur des braises moyennes/à feu moyen.

4. Dresser les épis de maïs, verser généreusement la sauce par-dessus. Mélanger le reste des ingrédients, répartir ce mélange coloré.

NOS CONSEILS

- Ajouter 1 cs de cognac.
- Cuire les épis env. 10 minutes dans le haut du four préchauffé à 220°C (chaleur de voûte), retourner et poursuivre la cuisson encore 8 minutes.



La Cultura della Qualità.

LA MARQUE DES HUILES SUISSES

“EVENTUELLEMENT NON
DISPONIBLE DANS LES
PETITS POINTS DE VENTE”



MATIÈRES
PREMIÈRES
100%
SUISSES

www.sabo1845.ch



DÉCOUVREZ LES AUTHENTIQUES saveurs de la Thaïlande

*pas forcément disponibles dans les points de vente les plus petits.

VIBRER ET GAGNER

Victoire sur la pelouse et en magasin: tous les jours de match de la Team Suisse à l'Euro, un sac rempli de produits Volg pour la soirée foot sera à gagner dans chacun des quelque 600 magasins Volg.



Jouer et savourer

Les jours où la Suisse joue, inscrivez votre nom, adresse et numéro de téléphone au verso de votre ticket de caisse et glissez-le dans l'urne installée dans le magasin. Avec un peu de chance, vous gagnerez l'un des quelque 600 sacs remplis de produits Volg, d'une valeur de plus de 75 francs, mis en jeu les jours de match.*

Grâce à ce jeu-concours, votre ticket de caisse marque le coup d'envoi d'une soirée réussie! Avec la perspective de pouvoir brandir le trophée: un sac rempli de produits Volg, d'une valeur de plus de 75 francs, pour la soirée foot à la maison. Dans chaque magasin Volg de Suisse romande et de Suisse alémanique, un de ces sacs sera mis en jeu chaque jour de match de la Nati - ainsi, il n'y aura pas qu'un seul vainqueur, mais bien quelque 600 heureux gagnants et gagnantes à chaque match. Nous vous souhaitons un excellent Euro!

Dates de matchs et de tirage au sort

Samedi 15 juin 2024

Mercredi 19 juin 2024

Dimanche 23 juin 2024**

** Participation au tirage au sort le samedi 22 juin ou le dimanche 23 juin 2024



* Les gagnantes et les gagnants seront avertis personnellement. Pas de paiement du prix en espèces. Tout recours juridique est exclu. Aucune correspondance ne sera échangée au sujet du tirage. Le concours est ouvert aux personnes domiciliées en Suisse.

AMOUR DE FRUITS ROUGES



**DÔME DE YOGOURT
AUX FRUITS ROUGES**
Pour le dôme au yogourt,
il faut s'y prendre un peu à
l'avance. Il doit s'égoutter
pendant la nuit. Le reste est
rapide. Recette en page 35.



STRAWBERRY CLUSTERS

Les fraises, le yogourt
et le chocolat s'allient pour
réaliser une confiserie glacée
faite maison très tendance.
Recette en page 35.

Retrouvez
toutes les
recettes sur
[www.volg.ch/
recettes](http://www.volg.ch/recettes)

Rouge vif et rose tendre, les fraises et les framboises nous séduisent sous le soleil de l'été. Avec ces petites stars de la saison, on peut aussi préparer des desserts pour une grande tablée – à la prochaine fête estivale.



CAKE À LA MERINGUE ET AUX FRAMBOISES

POUR 6-8 personnes
PRÉPARATION env. 50 minutes
CUISSON AU FOUR/ SÉCHAGE env. 2 heures
MACÉRATION env. 1 heure
 Papier cuisson pour la plaque

LA MERINGUE

2 blancs d'œufs
1 pincée de sel
quelques gouttes de jus de citron
100 g de sucre
75 g de chocolat noir, émietté

LA GARNITURE

500 g de framboises
½-1 cs de sucre
1 cs de vinaigre balsamique
4 dl de crème entière,
 fouettée en chantilly

sucre glace pour saupoudrer,
 selon goût

1. Sur une feuille de papier cuisson, dessiner 3 rectangles de 26 × 10 cm en les espaçant légèrement. Retourner le papier cuisson, le poser sur le dos d'une plaque.
2. Mélanger les blancs d'œufs, le sel, le jus de citron et le sucre dans un récipient en inox. Chauffer au-dessus d'un bain-marie (l'eau ne doit pas être en contact avec le récipient) en remuant constamment avec un fouet jusqu'à ce que la température atteigne env. 50 °C (température de la main bien chaude). Retirer le récipient du bain-marie et travailler au robot ménager ou au fouet du batteur électrique, d'abord à faible vitesse puis moyenne pendant 2-3 minutes. Ensuite, battre à vitesse élevée pendant 7-8 minutes jusqu'à obtenir une mousse très ferme, lisse et brillante. Incorporer le chocolat en marbrant. Étaler la masse dans les rectangles dessinés.

3. Cuire 5 minutes au four préchauffé à 130 °C (chaleur tournante/air pulsé). Réduire la température du four à 110 °C et terminer la cuisson 35-40 minutes. Laisser refroidir complètement dans le four légèrement ouvert.

4. Mélanger soigneusement les framboises, le sucre et le vinaigre balsamique, laisser mariner 1 heure.

5. Poser un fond de meringue sur un plat à cake. Ajouter la moitié de la crème fouettée et des framboises. Recouvrir d'un deuxième fond de meringue, répartir le reste de la crème et des framboises dessus. Recouvrir avec le dernier fond de meringue. Saupoudrer de sucre glace selon goût et servir immédiatement.

NOS CONSEILS

- C'est plus rapide avec des coques de meringue prêtes à l'emploi. Couper env. 150 g de coques de meringue en deux horizontalement et les placer côte à côte pour former le cake.
- Servir avec une sauce au chocolat noir.



Plus rapide:
Grande meringue de l'Emmental
 130 g

RÊVE DE COCO ET DE FRAISES

POUR 10-12 personnes
PRÉPARATION env. 1 heure
MISE AU FRAIS env. 3 heures
 1 récipient en verre d'env. 3 litres

LE GRUAU DE FRUITS ROUGES

5 dl d'eau
3 sachets de thé aux fruits
40 g de fécule de maïs (1)
1,5 dl de sirop non dilué de fruits rouges ou de framboises
1 ½ citron, le jus
750 g de fraises (1),
 coupées en deux ou en quatre

LA CRÈME

45 g de fécule de maïs (2)
7,5 dl de lait de noix de coco
90 g de sucre
2 sachets de sucre vanillé
3 cs de jus de citron
6 barres chocolat-coco,
 p. ex. Bounty, de 57 g chacune
4 dl de crème entière,
 fouettée en chantilly

env. 150 g de fraises (2),
 coupées en deux ou
 en tranches
noix de coco râpée pour
décorer

1. Porter l'eau à ébullition, y plonger les sachets de thé, laisser infuser 8 minutes, retirer. Délayer la fécule de maïs (1) dans le sirop et le jus de citron. Ajouter au thé en remuant et porter à ébullition. Poursuivre la cuisson 1-2 minutes en remuant jusqu'à ce que la masse devienne épaisse et translucide, laisser tiédir un peu. Incorporer les fraises (1), verser dans le récipient en verre, laisser refroidir complètement et mettre au frais pendant 2 heures.
2. Délayer la fécule de maïs (2) avec un peu de lait de coco dans une grande casserole. Ajouter le reste du lait de coco, le sucre et le sucre vanillé. Porter à ébullition en remuant constamment, poursuivre la cuisson 1-2 minutes jusqu'à ce que la masse soit liée. Ajouter le jus de citron, verser à travers une passoire dans un saladier. Poser un film alimentaire en contact direct avec la crème, laisser refroidir. Hacher la moitié des barres, les incorporer, mettre au frais 1 heure. Incorporer la crème fouettée.
3. Couper le reste des barres en tranches de 5-7 mm d'épaisseur, les poser directement sur le bord du récipient sur le grua. Répartir la crème de coco par-dessus. Décorer avec les fraises (2) et la noix de coco râpée.





MOMENTS DE PLAISIR



www.kambly.ch



Certains produits peuvent ne pas être disponibles dans les petits points de vente.

Bonne Maman

Pour un petit-déjeuner gourmand

Le secret de Bonne Maman,
c'est de faire les choses simplement,
comme à la maison.



Par amour, tout simplement.



DÔME DE YOGOURT AUX FRUITS ROUGES

POUR env. 8 personnes
 PRÉPARATION env. 35 minutes
 ÉGOUTTAGE pendant la nuit
 MACÉRATION env. 30 minutes
 Une gaze ou un linge de cuisine propre

LE DÔME DE YOGOURT

500 g de yogourt nature crémeux
 100 g de sucre
 1 sachet de sucre vanillé
 1 citron, rincé à l'eau froide, le zeste râpé et 2 cs de jus
 4 dl de crème entière, fouettée en chantilly

LES FRUITS ROUGES

250 g de fraises (1), en morceaux
 75 g de confiture de fraises
 250 g de fraises (2), coupées en deux ou en quatre
 250 g de framboises
 2 cs de sirop de fleurs de sureau

quelques brins de menthe, effeuillée

1. Tapisser une passoire avec la gaze ou le linge de cuisine et la poser au-dessus d'un saladier. Mélanger le yogourt, le sucre, le sucre vanillé, le zeste et le jus de citron. Incorporer la crème fouettée. Verser la masse dans la passoire. Poser les extrémités du linge sur la masse, lester avec 2-3 assiettes, laisser égoutter pendant la nuit au réfrigérateur.
2. Mixer les fraises (1) et la confiture de fraises, réserver à couvert. Mélanger les fraises (2), les framboises et le sirop, laisser mariner 30 minutes.
3. Renverser le dôme de yogourt sur un plat, décorer avec un peu de sauce, de fruits rouges et de menthe. Servir le reste de la sauce et de fruits en accompagnement.

NOS CONSEILS

- Préparer la recette avec une seule variété de fruits. En cas d'utilisation de framboises, utiliser de la confiture de framboises pour la sauce. Si nécessaire, diluer légèrement la sauce avec de l'eau et passer au tamis après la réduction en purée.
- La recette peut se faire également avec des framboises surgelées.
- Le dôme de yogourt se conserve env. 3 jours au réfrigérateur.



STRAWBERRY CLUSTERS

POUR env. 20 pièces
 PRÉPARATION env. 30 minutes
 CONGÉLATION env. 2 heures 30 minutes
 1 plaque du four ou 2 plaques à gâteau d'env. 28 cm Ø
 Papier cuisson pour les plaques

300 g de yogourt à la grecque nature, sans sucre
 1 ½-2 cs de sucre
 ½ sachet de sucre vanillé
 300 g de fraises, en dés
 250 g de chocolat noir, émietté
 3 cs de graisse de coco
 ½ cc de sel

1. Recouvrir la plaque de papier cuisson, placer env. 10 minutes au congélateur.
2. Mélanger le yogourt, le sucre et le sucre vanillé. Incorporer les fraises. Verser 1 cs légèrement bombée de la masse de yogourt sur la plaque jusqu'à épuisement de la masse. Mettre au congélateur au moins 2 heures.
3. Faire fondre le chocolat avec la graisse de coco à feu très doux. Y plonger brièvement les petits tas, les déposer sur la plaque froide recouverte de papier cuisson, saupoudrer d'un peu de sel. Remettre au congélateur pendant au moins 30 minutes.

NOS CONSEILS

- Les clusters sont délicieux congelés ou légèrement décongelés.
- Pour une variante avec des framboises, utiliser la même quantité de framboises surgelées. Les ajouter congelées à la masse et recongeler immédiatement les petits tas.



TARTELETTES AUX FRAMBOISES ET CRÈME AU CHOCOLAT BLANC

POUR 15 pièces
 PRÉPARATION env. 20 minutes
 MISE AU FRAIS env. 2 heures
 CUISSON AU FOUR env. 12 minutes

1 abaisse rectangulaire de pâte feuilletée
 200 g de crème fraîche
 200 g de chocolat blanc, émietté
 500 g de framboises
 2-3 cs de pistaches décortiquées grillées salées, hachées
 env. 2 cs de sirop de framboises non dilué, selon goût

1. Rectifier les bords de la pâte feuilletée avec un couteau bien aiguisé. Faire glisser la pâte avec le papier cuisson sur le dos d'une plaque, la piquer généreusement avec une fourchette et la découper en 15 carrés.
2. Cuire env. 20 minutes sur le deuxième niveau depuis le bas du four préchauffé à 220 °C (chaleur voûte et sole). Retirer du four et laisser refroidir.
3. Faire chauffer la crème fraîche dans une casserole. Ajouter le chocolat, faire fondre, laisser refroidir la masse. Répartir sur la pâte. Ajouter les framboises et les pistaches. Arroser d'un peu de sirop selon goût.

NOS CONSEILS

- Remplacer les framboises par des fraises ou des myrtilles.
- La recette peut également être réalisée avec des framboises surgelées décongelées.

**THE COOL WAY
TO GO**
CAFÉ FRAÎCHEMENT TORRÉFIÉ
INGRÉDIENTS 100% NATURELS



LATTESSO® – PRÉPARÉ AVEC PASSION PAR cremo®

56 BOTANICALS



Jägermeister

**ORIGINAL
SPIRIT**

DRINK RESPONSIBLY



SERVE
ICE COLD
SHOTS
-18°C

EXCLUSIVELY DISTRIBUTED IN SWITZERLAND BY

DiWiSA

3 fois unique

S'il y a bien un spécialiste de la gaufrette, c'est la manufacture Kägi dans le Toggenbourg. Sa dernière création, «Crisp'n Cream Double Choc», est délicieusement fourrée d'une crème aérienne.

1. Onctueuses, légères et délicates

Généreusement fourrées, les nouvelles gaufrettes «Crisp'n Cream Double Choc» offrent une expérience gustative toute en onctuosité et raffinement! La crème montée au chocolat est divinement légère et aérienne.



Autres nouveautés sur volg.ch/nouveautes



2. Croustillantes à souhait!

Le cœur crémeux est pris entre des feuilles de gaufre croustillantes. Ces gaufrettes ne sont pas enrobées de chocolat: le soleil peut briller, elles ne risquent pas de fondre dans le sac de randonnée.



3. Tellement suisses

Depuis 1934, les fameuses gaufrettes Kägi sont confectionnées à Liechtensteig dans le Toggenbourg. Le chocolat est lui aussi produit par la maison Kägi. Le conchage est un processus minutieux qui garantit un chocolat suisse de la plus haute qualité.

KÄGI CRISP'N CREAM DOUBLE CHOC

Une nouvelle variante des gaufrettes au chocolat les plus appréciées des Helvètes. Une production 100 pour cent suisse, croustillantes à l'extérieur, onctueuses à l'intérieur. Kägi Crisp'n Cream Double Choc, 110 g, Fr. 3.30*



* Peut ne pas être disponible dans les petits points de vente.

Pour les piqueniques dans l'herbe ou les anniversaires des enfants: la vaisselle de fête est souvent bien pratique. Pour un choix durable, on la prendra en carton.



LA FÊTE SANS PLASTIQUE

Quitte à en faire un usage unique, autant qu'il soit durable: pour préserver l'environnement, la vaisselle de fête disponible chez Volg est fabriquée à partir de ressources renouvelables. Les réjouissances n'en seront que meilleures!

La météo s'annonce idéale pour une soirée barbecue dans le jardin. Le couvert est dressé et la table joliment décorée - il n'y a plus qu'à attendre les invités. Mais que faire s'ils s'avèrent plus nombreux que prévu? On risque de manquer de couverts, et le nombre d'assiettes est limité dans plus d'un foyer. Il est toujours rassurant d'avoir des couverts et des assiettes à usage unique en réserve dans les placards de la cuisine. Et de savoir qu'ils ont été fabriqués à partir de ressources renouvelables.

Ressources renouvelables

Dans un souci de durabilité, Volg renonce au plastique pour la vaisselle de fête - assiettes, gobelets, couverts et pailles - et mise à la place sur des ressources renouvelables telles que le carton et le bois. Pour ne pas avoir à détruire les stocks existants, la transition s'est effectuée sur une période prolongée. Désormais, pour quiconque achète de la vaisselle à usage unique chez Volg, la fête sera sans plas-

tique. En effet, la matière première pour les couverts provient d'une gestion durable des forêts, tandis que les assiettes sont en carton sans revêtement: après utilisation, le tout peut ainsi être jeté dans la benne à carton - à condition qu'il soit resté majoritairement propre. Les gobelets et les pailles disponibles chez Volg sont également en carton. Ce type de vaisselle est une solution à la fois pratique et écologique quand on a plus d'invités que de vaisselle. On y a aussi recours pour les piqueniques ou les randonnées afin de réduire au maximum la charge dans les sacs à dos. Un anniversaire s'annonce avec une ribambelle d'enfants remuants? Avec la vaisselle de fête, on est sûr d'éviter la casse et les éclats de verre dangereux dans le tumulte des jeux.

Moins de plastique au rayon Convenience

Chez Volg, de façon générale, les couverts en plastique ne sont plus d'actualité pour les salades prêtes à déguster, les salades traiteur, et bien d'autres produits «conve-

nience» comme les fruits coupés en pots. Il s'agit d'une mesure supplémentaire que Volg a prise il y a quelque temps pour réduire au maximum les déchets plastiques. Cette décision s'est appuyée sur le fait que les consommatrices et les consommateurs sont de plus en plus nombreux à agir pour l'environnement en emportant leurs propres couverts lavables pour manger dehors ou au travail.

Fourchette-cuillère réutilisable

Que faire quand on a envie d'un produit «convenience» vendu sans couverts, mais qu'on n'a rien pour le manger? Le gourmet pourvu d'une conscience écologique optera tout simplement pour la «cuillère-fourchette». Ce couvert à base d'acide lactique écologique est réutilisable et peut être lavé à la main ou au lave-vaisselle. Il coûte 10 centimes chez Volg et se glisse dans toutes les poches. Rangée dans la boîte à gants, la «cuillère-fourchette» peut s'avérer bien utile pour manger sur le pouce entre deux rendez-vous.

TOUT LE MONDE PEUT AGIR

Organiser des soirées d'été - des invitations à la décoration

Pour une soirée totalement durable, il suffit de penser à quelques astuces. À commencer par l'invitation: envoyer un message électronique ou passer un coup de fil permet d'économiser du papier, de l'encre et des frais de port. Et si, dès l'invitation, on mentionne les possibilités de transport en commun, les convives seront incités à opter pour un trajet moins polluant. Enfin, pour une déco durable, l'idéal est de miser sur des matériaux naturels que l'on peut trouver en forêt ou dans le jardin; les invités pourront également offrir à leurs hôtes des herbes aromatiques, des fleurs des champs ou de la déco comestible. Après la tombée de la nuit, des lampes solaires d'extérieur, des lanternes, des bougies ou des torches permettront d'assurer un éclairage durable - tout en diffusant une atmosphère chaleureuse et agréable.



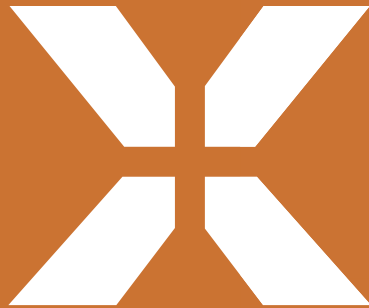
BRANDY N°1 D'ITALIE



VECCHIA  ROMAGNA
BRANDY 1820

elmex

Montrez
les dents
aux caries!



MARQUE RECOMMANDÉE
N°1
PAR LES DENTISTES*

*Pour la prévention des caries est la gamme de produits elmex®.
Enquête relative aux dentifrices et bains de bouche réalisée auprès de
150 dentistes et 79 hygiénistes dentaires suisses, jan-fév 2023.

elmex

Il n'y a pas mieux pour vos dents.

BIÈRE POPULAIRE

On devrait toujours avoir de la blonde en stock. Car la bière la plus consommée au monde trouvera toujours des adeptes dans les tribunes ou sur le canapé. Douce et agréable en bouche, avec des arômes moelleux de biscuit, la bière blonde Volg séduit par l'équilibre entre son corps malté et sa légère amertume. Elle est en outre disponible en qualité IP Suisse.

Ambrée aromatique

La bière ambrée annonce la couleur en teintant le verre d'un rouge-brun chaud. Son parfum se caractérise par de puissants arômes de pain grillé et de fruits secs. En bouche, elle révèle de fines notes caramélisées et un corps résolument malté avec, à l'arrière-plan, une pointe d'amertume houblonnée.

BIÈRES VOLG

Buuuuuuuuut!

Chacun à sa place: le ballon rond au fond de la cage sur le terrain et les canettes de bière rondes dans le frigo de la cuisine. C'est le moment de faire des provisions!

NATURELLEMENT TROUBLE

Jadis, on avait coutume de boire les bières non filtrées en chopes. Toujours aussi populaires de nos jours, elles sont, comme leur nom l'indique, mises en bouteille sans qu'on leur retire quoi que ce soit. La bière non filtrée Volg a un goût frais, une amertume modérée, un parfum fleuri et fruité, et de fins arômes de levure et de malt en bouche.

Un ballon, une bière

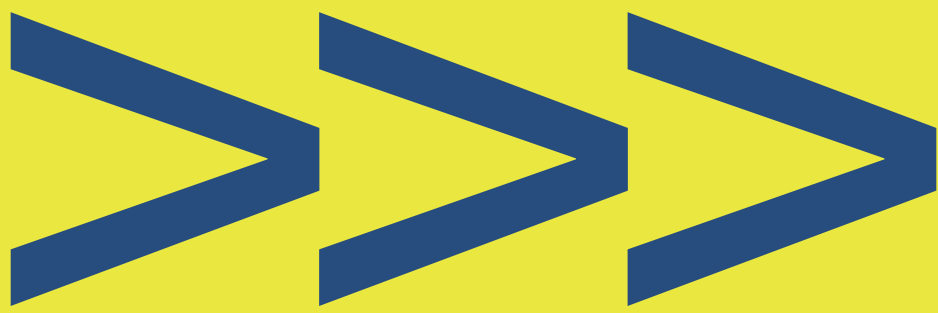
Regarder le match de foot en se servant une bière: pourquoi ces deux choses-là vont-elles si bien ensemble? Des chercheurs pointent le rôle de l'hordénine, un alcaloïde contenu dans le malt d'orge et qui a un effet similaire à celui de la dopamine. D'où le fait que la bière, même sans alcool, rende euphorique et déclenche des émotions positives. Les supporters qui en boivent ont tendance à exulter, à être confiants dans l'issue du match et à ne plus sentir leur nervosité.

Notre équipe nationale

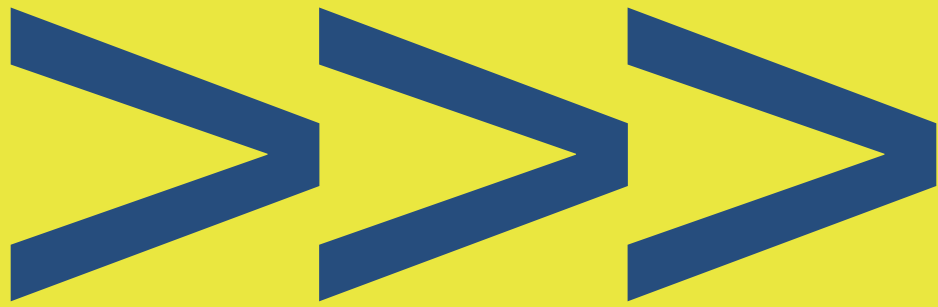
Toutes les bières Volg sont brassées en Suisse. La bière blonde Volg IP Suisse, reconnaissable à la coccinelle du sceau de qualité, contient du malt d'orge issu de la production intégrée. La bière blonde Volg en bouteille est vendue par packs de dix.

Bières Volg, différentes sortes, canette 50 cl et 6 x 50 cl; bière blonde Volg, bouteille 10 x 33 cl





Aller chez Volg
à vélo.



velovolg.ch

Tentez votre chance et gagnez des prix chaque semaine.

4 vélos électriques
de LANDI de votre choix



44 maillots
de cyclisme Volg



Pour consulter toutes les infos
et conditions de participation,
scannez le code QR ou rendez-vous
sur velovolg.ch.

Durée du concours:
du 27 mai au 23 juin 2024

Proches et durables: situés au cœur du village, nos magasins Volg sont facilement accessibles en vélo. C'est pourquoi le mot d'ordre de Volg pour les quatre prochaines semaines est: Aller chez Volg à vélo. Enfourchez vous aussi votre vélo et tentez de gagner chaque semaine de super prix!

Voici comment participer:

- 1 Aller chez Volg à vélo.
- 2 Prendre une photo devant le magasin.
- 3 Télécharger la photo sur velovolg.ch.
- 4 Gagner chaque semaine un vélo électrique ou des maillots de cyclisme Volg.



Notre marque Volg pour acheter malin et bon marché!

Vous pouvez avoir toute confiance en la marque Volg: du petit-déjeuner au dîner, de la cuisine à la buanderie, de la journée ménage à la journée randonnée. Découvrez la variété dans vos magasins Volg!

Quöllfrisch

GENIENNEN · PUR PLAISIR



APPENZELER BIER

Une évolution très rapide: Orhan Muhammad est notamment responsable des commandes qu'il passe électroniquement.



Avant de gravir le col du Klausen, le magasin Volg de Linthal GL, situé dans la vallée, invite à faire ses provisions. La carrière du gérant Orhan Muhammad a, elle aussi, connu une ascension fulgurante.

L'histoire d'Orhan Muhammad semble tout droit sortie d'un livre de contes. Lorsqu'il arrive de Syrie en Suisse en 2014, Orhan Muhammad ne connaît ni le pays ni la langue. Ses premiers pas vers l'intégration se déroulent sur le terrain de football, où il noue ses premiers contacts au sein du club, puis au magasin Volg de Linthal, où il gravit les échelons à la vitesse grand V: stage en 2017, apprentissage en tant que gestionnaire du commerce de détail CFC de 2018 à 2021, poste de gérant adjoint en 2022 et enfin de gérant du magasin depuis novembre 2023.

Le cœur y est

Avec sa bonne humeur communicative, Orhan Muhammad est un pilier du magasin Volg de Linthal, aussi indispensable que les pâtés glaronais au rayon pâtisserie. Depuis longtemps, il parle couramment le dialecte – comme les gens du cru, il dit «Glaris», et non «Glarus». «Je voulais absolument savoir parler le suisse allemand.» Il apprend en écoutant la radio, en posant des questions, et il apprécie qu'on le corrige. Orhan Muhammad a réussi son intégration

et pas seulement sur le plan linguistique. Il aime la raclette, la tresse et la polenta. Il trouve que les possibilités de formation continue en Suisse sont uniques et il aime l'ouverture d'esprit des Helvètes, qu'il a toujours ressentie à son égard. Il attache aussi la plus grande importance à ce que, question propreté, son magasin soit à la hauteur de la réputation de la Suisse. Alors on le croit sur parole quand il dit: «Au magasin, je participe volontiers aux tâches quotidiennes, y compris le ménage.» Avant d'ajouter: «Je suis un enfant de Volg. Je n'oublierai jamais la chance que Volg m'a donnée.»



3 QUESTIONS À:

Andrea Sutter
Chef de secteur vente



Qu'est-ce qui caractérise Orhan Muhammad?

Son attitude positive, sa détermination à atteindre ses objectifs et son amabilité envers la clientèle. Il a même été élu l'un des collaborateurs les plus sympathiques du secteur tertiaire du canton de Glaris.

Pour quoi d'autre mérite-t-il une distinction?

Pour l'ensemble de son cheminement personnel et son parcours professionnel hors pair. Orhan Muhammad est l'exemple même d'une intégration parfaite. Sa présence est une aubaine pour Volg – et pour la Suisse.

Et quel produit Volg est une aubaine pour vous personnellement?

Le lait fermenté Bifidus nature en pot de 500 grammes. Ma femme et moi en achetons régulièrement.



Christian Barth au cœur des champs du Thurtal. De là, la salade toute fraîche est mise en sachet pour arriver aussi vite que possible chez Volg, et dans le caddie des clientes et des clients.



«La salade mêlée plaît aux petits et aux grands»

Récolter, parer, couper et laver. Christian Barth est directeur des Kellermann Gemüseulturen et raconte comment la salade mêlée Volg Familienpreis passe, fraîche et croquante, du champ au sachet, et arrive très vite chez Volg.

Monsieur Barth, pourquoi le Thurtal est-il prédestiné pour la culture de la salade?

Ici, le sol est très fertile et très riche en nutriments. De plus, nous avons la chance d'avoir beaucoup d'eaux souterraines: l'une des plus grandes nappes phréatiques d'Europe se trouve sous nos pieds. Nous disposons donc d'eau en suffisance, même durant les étés chauds et secs.

Vous ne vous contentez pas de cultiver les salades, vous les transformez aussi. À quoi votre personnel doit-il veiller?

Cela demande beaucoup de soins et de connaissances. La salade doit être traitée avec délicatesse. Elle est d'abord parée et prélavée à la main: on enlève le trognon et les feuilles flétries. La salade est ensuite coupée, puis acheminée dans un canal d'eau jusqu'à la station de lavage.

Comment doit-on imaginer le lavage de la salade à pareille échelle?

Le canal d'eau se termine par une bande à filet à travers lequel s'écoulent la terre et le sable éliminés. À l'étape suivante, la salade coupée est délicatement brassée, le sable

s'accumulant dans les différentes cascades. Le principe est identique à celui de l'orpailage. Sauf que l'on n'obtient pas de l'or, mais du sable. Pour économiser l'eau, on fonctionne en circuit fermé. Avant le séchage dans une gigantesqueessoreuse, tout est de nouveau rincé à l'eau fraîche. La salade est alors portionnée, puis encore une fois contrôlée et ensachée.

Que contient un sachet de salade mêlée Volg Familienpreis?

Les légumes suisses les plus appréciés et des salades croquantes. Le mélange varie au fil des saisons: en ce moment, on y trouve de la chicorée, de la frisée, du chou chinois, des carottes et des choux.

Pourquoi la salade mêlée est-elle spécialement adaptée aux familles?

Nous avons conçu la salade mêlée en collaboration avec Volg. L'objectif était de proposer un mélange coloré de salade et de légumes coupés finement, qui plaise aussi aux petits et puisse être mangé facilement par eux. Avec leur saveur sucrée, les carottes répondent particulièrement au goût des enfants. Bien sûr, le mélange est aussi

adapté aux grands. Personnellement, je l'aime beaucoup accompagnée d'une vinaigrette aux herbes et de croûtons.

Dans quelle mesure misez-vous sur des énergies durables pour la culture et toutes les opérations jusqu'à l'ensachage?

Nous constatons au quotidien l'impact du changement climatique. Chez nous, la culture la plus neutre possible pour le climat n'est pas une vision, mais une réalité. Nous recyclons la chaleur des processus, utilisons l'énergie géothermique et photovoltaïque et recourons à la méthanisation. Nos champs sont entourés de beaucoup de haies naturelles et de cours d'eau, pour le plus grand bien des insectes utiles.

Comment percevez-vous Volg en tant que partenaire?

Nous collaborons depuis plus de vingt ans. La devise «frais et sympa» est vraiment vécue. Volg misait déjà sur des fournisseurs de la région avant que cela ne soit tendance. Pour que la salade arrive aussi fraîche que possible en magasin, nous récoltons et livrons le jour de la commande.



kellermann

SALADE MÊLÉE VOLG FAMILIENPREIS D'ELLIKON AN DER THUR ZH

L'entreprise Kellermann Gemüseulturen a été fondée en 1925. En plus de la culture des légumes bio en plein champ et des tomates sous serre, elle est spécialisée dans la transformation des salades et des légumes. Pour ce faire, elle emploie actuellement quelque 200 personnes. Elle est dirigée depuis un an par Christian Barth.

En plus des salades prêtes à consommer, on peut aussi trouver des fruits, comme les dés d'ananas, chez Volg. Qui plus est, des salades en barquette et des shakers à emporter sont proposés, dont une barquette compostable.



PLUS DE **77%**

du chiffre d'affaires de Volg est réalisé avec des produits suisses. L'attachement à la Suisse, à ses productrices et producteurs a toujours été dans l'ADN de Volg. Nombre de produits viennent de petites et moyennes entreprises qui sont souvent des employeurs importants sur le plan local. En préservant ce lien avec la Suisse en tant que site de production, Volg contribue à maintenir des emplois dans le pays.

RATÉ LA PREMIÈRE
FOIS. **PARFAIT**
LA TROISIÈME FOIS.

VALSER⁺



À LA SANTÉ
DES PROFONDEURS.

SCANNER & DÉCOUVRIR



QUE DU
bonheur
avec Vitakraft

Vitakraft[®]



* peut éventuellement ne pas être disponible dans les petits points de vente

DES PRODUITS PHARES POUR VOS CHOUCHOUS

Avec les délicieux snacks Vitakraft, apportez un peu de variété dans le quotidien de vos compagnons à quatre pattes.

Beefstick*: avec sa teneur en viande très élevée, il est adoré de tous.

Cat Liquid: snack gourmand pauvre en calories à base de taurine ou d'oméga 3, contribue à la bonne santé de vos animaux.

VITAKRAFT.
PAR AMOUR.

VITAKRAFT.CH





PIQUENIQUE AU JARDIN

Fabriquée à partir d'une palette en bois, cette table de piquenique offre un support stable pour la vaisselle et la décoration – dans un style résolument bohème.

Comment faire: trouver une palette en bois – dans un magasin de bricolage, par exemple – et la poncer soigneusement pour éviter les échardes. Pour cela, utiliser du papier abrasif à gros grain, puis à grain fin pour la finition. L'idéal est d'arrondir légèrement les arêtes. Terminer par une couche de peinture spéciale pour l'extérieur. Pour une europalette, il faut compter environ 5 à 7,5 dl de peinture. On peut appliquer une sous-couche auparavant pour un résultat qui tienne plus longtemps. Bien laisser sécher la peinture, disposer des couvertures et des coussins pour s'asseoir confortablement tout autour, mettre le couvert et décorer la table de fleurs colorées.

POKE BOWL AUX POMMES DE TERRE

Therese Kalbermatten aime qu'un plat laisse de l'espace à la créativité et soit polyvalent. Elle utilise toujours des ingrédients dont elle dispose ou de saison, comme la pastèque. Rafraîchissant et léger, ce *poke bowl* est un bol de bonheur, surtout en été.

POKE BOWL AUX POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS

POUR 4 personnes

PRÉPARATION env. 30 minutes

- 2 cs d'huile de colza
- 600 g de petites pommes de terre à chair ferme en robe des champs, coupées en quatre
- 100 g de tomates cerises, coupées en deux
- 1 poivron rouge, en fines lanières
- 1 concombre, en fines lanières
- 1 carotte, en lanières coupées à l'économe
- 200 g de pastèque, en petits dés
- 200 g de saumon, en fines lanières
- 1 cs de sésame, grillé

Faire chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive, y faire dorer les pommes de terre env. 10 minutes sur feu doux. Répartir dans 4 bols, disposer les tomates cerises et le reste des ingrédients, saumon fumé compris, en cercle autour des pommes de terre. Saupoudrer de graines de sésame.

Conseils

- Le *poke bowl* vient d'Hawaï et contient traditionnellement du poisson cru. *Poke* signifie «coupé en petits morceaux»; le plat est présenté dans un bol (*bowl*).
- Remplacer les pommes de terre par du riz.
- Servir avec du kimchi. Ce légume fermenté coréen est disponible dans les magasins de spécialités. Une recette de kimchi à base d'écorces de pastèque est disponible en page 5. Pour remplacer le kimchi, servir de la choucroute.
- Assaisonner avec de la sauce soja.



Depuis 40 ans, la cuisine fait partie des hobbies de Therese Kalbermatten, en plus de ses promenades dans la nature. Elle aime cuisiner pour sa famille et ses amis. «Ce qui est bien avec le *poke bowl*, c'est qu'on peut remplacer les pommes de terre par de l'Ebly, du riz ou du couscous, ou encore remplacer le kimchi par du *coleslaw* fait maison ou de la choucroute.» Notre lectrice dispose généralement des ingrédients nécessaires à ce plat rapide en réserve. Et si ce n'est pas le cas, le magasin Volg de Saas-Almagell est tout prêt. «J'apprécie ses heures d'ouverture et la qualité de l'offre.»

TOUTES
LES RECETTES
DES LECTEURS SUR
VOLG.CH/RECETTES

RECHERCHE AVEC
«RECETTE DES LECTEURS»

Comme toutes les recettes publiées dans le magazine *frais & sympa*, les recettes envoyées par les lecteurs sont testées par les cuisiniers du magazine et photographiées par un professionnel. Un grand merci pour toutes les recettes créatives qui nous parviennent régulièrement!





TU VAS FAIRE FONDRE TES PROCHES.



Tu trouveras des recettes créatives et des conseils sur le thème des gélifiants sur oetker.ch.

* N'est peut être pas disponible dans les plus petits points de vente.

Le Portugal et sa joie de vivre

Animus passionné – un vin blanc vif et deux vins rouges élégants à savourer sur une terrasse ensoleillée.

Peut ne pas être disponible dans les petits points de vente.



GAGNER AVEC MALBUNER

Depuis plus de soixante ans, Malbuner est réputée pour sa charcuterie d'excellente qualité. Malbuner propose de délicieuses spécialités, du traditionnel jambon de campagne aux savoureux Party Sticks. Tout a commencé en 1958 par une petite boucherie-charcuterie située à Vaduz, au Liechtenstein. Aujourd'hui encore, l'entreprise Malbuner est une affaire familiale toujours tournée vers la qualité et l'innovation.



Retrouvez-moi dans la rubrique «Garde-manger» de ce numéro et vous aurez la réponse à la question du concours.

Pur bonheur:

Malbuner®

QUESTION DU CONCOURS

De quel pays provient la viande utilisée pour confectionner le Party Sandwich volaille-grain complet?

- A Allemagne
- B Italie
- C Suisse



1^{ER} PRIX

d'une valeur de Fr. 1500.-

Un bon* pour un séjour à l'hôtel familial Gorfion, 4 étoiles, à Malbun.

Profitez de la belle saison à la montagne et en famille: accordez-vous une pause dans le quotidien à Malbun, en Principauté du Liechtenstein.

* Le bon pourra être utilisé selon les disponibilités de l'hôtel.

AUTRES PRIX

2° prix d'une valeur de Fr. 500.-

Soirée pour jusqu'à 8 personnes au Malbuner Stuba

3° au 4° prix d'une valeur de Fr. 150.-

Deux forfaits journaliers (2 adultes) pour le télésiège de Malbun avec un petit apéro au Malbuner Stuba

5° au 7° prix d'une valeur de Fr. 84.-

Quatre passes Aventure journaliers (2 adultes et 2 enfants) pour diverses attractions en Principauté du Liechtenstein

8° au 30° prix d'une valeur de Fr. 50.-

Un sac isotherme Malbuner rempli de spécialités Malbuner

PARTICIPEZ & GAGNEZ!

Par courrier: envoyez la bonne réponse sur une carte postale (pas de lettre) à Volg Konsumwaren AG, «Malbuner», Case postale 344, 8401 Winterthour.
En ligne: www.volg.ch/frais-et-sympa

Les numéros de téléphone payants ne sont plus autorisés. La participation à notre concours est donc désormais uniquement possible par carte postale ou gratuitement sur la page volg.ch/frais-et-sympa

Ce concours se déroule du 27 mai au 20 juin 2024.

Le concours est ouvert aux personnes majeures domiciliées en Suisse. Les collaborateurs de Malbuner et de Volg Konsumwaren AG ne sont pas autorisés à participer au concours. Pas de paiement des prix en espèces. Les gagnants seront avertis par écrit. Tout recours juridique est exclu.



LABEL «DÉLICES DU VILLAGE»

Nouveau logo pour le local

Ils sont plus demandés que jamais: les produits de proximité issus de petits producteurs et productrices, que l'on connaît parfois même personnellement. Depuis 2005, Volg met en avant ces spécialités sous le label «Délices du village». Celui-ci arbore désormais une nouvelle identité visuelle, plus dans l'air du temps, avec un logo aux couleurs sympathiques sur lequel on peut voir trois symboles gourmands qui affichent un grand sourire. Ils illustrent la joie de découvrir des produits locaux provenant directement du village où se situe le Volg, ou du village d'à côté. L'offre varie selon les saisons et diffère d'un magasin Volg à l'autre. Au total, près de 10 000 spécialités de quelque 3000 entreprises locales portent le label et sont ainsi reconnaissables au premier coup d'œil dans les rayons.



UN RÉSULTAT RÉJOUISSANT POUR LE GROUPE VOLG

UN SUCCÈS DE PROXIMITÉ

En 2023, le groupe de commerce de détail Volg a augmenté son chiffre d'affaires total de 1,4 pour cent par rapport à l'année précédente. Son principal canal de distribution, les magasins de village Volg, a enregistré une croissance de ses ventes de 1,2 pour cent. Ce résultat remarquable montre que la popularité des achats au magasin du village, avec son offre pour les besoins quotidiens, se maintient. «Avec nos bons résultats constants, nous consolidons notre position de fournisseur local de référence en milieu rural», commente Philippe Zraggen, président de la direction. Au total, onze nouveaux points de vente ont ouvert en 2023, et au moins autant le feront en 2024. L'expansion et l'optimisation du réseau se poursuivront, toujours en accordant une importance particulière à la Suisse romande.

Le prochain
numéro paraîtra le
29.7.2024

IMPRESSUM Éditeur Volg Konsumwaren AG, Case postale 344, 8401 Winterthour **Direction de projet** Tamara Scheibli, Directrice Volg Communication/Publicité **Direction publicitaire** Christina Sedens, Volg Communication/Publicité **Conception, rédaction, mise en page** Medienart AG, 5000 Aarau, www.medienart.ch **Parution** 6 fois par an **Tirage** 200 000 exemplaires **Impression** Swissprinters AG, Zofingue **Contact** Tél. 058 433 55 04, e-mail: fraisetsympa@volg.ch, www.volg.ch

Imprimé en Suisse et sur du papier suisse climatiquement neutre

Climatiquement neutre
Papier
ClimatePartner.com/15289-2011-1002





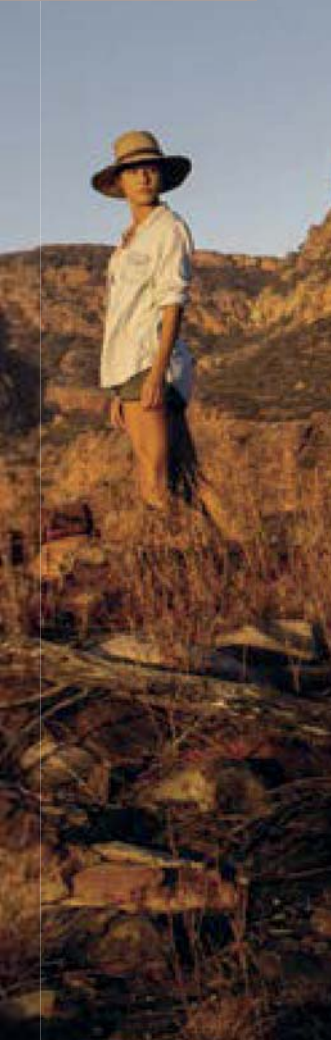
extrême

**20%
D'ACTION**
du 3.6 – 9.6.2024

NEW *



* peut-être pas disponible dans les petits points de vente



Nuïi

ICE CREAM ADVENTURE™

CHOOSE YOUR NEXT
ADVENTURE

NEW *



* peut-être pas disponible dans les petits points de vente

NOUVEAU

Lingettes anti-décoloration* de Maga!



*éventuellement non disponibles dans des petits points de vente