

Confiserie Feng-Shui en gare de Lucerne

du côté du **Café du commerce**



De gauche à droite, Raphaël et Matthias Bachmann.

(Photo Nique Nager)

Depuis déjà une année, Matthias Bachmann, chef de la Confiserie Bachmann, travaille sur le projet de construction de sa filiale de la gare de Lucerne, ceci dans l'optique d'offrir à la clientèle un magasin proche de la perfection teinté de convivialité. En fait, Matthias Bachmann a désiré offrir un espace de paix et de tranquillité dans l'environnement souvent stressant d'une gare. Ce ne fut pas une tâche facile de mener à bien toutes les tâches nécessaires au succès d'un magasin de réputation dans le contexte d'une gare ferroviaire. Malgré les contraintes, les objectifs de sécurité et ceux de bien-être du consommateur sont atteints. Ceci sans doute grâce au partenariat couronné de succès avec l'architecte lucernois Marc Jöhl et l'entre-

prise de construction Wescho qui réalisèrent l'aménagement du lieu dans des délais très courts.

Durant la phase de préparation et de décision, Matthias Bachmann fut sans cesse proche de la vieille croyance chinoise du Feng-Shui, qui vise à la sagesse et à une philosophie de vie agréable. Grâce à une belle harmonie et un jeu optimal des différents éléments composant le site, les ondes d'énergie positives sont renforcées et dispensées aux visiteurs. Le personnel de ventes a été tout spécialement formé afin d'assister de manière positive la clientèle. La grande confiserie lucernoise croit fermement aux bienfaits du Feng-Shui et regarde avec un bel optimisme vers les années 2000.

un lourd défi pour l'homme et la machine. Cet essai nous a permis de prouver que nous sommes réellement en forme pour le nouveau millénaire». Lors d'une petite cérémonie, la millionième bouteille de la journée a été remise à l'hôte d'honneur, le conseiller fédéral Joseph Deiss.

Des bouteilles ayant marqué des étapes importantes du soutirage, ont été remises par Gérard Stalder, président de la direction du groupe, à Michel Pittet, président du conseil d'Etat, Dominique de Buman, syndic de la ville de Fribourg et Dieter K. Zingg, directeur de la Brasserie du Cardinal. La dernière bouteille de ce record sera exposée au musée de la Brasserie du Cardinal.

Gérard Stalder a remercié en particulier les collaborateurs de l'usine d'embouteillage qui ont travaillé, sans relâche, à la réussite de ce record. Une récompense spéciale leur sera octroyée.

Une nouvelle installation d'embouteillage et une nouvelle bière, la Cardinal Best Lager, étaient des raisons suffisantes pour inviter la population à visiter la brasserie et à boire un verre à la santé et à la prospérité de l'entreprise.

Un programme de divertissement aussi riche qu'important avec de nombreux grands moments musicaux et sportifs avait été préparé pour les visiteurs. Le programme musical avait été confié à la fanfare municipale «La Concordia» et au Big Band du conservatoire de Fribourg.

Les joueurs du HC Fribourg Gottéron se sont prêtés à une séance d'autographes. Les visiteurs intéressés ont eu l'occasion de visiter la brasserie et de voir la nouvelle installation d'embouteillage en pleine action. Les plus jeunes visiteurs ont quant à eux apprécié les jeux et animations proposés par la crèche sympathique. Le bien-être physique des plus grands n'avait pas été oublié non plus, la halle de stockage abritait pour l'occasion une cantine de fête.

plaisirs
gastonomie

Fondée en 1958