

## Éditorial

Chers amateurs de bière,  
Chères amatrices de bière,

Pas de trêve estivale ! Les choses bougent dans le monde brassicole. Que ce soit Univerre qui se profile comme sponsor principal du Swiss Beer Award, les membres de l'équipe nationale suisse des sommeliers de la bière qui présentent chacun une bière choisie ou de jeunes brasseuses et brasseurs suisses qui décrochent leur diplôme.

Je dois avouer une affection particulière pour les frais émoulus titulaires d'un CFC de brasseur. Ils sont l'avenir de la branche brassicole dans notre pays et contribuent par leur professionnalisme à la culture et à la diversité brassicole de la Suisse. Grâce à leur engagement, le houblon et le malt ont de beaux jours devant eux.

Dans la présente newsletter, vous découvrirez de nouvelles informations concernant la remise du diplôme de brasseur, le nouveau sponsor principal du Swiss Beer Award et le dernier entraînement de l'équipe suisse des sommeliers de la bière.

Je vous souhaite une lecture pétillante !



M. Kreber

Marcel Kreber

Directeur de l'Association suisse des brasseries



## Remise du diplôme de brasseur après l'obtention du CFC

Huit jeunes professionnels qui ont passé avec succès les examens d'apprentissage de brasseur se sont vu remettre aujourd'hui leur diplôme de l'Association suisse des brasseries. Au fil des trois dernières années, ils ont appris le métier sous tous ses aspects en partant de la base pour décrocher leur CFC de technologue en denrées alimentaires spécialisé dans le domaine de la bière. Markus Zemp, président de l'Association suisse des brasseries, s'est déclaré heureux et fier d'honorer huit nouveaux brasseurs en herbe. Les frais émoulus apprentis mettront en pratique leurs connaissances dans des brasseries de toutes tailles pour enrichir leur bagage et perpétuer la tradition millénaire du brassage avec professionnalisme.

Au cours des trois dernières années, les huit nouveaux brasseurs – dont une femme – ont appris les ficelles du métier en suivant la formation de technologue en denrées alimentaires, domaine de spécialisation bière, sanctionnée par un certificat fédéral de capacité (CFC). Cette formation professionnelle initiale est structurée en trois volets : formation pratique en brasserie, formation théorique à l'école professionnelle Strickhof Au à Wädenswil et cours interentreprises consacrés aux thématiques culture du houblon, maltage et brassin-test.

À la suite de l'obtention de leur CFC, les frais émoulus brasseurs se sont vu remettre aujourd'hui le diplôme de brasseur par Markus Zemp, président de l'Association suisse des brasseries. « Le diplôme de brasseur figurera à n'en point douter en bonne place à côté du certificat fédéral de capacité dans le dossier des jeunes brasseurs », a déclaré Markus Zemp.

Si seule une dizaine d'apprentis embrasse chaque année la formation de technologue en denrées alimentaires CFC, domaine de spécialisation bière, cela tient au nombre limité de places d'apprentissage en Suisse. Bien que notre pays compte quelque 830 brasseries soumises à l'impôt sur la bière, seul un petit nombre d'entre elles disposent des infrastructures et de l'organisation nécessaires pour assurer un apprentissage de trois ans conforme à l'ordonnance sur la formation professionnelle et au plan d'enseignement. « Il n'empêche que l'Association suisse des brasseries s'est clairement fixé pour objectif de faire plus largement connaître la profession de brasseur et de veiller au transfert des savoirs professionnels de l'art millénaire du brassage », résume Marcel Kreber, directeur de l'Association suisse des brasseries, concernant le défi qui consiste à former suffisamment de professionnels.

## ASSOCIATION SUISSE DES BRASSERIES

L'Association suisse des brasseries (ASB), fondée le 19 avril 1877, est depuis 140 ans l'organisation faîtière de l'industrie brassicole suisse. Les brasseries affiliées à l'ASB couvrent plus de 95 % des bières produites en Suisse et brassent quelque 270 bières de qualité. L'industrie brassicole suisse réalise un chiffre d'affaires de plus d'un milliard de francs. Environ 48 000 emplois dépendent directement ou indirectement de la branche.

## FIND US ON...

L'Association suisse des brasseries est active sur les réseaux sociaux. Vous y trouverez les actualités du monde de la bière suisse. Nous aurions grand plaisir que vous nous suiviez, sans oublier les « J'aime » et les « Partager ».



@info\_bier



@schweizerbiere



@schweizerbier

# Univerre

excellence in glass



## Univerre Pro Uva SA, sponsor principal du Swiss Beer Award 2017

**Univerre devient le sponsor principal du Swiss Beer Award 2017, premier titre visant à récompenser les bières sur le plan national. Avec Univerre, c'est une célèbre entreprise leader dans le domaine de l'emballage en verre, du nettoyage de bouteilles et de la décoration sur verre qui endosse ce nouveau rôle de partenaire. La cérémonie officielle de remise des prix aura lieu le 29 novembre 2017 en présence des brasseries participantes, de représentants des médias et d'autres personnes intéressées.**

Spécialiste de la distribution d'emballages en verre, du nettoyage industriel de bouteilles et de la décoration sur verre et verres de table, Univerre tient sa promesse d'« Excellence in Glass ». Avec des sites à Sierre, Effretikon et Bioley-Orjulaz, l'entreprise est présente dans toute la Suisse.

« Je suis très heureux d'avoir pu trouver en Univerre un partenaire compétent en matière de verre pour le Swiss Beer Award. Le choix du verre est déterminant dans l'analyse sensorielle et la dégustation d'une bière », explique Marcel Kreber, Directeur de l'Association suisse des brasseries, organisatrice du concours.

L'analyse sensorielle, c'est-à-dire l'évaluation de la bière grâce aux organes de sens aura lieu les 26 et 27 septembre 2017. Plus de 200 bières envoyées

seront dégustées et évaluées par des sommeliers en bière et des analystes sensoriels. Le verre de dégustation de bière « Breughel » d'Univerre y tiendra une place centrale. Il bénéficiera d'un marquage spécifique avec le logo du Swiss Beer Award par impression sérigraphique réalisée par Univerre.

« Le Swiss Beer Award nous offre l'opportunité de faire connaître à un large public notre expérience approfondie dans le domaine des verres spéciaux ». C'est avec ces mots que Fabio Naselli, CEO d'Univerre, résume ce qui a motivé l'entreprise à s'engager comme sponsor principal. « L'organisation du Swiss Beer Award est synonyme d'un nouveau pas en avant pour la reconnaissance de la bière suisse. En tant qu'entreprise innovante, nous lui apportons bien entendu notre soutien et notre compétence. »

## L'équipe nationale suisse des sommeliers de la bière est prête pour le championnat du monde

**Le 21 août 2017, les quatre meilleurs sommeliers de la bière de Suisse se sont retrouvés pour un entraînement en vue du championnat du monde des sommeliers de la bière, qui se déroulera le 10 septembre 2017 à Munich. Les quatre membres de l'équipe nationale des sommeliers de la bière ont pratiqué la présentation d'une bière et ont présenté avec maestria des bières spéciales à un public avisé.**

Le deuxième championnat suisse des sommeliers de la bière s'est déroulé le 18 février 2017. Dans des joutes de haut niveau, les sommeliers de la bière se sont affrontés pour le titre et une des quatre places de l'équipe nationale, qui représentera la Suisse au championnat du monde le 10 septembre à Munich. Après les épreuves préliminaires, c'est finalement Patrick Thomi (Winterthur) qui l'a emporté en finale, juste devant Fabian Albrecht (Fiesch), Martin Droeser (Gelterkinden) et Kurt Althaus (Interlaken).

Les quatre sommeliers de la bière s'étaient déjà retrouvés en mai et en juin 2017 pour les deux premiers entraînements officiels en vue du championnat du monde. Lors de ces réunions préparatoires, les représentants de l'équipe nationale ont notamment

travaillé à reconnaître et à classer correctement des styles de bières et des bouquets typiques et à proposer des accords mets-bière réussis. Le 21 août 2017, nos quatre champions se sont retrouvés dans le bar à bière Au Trappiste à Berne pour le dernier entraînement avant le Mondial. Ils ont commencé par mettre à l'épreuve leurs connaissances brassicoles dans un test théorique, avant de s'entretenir avec Roger Brügger, champion suisse des sommeliers de la bière 2015/2016, qui a partagé son expérience du championnat du monde.

En finale du championnat du monde à Munich, les sommeliers de la bière devront se plier à l'exercice qui consiste à présenter une bière en la mettant en valeur. En fin d'entraînement, c'est donc à

l'épreuve reine pour tout sommelier de la bière que nos champions ont dû se plier : la présentation d'une bière. Les membres de l'équipe nationale ont chacun dû choisir une bière dans une petite sélection, pour la présenter ensuite à un public très connaisseur. Le jury, constitué de Roger Brügger et Marcel Kreber, directeur de l'Association suisse des brasseries, ainsi que d'une sélection d'experts issus du public, a évalué les présentations et dispensé de précieux conseils. Cette séance d'entraînement a été l'occasion pour nos quatre sommeliers de la bière d'enrichir leur bagage et de peaufiner la préparation pour le championnat du monde. Nous tenons d'ores et déjà les pouces pour notre équipe nationale en vue des joutes mondiales du 10 septembre 2017 à Munich.