



## Éditorial

Chers amateurs de bière,  
Chères amatrices de bière,

Ils font la fierté de notre branche : nos apprentis. Début juillet 2018, j'ai de nouveau eu l'honneur et le grand plaisir de remettre le certificat de brasseur à nos jeunes apprentis. À présent, ils pourront compléter ce qu'ils ont appris à travers l'expérience qu'ils vont acquérir dans leur travail quotidien. J'attache beaucoup d'importance à la formation professionnelle de brasseur/brasseuse de trois ans. C'est pourquoi nous nous efforcerons encore à l'avenir d'optimiser l'attractivité et la réputation du métier de brasseur. Car l'essentiel est d'apprendre de manière approfondie ce métier vieux d'un millénaire, de l'exercer et de le transmettre. Dans cette édition, vous pourrez lire d'autres informations sur l'apprentissage.

Les préparatifs en vue du Championnat suisse des sommelières de la bière 2018 battent leur plein. Plusieurs candidats se sont déjà inscrits pour la sélection. Le programme du concours s'annonce passionnant : seuls les meilleurs sommelières de la bière de notre pays accèdent à la finale. Les candidats se classant aux quatre premières places pourront en outre participer au championnat du monde de 2019 en Italie. Nous nous réjouissons de vivre un championnat exceptionnel. Ne manquez pas l'opportunité de participer à cet événement en tant que spectateur.

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

**En juillet, sept jeunes professionnels qui ont passé avec succès les examens d'apprentissage de brasseur se sont vu remettre 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. Marcel Kreber, directeur de l'Association suisse des brasseries, s'est déclaré heureux et fier d'honorer sept 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 sept 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.

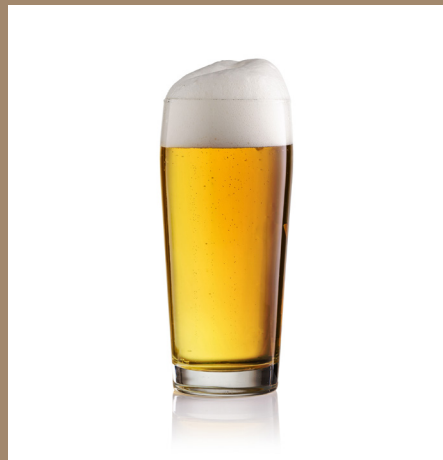
À la suite de l'obtention de leur CFC, les frais émoulus brasseurs se sont vu remettre aujourd'hui le diplôme de brasseur par Marcel Kreber, directeur de l'Association suisse des brasseries. « Le diplôme de brasseur figurera à n'en point douter en bonne place à côté du certificat fédéral de capacité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

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 970 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 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 l'organisation faitière de l'industrie brassicole suisse. Les brasseries affiliées à l'ASB couvrent plus de 95 % des bières produites en Suisse et brassent plus de 300 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.

## STYLES DES BIÈRES



### Bière Lager (claire) :

Fermentation basse; amertume faible à moyenne; rondeur en bouche : moyenne, maltée; le goût/caractère houblonné est compensé par l'ajout de malt afin d'obtenir un caractère équilibré. La bière la plus courante en Suisse.

## 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



## Championnat suisse des sommeliers de la bière 2018

Le troisième championnat suisse des sommeliers de la bière aura lieu le 10 novembre 2018 à Berne. A cette occasion, le champion suisse sera couronné et dûment fêté après une sélection compétitive.

Sont habilités à participer au championnat suisse des sommeliers de la bière les ressortissants suisses ou liechtensteinois qui ont achevé avec succès le cours de sommelier suisse de la bière ou le cours diplôme de l'académie Doemens.

Participer vaut la peine! Les 4 meilleurs du championnat pourront participer au championnat du monde des sommeliers de la bière en Italie. La Suisse peut envoyer 4 sommeliers de la bière à ce grand rendez-vous (rangs 1 à 4 du championnat de Suisse). Ces 4 personnes formeront ainsi l'équipe nationale suisse des sommeliers de la bière.

Les sommeliers de la bière, qui ne veulent pas participer au championnat suisse des sommeliers de la bière, ont la possibilité de prendre part au programme cadre. Un expert de la Haute École zurichoise pour les sciences appliquées (ZHAW) abordera le thème de l'analyse sensorielle de la bière (en allemand). Ensuite, les participants peuvent assister aux demi-finale et finale du championnat suisse des sommeliers de la bière. Après le championnat, tous les sommeliers de la bière se rencontrent pour le dîner et programme du soir.

### Programme du championnat :

- dès 09h30 Arrivée et mots de bienvenue
- 10h00 Décision première partie (examen écrit)
- 10h45 Pause
- 11h15 Décision deuxième partie (identification des différents arômes de bière)
- 12h00 Pause
- 12h30 Décision troisième partie (identification des différents styles de bière)
- env. 14h00 Demi-finale des 10 meilleurs (présentation d'une bière)
- env. 15h30 Finale des 5 meilleurs (présentation d'une bière)
- 17h00 Proclamation des résultats
- dès 18h00 Dîner et programme du soir à Berne

Les sommeliers de bière sont priés de s'inscrire avant le 31 août 2018. Les amateurs de bière, qui veulent participer en tant que spectateurs, devraient également contacter l'Association suisse des brasseries. L'ASB se réjouit de vous voir nombreux dans le cadre d'un concours fair-play et d'un programme convivial.

Plus d'informations : [www.bier-sommelier.ch/fr/](http://www.bier-sommelier.ch/fr/)