



## Éditorial

Chers amateurs de bière,  
Chères amatrices de bière,

Il faut du courage pour affronter la concurrence et d'autres experts de la bière. Les quatre membres de l'équipe nationale suisse des sommeliers de la bière ont osé le faire et représenteront la Suisse au championnat du monde le 27 septembre 2019 à Rimini. La semaine dernière, ils se sont entraînés devant le public pour la présentation de la bière, la discipline finale du championnat du monde. Ils sont maintenant bien préparés pour la compétition et nous espérons clairement une médaille pour la Suisse !

En début juillet, neuf apprentis ont pu terminer avec succès leur apprentissage de technologue en denrées alimentaires (TDA), spécialisé dans le secteur de la bière, et ont obtenu leur certificat de brasseur bien mérité de l'ASB. Ils peuvent maintenant se plonger pleinement dans la vie professionnelle. La formation de brasseur est au cœur de l'ASB et nous veillerons à ce que l'apprentissage et cette profession reçoivent à nouveau plus d'attention. Au cours de la nouvelle année scolaire, 13 apprentis ont commencé leur formation. Nous leur souhaitons un bon départ dans cette grande profession.

Le 19 septembre 2019 aura lieu la soirée publique du Swiss Beer Award, lors de laquelle les bières lauréates seront annoncées. Il y aura bien entendu de nombreuses bières délicieuses à déguster et un bon repas à savourer. Nous nous réjouissons de votre participation.

Plus d'informations à ces sujets dans la newsletter actuelle de l'ASB.

Je vous souhaite une lecture pétillante !

**Christoph Lienert**

Directeur adjoint

Association suisse des brasseries



De gauche à droite : Patrick Thomi, Lukas Porro, Martin Droeser, Gregor Völkening

## L'équipe nationale suisse des sommeliers de la bière s'entraîne pour le championnat du monde des meilleurs ambassadeurs de la bière

**Le 14 août 2019, 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 27 septembre 2019 à Rimini. 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 championnat suisse des sommeliers de la bière s'est déroulé à Berne le 10 novembre 2018. 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 27 septembre 2019 à Rimini. Après les épreuves préliminaires, c'est finalement Martin Droeser (Gelterkinden) qui l'a emporté en finale, juste devant Patrick Thomi (Winterthur) et Lukas Porro (Rheinfelden). Gregor Völkening (Affoltern am Albis) complète l'équipe nationale en quatrième place.

Les quatre sommeliers de la bière s'étaient déjà retrouvés pour trois entraînements officiels en vue du championnat du monde. Lors de ces réunions préparatoires, les représentants de l'équipe nationale ont notamment travaillé à classer correctement des styles de bières et des bouquets typiques et à proposer des accords mets-bière réussis. Le 14 août 2019, nos quatre champions se sont retrouvés au Alehouse à Zurich pour le dernier entraînement avant le championnat du monde.

En finale du championnat du monde à Rimini, 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 du 14 août 2019, c'était 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 leur bière préférée d'une petite sélection, pour la présenter ensuite un public très connaisseur. Le jury, constitué de Matthias Stück, instructeur et expert au séminaire spécialisé des sommeliers de la bière, 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 27 septembre 2019 à Rimini.



## 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 50 000 emplois dépendent directement ou indirectement de la branche.



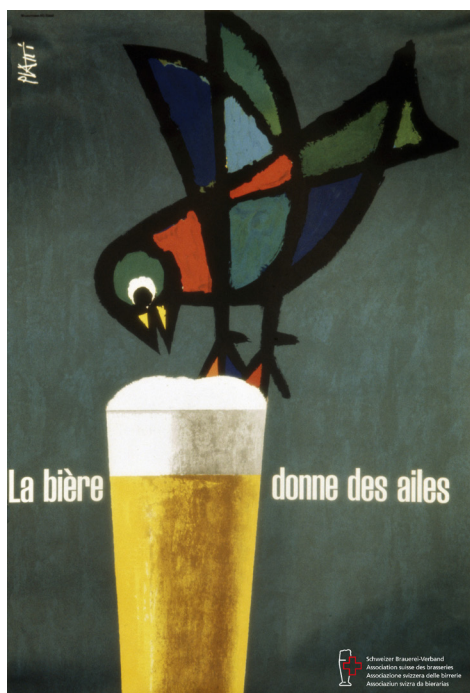
### Remise du diplôme de brasseur après l'obtention du CFC

Le 5 juillet, neuf 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 neuf 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 neuf nouveaux brasseurs – dont trois femmes – 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 le diplôme de brasseur par Marcel Kreber, directeur de l'ASB. « 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 1080 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'ASB 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.



## 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



### 19 septembre 2019 : Swiss Beer Award

Le Swiss Beer Award est organisé pour récompenser au plan national des bières de styles différents, brassées à travers la Suisse et le Liechtenstein. Les bières vainqueurs seront annoncées lors de la soirée publique de remise des prix le 19 septembre 2019 au Bierhübeli à Berne. Inscription : [www.swissbeeraward.ch](http://www.swissbeeraward.ch)