LE BRASSIN

Schweizer Brauerei-Verband
Association suisse des brasseries
Associazione svizzera delle birrerie
Associaziun svizra da bierarias

Newsletter de l'Association suisse des brasseries N° 2, septembre 2016

Éditorial

Chers amateurs de bière,
Chères amatrices de bière,

Vu la grande diversité des thèmes qui entourent la bière, nous vous proposons déjà la deuxième livraison de notre newsletter « Le brassin ». Notez que le titre de la version allemande, « BIER & WIR » est aussi celui du livre de Matthias Wiesmann paru en 2011. C'est l'ouvrage de référence concernant la bière et l'histoire des brasseries en Suisse. C'est grâce à l'aimable autorisation de l'auteur que l'Association suisse des brasseries a pu reprendre ce titre pour sa newsletter. Nous vous présenterons l'œuvre de Matthias Wiesmann et d'autres ouvrages sur la bière dans une prochaine édition.

Dans la présente newsletter, nous pencherons sur l'avenir de la bière suisse, la notion de « pression » et de son contenant, et le prochain championnat suisse des sommeliers de la bière.

Et pour accompagner votre lecture, je vous recommande une délicieuse bière suisse !

M. Kreber

Marcel Kreber
Directeur de l'Association suisse des brasseries

L'avenir de la bière suisse est assuré

En août 2016, 11 jeunes ont commencé leur formation de technologue en denrées alimentaires, option bière, qui sera sanctionnée par un certificat fédéral de capacité (CFC). Cet apprentissage exigeant s'étend sur trois ans. La formation de base est dispensée dans trois cadres différents : l'école professionnelle Strickhof à Wädenswil, l'entreprise formatrice et les cours interentreprises. L'Association suisse des brasseries (ASB) soutient la formation et se félicite de l'intérêt croissant pour l'apprentissage de l'artisanat brassicole à partir de la base.

Les « brasseurs » de naguère sont devenus depuis 2001 des « technologues en denrées alimentaires CFC ». Cette année, 2 jeunes femmes et 9 jeunes hommes ont choisi l'option bière et ont commencé leur travail dans des brasseries de toutes tailles. Même si, dans les brasseries modernes, le travail manuel recule et certains processus sont automatisés, il est important que les apprentis connaissent l'art de brasser la bière en partant des fondamentaux. Pendant les trois années de formation de base, ils apprennent à produire une grande diversité de bières à partir des matières premières, mais aussi à utiliser et à assurer l'entretien des équipements nécessaires. Les nombreux aspects abordés dans les cours interentreprises organisés par l'ASB apportent un précieux complément à la formation de base. Les cours interentreprises suivants sont proposés en deuxième année d'apprentissage : l'excursion-découverte du houblon à Stammheim, le stage en malterie en Allemagne et le calcul du brassin, y compris la création de la recette d'une bière. C'est d'ailleurs dans le cadre de ce cours qu'a été brassée la « bière des apprentis » pour la Journée de la bière suisse 2016. En plus de ces offres, un cours interentreprises de deux jours sur le thème de l'approvisionnement énergétique et du service à la pression est proposé en troisième année d'apprentissage.

En 2014 et en 2015, 8 jeunes gens avaient embrassé la formation de technologue en denrées alimentaires, option bière. Ils sont 11 cette année, et on en attend déjà 14 pour l'année prochaine. Bien que la profession de brasseur ne cesse de gagner en popularité, il n'est pas facile pour les entreprises formatrices de trouver de bons candidats parmi les intéressés. Il est vrai que les exigences posées aux apprentis sont toujours plus élevées, et il s'ensuit que de bons résultats scolaires sont devenus un passage obligé.

L'ASB, par le truchement de sa commission de la formation professionnelle, oeuvre aussi pour les professionnels déjà formés. Cette commission invite

ASSOCIATION SUISSE DES BRASSERIES

L'Association suisse des brasseries (ASB), fondée le 19 avril 1877, est l'organisation faîtière de l'industrie brassicole suisse. Les brasseries affiliées à l'ASB couvrent plus de 96 % des bières produites en Suisse et brassent quelque 260 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.

Faits au sujet de la bière

Vers la fin du XVIIIe siècle, certaines régions viticoles de Suisse romande ont interdit la fabrication et l'importation de la bière. On était d'avis que la consommation de bière était préjudiciable à la vente de vin.

FIND US ON...

Depuis quelques mois, l'Association suisse des brasseries est active par différents canaux des médias sociaux. Là, vous trouvez 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

tous les deux ans les formateurs, les experts et les enseignants et représentants de l'école Strickhof à un échange d'expériences. Ce rendez-vous est l'occasion de discussions intenses autour des thématiques d'actualité pour le monde brassicole, et de débats sur le développement de la formation. Par ailleurs, un cours d'une journée est proposé aux collaborateurs des brasseries en novembre. Les thèmes abordés changent chaque année : de la fabrication de la bière à l'art de tirer la bière à la pression, en passant par exemple par son stockage, la fermentation et l'embouteillage. Cette année, le cours était consacré à la question des matières premières.

Vu les chiffres disponibles, nous ne doutons pas qu'un grand nombre de jeunes seront à l'avenir intéressés par la formation de technologue en denrées alimentaires, option bière, et que la filière suisse de la bière a ainsi encore de beaux jours devant elle.

Trop peu de bière dans votre pression ?

« Garçon, je n'ai que 25 cl de bière dans ma pression ! » Sur le principe, aucun problème, car la notion de contenance standard d'une pression n'est pas et ne peut pas être réglementée, car son contenant n'est pas une mesure officielle.

Lorsqu'un client commande une pression dans un restaurant sans avoir consulté la carte des boissons au préalable, il ne peut pas savoir d'avance la quantité de bière qu'il aura dans son verre. Pourtant, il en va ainsi que, dans les restaurants ou lors des manifestations officielles, les boissons ne peuvent être remises que dans des récipients qui satisfont aux dispositions prescrites par l'ordonnance du Département fédéral de justice et police.

Aux termes de cette ordonnance, cela signifie concrètement que, pour autant que la contenance exacte de la pression vendue soit indiquée sur la carte, il n'y a pas tromperie. Ainsi, une « pression » peut contenir 30, 33 ou 25 cl de bière, du moment que la chose est clairement déclarée.

2ème championnat suisse des sommeliers de la bière

La première édition de ce championnat reste gravée dans les esprits. La date à laquelle les sommeliers suisses de la bière se mesureront à nouveau est désormais fixée : le deuxième championnat suisse des sommeliers de la bière aura lieu samedi 18 février 2017.

Le championnat est aussi l'événement qui détermine les sélections pour la participation au championnat du monde des sommeliers de la bière. Celui-ci, qui aura lieu le 10 septembre 2017 à Munich, réunit la fine fleur des sommeliers de la planète. 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.

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 de degré diplôme de l'académie Doemens.

Vous trouverez de plus amples informations sur le site www.bier-sommelier.ch et dans les prochaines livraisons de notre newsletter.

Impressum: Association suisse des brasseries, Engimattstrasse 11, Case postale 2124, CH-8027 Zurich
T 044 221 26 28, F 044 211 62 06, info@bier.ch, www.bier.ch, www.twitter.com/info_bier, www.facebook.com/schweizerbiere, www.instagram.com/schweizerbier