



Communiqué de presse

Rheinfelden, le 11 avril 2023

Feldschlösschen Bière de Cave: par les apprentis pour les nouveaux apprentis en brasserie

Trois apprentis technologues en denrées alimentaires, option bière ont développé et brassé la Feldschlösschen Bière de Cave. Disponible dès maintenant et pour une durée limitée dans certains supermarchés Coop, leur création sert une bonne cause: les recettes de chaque pack seront reversées au fonds de formation de l'Association suisse des brasseries (ASB), qui s'engage pour la relève des brasseurs en Suisse. Cette année, Feldschlösschen et Coop organisent la cinquième édition du projet «Bière des apprentis».

Ils ont hâte de trouver leur propre bière dans un supermarché Coop: Kilian, en 3^e année d'apprentissage du métier de brasseur chez Feldschlösschen, ainsi que Franco et Cédric, en 2^e année, ont commencé à réfléchir à une nouvelle idée de bière il y a déjà six mois. Du choix du style de bière aux premières décoctions d'essai, en passant par la sélection des matières premières, ils ont assumé l'entière responsabilité de la nouvelle Feldschlösschen Bière de Cave. Ce chef-d'œuvre est disponible dès maintenant et pour une durée limitée dans les grands supermarchés Coop, en pack de 6. Une bière de cave est une bière non filtrée et naturellement trouble qui était autrefois mise en bouteille directement au robinet de prise d'échantillon de la cuve de stockage (le «Zwickel»), raison pour laquelle la bière de cave est également connue sous le nom de «Zwickelbier». La Feldschlösschen Bière de Cave est légèrement trouble et houblonnée. Pour le houblonnage à froid, les futurs brasseurs ont opté pour les houblons aromatiques suisses Mandarina Bavaria et Cascade. Ceux-ci confèrent à la bière une note fruitée d'agrumes, notamment de mandarine, qui se marie à merveille avec le corps subtilement malté de la bière. Feldschlösschen Bière de Cave accompagne idéalement asperges à la sauce hollandaise, pommes de terre à l'eau ou jambon.

La Feldschlösschen Bière de Cave couronne déjà la 5^e édition du projet «Bière des apprentis», dont l'objectif est d'assurer la relève des brasseurs en Suisse. En 2019, les apprentis brasseurs de Feldschlösschen avaient brassé la Kristallweizen. Depuis, Coop et Feldschlösschen ont fait don du

produit de la vente au fonds de formation de l'ASB. Cela a permis de mettre en place un atelier de brassage moderne dont les apprentis de toutes les brasseries suisses peuvent profiter chaque année. L'ASB a pour objectif de mieux faire connaître et de rendre plus attrayante la formation de technologie en denrées alimentaires option bière.

[Images](#)

[Informations concernant la formation «Technologue en denrées alimentaires CFC, option bière»](#)

Pour toute demande de précisions:

Esin Celiksüngü, attachée de presse suppl. Feldschlösschen

Tél.: 058 123 43 86/ uko@fgg.ch

Ce texte peut être téléchargé en ligne sur www.feldschloessen.swiss

L'entreprise Feldschlösschen

Feldschlösschen, dont le siège principal est situé à Rheinfelden (Argovie), est la première brasserie et le plus important négociant de boissons de Suisse. L'entreprise, qui existe depuis 1876, emploie 1200 personnes sur 22 sites répartis dans toute la Suisse. Avec une gamme de plus de 40 propres bières de marque suisses et un portefeuille de boissons complet allant de l'eau minérale au vin en passant par les soft drinks, Feldschlösschen livre 25 000 clients dans la restauration, le commerce de détail et le commerce de boissons. Le succès de Feldschlösschen est fondé sur les valeurs solidement ancrées de la marque: pionnier, maître, partenaire. Elles constituent les fondations durables sur lesquelles Feldschlösschen agit en tant que leader du marché. www.feldschloessen.swiss

