

## Communiqué de presse

**Les brasseries Doppelleu Boxer et Bieraria Tschlin unissent leurs forces afin de proposer à leurs clients communs des services encore plus efficaces et durables.**

**Winterthur, février 19, 2020: les brasseries Doppelleu Boxer et Bieraria Tschlin concluent un partenariat et coopèrent dans les domaines de la logistique et de la distribution.**

### Allier ses forces

Doppelleu Boxer, qui produit des bières spéciales à fermentation haute signée Doppelleu Brauwerkstatt à Winterthur et des bières à fermentation basse à Bière du Boxer à Yverdon, est déjà fermement ancrée en Suisse grâce à ses deux sites de production.

Bieraria Engiadinaisa en revanche dispose de bases modestes dans la distribution. Jusqu'à présent, la brasserie distribuait son exceptionnelle bière bio pourvue du label Bourgeon uniquement à l'échelle locale. L'objectif est désormais de rendre la bière issue des montagnes grisonnes disponible dans toute la Suisse et non pas exclusivement dans la partie orientale du pays. C'est pourquoi les deux brasseries se soutiennent mutuellement et unissent leurs forces.

### Un bourgeon pour Tschlin

Le 14 novembre 2019, la brasserie Bieraria s'est vu décerner le Grand Prix Bio Suisse. «Nos quinze ans de dur labeur se sont révélés payants. Il s'agit de la confirmation officielle que nous sommes la meilleure entreprise bio suisse de l'année 2019. Cette récompense nous remplit de fierté», se réjouit Reto Rauch, directeur de Bieraria Tschlin.



# Doppelleu Boxer

## **La brasserie artisanale de Winterthour et d'Yverdon**

«Notre plus grande distinction est le grand nombre de prix nationaux et internationaux que nous avons gagnés grâce à notre assortiment varié et de qualité. La cerise sur le gâteau a été de remporter le titre de Meininger's Craft Brewer of the Year 2019 international. Etre désigné comme LA brasserie internationale par un concours de ce calibre donne des ailes et rend très fier», confirme Philip Bucher, directeur de Doppelleu Boxer AG.

## **De précieux alliés**

«Nous escomptons un suivi plus efficace des canaux existants qui mènent dans leur assortiment aussi bien les bières de Tschlin que celles de Winterthour et d'Yverdon», explique Philip Bucher, directeur de Doppelleu Boxer. «En termes de durabilité également, la logistique et la distribution s'avéreront plus avantageuses pour les deux partenaires. Les clients des quatre coins de la Suisse, issus de la restauration, du commerce spécialisé ou du commerce de détail, bénéficieront d'un vaste assortiment varié et de qualité, qui leur sera mis à disposition clé en main, de manière simple et fiable.»

## **Une coopération qui a de l'avenir**

En raison du nombre grandissant de brasseries en Suisse, les plus petites d'entre elles peinent à s'affirmer. «Fermer les yeux devant les défis du marché et se révolter contre les difficultés ne sert à rien», témoigne Philip Bucher. «Nous voulons empoigner ensemble le taureau par les cornes et essayer d'assurer notre succès grâce à des efforts communs.»

# Doppelleu Boxer

**Contact:**

Doppelleu Boxer AG  
Industriestrasse 40  
8404 Winterthour  
T +41 52 233 08 70  
[www.doppelleuboxer.ch](http://www.doppelleuboxer.ch)  
[christine.roth@doppelleuboxer.ch](mailto:christine.roth@doppelleuboxer.ch)  
Christine Roth, Marketing

Bieraria Tschlin SA  
Via dal Dazi 233  
7560 Martina  
T +41 81 860 12 50  
[www.bieraria.ch](http://www.bieraria.ch)  
[reto.rauch@grischa-management.ch](mailto:reto.rauch@grischa-management.ch)  
Reto Rauch, directeur

**La société Doppelleu Boxer AG**

Des bières modernes aux nobles houblons – fondée en 2012, la société Doppelleu Brauwerkstatt avec siège à Winterthour s’oriente aux styles de bière belge et anglo-saxon, misant par là sur une tendance mondiale croissante. Avec ses deux lignes de produits Chopfab et Doppelleu, la brasserie produit actuellement un assortiment de 15 bières à fermentation haute. Le houblon, le malt et l’eau constituent évidemment les ingrédients de base éprouvés. Cependant, pas n’importe quel houblon entre dans la composition de la bière: nous utilisons un houblon exclusif qui flatte le nez et les papilles et donne une belle finale pour un plaisir gustatif intense.

En octobre 2014, la brasserie a remporté deux Red Dot Design Awards pour l’image de marque globale et pour le design des bouteilles Chopfab et Doppelleu.

En juin 2014, elle s’est vu décerner le label de qualité «SEF.High-Potential» dans le cadre de l’initiative de croissance SEF4KMU. En outre, elle a obtenu en 2016 la plus haute distinction attribuée aux jeunes entreprises suisses: le «SEF Economic Award» dans la catégorie production et industrie. En 2019, Doppelleu Boxer a remporté le titre de Meininger’s Craft Brewer of the Year 2019 international.

Depuis la fusion avec la première brasserie romande Bière du Boxer SA, Doppelleu Brauwerkstatt AG est devenue la seule brasserie indépendante de Suisse ancrée au niveau national.

**Pour de plus amples informations:**

[www.doppelleuboxer.ch](http://www.doppelleuboxer.ch)

**L’entreprise Bieraria Engiadinaisa**

L’idée de fonder une brasserie en Basse-Engadine à Tschlin remonte à un atelier sur les perspectives d’avenir organisé par la commune de Tschlin au début du nouveau millénaire. C’est là qu’est également née l’idée de créer l’association «Bun Tschlin». Composée de plus de 20 petites entreprises locales indépendantes, l’association Bun Tschlin a pour objectif de s’allier pour la publicité et la promotion des ventes. Son nom romanche en dit déjà long: «les produits de Tschlin sont bons et de la région».

# Doppelleu Boxer

C'est en 2004 que la brasserie Bieraria Tschlin SA a vu le jour. Depuis sa fondation, Bieraria Tschlin SA produit des bières bio en misant entièrement sur la régionalité des ingrédients.

Ces créations de l'Engadine sont des bières bio non filtrées brassées à partir de malt d'orge des montagnes, d'eau de Tschlin, de houblon et de levure suisses. Cela a permis de créer des postes de travail et d'augmenter la chaîne de valeur des cultures dans l'Engadine.

Pour les variétés de bières contenant du malt de blé, un accord a pu être passé avec le monastère à Müstair, qui sème annuellement du blé bio pour le compte de Bieraria Tschlin SA. Ainsi la régionalité des produits est là aussi garantie.

**Pour de plus amples informations:**

[www.bieraria.ch](http://www.bieraria.ch)