

# Nouvelle bière pour sportifs sur le marché suisse : À BLOC

## Brassée en Suisse – cette bière artisanale pour les sportifs étend sa présence internationale

**Lausanne – 13 Juin 2018.** À BLOC annonce officiellement ce jour un partenariat avec la Brasserie du Jorat pour la commercialisation de sa bière artisanale en Suisse. La Brasserie du Jorat est un brasseur artisanal bien établi dans les environs de la ville de Lausanne, qui est la capitale olympique depuis 1994, et également la ville qui abrite de nombreuses fédérations sportives internationales. Le lancement de la bière À BLOC sur le marché suisse est prévu pour le 15 juin 2018, date qui coïncide avec l'épreuve sportive cycliste du Tour de Suisse, dans lequel plusieurs cyclistes et équipes seront en compétition, notamment l'équipe TEAM KATUSHA ALPECIN, basée à Genève, dont notre marque À BLOC est le partenaire officiel.

Né d'une passion pour le cyclisme et des bières de qualité, la mission des fondateurs de la marque À BLOC a été de proposer une bière la plus rafraîchissante et la plus appréciée possible pour l'après-course, avec un ajout de sels minéraux alpins provenant des montagnes suisses, pour une meilleure réhydratation. En Suisse, la Brasserie du Jorat brassera la bière blonde À BLOC, une bière non filtrée contenant notamment du blé Hefeweizen, et avec un taux d'alcool de 4,9 %. Par la suite, nous prévoyons le lancement d'une nouvelle Ultra Light IPA, avec seulement 1,2 % d'alcool et un faible taux en calories, mais toujours avec une belle saveur.

La Brasserie du Jorat, fondée en 2006 par Raoul Gendroz, a été récemment reprise par Henri Jung et Alexandre Clerc, avec une vision à long terme pour développer le business, tout en conservant le staff actuel. Henri et Alexandre ont notamment collaboré durant sept ans auprès de Scottish & Newcastle Switzerland SA (ex-Kronenbourg Suisse SA), où ils ont développé avec succès différentes marques de bière internationales sur le marché suisse. Henri Jung, 55 ans, a une grande expérience du monde brassicole puisqu'il a œuvré dans ce domaine d'activité durant 22 ans. Il apporte ses compétences au niveau du management, de la vente et du marketing. Alexandre Clerc, 46 ans, apporte non seulement ses compétences au niveau administration, logistique et finance, mais également un important réseau, ainsi que ses connaissances du marché de la bière

**Daan van Well**, co-fondateur et CEO de la marque À BLOC : *"La Suisse représente un marché idéal pour À BLOC. D'une part, le sport et de la vie extérieure font partie intégrante de la culture suisse ; d'autre part, chaque année de nombreux touristes viennent visiter les Alpes suisses, que ce soit en été ou en hiver. Nous sommes extrêmement heureux de ce partenariat avec Henri, Alexandre et leur compétent staff de Brasserie du Jorat. Ils apportent une riche expérience dans le marché de la bière en Suisse, et une véritable passion pour une bière artisanale de qualité. Nous sommes fiers que notre bière À BLOC puisse être brassée en Suisse par l'équipe de la Brasserie du Jorat."*

**Henri Jung**, co-proprétaire de la Brasserie du Jorat : *"À BLOC est un excellent complément à la gamme de la Brasserie du Jorat. Ce type de partenariat entre parfaitement dans notre stratégie d'expansion. Nous sommes ravis de faire partie de la famille À BLOC et souhaitons donner aux sportifs amateurs de bière la possibilité de déguster en Suisse une bière artisanale de qualité. Nous sommes impatients de les voir profiter de ce produit À BLOC Swiss made après leurs balades, leurs courses, leurs journées de skie ou leurs matchs. Ou alors simplement à l'occasion d'un pique-nique à la montagne ou d'un barbecue avec les amis !"*

Après les Pays-Bas, l'Australie, l'Afrique du Sud, le Royaume-Uni et le Danemark, la Suisse est le sixième pays où À BLOC sera distribué. À BLOC est actuellement brassée par quatre brasseries artisanales sur trois continents différents (Europe, Australie, et Afrique), chaque fois selon la même recette, avec des ajouts de sels minéraux alpins.

**Contacts :**

Suisse : [henri@brasseriedujorat.ch](mailto:henri@brasseriedujorat.ch), [alex@brasseriedujorat.ch](mailto:alex@brasseriedujorat.ch)

Renseignements généraux : [press@abloc.cc](mailto:press@abloc.cc)



---

## À PROPOS DE À BLOC

### **Craft Beer Made for Cyclists**

à BLOC brings together two of our favourite worlds: cycling and craft beer. We blended these and put them in a bottle, creating à BLOC Superprestige Natural Blonde Beer. The recipe has been designed to be the most refreshing post-ride beer you can have. It contains elements of a Pilsner, IPA and Hefeweizen, and the result is a great tasting crisp and refreshing, unfiltered and unpasteurised craft beer, rich in proteins and vitamin B. On top of that, we added Alpine Minerals making à BLOC the perfect beer for after a ride.

We're both local and global. We created the recipe with our master brewer in The Netherlands, and we work with craft brewers around the world to brew locally with the best ingredients. This enables us to brew our beer close to the cycling communities we serve around the world, making for a better quality beer and reducing transport. We sell online and we want to work with local bike couriers to deliver the beers. It's a win-win for everyone, and better for our planet!

More about the beer at [www.abloc.beer](http://www.abloc.beer)

## We Share The Ride

à BLOC is more than just a beer. Our goal is to unite cyclists around the world and celebrate the beauty of cycling. We believe that performances and challenging each other are some of life's greatest experiences. Through them, friendships are forged, especially in cycling. We ride hard, but we wait on the top of the climb to return together. So we can share our stories in good company. And with a great beer!

We created the wesharetheride.com platform to inspire cyclists and facilitate them going with friends to do what we like best: riding our bikes and discovering awesome places. So we're not just selling beer, we're creating a worldwide community of like-minded, passionate cyclists.

More about our community at [www.wesharetheride.com](http://www.wesharetheride.com)



à BLOCsalle de presse