



Communiqué aux médias  
Zoug, le 30 août 2018

# Préavis : La Suisse distille !

## Le 10 novembre 2018

**Pour la quatrième fois déjà les distillateurs suisses invitent le public à la Journée nationale des distillateurs « La Suisse distille ». Quarante-deux distilleries ouvriront leurs portes le 10 novembre et présenteront leur art de tradition.**

Tradition, culture et plaisir du palais. Ces trois éléments sont réunis dans les eaux-de-vie fines suisses. Mais les Suisses sont nombreux à ignorer que leur pays possède une tradition de la distillation d'une richesse extraordinaire. Chaque région, chaque village et même chaque établissement public se caractérise par ses spécialités et particularités. Que ce soit un kirsch monovariétal de Zoug, un café de l'Entlebuch, une poire William du Valais, un « Chrütter » parfumé d'Obwald, une noble pomme de terre du pays des Trois-Lacs, une absinthe exotique du Val-de-Travers, une belle eau-de-vie de fruit du lac de Constance ou une châtaigne exquise du Val Bregaglia, la tradition oblige. Mais en même temps, la filière se tourne aussi vers de nouvelles orientations. Elle expérimente autour des gins, whiskies et rhums en faisant preuve d'une forte volonté d'innover. Le choix de produits indigènes que le marché propose aujourd'hui au client impressionne. Et comme souvent, les produits suisses se distinguent par leur qualité incomparable. Il vaut la peine d'aller à la découverte de l'empire des spiritueux suisses.

### Journée de découverte à la distillerie

La mondialisation généralisée en cours menace dans une certaine mesure cette culture suisse des eaux-de-vie. Les plus touchés sont les petites distilleries qui se sont spécialisées en production d'eaux-de-vie fines de caractère des régions. La Journée nationale des distillateurs « La Suisse distille » (le samedi 10 novembre 2018) entend contrer cette tendance. L'action est destinée à renforcer la compréhension du consommateur pour la valeur des spiritueux suisses. Quarante-deux distilleries invitent leurs clients pour une visite. Que veut dire « distiller » ? Que distille-t-on ? Comment capture-t-on les arômes caractéristiques ? Les maîtres distillateurs présenteront leur art avec passion et ont hâte d'accueillir le plus grand nombre possible de Suisses et Suissesses passionnés de bons goûts. La journée sera agrémentée de divers délices cuisinés dans et autour de l'alambic

Pour en savoir plus, consultez [www.la-suisse-distille.ch](http://www.la-suisse-distille.ch).

Pour en savoir plus

**Augustin Mettler**, Président Schweizer-Brenner SOV

Téléphone +41 79 467 40 05, e-mail [augustin.mettler@rosmarin-kommunikation.ch](mailto:augustin.mettler@rosmarin-kommunikation.ch)

**Beatrice Rüttimann**, Fachmitarbeiterin Kommunikation/Marketing

Téléphone +41 41 728 68 30, e-mail [beatrice.ruettimann@swissfruit](mailto:beatrice.ruettimann@swissfruit)

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

[www.facebook.com/swissfruit](https://www.facebook.com/swissfruit)

**Fruit-Union Suisse**

Baarerstrasse 88, CH-6300 Zoug, téléphone +41 41 728 68 68, fax +41 41 728 68 00, [sov@swissfruit.ch](mailto:sov@swissfruit.ch)



[www.instagram.com/swissfruit](https://www.instagram.com/swissfruit)

La Fruit-Union Suisse (FUS) défend les intérêts du secteur fruitier. L'association nationale de défense professionnelle a pour objectif la mise en place de conditions-cadre favorables pour la production et la transformation. La FUS défend les intérêts des quelque 13 000 acteurs du secteur fruitier face aux autorités, d'autres associations de défense professionnelle et au grand public. Des prestations importantes sont les informations sectorielles, la promotion des ventes de fruits et produits de fruits indigènes, la formation initiale et continue.