

VETROTIME

MARCHÉ
Brasseries locales

ACTUALITÉS
Emballage en verre
pour les produits
laitiers

SERVICE CLIENTS
Un niveau élevé de formation initiale
et continue dans l'ensemble du groupe

04 TROUVAILLES	Noël
06 ACTUALITÉS	Bouteille en verre allégée pour le lait
08 FORMATION CONTINUE	Promouvoir la relève, former du personnel qualifié
09 MARCHÉ	Passion pour le brassage de la bière
18 NOUVEAUX MODÈLES	Variété de verres
24 CLIENTS	Des bouteilles élégantes pour des vins raffinés
26 ÉCLATS DE CULTURE	Expositions et décorations de bar audacieuses

Mentions légales

Rédaction et texte:
Corporate Communication
Vetropack Holding SA, Bülach

Conception: Arnold & Braun
Grafik Design, Lucerne

Impression: Kalt Medien AG, Zug

Papier: LuxoArt Silk non
grainé, sans bois, couché recto-
verso, semi-mat

Ce numéro de Vetropack a été
imprimé sur du papier recyclé FSC,
sans incidence sur le climat.

**Le lien direct avec Vetrotime: les nouveaux codes QR**

Vous avez manqué un numéro
de Vetrotime? Le code QR
suivant vous permet de consulter
les anciens numéros:



À propos de la couverture. La bière fraîchement brassée est un pur plaisir! Si les préférences en matière de bière peuvent faire débat, sa diversité est indiscutable. Les associations d'arômes sont créatives, sauvages, et parfois audacieuses. La première gorgée de bière est une invitation aux suivantes. Rien d'étonnant puisque la bière conserve parfaitement son goût original dans les bouteilles en verre. Les gravures, les impressions à l'écran de soie ou les étiquettes sont un régal pour les yeux et leurs formes de véritables caresses pour les mains.



Chères lectrices, chers lecteurs,

En feuilletant la toute dernière édition de Vetrotime, trois grands sujets me frappent particulièrement. Vous savez tous que la perception sélective est individuelle. Même si nous voyons tous la même chose, chacun d'entre nous voit ou perçoit quelque chose de différent.

C'est le thème de la bière qui a tout d'abord attiré mon attention, non seulement parce que la page de couverture renvoie indirectement au salon BrauBeviale organisé du 13 au 15 novembre, mais aussi en raison de la passion avec laquelle tous les brasseurs conjuguent qualité, innovation et plaisir. «Nous mettons tout notre cœur dans ce que nous faisons»: tel est leur engagement.

Le «feu intérieur» des collaborateurs Vetropack est entièrement dédié à la qualité. Nous ne nous contentons pas de le dire, nous le prouvons. Nous souhaitons un leadership de qualité et veillons par conséquent à faire de ce concept le pilier fondamental de nos actions et de nos réflexions. Aussi encourageons-nous nos futurs et actuels collaborateurs à atteindre cette qualité Vetropack globale. C'est la raison pour laquelle nous avons pour la première fois nommé un responsable de la gestion des ressources humaines, de la formation initiale et de la formation continue: Nuno Cunha, spécialiste de la gestion des ressources humaines. Son expérience va nous permettre de nous développer encore plus comme une équipe et un sparring-partner. Vous êtes peut-être surpris que je vous raconte tout ça. C'est simplement que c'est en nous améliorant que nous pourrions mieux vous servir. Le «Leadership in Quality» et la formation en tant qu'apprentissage tout au long de la vie constituent une garantie de service à la clientèle – de la production à la comptabilité, de la vente à la technologie, du service à la clientèle à la réception.



Avez-vous par ailleurs remarqué les reproductions de nos bouteilles et de nos bocaux sous forme de décorations pour le sapin de Noël? J'ignorais complètement leur existence. Et la double page «Étonnant» pages 4 et 5 m'a beaucoup amusé. Je serai désormais plus attentif aux décorations du sapin. Et j'espère qu'il en sera de même pour vous.

Chères lectrices, chers lecteurs, je vous souhaite par avance une bonne et heureuse année 2019!

Sincères salutations,

A handwritten signature in blue ink, which appears to read 'J. Reiter'.

Johann Reiter
CEO Vetropack Holding SA



TROUVAILLES

Le verre est utilisé pour la fabrication d'une multitude d'objets et les décorations du sapin de Noël ne se limitent pas aux boules en verre, comme en témoignent les nombreux objets qui rappellent la production de Vetropack: des bouteilles de bière et de mousseux, des bocaux de conservation des fruits et des légumes, ou encore le célèbre pot à lait, qui fait un véritable retour sous forme de bouteille de lait. Nous n'avons certes encore jamais produit Wolfgang Amadeus Mozart, mais la bouteille ventrue de la célèbre liqueur Mozart vient de chez nous.







HISTOIRE D'UNE RÉUSSITE

Bouteille en verre allégée pour le lait

Le verre connaît un grand renouveau. Des études montrent que les Autrichiens sont de plus en plus nombreux à souhaiter des emballages en verre. Berglandmilch eGen, la plus grande entreprise autrichienne de transformation et de distribution du lait, répond à la demande des consommateurs, tandis que Vetropack Austria livre les emballages en verre correspondants.

«Nous sommes partis de l'idée que les consommateurs recherchent de plus en plus une alternative aux emballages en carton et en plastique, et que cette alternative est le verre. La tendance actuelle nous donne raison», déclare Josef Braunshofer, directeur général de Berglandmilch, expliquant le retour du conditionnement en verre pour le lait et les yaourts. L'entreprise, qui produit également les marques Schärddinger, Stainzer, Tirol Milch et Lattella, propose depuis le printemps 2018 du lait en bouteilles en verre blanc de 1 litre et des yaourts en pots de 450 grammes. «Nous souhaitons que les clients soient libres de choisir l'emballage qu'ils préfèrent», poursuit Josef Braunshofer.

Collaboration avec Vetropack Austria

Vetropack Austria produit ses emballages en verre à Kremsmünster, en Haute Autriche. «Dans le cadre d'une analyse de marché, nous avons cherché une forme de bouteille idéale, qui soit adaptée à notre entreprise et à nos produits, nous distingue de la concurrence sur le marché et qui – mot-clé: souvenirs d'enfance –, rappelle autant que possible les célèbres formes de bouteilles du passé. C'est ainsi qu'est né ce nouveau design, développé en collaboration avec Vetropack.» En plus de la qualité, le site a également été un critère déterminant.

«Nous voulions impérativement que les bouteilles soient produites en Autriche, d'une part en raison des courtes

voies de transport, mais aussi parce que le taux de collecte du verre usagé est de l'ordre de 90 pour cent en Autriche. De même, en tant que producteur régional, il est important pour nous que tous nos produits proviennent d'Autriche.»

Lors de la production d'emballages en verre, il convient d'harmoniser les souhaits des clients et les défis techniques. La longue expérience des spécialistes du verre s'est à cet égard avérée très utile: «Au cours des premières discussions, nous avons dû nous concentrer sur le design des nouvelles bouteilles. L'aide de Vetropack nous a alors été très précieuse», déclare Josef Braunshofer.

Premier essai

Les premières bouteilles ont été proposées dans les rayons des supermarchés – sous la marque Schärddinger «Berghof» – en avril 2018. La demande était là dès le début, et les premiers projets d'amélioration ont été lancés peu après: «Après quatre mois, nous avons, en collaboration avec Vetropack, pu alléger notre bouteille de lait et obtenir un poids de 420 grammes», se réjouit Josef Braunshofer. Cet allègement réduit la consommation d'énergie lors de la production des bouteilles et limite ainsi les émissions de CO₂. Ces optimisations en termes de poids ont également un impact positif sur la logistique. «Nous visons un poids de 405 grammes, voire pourquoi pas en dessous de 400 grammes.»

Poursuite du développement

Pour optimiser un récipient en verre, le groupe Vetropack utilise notamment la «méthode des éléments finis». Cette dernière permet de trouver le compromis idéal entre l'esthétique et l'efficacité. Grâce à cette méthode, les verriers définissent quelles zones des bouteilles ou des verres sont soumises à une charge particulièrement élevée ou une charge plutôt faible. Les corps en verre ne sont alors pas analysés sous forme globale mais «dissociés» en corps partiels, dont la structure est plus facile à analyser que celle du corps en entier. Cette méthode permet par conséquent à Vetropack d'identifier, de renforcer ou de modifier les zones du récipient en verre fortement sollicitées. La quantité de verre utilisée est réduite dans les zones moins sollicitées. Grâce à la «méthode des éléments finis», Vetropack peut ainsi modifier les bouteilles de manière presque invisible à l'œil nu, et ainsi les produire encore plus efficacement et dans le respect des ressources.

Les tests de remplissage de la bouteille de lait de 405 grammes sont déjà en cours. Les moules ont été adaptés à la production de bouteilles. La bouteille de lait optimisée présente désormais un volume ras bord plus élevé. Les spécialistes travaillent déjà également sur une variante allégée pour le verre à yaourt.

Version jetable ou consignée

Berglandmilch a fait le choix de bouteilles à usage unique pour ses nouveaux emballages. «Nous ne sommes pas convaincus par l'idée selon laquelle les bouteilles consignées représentent l'unique réponse aux questions environnementales», déclare Josef Braunhofer. Toutes les études à ce sujet datent déjà de quelques années. Or la situation a depuis beaucoup évolué. Le transport mais aussi le nettoyage des bouteilles en verre s'effectuent aujourd'hui avec des moyens complètement différents.» Afin d'établir des données claires et significatives permettant de comparer l'option jetable et l'option réutilisable, Berglandmilch prévoit de renouveler les études à ce sujet.

La question de l'intérêt écologique des bouteilles consignées réside pour Berglandmilch dans le contenu de la bouteille: «Le nettoyage des bouteilles d'eau ou de bière est moins fastidieux. C'est une autre chose pour les produits laitiers, en raison de leur consistance. Les résidus de matières grasses et la matière sèche qui résultent de l'évaporation ne sont que deux exemples des critères à prendre en compte lors du nettoyage des bouteilles de lait consignées.»

Vetropack Austria participera également à l'étude et fournira à Berglandmilch des données concrètes et des chiffres actuels. Le producteur d'emballages en verre l'a toujours fait jusqu'ici, et a ainsi soutenu le travail de relations publiques de Berglandmilch eGen. «Comme depuis le début de notre collaboration, nous faisons également confiance à Vetropack et aux spécialistes pour trouver la solution la plus efficace dans ce domaine.»



Le verre – une tendance européenne

La tendance au verre n'est pas un phénomène purement autrichien: une étude menée à l'échelle européenne par la Fédération européenne du verre d'emballage FEVE montre que les jeunes Européens sont tout particulièrement attentifs aux matériaux d'emballage: 3 personnes interrogées sur 4 préfèrent le verre à d'autres matériaux. L'étude explique clairement ce constat: le verre constitue pour les personnes interrogées le matériau d'emballage le plus sûr et le plus écologique. En effet, aucune migration n'a lieu entre les emballages en verre et leur contenu. Le verre protège le produit qu'il contient comme un coffre-fort.



SERVICE CLIENTS

Promouvoir la relève, former du personnel qualifié

Des collaborateurs bien formés et motivés ainsi qu'une production moderne sont des piliers de la satisfaction de la clientèle. C'est la raison pour laquelle le centre de formation du groupe a été ouvert il y a près d'un an à Pöchlarn, en Autriche. En septembre, Nuno Cunha a été nommé responsable des ressources humaines, de la formation et du développement du personnel du groupe.

La production industrielle du verre exige des compétences techniques approfondies dont l'acquisition nécessite généralement une expérience pratique poussée. Les spécialistes doivent par ailleurs répondre à des exigences de plus en plus élevées, d'autant plus que la technologie ne cesse d'évoluer. Il est important de rester dans la course et de connaître et maîtriser les dernières technologies. Pour compter parmi les meilleurs, il faut pouvoir compter sur des collaborateurs bien formés dans tous les champs d'activité. Vetropack intègre par conséquent pleinement la formation initiale et continue dans le service clients, et s'est fixé pour objectif, avec le slogan «Leadership in Quality», de jouer un rôle de pionnier en matière de qualité. Chez Vetropack, la qualité se reflète dans tous les secteurs d'activité – de la production à la comptabilité, de la vente à la technique, du service clients à la réception.

«Celui qui renonce à s'améliorer cesse d'être bon.»

Cette citation de l'écrivaine autrichienne Marie von Ebner-Eschenbach illustre parfaitement la philosophie d'entreprise du groupe Vetropack.

que l'ouverture du centre de formation, Vetropack a créé l'apprentissage de «Technicien/ne en ingénierie du verre». En septembre dernier, les neuf premiers technicien(ne)s en ingénierie du verre ont commencé leur apprentissage à Pöchlarn (voir encadré). Ces deux exemples illustrent l'engagement de Vetropack dans la promotion de la relève et la formation de spécialistes.

Cet automne, Nuno Cunha a été nommé responsable des ressources humaines, de la formation et du développement du personnel du groupe Vetropack. «Mon objectif est d'atteindre un niveau de formation initiale et continue élevé dans l'ensemble du groupe, ce dont tous profiteront: les collaborateurs, les clients et l'entreprise», déclare Nuno Cunha.

«Car nous devons nous développer en permanence pour relever avec succès des défis en constante évolution.»



Afin de garantir une production ultramoderne, Vetropack propose depuis près d'un an des cours aux collaborateurs de la production dans le centre de formation du groupe à Pöchlarn. Presque au même moment

Un apprentissage moderne et prometteur

L'apprentissage de technicien/ne en ingénierie du verre aborde tous les secteurs technologiques de la production du verre – du génie mécanique et de la technique d'automatisation au récipient en verre fini, en passant par la composition et la fusion du verre. Après une formation de trois ans et demi, les technicien(ne)s en ingénierie du verre surveillent, commandent et optimisent les processus de production.

BRASSERIES LOCALES

Passion pour le brassage de la bière

Les bières locales sont en plein essor et donnent un nouvel élan au marché. Des brasseries établies de longue date et de jeunes entrepreneurs développent avec passion et créativité de nouveaux produits. Car les amateurs de bière ont pris goût aux spécialités locales et en redemandent. Vetrotime s'est intéressé à cette tendance et s'est rendu dans sept brasseries locales dynamiques et innovantes. Elles sont établies en Suisse, en Autriche, en Tchéquie, en Croatie, en Italie, en Slovaquie et en Ukraine.



Qualité, innovation et plaisir

Les trois fondateurs de la bière suisse du Simmental Björn Thoma, Tristan Mathys et David Ziörjen ont pris goût à la bière artisanale en Floride. La brasserie Simmental compte au total sept collaborateurs. La gamme standard comprend également deux lagers et deux ales. D'autres sortes de bière sont proposées selon la saison. L'année dernière, la brasserie a produit près de 100 000 litres de bière.

«Il y a beaucoup de bonnes bières», estime Björn Thoma. «La bière est une affaire de goût. Mais il y a quelques principes

de base à respecter en matière de qualité. Aucune fausse note, aucun défaut d'arôme ne doit survenir lors du processus de brassage ou du stockage. Il est par ailleurs agréable de reconnaître le style de bière annoncé lors de la dégustation.» L'eau des deux sources régionales confère aux bières du Simmental leur goût particulier. La bière préférée de Björn Thoma varie en fonction du temps et de son humeur. L'été, il optera plutôt pour une lager légère tandis que l'hiver, il savourera volontiers une pale ale un peu plus corsée.



Björn Thoma souligne que Vetropack a été choisi par la brasserie il y a trois ans lors du salon BrauBeviale, principalement en raison de Vratislav Prevor, responsable Vins et Spiritueux de Vetropack Suisse. «L'une des plus grandes brasseries au monde se trouvait à côté de nous. Le contrat portait sur plusieurs millions de bouteilles. Nous négocions pour notre part une palette de bouteilles par livraison! On nous a accordé du temps, ce qui est un facteur important pour la réussite à long terme de l'entreprise.» La brasserie du Simmental conditionne exclusivement sa bière dans des bouteilles en verre. Chaque contenant a des avantages et des inconvénients. En Suisse, la préférence des clients va à la bière en bouteille.



David Ziörjen (directeur technique), Björn Thoma (finances et vente) et Tristan Mathys (directeur des achats, de la production et du marketing)

«Nous souhaitons développer en Ukraine une culture de la bière variée»

De manière très générale, à quoi reconnaît-on une bonne bière?

Mikulin Vasyl: La bonne bière est fabriquée par un brasseur passionné et compétent à partir d'ingrédients de qualité supérieure. Les goûts et les préférences varient mais la qualité doit être là.

Comment vous est venue l'idée d'ouvrir une brasserie?

C'est presque toujours la même chose. Les amateurs de bière ne trouvent pas les boissons qu'ils souhaitent. Alors ils se mettent à brasser eux-mêmes. Nous voulons développer en Ukraine une culture de la bière variée. En collaboration avec nos amis et nos fans, nous souhaitons explorer l'univers immense de la bière.

Combien de variétés et combien d'hectolitres brassez-vous?

Selon la saison, notre gamme comprend 10 à 14 bières. Nous avons par ailleurs plus de 100 bières spéciales, qui reflètent notre goût pour l'expérimentation. La quantité varie d'une bière à l'autre.

Si vous deviez résumer votre bière en trois mots, quels seraient-ils?

Qualité, expérimentation et plaisir.

Quelle est votre variété préférée et pourquoi?

J'apprécie personnellement les bières fermentées sauvages et mixtes. Elles sont tellement variées et complexes. Mais chaque bière bien brassée est un véritable plaisir.

Qu'est-ce qui vous plaît dans la bière de manière générale?

Sa diversité! La bière est une boisson adaptée à toutes les occasions, toutes les saisons et toutes les ambiances. Elle peut être acidulée, sucrée ou amère, comme la vie, mais elle se boit toujours avec plaisir.

Qu'est-ce qui vous plaît particulièrement dans votre métier?

J'apprécie énormément de rencontrer des gens passionnants et créatifs et de partager avec eux notre passion commune et nos idées.

Pourquoi avez-vous choisi Vetropack comme fournisseur?

Nous choisissons nos partenaires en appliquant le même principe que pour le brassage de nos bières: la qualité est le maître-mot.

Pour quelle raison préférez-vous les bouteilles en verre?

Chaque emballage a ses avantages et ses inconvénients. Les bouteilles en verre sont le conditionnement le plus répandu pour la bière. Notre première ligne d'emballage est en outre parfaitement adaptée aux bouteilles en verre.

Que pensez-vous des bouteilles en PET ou des canettes?

Chaque emballage présente des aspects pratiques. Les canettes sont légères et protègent la bière de la lumière. Le verre est plus traditionnel. Le PET convient pour un entreposage de courte durée de la bière en fût.



Mikulin Vasyl, fondateur de la brasserie Varvar



Durable, harmonieuse et amère

La brasserie slovaque IKKONA ne produit pas seulement ses bières dans la petite brasserie de Rožňava, dans l'est du pays, mais également dans d'autres brasseries spécialisées dans les bières artisanales, si celles-ci possèdent les capacités et la technologie de brassage adaptée au style de bière souhaité. IKKONA brasse environ 1500 hectolitres de bière chaque année, actuellement dans quatre grandes brasseries. «Nous fabriquons la majeure partie de nos bières en Slovaquie, mais certaines de nos bières de spécialité sont produites en République tchèque et en Belgique», déclare Ladislav Kovács, fondateur de la brasserie. Près de 15 variétés de bière différentes sont fabriquées tout au long de l'année.

«La concurrence est forte entre les petits brasseurs. Nous cibons les bières de qualité supérieure à des prix raisonnables. Nous accordons également une grande importance à la diversité des bières de fermentation basse, à savoir les bières lager. Une autre priorité de la brasserie est le conditionnement de la bière dans des bouteilles en verre légères à usage unique dotées de jolies étiquettes», explique Ladislav Kovács. Sa bière préférée est la HEAVEN'S DOOR, une bière belge forte qui contient, en plus de six variétés de malt spécial et quatre variétés de houblon, également du genièvre et de la sauge. «La dégustation de bière est toujours une belle expérience gastronomique.»

Ladislav Kovács est brasseur par passion. Il aime la créativité qui naît du processus de production d'une bière. Une bière fraîche et équilibrée est un plaisir dont on ne se lasse pas, souligne-t-il.

Ladislav Kovács collabore avec Vetropack Nemšová depuis la création d'IKKONA en 2014. Il est important pour nous que les bouteilles de 0,3 litre, qui sont les plus appréciées, soient fabriquées en Slovaquie. La qualité et les prix proposés sont satisfaisants et la communication avec Vetropack est également excellente.» Le verre a toujours été et restera le meilleur emballage pour la bière. Les meilleurs restaurants du monde proposent exclusivement le vin, la bière et l'eau minérale dans des emballages en verre. «Le récipient en verre forme en outre une barrière imperméable optimale entre la boisson et l'air ambiant, et préserve ainsi sa qualité.»



Le propriétaire Ladislav Kovács dans sa brasserie





«La bière n'est jamais aussi bonne que dans des emballages en verre»

Qu'est-ce qui caractérise une bonne bière?

Jiří Michalovič: L'envie d'en boire immédiatement une autre.

Comment vous est venue l'idée d'ouvrir une brasserie?

Je travaille depuis longtemps dans le secteur de l'alimentation et de la bière. J'ai tenu un bar pendant un certain temps et j'ai commencé à brasser la bière moi-même chez moi. Cette activité s'est finalement transformée en brasserie commerciale.

Quelle est la taille de votre brasserie?

Nos 25 cuves de brassage contiennent jusqu'à 40 000 litres de bière mais nous restons, avec nos 15 collaborateurs, une petite brasserie, ou en tout cas une brasserie de taille moyenne.

Combien de variétés et combien d'hectolitres brassez-vous?

Nous brassons près de 50 variétés de bière, dont beaucoup sont disponibles toute l'année. Des éditions spéciales sont également proposées. Cette année, nous brassons au total environ 5000 hectolitres.

En quoi vos bières sont-elles différentes des autres?

Notre bière est excellente!

Si vous deviez résumer votre bière en trois mots, quels seraient-ils?

Un seul mot suffit: délicieuse.

Quelle est votre variété préférée et pourquoi?

La 11 Mazák extra-amère. Lorsque vous buvez cette bière, vous sentez son amertume sur la langue et vous ne pouvez plus vous en passer.

Qu'appréciez-vous dans la bière de manière générale?

Sans doute l'alcool. Sinon, il faudrait que je travaille dans une entreprise de boissons sans alcool.

Qu'est-ce qui vous plaît particulièrement dans votre métier?

La bière.

Quelles sont vos dernières réalisations?

Nous avons cette année remporté plusieurs prix de la bière en Tchéquie et à l'étranger. Mais avec sa note d'agrumes légère et rafraîchissante, notre bière «Jour d'été» est selon moi l'une de nos plus grandes réalisations de cette année.

Pourquoi avez-vous choisi Vetropack comme fournisseur?

Nous privilégions la collaboration avec des fournisseurs locaux. Et Kyjov n'est vraiment pas loin de notre brasserie.

Pour quelle raison préférez-vous les bouteilles en verre?

Le goût de la bière, qu'elle soit servie en bouteille ou à la pression, est meilleur dans du verre. Les clients sont de plus en plus nombreux à préférer les bouteilles en verre. C'est pourquoi nous proposons ce conditionnement.

Que pensez-vous des bouteilles en PET ou des canettes?

Ces emballages sont malheureusement encore demandés, car tous les clients ne souhaitent pas de bouteilles en verre. Mais par chance, ces tendances sont en recul et le conditionnement de la bière artisanale dans du verre a le vent en poupe.



Les brasseurs Miroslav Dobeš et Martin Vaculík, le propriétaire Jiří Michalovič et le concierge Jakub Kondei

Émerveillement, qualité et simplicité

Les bières de la brasserie autrichienne Schloss Eggenberg se caractérisent par leur goût régional très apprécié dans le monde entier, comme le souligne le maître brasseur Thomas Lugmayr. Avec une production de 130 000 hectolitres par an et une vingtaine de variétés de bière, la brasserie fait partie des brasseries de taille moyenne d'Autriche. Le brasseur Thomas Lugmayr apprécie de pouvoir fabriquer un si bon produit dans le cadre de son métier. «La fabrication a toujours quelque chose de mystique», ajoute-t-il. Ce mysticisme se reflète également dans le grand nombre de variétés. Tout ce qui a bon goût est autorisé. Il n'y a plus

de mauvaises bières. La bière préférée de Thomas Lugmayr est actuellement la Sommerfrisch, une bière rafraîchissante faiblement alcoolisée, houblonnée et aux arômes d'agrumes.

Thomas Lugmayr aime créer de nouvelles variétés de bière aux saveurs exceptionnelles. Son travail et la bière le passionnent: «La bière est une boisson totalement naturelle et un aliment sain. Consommée avec modération, elle est bonne pour la santé», déclare-t-il en souriant.

Le partenariat avec Vetropack Austria est une vraie réussite. La brasserie partage avec Vetropack le souci de la





qualité. «Nous souhaitons entretenir de bonnes relations avec nos fournisseurs.» Comme la bière, les emballages en verre existent depuis longtemps. «Les propriétés du verre en font un matériau idéal pour les aliments.» Le conditionnement de la bière dans des bouteilles en PET ou des canettes est justifié dans certaines régions ou certaines situations. Mais de manière générale, la bouteille en verre consignée est à bien des égards la meilleure option.



Le brasseur Thomas Lugmayr dans sa brasserie Schloss Eggenberg

«La bière n'en finit jamais de m'étonner»

De manière très générale, à quoi reconnaît-on une bonne bière?

Andrej Čapka: Comme dans la plupart des professions, la passion et la capacité à relever de nouveaux défis constituent une bonne base. Mais le maintien de cette qualité nécessite au final un processus qualitatif et de bons ingrédients.

Comment vous est venue l'idée d'ouvrir une brasserie?

En tant que pionnier de la scène de la brasserie artisanale locale, j'ai développé mon potentiel entrepreneurial pendant dix ans. C'est ainsi qu'est née Zmajska, la première brasserie artisanale croate.

Quelle est la taille de votre brasserie?

L'actuel potentiel de production est de l'ordre de 10 000 hectolitres et 10 variétés par an. La production dépend fortement de la variété et de l'emballage et peut facilement être étendue de 30 pour cent grâce aux travaux préalablement effectués (salle de brassage, installation d'emballage, nouvelle installation).



En quoi vos bières sont-elles différentes des autres?

Nos bières sont à la fois précises et constantes, et possèdent une signature caractéristique.

Si vous deviez résumer votre bière en trois mots, quels seraient-ils?

Précise, équilibrée et constante.

Quelle est votre variété préférée et pourquoi?

Je n'ai pas de bière préférée. Mais des brasseries comme Sierra Nevada, Brewdog ou Russian River Brewing Compagny y sont pour beaucoup dans l'admiration que je porte à la bière.

Qu'appréciez-vous dans la bière de manière générale?

Sa capacité à toujours m'étonner.

Qu'est-ce qui vous plaît particulièrement dans votre métier?

La possibilité qui m'a été offerte de transformer un hobby en une entreprise prospère qui emploie aujourd'hui plus de dix collaborateurs.

Quelles sont vos dernières réalisations?

Nous avons récemment reçu le prix «Ratebeer Award» en tant que meilleure brasserie de Croatie, et notre Russian Imperial Stout vieillie en fût a été élue meilleure bière de Croatie. Cette bière était ma préférée lorsque je brassais encore à domicile, et c'est elle qui m'a notamment incité à ouvrir une brasserie.

Pourquoi avez-vous choisi Vetropack comme fournisseur?

Vetropack est un partenaire fiable qui n'a pas hésité à

entamer une collaboration alors que je n'étais qu'un jeune entrepreneur. Ce que j'apprécie le plus chez Vetropack, c'est la passion de l'entreprise pour ses produits, que l'on retrouve dans chaque division.

Pour quelle raison préférez-vous les bouteilles en verre?

Parce qu'elles préservent extrêmement bien la qualité de la bière pendant une longue période. Les bouteilles en verre sont par ailleurs plus écologiques que les autres emballages et 100 pour cent recyclables.

Que pensez-vous des bouteilles en PET ou des canettes?

Les bouteilles en PET sont moins bonnes en termes de qualité de la bière, d'environnement et de comportement des consommateurs. Les canettes de bière ont une durée de vie même lorsqu'elles sont vides et la perception du client n'est pas la même que pour le verre.



L'équipe de la brasserie croate Zmajska.

Bière artisanale brute et pure

Matteo Minelli et son épouse ont fondé la brasserie Flea par amour et par attachement à leur ville de Gualdo Tadino, en Italie. La ville est réputée pour la qualité exceptionnelle de ses nombreuses sources. La bière «Birra Flea» doit son nom à la forteresse médiévale Rocca Flea qui surplombe Gualdo Tadino. Les noms des différentes bières évoquent des personnages médiévaux, des protagonistes et des mythes de l'histoire de la ville.

Des travaux d'extension de la production, de l'entrepôt et des bureaux sont actuellement en cours dans la brasserie Flea. Un laboratoire de qualité occupera par ailleurs prochainement une place centrale dans la brasserie. «Nous souhaitons augmenter la production, disposer de machines à la pointe de la technologie, développer une technique de brassage encore plus écologique et embaucher davantage», explique Matteo Minelli. Les amateurs de bière doivent également pouvoir découvrir et déguster la bière sur place. Parmi ses dix bières standard, on trouve une bière légère, une bière blanche, une bière forte ou encore une bière sans gluten. À Noël, la brasserie propose une bière aux arômes

de cannelle et de cardamome. La brasserie Flea produit environ 12 000 hectolitres de bière par an.

«Notre bière se caractérise par des matières premières de haute qualité, et notamment une eau de source extrêmement pure et d'un malt d'orge provenant d'une exploitation familiale d'Ombrie», déclare Matteo Minelli. La qualité et le professionnalisme de Vetropack ont par ailleurs été des critères déterminants dans le choix de Vetropack comme fournisseur. «Les bouteilles en verre protègent parfaitement nos bières délicates en préservant leur goût d'origine. Il est essentiel que notre bière puisse continuer à fermenter dans la bouteille.»



La brasserie Flea italienne est située en Ombrie, entourée de nombreuses sources avec une eau excellente.



«BIÈRE D'OUVERTURE»

Bienvenue à Puidoux

Cet été, la brasserie Docteur Gab's établie en Suisse romande a emménagé dans de nouveaux locaux. La bière «Pou Pou Puidoux», conditionnée dans des bouteilles en verre couleur cuvée de Vetropack Suisse, a été spécialement créée pour l'événement.

Cet été, 17 ans après sa fondation, la brasserie suisse Docteur Gab's a opté pour le changement. Les tentes des halles de la Claie-aux-Moines à Savigny ont ainsi été démontées et remontées sept kilomètres plus loin, à Puidoux. Le succès de Docteur Gab's est en effet désormais tel que ses locaux étaient devenus trop étroits. «Les nouvelles installations nous offrent davantage d'espace pour étendre notre production», déclare Reto Engler, responsable de la production et de la communication.

À l'occasion de l'ouverture des nouveaux locaux le 30 juin 2018, les brasseurs ont créé une bière d'ouverture uniquement proposée ce jour-là et conditionnée dans des bouteilles de l'usine Vetropack suisse. Mais la vaste gamme de bières de Docteur Gab's peut toujours être dégustée par les amateurs de Docteur Gab's dans les bouteilles en verre de 0,33 litre de Vetropack Suisse.



SAUCE ÉPICÉE

Arôme intense bien préservé

La bouteille en verre blanc de 0,25 litre destinée à la sauce soja d'Aiko est produite par Vetropack Austria dans l'usine de Pöchlarn, en Basse Autriche.

Poids optimisé, épaules biseautées et diamètre réduit: la bouteille en verre blanc utilisée pour le produit «Salsa de Soja» tient bien en main. La bouteille en verre léger conçue pour la marque Aiko est fabriquée par Vetropack Austria par procédé pressé-soufflé. La sauce soja est également conditionnée en Autriche par l'entreprise Mautner Markhof Feinkost GmbH.

La célèbre entreprise d'épicerie fine fabrique en outre des produits classiques tels que la moutarde à l'estragon, des spécialités à base de raifort et divers vinaigres spéciaux. Elle est réputée dans l'univers culinaire autrichien depuis 170 ans.



Vous êtes à la recherche d'un emballage en verre pour des aliments ou des boissons?
Plus de 900 articles sont proposés dans notre catalogue en ligne. Ouvrez simplement ce code QR!

FESTIF

Vin mousseux à l'apéritif ou pour accompagner un repas

Vetropack Italia fabrique les bouteilles de vin couleur cuvée destinées au vin mousseux «Ribolla Gialla Extra Brut» de Tenimenti Civa. La bouteille de 0,75 litre avec ses épaules arrondies et son long col accompagnent parfaitement les événements festifs. Les lettres T et C, initiales du producteur viticole Tenimenti Civa, sont gravées sur l'étiquette en papier blanche.

La ribolla gialla est un cépage ancien provenant la région agricole de Friuli Venezia Giulia. Tenimenti Civa produit des vins secs et des vins mousseux à partir de ce cépage à Bellazzoia di Pivoletto, sur les collines orientales du Frioul. Le dernier né est un vin jaune paille aux arômes délicats de citron, de sauge et de fraises des bois.

Cet agréable mousseux rafraîchissant se déguste idéalement à 8 °C à l'apéritif ou pendant le repas. Il accompagne parfaitement le poisson, les légumes, ou encore des toasts beurrés garnis de truite arc-en-ciel.



BIÈRE PORTUGAISE

Rafrâichissement au houblon

La verrerie autrichienne de Kremsmünster produit les bouteilles en verre brun au design sobre et limpide destinées à la bière portugaise Sagres.

Une nouvelle gravure représentant le célèbre logo en forme de bouclier orne la zone d'épaule de la bouteille en verre de 0,33 litre de la bière portugaise Sagres. Vetropack Austria fabrique la bouteille à long col et capsule couronne dans son usine de Kremsmünster. Le récipient en verre brun au corps long et mince tient bien en main.

Membre du groupe néerlandais Heineken, Sagres est l'une des deux grandes marques de bière du Portugal. Elle doit son nom à la ville portugaise éponyme mais est produite dans la région de Lisbonne. La Sagres Branco est une bière pils légèrement amère. Avec sa belle couleur dorée, elle se savoure aussi bien lors d'une excursion à la plage que chez soi, tout simplement.



LIQUEUR ÉPICÉE

Boisson délicate

La liqueur Appenzeller Alpenbitter est fabriquée à partir d'ingrédients 100 pour cent naturels. L'usine Vetropack suisse produit les bouteilles en verre vert destinées à cette eau-de-vie épicée.

La bouteille en verre vert de 0,1 litre a tout d'une grande: avec une teneur en alcool de 29 pour cent, la liqueur Appenzeller Alpenbitter contient 42 herbes et épices. Les bouteilles maniables sont fabriquées à St-Prex par Vetropack Suisse. Le col long et légèrement incurvé se fond de manière fluide dans les épaules arrondies, conférant à la bouteille en verre un design unique. Au-dessus de l'étiquette représentant le paysage montagneux d'Appenzell, les mots «Charakter» («caractère»), «Stil» («style») et «Persönlichkeit» («personnalité») sont gravés sur la bouteille à embouchure «pilfer-proof».

En 1902, le Suisse Emil Ebnetter effectue des expériences à partir des herbes médicinales de son pays natal. C'est ainsi que commence l'histoire de la célèbre liqueur épicée. Cette eau-de-vie contient notamment de la racine de gentiane, du genièvre, de l'anis et des feuilles de menthe poivrée. L'entreprise familiale veille sur la recette comme sur un trésor.

HÉRITAGE CULTUREL

Eau-de-vie à base de baies de genièvre

L'eau-de-vie à base de baies de genièvre Borovička fait partie intégrante de l'héritage culturel slovaque. Depuis plus de 90 ans, l'entreprise OLD HEROLD s.r.o. est restée fidèle à la recette originale, pour le plus grand plaisir des gourmets. L'usine Vetropack slovaque de Nemšová fabrique les bouteilles en verre blanc destinées à cette eau-de-vie.

Le col court de la bouteille en verre blanc de l'eau-de-vie de genièvre Borovička se fond en douceur dans le corps droit à travers des épaules prononcées. Vetropack Nemšová produit les bouteilles d'un litre conçues pour l'eau-de-vie distillée par l'entreprise OLD HEROLD s.r.o. selon une recette traditionnelle.

Le secret de la Koniferum borovička, communément appelée «Koniferka», réside dans une recette traditionnelle à base d'ingrédients naturels et d'une «légère» teneur en alcool. Son goût rafraîchissant provient d'un distillat de qualité supérieure résultant de la distillation en deux étapes du moût fermenté à partir de la pulpe des baies de genièvre.

«Koniferka» est l'une des marques les plus populaires de Borovička en Slovaquie. Chaque année, les Slovaques accueillent leurs amis avec près de 40 millions de petits verres d'eau-de-vie. C'est la raison pour laquelle OLD HEROLD a étendu son offre de Koniferum borovička à une bouteille d'un litre du modèle Lider.





FÉMININ

Vin mousseux sucré

Vetropack Gostomel fabrique les nouvelles bouteilles en verre couleur cuvée destinées au vin mousseux sucré Ukrainske. Élégantes et gracieuses, on les trouve parmi les bouteilles de vins mousseux dans les rayons des supermarchés.

Lancée en 1992 par la société ukrainienne Stolichny, la gamme de vins mousseux Ukrainske a été spécialement conçue pour les femmes. Le design de la bouteille de mousseux couleur cuvée de l'usine Vetropack de Gostomel est également exclusif. La bouteille de 0,75 litre à embouchure de vin mousseux diffuse une élégance et une grâce que souligne l'étiquette bleue et or tout aussi raffinée.

«Ukrainske» est proposé sous forme de vin mousseux blanc ou rosé et décliné dans les quatre variantes blanc demi-sec, blanc mi-sucré, blanc sucré et rosé sucré. Le vin de Stolichny est vendu sous le slogan «Aussi savoureux que la nature». La boisson et le design de la bouteille diffusent un mélange de tradition et de modernité.

RICHE EN MINÉRAUX

Design moderne pour une eau précieuse

L'eau minérale Fatra conditionnée dans des bouteilles en verre de l'usine Vetropack slovaque provient de la région la plus montagneuse de Slovaquie. L'eau se reflète dans le design exceptionnel de la bouteille inspiré du cristal.

Telle un cristal, l'eau minérale Fatra slovaque est précieusement conservée dans le nouvel emballage en verre de Vetropack Nemšová. Le design moderne des bouteilles en verre vert de 0,25 litre a été créé par le designer tchèque Jan Čapek et lui a valu l'obtention du prix «Grand Czech design». La surface de la bouteille reflète la forme de nombreux cristaux tandis qu'au centre, le nom de l'eau minérale est gravé dans le verre.

L'eau minérale conçue pour les hôtels, les restaurants et les cafés provient de la source de la région Turiec. Située au nord-ouest du pays, la région est notamment entourée des parcs nationaux de la Petite Fatra et de la Grande Fatra. C'est à ces deux parcs nationaux que l'eau riche en minéraux doit son nom.





SOBRIÉTÉ

Thé naturel

«Kaluko natürlich» est un thé rouge à base de thé aux fruits, de thé noir et de thé à la menthe. L'usine Vetropack autrichienne de Pöchlarn produit la bouteille en verre blanc de 0,25 litre destinée à cette boisson végétale.

D'une sobriété absolue, le design de la nouvelle bouteille en verre blanc de Vetropack Austria est conçu pour le thé autrichien Kaluko. L'impression à l'écran de soie est tout aussi sobre et limpide: un nom simple au tracé à la fois droit et hardi. La bouteille à long col et fermeture twist-off offre une visibilité totale sur la boisson rouge.

Il y a quelques années, deux habitants du Vorarlberg se sont lancés dans la fabrication de leur propre thé glacé. Rapidement, la boisson est arrivée en tête des ventes dans leurs cinq cafés viennois. Le lancement d'une vaste opération de commercialisation était donc évident. Pour le conditionnement et la vente des bouteilles, la start-up est soutenue par l'entreprise familiale Rauch Fruchtsäfte, également établie dans le Vorarlberg.

Le mélange de thé aux fruits, de thé noir, de thé à la menthe, d'extraits de jus de fruits, de gingembre et de menthe confère au thé glacé un arôme très naturel. Fabriqué sans aucun additif, Kaluko est disponible dans une sélection de boutiques et dans de nombreux établissements gastronomiques.

JOLIE

Petite bouteille, grand plaisir

L'usine Vetropack croate de Hum na Sutli fabrique les bouteilles en verre blanc de 0,25 litre destinées au nouveau thé glacé de San Benedetto, proposé dans les arômes citron et pêche.

Vetropack Straža produit des bouteilles en verre pour le fabricant de boissons italien San Benedetto depuis 1975. La bouteille de 0,25 litre en verre blanc conçue pour le thé glacé «Indian Black Tea» est l'une de ses dernières créations. Fabriquée par procédé soufflé-soufflé, la bouteille est dotée d'une capsule couronne et se distingue par un col et une zone d'épaule courts. Son corps cylindrique est recouvert d'un élégant sleeve thermorétractable dans les tons or et orange. Les amateurs de thé glacé ont le choix entre le thé noir indien aromatisé au citron ou à la pêche.

En 1956, San Benedetto a ouvert à proximité de Venise la première usine destinée à l'embouteillage de l'eau minérale des sources San Benedetto et Guizza. Autrefois petit producteur local, San Benedetto est aujourd'hui une entreprise internationale présente dans plus de 100 pays.





HOMMAGE

Variété d'arômes

L'usine Vetropack croate de Hum na Sutli produit les bouteilles en verre blanc destinées à la légendaire boisson Cockta. Dans son nouvel emballage, cette dernière est encore plus mise en valeur dans les supermarchés des Balkans.

Résolument ancré dans la culture populaire, le Cockta est l'une des boissons gazeuses les plus populaires des Balkans. Le design de la célèbre boisson a été entièrement retravaillé par l'agence espagnole Pointbleu de Barcelone. La bouteille de 0,275 litre de Vetropack Straža à bouchon à vis présente une surface d'étiquette inhabituelle, qui nécessite un positionnement extrêmement précis lors de la production. La silhouette élancée de la bouteille en verre blanc est soulignée par son col en forme de l'églantine, l'un des ingrédients de la boisson. La surface du corps, à l'exception du long col, est finement structurée.

Le goût irrésistible de Cockta à base de caramel, d'églantine et d'un mélange de onze plantes rencontre un très grand succès depuis 1953. Cette variété d'arômes est bien préservée dans la bouteille en verre.

PRODUIT RAFFINÉ

Parfaite protection

Une chose est certaine: les conserves fines doivent être conditionnées dans du verre. En plus d'être parfaitement protégés, les produits sont visuellement mis en valeur dans le bocal en verre de 205 millilitres de Vetropack Austria, entièrement retravaillé pour Grossauer Edelkonserven.

L'usine Vetropack autrichienne de Pöchlarn veille à la présentation réussie des variantes de pesto de l'entreprise autrichienne Grossauer Edelkonserven. Le contenu et l'emballage sont harmonisés et le logo est incrusté en relief sur la face avant du bocal. L'étiquette en papier assortie du nom de l'entreprise relie le couvercle et le verre et sert de sceau de sécurité. Le bocal en verre à fermeture twist-off est idéal pour la conservation du produit à base d'huile et préserve toute la pureté du goût du pesto. L'étiquette naturelle entoure le col du verre de 205 millilitres à l'aide d'un cordon en fibres naturelles. Les pestos au look revisité sont disponibles dans le commerce et sur les marchés depuis mai dernier.

L'histoire de l'entreprise Grossauer Edelkonserven située dans la vallée du Kamptal a débuté il y a environ 14 ans dans les vignes familiales, lorsque le propriétaire Stefan Grossauer a commencé la culture de légumes. Grossauer Edelkonserven propose un assortiment haut de gamme de pestos déclinés dans de nombreuses variantes: originales, classiques, régionales, saisonnières ou encore internationales.



Sur demande, nous développons et produisons vos emballages en verre personnalisés et parfaitement aboutis: colorés ou raffinés – c'est vous qui choisissez.



STAATSKELLEREI ZÜRICH

Des bouteilles élégantes pour des vins raffinés

La Staatskellerei Zürich, en Suisse, est l'un des producteurs de vin les plus renommés du canton de Zurich. La première pierre de l'entreprise a été jetée en 1862 par le poète et amateur de vin Gottfried Keller, également chancelier d'État. Presque toute la gamme est depuis peu conditionnée dans des bouteilles en verre de l'usine Vetropack suisse.



Vins d'un seul cépage, cuvées exclusives, vins de Porto ou mousseux: le maître de chai Fabio Montalbano (à gauche) et le directeur général Christoph Schwegler produisent avec leur équipe d'excellents vins.

Une centaine de viticulteurs du canton de Zurich livrent leurs raisins à la Staatskellerei Zürich, à partir desquels cette dernière fabrique de grands vins à proximité du siège de Vetropack Holding. Chaque année, la Staatskellerei transforme 300 tonnes de raisin et produit, selon le millésime, près de 450 000 bouteilles de vin. Ce vin est disponible dans des bouteilles en verre de Vetropack Suisse. La Staatskellerei a récemment transposé presque toute sa gamme de vins rouges, rosés, blancs et de spécialités dans des bouteilles en verre Vetropack. Les bouteilles standard de 0,75 litre sont de couleur cuvée (Vetropack Suisse) et blanche (Vetropack Austria).

Les étiquettes en papier ou la version imprimée – impression à l'écran de soie décorée par l'entreprise autrichienne Kurt

Mayer Verpackungsglas GmbH – sont assorties du nom du vin et du logo du producteur. Leur design sobre s'harmonise avec la forme élégante des bouteilles.

Hier comme aujourd'hui

L'origine de la Staatskellerei Zürich, située en plein cœur du paysage rhénan, remonte à l'année 1862. Gottfried Keller,



poète suisse également chancelier d'État et amateur de vin, a veillé à ce que la cave du couvent de Rheinau devienne la propriété de l'administration cantonale après la dissolution de l'abbaye bénédictine. Sa signature a scellé la fusion de la cave du monastère avec la cave de l'hôpital de Zurich. La Staatskellerei Zürich avait alors pour mission d'approvisionner en vin les institutions et les hôpitaux du canton. L'entreprise appartient à Mövenpick Wein AG depuis 1997.

Sous la direction du maître de chai Fabio Montalbano, la Staatskellerei Zürich marie habilement tradition et modernité. C'est aujourd'hui l'un des plus grands producteurs de vin de Suisse alémanique. De plus en plus populaires, ses nombreuses spécialités ne sont généralement vendues qu'en petites quantités.

PRIX VETROPACK

Vive les vieilles vignes

Le Prix Vetropack a cette année été décerné au vin blanc «Chasselas Vieille Vigne» du domaine viticole vaudois «Les Propriétés de la ville de Payerne». Le jury a été conquis par l'arôme équilibré de ce vin de qualité.



On se bonifie avec le temps, dit-on. L'adage, souvent utilisé lors de dégustations, s'applique parfaitement au vin suisse «Chasselas Vieille Vigne», à la condition qu'il se réfère aux vignes. Ces dernières s'étendent en effet depuis 40 ans sur les vignobles du lac Léman, dans le canton de Vaud. Le chasselas a reçu cette année le Prix Vetropack dans le cadre du concours international des vins de Zurich, en Suisse. Le Prix Vetropack est décerné chaque année par Vetropack AG au producteur du meilleur vin blanc ou vin rouge suisse issu d'un grand cépage. L'équipe du domaine

agricole «Les Propriétés de la ville de Payerne» pourra ainsi concevoir avec Vetropack AG une bouteille de vin entièrement personnalisée.

La première édition du concours international des vins de Zurich a eu lieu il y a 25 ans. Depuis, l'intérêt suscité par cette manifestation et, partant, le nombre de vins proposés chaque année n'ont cessé d'augmenter. En plus du Prix Vetropack, un prix anniversaire a été décerné cette année dans le cadre des prix spéciaux.

ÉCLATS DE CULTURE



Décoration au-dessus du bar de l'hôtel

Les clients du bar de l'hôtel apprécient de savourer de délicieuses boissons dans des bouteilles en verre raffinées. Mais même vides, ces dernières peuvent également être un véritable plaisir pour les yeux. De nombreuses bouteilles en verre vert et brun ont été placées au-dessus du bar de l'hôtel, formant une somptueuse œuvre d'art. Les bouteilles sont fixées sur une vitre qui se reflète telle un miroir. Dès le premier coup d'œil, un observateur averti remarque que des bouteilles sont également fixées sur la face inférieure. Le design moderne de l'œuvre d'art du vitrier Zand, Autriche, s'intègre harmonieusement dans le décor en bois aux accents plutôt rustiques du bar. Un exemple réussi du mariage du moderne et de la tradition.

MARITIME

Façonné par les vagues

La mer est à la fois apaisante et menaçante. Les caractéristiques de cet élément vital ont de tout temps fasciné les hommes. C'est notamment le cas de l'artiste néo-zélandais Ben Young, établi sur la côte de l'île du Nord. Cet artiste autodidacte réalise depuis 15 ans des œuvres d'art en verre. En plus de s'y refléter, l'eau en constitue l'élément central. Le Néo-zélandais travaille le verre plat à la main et superpose les couches une à une, formant ainsi un motif ondulé. «J'aime transformer les formes bidimensionnelles en créations tridimensionnelles», déclare Ben Young, dont les œuvres ont été exposées en Australie et dans le monde entier à côté de celles de prestigieux artistes verriers. Les travaux de Young associent le verre à divers matériaux. «J'utilise volontiers le béton comme matériau de base, car il offre un fort contraste physique et visuel fort avec le verre. L'union des deux univers n'en finit pas de me fasciner.»





© Porthemka glass museum

EXPOSITION

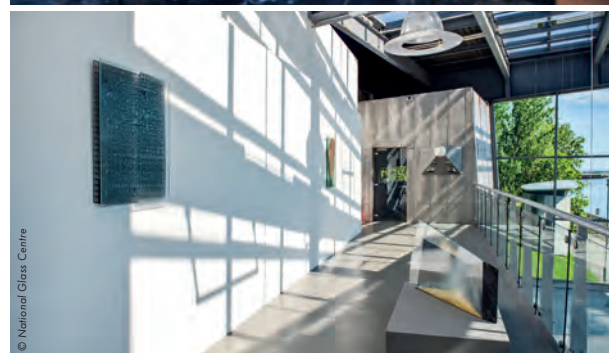
Le verre n'est pas seulement un excellent matériau d'emballage pour les aliments et les boissons. Il a également sa place sur la scène artistique. L'artiste américaine Karen LaMonte est titulaire d'un bachelor dans le secteur du verre de la célèbre Rhode Island School of Design américaine. Ses élégants vêtements en verre ont été exposés jusqu'au 4 novembre 2018 au musée Porthemka de Prague, en Tchéquie. Karen LaMonte a appris l'art de la fabrication du verre dans la ville de Železný Brod en Bohême du Nord, également connue sous le nom de ville du verre. La région a tant plu à l'artiste qu'elle s'y est depuis établie.

PRODUCTION DE VERRE EN ANGLETERRE

Situé dans le nord-est de l'Angleterre, le National Glass Centre appartient à l'université Sunderland. Une foule d'informations sur le verre contemporain et sur la fabrication du verre sont proposées dans le cadre de nombreux ateliers et expositions. Le vaste bâtiment de 3250 mètres carrés a été inauguré par le prince Charles en 1998. Il est en outre chauffé par la chaleur émise par les fours de fusion.



© National Glass Centre



© National Glass Centre

La production du verre jouit d'une longue tradition à Sunderland, autrefois plus grand centre de construction navale au monde. Le centre se trouve à proximité de l'ancienne abbaye de Monkwearmouth-Jarrow. Les vitraux ont été fabriqués par des verriers français en 682, à la demande du moine bénédictin Benedict Biscop. La production industrielle du verre est apparue au 18^e siècle. L'emplacement était idéal en raison des grandes quantités de charbon bon marché et du sable de qualité supérieure venu de la mer Baltique. Stuart Miller, ancien professeur d'histoire à l'Université de Sunderland, en est convaincu: l'industrie du verre n'aurait pas pu naître et se développer sans les autres industries de la région. Le verre fabriqué à Sunderland est réputé dans toute l'Angleterre.



© Ben Young

**Adresses points de vente****Suisse**

Téléphone +41 44 863 34 34
Fax +41 44 863 34 45
marketing.ch@vetropack.com

Autriche

Téléphone +43 2757 7541
Fax +43 2757 7541 202
marketing.at@vetropack.com

République tchèque

Téléphone +420 518 733 111
Fax +420 518 612 519
marketing.cz@vetropack.com

Slovaquie

Téléphone +421 32 6557 111
Fax +421 32 6589 901
marketing.sk@vetropack.com

**Croatie, Slovénie,
Bosnie Herzégovine,
Serbie, Monténégro,
Macédoine, Kosovo**

Téléphone +385 49 326 326
Fax +385 49 341 154
prodaja@vetropack.com

Ukraine

Téléphone +380 4439 241 00
Fax +380 4597 311 35
sales.ua@vetropack.com

Italie

Téléphone +39 02 458771
Fax +39 02 4587714
sales.it@vetropack.com

Autres pays d'Europe de l'Ouest

Téléphone +43 7583 5361
Fax +43 7583 5361 225
export.west-europe@vetropack.com

Autres pays d'Europe de l'Est

Téléphone +420 518 733 341
Fax +420 518 612 519
export.cz@vetropack.com