



BIER-SOMMELIER



Seit 1877 | Depuis 1877 | Dal 1877 | Dapi 1877

Communiqué de presse du 21 août 2017

## L'équipe nationale suisse des sommeliers de la bière est prête pour le championnat du monde

**Le 21 août 2017, les quatre meilleurs sommeliers de la bière de Suisse se sont retrouvés pour un entraînement en vue du championnat du monde des sommeliers de la bière, qui se déroulera le 10 septembre 2017 à Munich. Les quatre membres de l'équipe nationale des sommeliers de la bière ont pratiqué la présentation d'une bière et ont présenté avec maestria des bières spéciales à un public avisé.**

Le deuxième championnat suisse des sommeliers de la bière s'est déroulé le 18 février 2017. Dans des joutes de haut niveau, les sommeliers de la bière se sont affrontés pour le titre et une des quatre places de l'équipe nationale, qui représentera la Suisse au championnat du monde le 10 septembre à Munich. Après les épreuves préliminaires, c'est finalement Patrick Thomi (Winterthur) qui l'a emporté en finale, juste devant Fabian Albrecht (Fiesch), Martin Droeser (Gelterkinden) et Kurt Althaus (Interlaken).

Les quatre sommeliers de la bière s'étaient déjà retrouvés en mai et en juin 2017 pour les deux premiers entraînements officiels en vue du championnat du monde. Lors de ces réunions préparatoires, les représentants de l'équipe nationale ont notamment travaillé à reconnaître et à classer correctement des styles de bières et des bouquets typiques et à proposer des accords mets-bière réussis. Le 21 août 2017, nos quatre champions se sont retrouvés dans le bar à bière Au Trappiste à Berne pour le dernier entraînement avant le Mondial. Ils ont commencé par mettre à l'épreuve leurs connaissances brassicoles dans un test théorique, avant de s'entretenir avec Roger Brügger, champion suisse des sommeliers de la bière 2015/2016, qui a partagé son expérience du championnat du monde.

En finale du championnat du monde à Munich, les sommeliers de la bière devront se plier à l'exercice qui consiste à présenter une bière en la mettant en valeur. En fin d'entraînement, c'est donc à l'épreuve reine pour tout sommelier de la bière que nos champions ont dû se plier : la présentation d'une bière. Les membres de l'équipe nationale ont chacun dû choisir bière dans une petite sélection, pour la présenter ensuite un public très connaisseur. Le jury, constitué de Roger Brügger et Marcel Kreber, directeur de l'Association suisse des brasseries, ainsi que d'une sélection d'experts issus du public, a évalué les présentations et dispensé de précieux conseils. Cette séance d'entraînement a été l'occasion pour nos quatre sommeliers de la bière d'enrichir leur bagage et de peaufiner la préparation pour le championnat du monde. Nous tenons d'ores et déjà les pouces pour notre équipe nationale en vue des joutes mondiales du 10 septembre 2017 à Munich.

Pour de plus amples informations :

Christoph Lienert  
Collaborateur scientifique  
Association suisse des brasseries  
044 221 26 28,  
[christoph.lienert@getraenke.ch](mailto:christoph.lienert@getraenke.ch)

[www.biere.swiss](http://www.biere.swiss)  
[www.bier-sommelier.ch](http://www.bier-sommelier.ch)  
[www.twitter.com/info\\_bier](https://twitter.com/info_bier)  
[www.facebook.com/schweizerbiere](https://www.facebook.com/schweizerbiere)  
[www.instagram.com/schweizerbier](https://www.instagram.com/schweizerbier)

L'ASB, fondée le 19 avril 1877, est l'organisation faîtière du secteur brassicole suisse depuis 140 ans. Les brasseries affiliées couvrent plus de 95 % de la production de bière indigène et brassent plus de 270 bières de qualité. Le secteur brassicole suisse génère directement ou indirectement 48 000 emplois et réalise un chiffre d'affaires de plus d'un milliard de francs.