

## Éditorial

Chers amateurs de bière,  
Chères amatrices de bière,

L'Association suisse des brasseries (ASB) vous souhaite, avec un petit temps de retard, une belle année et une pléiade d'événements heureux en 2017. Cette année, l'ASB célèbre son 140e anniversaire, comme en atteste le logo créé pour l'occasion.

Cette année anniversaire ne sera pas avare en événements : en sus du 2<sup>e</sup> championnat suisse des sommeliers de la bière et de la Journée de la bière suisse, l'ASB vous réserve plusieurs nouvelles activités. Laissez-vous surprendre !

Dans la présente édition de notre newsletter, vous découvrirez, dans une interview de Roger Brügger, champion suisse en exercice des sommeliers de la bière, un aperçu des défis que devront relever les participants au 2<sup>e</sup> championnat suisse des sommeliers de la bière.

Je vous souhaite une lecture pétillante !



**Christoph Lienert**

Sommelier suisse de la bière  
Collaborateur scientifique  
Association suisse des brasseries

## Entretien avec le 1<sup>er</sup> champion suisse des sommeliers de la bière

**Au début de 2015, Roger Brügger remportait le 1<sup>er</sup> championnat suisse des sommeliers de la bière et se qualifiait du même coup pour le championnat du monde des sommeliers de la bière, où il a décroché un excellent 5<sup>e</sup> rang. En tant que champion national en titre, il a été beaucoup demandé sur la scène brassicole suisse. Retour sur une période passionnante et riche en événements.**

*Cher Roger, tes deux ans en qualité de champion suisse des sommeliers de la bière touchent bientôt à leur terme. Une pointe de tristesse ?*

Non, ça ne me rend pas triste. C'était une période vraiment passionnante, avec une foule de beaux souvenirs et surtout de précieux contacts. Mais ça a aussi été un sacré défi d'être à la hauteur des exigences que je m'étais fixées. Comme je ne travaille pas dans la branche et que je devais beaucoup prendre sur mon temps libre pour me préparer, j'ai traversé de jolies phases de stress. Je n'ai pas pu répondre favorablement à toutes les sollicitations, ce que je regrette profondément. Mais c'était souvent incompatible avec mon emploi régulier.

*Quel a été le temps fort de ton règne ?*

Il y en a eu beaucoup. La participation au championnat du monde des sommeliers de la bière à Rio en 2015 avec Marcel Alber, vice-champion suisse, a certainement été un moment très spécial. L'ASB s'est montrée très généreuse en parrainant notre participation, et je profite de l'occasion pour la remercier encore une fois chaleureusement. J'ai aussi beaucoup apprécié la réception à Langenthal après le championnat du monde. J'ai même eu droit à un hommage en forme de discours du maire de la ville au restaurant Bierhaus. J'ai aussi trouvé sensationnelle la cérémonie de remise de l'ordre de la bière organisée dans un cadre nouveau par l'ASB, surtout avec la nouvelle décoration tout à fait spectaculaire.

*As-tu reçu beaucoup de demandes de participation à des événements ?*

J'ai pu régulièrement donner des renseignements à des revues et rédiger des articles sur le thème de la bière et des accords mets-bière. Pendant l'été, au plus fort de la saison des grillades, et en particulier autour de l'Euro 2016, j'ai aussi donné nombre d'interviews à des stations radio sur le thème



de la bière. J'ai dû décliner de nombreuses sollicitations pour des dégustations qui se déroulaient la semaine, et souvent loin de mon domicile. Mais j'ai notamment pu présenter une conférence au Slow Food Market à Berne au printemps 2016. La tendance aux produits régionaux de fabrication artisanale et le mouvement des craft beers font très bon ménage. J'ai eu grand plaisir à siéger dans le jury du Beer Contest d'une enseigne spécialisée dans la bière et le tabac, ce qui m'a permis d'évaluer des dizaines de bières de brasseurs amateurs et de microbrasseries. Je suis également fier d'avoir été sollicité pour rédiger tous les textes sur les accords mets-bière du guide « Schweizer Biere 2016/2017 » et aussi d'avoir pu intégrer l'équipe des sommeliers chargés de décrire les nouvelles bières de l'édition 2017/2018.

*Quelle a été la sollicitation la plus particulière ?*

Je n'ai pas eu demande vraiment bizarre, mais le plus grand défi a peut-être été de devoir acheter une bière de chacune des nations qui ont participé à l'Eurofoot 2016. L'article a paru dans le supplément de « Schweizer Illustrierte ». Pour le Belarus

## ASSOCIATION SUISSE DES BRASSERIES

L'Association suisse des brasseries (ASB), fondée le 19 avril 1877, est l'organisation faitière de l'industrie brassicole suisse. Les brasseries affiliées à l'ASB couvrent plus de 95 % des bières produites en Suisse et brassent quelque 270 bières de qualité. L'industrie brassicole suisse réalise un chiffre d'affaires de plus d'un milliard de francs. Environ 48 000 emplois dépendent directement ou indirectement de la branche.

et l'Irlande du Nord, il n'a malheureusement pas été possible de trouver une bière moyennant des recherches raisonnables.

*Un champion suisse des sommeliers de la bière peut-il encore juste prendre plaisir à boire une bière, ou analyse-t-il automatiquement chaque produit qui lui est présenté ?*

Je peux toujours profiter d'une bière. Je suis même content quand je peux de temps à autre simplement partager une bière avec des amis, sans qu'on attende de moi que j'analyse le breuvage. Personnellement, j'ai énormément appris pour ma propre brasserie d'amateur au cours de la formation de sommelier de la bière suisse. Je peux faire une analyse organoleptique de mes propres bières et, surtout, déceler les défauts de brassage. Même si cela m'amène parfois à jeter tout un brassin parce que je ne le trouve pas à la hauteur.

*Quel regard portes-tu sur le marché actuel de la bière en Suisse ?*

Il est encore très dynamique. Le nombre des microbrasseries explose littéralement. Et de leur côté, les grandes brasseries et les établissements de taille moyenne introduisent de nouvelles spécialités sur le marché national. J'ai même pu en goûter quelques-unes pour donner mon avis avant la mise sur le marché. Dans ces cas, j'ai toujours insisté pour ne pas être cité nommément. Je voulais rester neutre et éviter que mon image soit utilisée par telle ou telle brasserie.

*Toi, le sommelier, quel serait ton souhait pour la bière en Suisse ?*

Je souhaite encore plus de choix dans la restauration et, si possible, pas seulement des bières d'une seule brasserie.

*Quels conseils peux-tu donner aux participants au 2<sup>e</sup> championnat suisse des sommeliers de la bière, qui aura lieu le 18 février 2017 ?*

En tous les cas, relisez bien le support de cours. Le championnat comprend un volet théorique. Préparez-vous en dégustant différents styles de bière, en prenant des notes concernant leurs caractéristiques. Remémorez-vous les bouquets typiques.

*Quelle est ta bière préférée en ce moment ?*

De manière générale, j'aime beaucoup les IPA, les Pale Ales et les Sauerbiere.

*Quel est ton accord bière-mets du moment ?*

Mon accord entre la Samichlaus Bier (de la brasserie autrichienne Schloss Eggenberg) et différents fromages à l'occasion du Bier & Zässe le 24 septembre 2016 au Restaurant Bierhaus à Langenthal a été une vraie révélation pour les 40 hôtes.

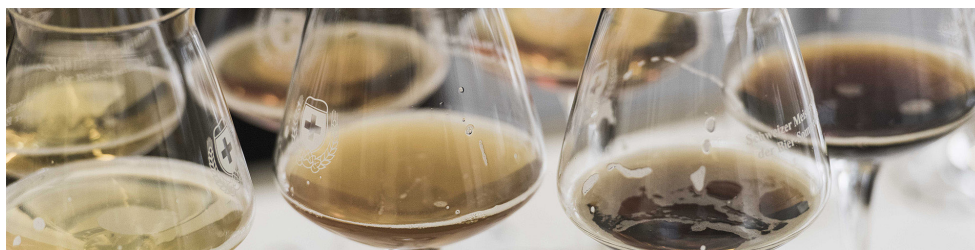
*Quelles sortes de bière recommandes-tu en cette saison ?*

Avec les journées froides, les bières fortes comme les Imperial Stouts, les Bockbiere et les Barley Wines. Ou alors, si le degré alcoolique ne doit pas être trop élevé, les Stouts et les Porters.



### La bière : faits intéressants

On compte déjà 285 sommeliers suisse de la bière, qui contribuent à la promotion de la culture et de la diversité brassicole. De nouveaux spécialistes viendront s'ajouter à la liste, puisque pas moins de trois cours de sommelier suisse de la bière sont programmés en 2017.



## 2<sup>e</sup> championnat suisse des sommeliers de la bière

**Le 2<sup>e</sup> championnat suisse des sommeliers de la bière déroulera ses fastes à Zurich le 18 février 2017. Le concours prévoit une batterie de tests très sélectifs pour désigner le champion ou la championne de Suisse. Quatre disciplines sont au programme.**

Trois épreuves préliminaires permettront de désigner les huit meilleurs sommeliers, qui rivaliseront ensuite en finale. Pour commencer, les connaissances théoriques des participants seront mises à l'épreuve dans le cadre d'un questionnaire écrit. Dans la deuxième épreuve, les concurrents devront déguster différentes bières qu'ils devront classer par style. Dans la troisième épreuve préliminaire, tout tournera autour des arômes que l'on peut trouver dans la bière. Les sommeliers dégusteront des bières aromatisées, dans lesquelles ils devront reconnaître l'arôme ajouté. En finale, spectacle et suspense seront au rendez-vous, avec la

dégustation et la présentation d'une bière, l'épreuve reine du championnat. Les participants seront appelés à utiliser avec justesse leur expérience et leurs connaissances autour de la bière. Dans un choix, ils devront sélectionner chacun une bière, qu'ils seront ensuite appelés à présenter au jury, du rituel impeccable du service aux combinaisons parfaites mets-bière, en passant par la dégustation proprement dite et la description organoleptique. Les experts du jury donneront leur appréciation, et la meilleure présentation couronnera le champion ou la championne suisse des sommeliers de la bière.

## FIND US ON...

L'Association suisse des brasseries est active sur les réseaux sociaux. Vous y trouverez les actualités du monde de la bière suisse. Nous aurions grand plaisir que vous nous suiviez, sans oublier les « J'aime » et les « Partager ».



@info\_bier



@schweizerbiere



@schweizerbier